


PRÁCTICAS Y SABERES ANCESTRALES EN COJITAMBO-ECUADOR



Juan Bautista Solís Muñoz, Enrique Eugenio Pozo Cabrera, Juan Diego Ochoa Crespo, Gina Catalina Heredia Cabrera, Priscila Elizabeth Muñoz Castro, Mercedes Lucía Neira Neira, Ana Fabiola Zamora Vázquez, María Caridad Rojas Valdivieso, Johanna Rosalí Reyes Reinoso, Ivonne Cecilia Narváez Zurita, Jorge Edwin Ormaza Andrade, Jean Paúl Mata Quevedo, Narciza Azucena Reyes Cárdenas, Xavier Augusto Mantilla Crespo, Jorge Oswaldo Quevedo Vázquez, Angel Aurelio Morocho Macas

PRÁCTICAS Y SABERES ANCESTRALES EN COJITAMBO-ECUADOR



Juan Bautista Solis Muñoz, Enrique Eugenio Pozo Cabrera, Juan Diego Ochoa Crespo, Gina Catalina Heredia Cabrera, Priscila Elizabeth Muñoz Castro, Mercedes Lucía Neira Neira, Ana Fabiola Zamora Vázquez, María Caridad Rojas Valdivieso, Johanna Rosalí Reyes Reinoso, Ivonne Cecilia Narváez Zurita, Jorge Edwin Ormaza Andrade, Jean Paúl Mata Quevedo, Narciza Azucena Reyes Cárdenas, Xavier Augusto Mantilla Crespo, Jorge Oswaldo Quevedo Vázquez, Ángel Aurelio Morocho Macas



Prácticas y saberes ancestrales en Cojitambo-Ecuador

© Autores:

Juan Bautista Solís Muñoz, Enrique Eugenio Pozo Cabrera, Juan Diego Ochoa Crespo, Gina Catalina Heredia Cabrera, Priscila Elizabeth Muñoz Castro, Mercedes Lucía Neira Neira, Ana Fabiola Zamora Vázquez, María Caridad Rojas Valdivieso, Johanna Rosalí Reyes Reinoso, Ivonne Cecilia Narváez Zurita, Jorge Edwin Ormaza Andrade, Jean Paul Mata Quevedo, Narciza Azucena Reyes Cárdenas, Xavier Augusto Mantilla Crespo, Jorge Oswaldo Quevedo Vázquez, Angel Aurelio Morocho Macas
Docentes de la Universidad Católica de Cuenca

© Universidad Católica de Cuenca

© Editorial Universitaria Católica de Cuenca

Primera edición: mayo de 2024

ISBN: 978-9942-27-268-3

e-ISBN: 978-9942-27-269-0

Editora: Dra. Nube Rodas Ochoa

Edición y corrección: PhD (c) Paul Miño Armijos

Diseño y diagramación: Dis. Alexander Campoverde Jaramillo

Diseño de portada: Dis. Alexander Campoverde Jaramillo

Impreso por Editorial Universitaria Católica (EDUNICA)

Dirección: Tomás Ordóñez 6-41 y Presidente Córdova

Teléfono: 2830135

E-mail: edunica@ucacue.edu.ec



Esta obra cumplió con el proceso de revisión por pares académicos bajo la modalidad de doble par ciego.

Prácticas y saberes ancestrales en Cojitambo-Ecuador deriva del proyecto de investigación: Factores que impulsan el turismo sostenible de Cojitambo, Azogues-Ecuador. IX convocatoria del CHTT. Código del proyecto: PICCHTT19-24. El libro destaca una línea de base ancestral para emprendimientos turísticos sostenibles.

Laboratorio: Saberes ancestrales

Grupo de investigación: GI-ICS-Investigación, Ciencia, Sostenibilidad e Innovación

Queda prohibida la reproducción total o parcial de la obra sin permiso por escrito de la Universidad Católica de Cuenca, quien se reserva los derechos para la primera edición.

Cuenca-Ecuador

Dedicatoria

Al hombre y mujer cojitambeños, esencia
vital de identidad ancestral.

Agradecimientos

A todas las personas que, en forma colaborativa facilitaron sus saberes y conocimientos ancestrales para plasmar la obra que recoge la memoria viva de Cojitambo-Ecuador. De modo singular, a la Ingeniera Rosa Perguachi Cuji, vocal de la Junta Parroquial de Cojitambo por su extraordinaria ayuda en la organización comunitaria que viabilizó el trabajo de campo.

Contenido

Prólogo..... 15

Introducción..... 17

Capítulo I

Cojitambo, contexto morfológico..... 21

1. Aproximaciones morfológicas a Cojitambo-Ecuador..... 21

1.1. Cojitambo Panaca Cañari..... 21

1.2. Parroquia Civil de Cojitambo 24

1.3. Parroquia Eclesiástica de Cojitambo..... 27

1.4. Composición étnica de la parroquia rural de Cojitambo 34

1.5. Vocación económica y productiva de Cojitambo-Ecuador... 35

1.6. Principales productos del territorio 40

1.6.1. Cobertura y uso del suelo 40

1.6.2. Aptitud del suelo..... 42

1.6.3. Sistemas de producción y comercialización..... 43

1.6.4. Producción agropecuaria..... 44

1.6.5. Producción pecuaria 45

1.6.6. La Fiesta del Maíz en Cojitambo 46

1.6.7. Otras actividades económicas de la Parroquia 48

1.6.8. Seguridad y soberanía alimentaria	52
1.6.9. Presencia de proyectos nacionales de carácter estratégico	53
1.7. Tipologías constructivas: la arquitectura sin arquitectos en Cojitambo.....	53

Capítulo II

Prácticas y saberes ancestrales. Fundamentación teórica.....57

2. Referencial teórico alrededor de las prácticas y saberes ancestrales	57
2.1. Marco Teórico: teorías y definiciones de los conceptos de las categorías.....	58
2.1.1. Teoría de la cosmovisión indígena	59
2.1.2. Teoría del materialismo histórico.....	59
2.1.3. Teoría de la descolonización del saber	60
2.1.4. Teoría del epistemicidio	60
2.1.5. Teoría de la educación intercultural	61
2.1.6. Teoría de la ecología de saberes	62
2.1.7. Teoría de la resistencia cultural	62
2.2. Definiciones de los conceptos de las dimensiones	63
2.2.1. Medicina tradicional	63
2.2.2. Agricultura ancestral	63
2.2.3. Ecología tradicional	64
2.2.4. Espiritualidad y rituales.....	64
2.2.5. Cosmovisión indígena.....	65
2.2.6. Artesanía y técnicas de construcción.....	65
2.2.6.1. Culinaria tradicional.....	66

2.2.7. Música y danza ancestral.....	66
2.2.8. Lengua y oralidad.....	66
2.2.9. Vestimenta y tejido	67
2.2.10. Educación intercultural.....	67
2.2.11. Gestión comunitaria.....	68
2.2.12. Historia y memoria colectiva.....	68
2.2.13. Filosofía ancestral.....	69
2.2.14. Juegos y deportes tradicionales	69
2.2.15. Astronomía y calendarios.....	69
2.2.16. Herbolaria y botánica	70
2.2.17. Crianza y relaciones familiares.....	70
2.2.18. Técnicas de supervivencia.....	71
2.2.19. Estudios aplicados sobre las prácticas saberes ancestrales.....	71

Capítulo III

Estrategia metodológica	77
3. Diseño y estrategia metodológica	77
3.1. Definición del problema de investigación	78
3.2. Selección de participantes.....	78
3.3. Métodos de investigación	81
3.4. Técnicas de recolección de datos	82
3.5. Instrumentos de recolección de datos	83
3.6. Análisis de datos.....	85
3.7. Consideraciones éticas.....	86

Capítulo IV

La ancestralidad en las prácticas agrícolas 89

4. La ancestralidad en las prácticas agrícolas en la parroquia Cojitambo	89
4.1. Los sistemas de cultivo andino	90
4.1.1. La yunta	91
4.1.2. La arada	94
4.1.3. El cruce.....	98
4.1.4. La siembra.....	99
4.1.5. La deshierba (primera limpia)	102
4.1.6. El aporque (segunda limpia).....	102
4.1.7. El segado de la cebada	106
4.1.8. El calchado	107
4.1.9. Las gavillas y el encochado.....	109
4.1.10. El deshoje	110
4.1.11. El emparvado	112
4.1.12. El secado del maíz, fréjol y la preparación de la semilla	114

Capítulo V

La ancestralidad en las prácticas gastronómicas.....119

5. La ancestralidad en las prácticas gastronómicas	119
5.1. La máchica	120
5.2. La fuerza.....	122
5.3. El cuy cruzado y el yuntayo.....	123
5.4. La chicha de jora	124
5.5. El mote pelado.....	126

5.6. El fogón, las tullpas y la leña	127
5.7. La leche calostro.....	128
5.8. El capado del penco y el pulque	129

Capítulo VI

La ancestralidad en las prácticas de la salud.....133

6. La ancestralidad en las prácticas de la salud.....	133
6.1. Las plantas medicinales	134
6.2. El mal de ojo y el mal aire	143
6.3. Las parteras.....	145

Conclusiones.....149

Referencias bibliográficas.....153

Glosario.....169

Cojitambo en imágenes.....179

Prólogo

Prácticas y saberes ancestrales en Cojitambo-Ecuador



En este maravilloso libro, los autores tienen el propósito de adentrarse en la riqueza cultural y ancestral de la parroquia Cojitambo, situada en la provincia del Cañar, específicamente en el cantón Azogues.

A través de entrevistas, análisis observacional y técnicas aplicadas a la investigación cualitativa, los autores evidencian que las tradiciones a pesar del paso de los años, permanecen vivas en este entorno y ellas van quedando visibles de generación en generación a través de la educación informal, de experiencias y de historias oídas.

En el presente libro se realiza una exploración detallada de la historia de Cojitambo, desde sus orígenes hasta el presente, sumergiéndose en la evolución de la comunidad. Las técnicas agrícolas utilizadas incluyendo métodos tradicionales de cultivo adaptadas, sistemas de riego ancestrales y el uso de cultivos nativos en un

entorno montañoso son palpables dentro de la comunidad día a día. Por su parte, la medicina tradicional también se hace presente y es ahí donde se incluye el uso de hierbas medicinales, rituales de curación y prácticas espirituales, mismas que se han trasmitido a lo largo del tiempo y continúan siendo de gran importancia para la región.

El dinamismo económico, la modernización, el cambio climático y la pérdida de biodiversidad presentan un desafío dentro de la comunidad de Cojitambo, dentro de este contexto los autores establecen la importancia de encontrar un equilibrio entre la tradición y la adaptación al cambio del mundo moderno.

ECON. DAVID VÁZQUEZ CORRAL, MGS.
DECANO DE LA UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS
ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

Introducción



En el centro sur del Ecuador, la parroquia rural de Cojitambo florece como un testimonio vivo de la confluencia entre el pasado y el presente, donde los saberes ancestrales y las prácticas culturales siguen incidiendo en la vida cotidiana de sus habitantes. El libro, *Prácticas y saberes ancestrales en la parroquia rural de Cojitambo-Ecuador*, invita al lector a un viaje profundo hacia la comprensión de la rica herencia cultural, mediante la exploración de su geografía, historia, y las manifestaciones culturales que han perdurado y evolucionado a lo largo de los siglos.

El primer capítulo se dedica a trazar el paisaje morfológico y espiritual de Cojitambo, presentándolo en su geografía física, espacio cargado de significado, históricamente reconocido como una importante Panaca cañari. La narrativa recorre la evolución de Cojitambo, su parroquialización civil y eclesiástica, destacando la integración de la comunidad en la estructura social y religiosa más amplia, mientras se detiene a contemplar los aspectos poblacionales y productivos que definen su carácter actual.

El segundo capítulo abre un diálogo teórico, presentando un marco de referencia para entender las prácticas y saberes ancestrales que perviven en Cojitambo. Mediante definiciones claras y teorías contextualizadas, se establecen las bases conceptuales que permiten apreciar la profundidad y riqueza de las tradiciones locales, preparando el escenario para una exploración más detallada de las prácticas ancestrales.

La metodología de investigación, detallada en el tercer capítulo, refleja un compromiso con la comprensión de los sujetos de estudio, adoptando un enfoque cualitativo que valora la subjetividad y la interpretación. El uso de métodos etnográficos e históricos documentales permite una inmersión en la vida de la parroquia, capturando la esencia de sus tradiciones y la manera en que estas se entrelazan con la vida cotidiana de la comunidad.

El cuarto capítulo se interesa por la ancestralidad en las prácticas agrícolas que han sido transmitidas de generación en generación, constituyendo la esencia de la subsistencia y la cultura de Cojitambo. El capítulo detalla minuciosamente cada paso del ciclo agrícola, desde la preparación del terreno con la yunta y la arada, hasta las técnicas específicas de siembra, cuidado, y cosecha de cultivos tradicionales como la cebada, el maíz, y el fréjol. La descripción de prácticas como el *calchado*, las gavillas y el encochado, reflejan el conocimiento técnico heredado, la relación con la tierra y los ciclos naturales.

El quinto capítulo aborda el mundo de las prácticas gastronómicas ancestrales, revelando como la alimentación en Cojitambo es un reflejo de la historia, el entorno y la sociabilidad de sus habitantes. Se exploran recetas tradicionales y métodos de preparación de la

máchica y la fuerza, los platos exquisitos de cuy cruzado con papas, huevos y ají. El capítulo destaca la importancia de bebidas fermentadas como la chicha de jora, y técnicas culinarias que implican el uso del fogón, las “tullpas”, y la leña. La descripción de prácticas como el *huequiado* del penco y la producción de pulque, la utilización de la leche calostro, ofrece una ventana a la rica biodiversidad de la región y a las formas en que esta se integra en la dieta local.

El sexto capítulo aborda con profunda reverencia y detenimiento la ancestralidad en las prácticas de salud que han sustentado la vida en Cojitambo. Se ofrece un homenaje a las tradiciones de curación, a las parteras, y las plantas medicinales. En efecto, se inicia con una exploración de las plantas medicinales, detallando sus usos, preparaciones y las dolencias que tratan. La discusión se extiende a prácticas curativas para enfrentar el mal de ojo y el malaire, condiciones entendidas tanto en sus dimensiones físicas como espirituales. Se reconocen a las parteras, su sabiduría y habilidades han sido valoradas en el cuidado materno-infantil.

Se ofrecen las conclusiones desde la respuesta a la pregunta de investigación, el objetivo general de indagación y el aporte al marco teórico.

El estudio parte de la pregunta de investigación ¿es posible caracterizar las prácticas y los saberes ancestrales de la parroquia rural de Cojitambo-Ecuador? con base en el objetivo general de investigación: describir las prácticas y saberes ancestrales en la parroquia rural de Cojitambo-Ecuador mediante investigación aplicada para el fortalecimiento del saber ancestral como insumo pedagógico y educativo.



Capítulo I

Cojitambo, contexto morfológico

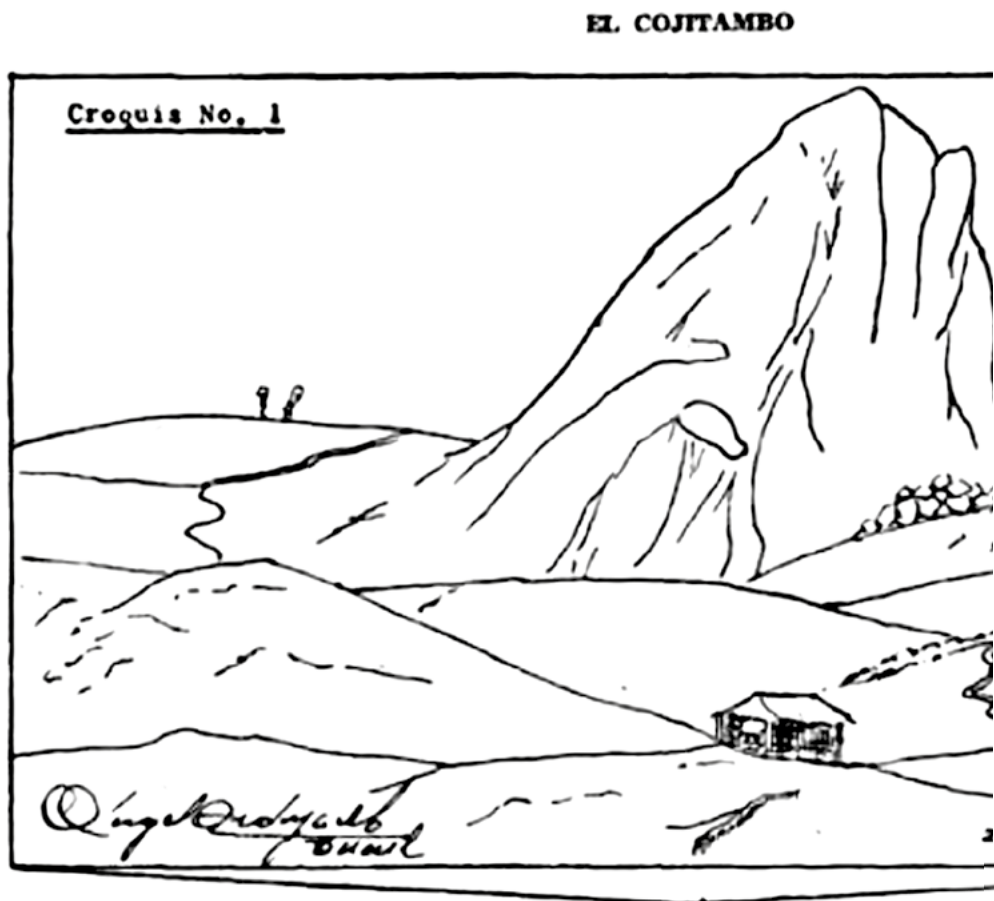
1. Aproximaciones morfológicas a Cojitambo-Ecuador

1.1. Cojitambo Panaca Cañari

En el austro de Ecuador, la provincia del Cañar de forma singular expone sitios que aún conservan testimonios arqueológicos que dan pie a su estudio prehistórico siendo uno de estos parajes Cojitambo (Bedoya, s.f.). Más cerca de Tomebamba, los incas construyeron un sitio en Cojitambo, un montículo sagrado para los cañaris que también sirvió como cantera principal para el centro inca. La sección restaurada de Cojitambo contiene una pequeña estructura y varias terrazas (Alconini & Covey, 2018).

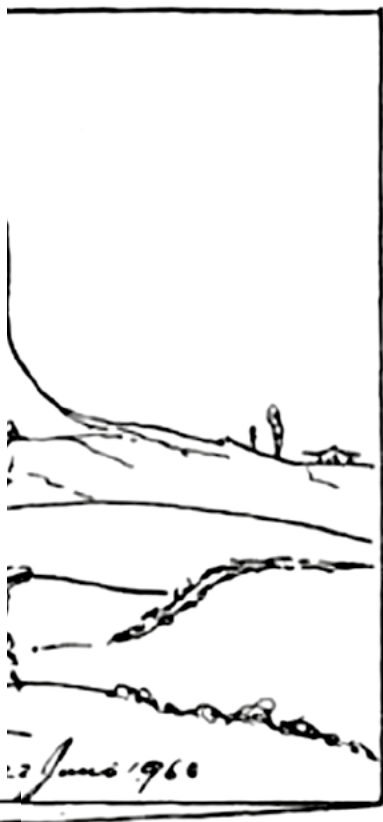
Figura 1

El Cojitambo



FRENTE SURESTE
Visto desde SCHULLIN en la carretera, un kilómetro al Sur

Nota. Adaptado a partir de Bedoya (s.f.) en la publicación *El Cojitambo* (p.289)



Ahora bien, en la línea de pensamiento de Rostworowski (1962) una Panaca se constituía con los descendientes de ambos géneros de un inca reinante. Se excluía a quien asumía el poder. La misión de la Panaca consistía en conservar la momia del soberano fallecido y documentar su memoria a ser difundida de generación en generación. La Panaca de forma individual era propietaria de terrenos cultivados por numerosos *yanas*. La Panaca de Tumibamba o Tumipamba, linaje al que pertenecía Huayna Cápac, concedió su nombre al centro administrativo incaico edificado al norte del imperio, en el territorio de lo que hoy es Ecuador. Todo el norte, también de Tomebamba se llamó Surampalli -Ayllu de Cojitambo- (Fondo documental Izquierdo-Ormaza).

de Chuquipata

1.2. Parroquia Civil de Cojitambo

La parroquia civil de Cojitambo se encuentra situada al oeste del cantón Azogues, capital de la provincia del Cañar, a una distancia de 10 kilómetros. Tiene una extensión territorial de 42 kilómetros cuadrados y se sitúa a 3 076 metros de altura sobre el nivel del mar.

Figura 2

Parroquia rural de Cojitambo-Ecuador



Nota. Al fondo la mole de andesita desde el parque central de Cojitambo (2024)

Por la justa inquietud de las autoridades del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Cojitambo, respecto a la certeza de la fecha de parroquialización, se emprendieron algunas acciones con resultados positivos. El 30 de octubre de 2017, se suscribió una comunicación a María Encarnación Duchi Guamán, asambleísta por la provincia del Cañar, requiriendo que gestione en el Archivo-Biblioteca de la Asamblea Nacional, copia certificada del Decreto de creación de la parroquia civil de Cojitambo, tomando como referencia la Convención de 1883. El 9 de noviembre de 2017, la legisladora cañarense se dirigió a José Serrano Salgado, presidente de la Asamblea Nacional, solicitándole: “Disponga a la dependencia que corresponda (...) fotocopia certificada del Decreto de Creación de la Parroquia Civil de Cojitambo” (p. 1). La Dra. Betsy Hurtado, responsable del área de biblioteca de la Asamblea Nacional, el 13 de noviembre de 2017 informó a Libia Rivas Ordóñez, secretaria general de la Asamblea Nacional, sobre la petición de la Ab. María Encarnación Duchi Guamán, en lo pertinente: “... sírvase encontrar fotocopia de la Ley de División Territorial de 1884, en la que consta la parroquia Cojitambo en el tercer inciso del Art. 9 como parte del cantón Azogues...” (p. 1). El 17 de noviembre de 2017, la Secretaría General de la Asamblea Nacional derivó la documentación con el hallazgo histórico a la peticionaria.

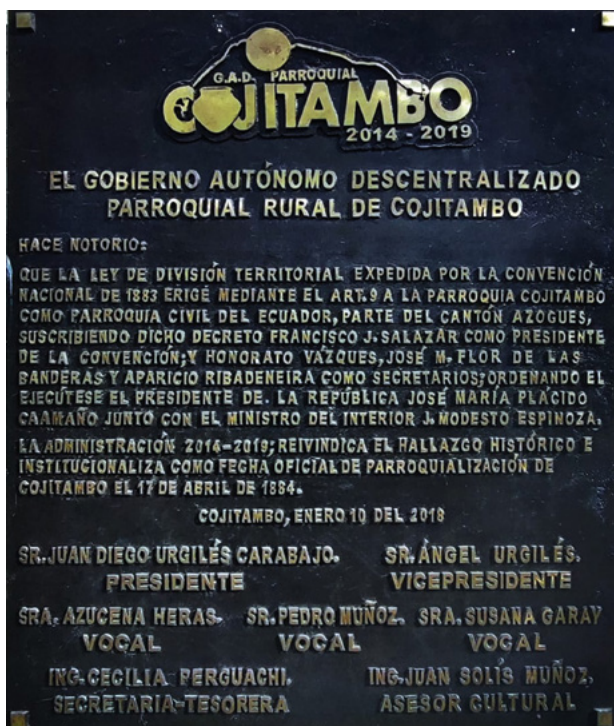
En rigor, el documento certificado que reposa en la Junta Parroquial, dice:

Leyes y Decretos, expedidos por la Convención Nacional de 1883. Quito. Imprenta de Gobierno. 1884. La Convención Nacional del Ecuador, Decreta: (...) Art. 9 A la provincia del Cañar, cuya capital es la ciudad de Azogues, pertenecen los Cantones de Cañar y Azogues. Al Cantón de Cañar, las parroquias de Cañar, Tambo, Suscal y Gualleturo; y, al [Al] de Azogues, las de Azogues, Biblián, Taday, Pindilig, Déleg, San Miguel, Chuquipata y Cojitambo. Dado en Quito, Capital de la República, a 17 de abril [Abril] de 1884. El presidente [Presidente]. Francisco J. Salazar. El Diputado secretario [Secretario], Honorato Vázquez. El Diputado secretario [Secretario], José María Flor de las Banderas. El secretario [Secretario], Aparicio Rivadeneira. Palacio de Gobierno en Quito, a 23 de abril [Abril] de 1884. Ejecútese, José María Plácido Caamaño. El ministro [Ministro] de lo Interior. J. Modesto Espinoza (p. 1).

La fecha de parroquialización de Cojitambo es el 17 de abril de 1884. Se ha venido celebrando el 11 de octubre en razón que esa fecha en 1888, la Ilustre Municipalidad del cantón Azogues, expidió el Decreto de Fijación de Límites, siendo presidente Benigno Vázquez C. y secretario municipal Teófilo Pozo Monsalve. Este Decreto fue reformado el 14 de julio de 1890. Es evidente que, la génesis de la parroquia corresponde al acto normativo de la Convención Nacional de 1883, es decir, al 17 de abril de 1884.

Figura 3

Placa conmemorativa de la fecha de parroquialización de Cojitambo



Nota. Adaptado del frontis del edificio del GAD parroquial de Cojitambo (2024)

1.3. Parroquia Eclesiástica de Cojitambo

El libro Cojitambo en sus bodas de oro eclesíásticas, Cuenca-Ecuador, 1959, revela datos fácticos para conocimiento ciudadano. La obra de entrada agradece: “nos es grato hacer constar nuestros agradecimientos para el dignísimo Sr. Alcalde de Cuenca Dr. Dn. Luis Cordero Crespo, quien en forma caballerosa y plausible ordenó la impresión

de este trabajo en los talleres de la Imprenta Municipal. Los profesores” (p.1). Se agradece también al Sr. Dn Víctor Manuel Albornoz, director del Museo e Imprenta Municipal.

En rigor, el texto histórico narra dos hechos valiosos: parroquialización eclesiástica; y, civil de Cojitambo. La parroquia eclesiástica de San Alfonso de Cojitambo fue creada en la época del milagro ecuatoriano de la Dolorosa del Colegio. El primer párroco fue el Sr. Dr. Dn. Eulogio Astudillo Cordero. Nació en la parroquia Déleg del cantón Azogues en la hacienda Animaspamba. Recibió la ordenación sacerdotal de manos de monseñor Pedro Rafael González Calixto, en Quito. El Dr. Gregorio Cordero Crespo, vicario de Cañar, pidió al Administrador Apostólico Dr. Benigno Palacios para que el sacerdote Eulogio Astudillo Cordero fuera trasladado a este lugar a cumplir con su sagrada misión. Recuérdese que, monseñor Manuel María Pólit y Laso, fue ordenado obispo en Cuenca, en 1907, dada la agitación alfarista apenas tomó posesión en 1912. Eulogio Astudillo Cordero fue cura de almas de Suscal, fundó la vice parroquia de Socarte. De Suscal fue designado a prestar sus servicios pastorales en la naciente parroquia de Cojitambo. Para organizar la parroquia, a la época, en 1909 con sus comunidades: San Nicolás, Pizhumaza, San Miguel, Guablinca, Pillcomarca, Chacaloma, el Cerro, el Llano, el Chorro, la Laja, San José, Chapte, Uzno, Corralón y Quililig, el párroco Astudillo Cordero convocó a los representantes de las parcialidades, al teniente político, a la maestra de escuela, al juez civil primero y al juez civil segundo. La reunión se produjo en el corredor de la casa hacienda, propiedad de la familia Jaramillo Argudo. El propósito fue debatir el lugar donde debía levantarse el templo y casa conventual. Se llegó de común acuerdo erigir la casa de Dios como cabecera parroquial en la

falda oriental del cerro propiedad de José Ignacio AVECILLAS, pactando el precio de doscientos sucos que se pagó con las limosnas y las colectas. Este lugar fue escogido por considerarlo equidistante y con acceso a fuentes de agua. Para hacer realidad la construcción del templo, el Párroco, acompañado por Lorenzo Calle y Adolfo Garay bajaban todos los sábados a Perruncay a recibir limosnas en un platillo en el que se levantaba la imagen de la Dolorosa del Colegio, elegida por el obispo Pólit como la patrona de la naciente parroquia eclesiástica de San Alfonso de Cojitambo (Cojitambo en sus Bodas de Oro Eclesiásticas, 1959).

Figura 4

Casa hacienda de Cojitambo



Nota. Casa hacienda en la que funcionó la primera escuela y el colegio de Cojitambo (2024)

Como queda expresado, varias alternativas fueron tomadas en cuenta para fijar el centro parroquial, unos apostaban por San Jacinto, otros por San José Bajo. No faltaron quienes se inclinaron por San Miguel. Finalmente, el Sacerdote Párroco, con elevado criterio de ordenamiento territorial, fijó la cabecera parroquial eclesiástica en una pampa de cebada, con fuentes de agua y, equidistante a las distintas comunidades. Se edificó el primer templo con techo de paja y estructura de madera. Esta infraestructura estuvo en pie hasta 1956, cuando proveniente de Gualleturo, llegó el sacerdote, padre Gabriel Sánchez Luna y constató que el templo estuvo parcialmente afectado.

Figura 5

Monumento al padre Gabriel Sánchez Luna



Nota. Adaptado del monumento al padre Gabriel Sánchez Luna en el parque central de Cojitambo (2024)

La antigua edificación fue demolida y se construyó sobre piedra el nuevo templo utilizando andesita con mica negra de Cojitambo. El padre Gabriel Sánchez, hizo el milagro de levantar la iglesia como testimonio católico incrustado en la tierra de la cebada, el fréjol y el maíz. No hubo dirección ingenieril, sino el talento de hábiles artesanos que burilaron la piedra y levantaron con cal y canto, una de las maravillas arquitectónicas del Ecuador. En el año 1991, se consagró el templo en el obispado de monseñor Jacinto Clímaco Zarauz Carrillo. Al interior existe un fresco que data de 1934 de Margarita Huiracocha sobre el infierno como lugar de suplicios tormentosos y rechinar de dientes. Este elemento patrimonial requiere urgente restauración (*La Portada*, 2015).

Figura 6

Templo de San Alfonso de Cojitambo levantado en piedra andesita



Nota. Vista lateral del templo de Cojitambo edificado por el padre Gabriel Sánchez Luna (1956-1991)

Figura 7

Placa de reconocimiento al padre Gabriel Sánchez Luna



Nota. Adaptado del frontis del templo de San Alfonso de Cojitambo (2024)

Figura 8

Placa de reconocimiento a los obreros constructores del templo



Nota. Adaptado del frontis del templo de San Alfonso de Cojitambo (2024)

Figura 9

Cuadro del infierno en interiores del templo de San Alfonso de Cojitambo



Nota. Adaptado del fresco de Margarita Huiracochoa. Interior del templo de San Alfonso de Cojitambo que data de 1934

LADRONES

ENVIDIOSAS

1.4. Composición étnica de la parroquia rural de Cojitambo

La parroquia Cojitambo tiene una población total de 3 612 habitantes: 1 593, el 44,1 % son hombres y 2 019, el 55,9 % son mujeres. Cuenta con un total de 1 917 viviendas y 1 166 hogares. Los habitantes se identifican según su cultura y costumbres en un 97,6 % como mestiza, indígena 1,1 %, blanca 1,0 %, montubia 0,2 % y afroecuatoriana 0,1 %. En cuanto a la vivienda, 1 916 son particulares y tan solo una es colectiva. El acceso a los servicios básicos se comporta así: agua por red pública un 94,3 %, electricidad 98,3 %, alcantarillado un 20,1 % y recolección de basura 72,7 %. En lo que se refiere a los hogares, el tamaño de hogar es 3,10. La representación del hogar el 46,2 % lo ejerce el hombre y el 53,8 % lo hace la mujer. Los hogares están conformados por la siguiente estructura: 1 persona, el 19,9 %; 2 personas, 22,0 %; 3 personas, 19,0 %; 4 personas, 20,1 %; y, 5 personas o más, el 19,1 % (Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censo, 2023).

Figura 10

Composición étnica de la parroquia rural de Cojitambo-Ecuador



Nota. Adaptado del trabajo de campo (2024)

1.5. Vocación económica y productiva de Cojitambo-Ecuador

La población vinculada a la economía en la parroquia Cojitambo se desagrega por sectores productivos tales como: sector primario, secundario y terciario. El sector primario se caracteriza por el desarrollo de actividades económicas relacionadas con la transformación de recursos naturales en productos primarios no elaborados que son utilizados como insumos en sectores industriales tales como: la agricultura, ganadería y silvicultura (GAD, 2019).

Figura 11

Sementeras de maíz de la comunidad de Zhunshi



Nota. Adaptado del archivo digital de Federico Urgilés (2024)

Por su parte, el sector secundario evidencia actividades de explotación de minas e industrias manufactureras. El sector terciario se dedica a prestar servicios a la sociedad, personas y empresas: construcción, comercio al por mayor y menor, hoteles, restaurantes, transporte, trabajo en relación de dependencia en sector público y privado, emprendimientos productivos como es el caso de Julio Gallegos que se dedica a la producción de chocolate en pastillas, máchica y arroz de cebada (GAD, 2019).

Figura 12

Emprendimiento Julio César de chocolate en pastillas



Nota. Adaptado del emprendimiento productivo en Cojitambo (2024)

La población económicamente activa (PEA) de la parroquia Cojitambo asciende a 1 349 personas que representa el 37 % de la población de la parroquia (3 612) de los cuales 54 % con hombres y el 46 % mujeres. La densidad de la PEA se aglomera en la cabecera parroquial y sus alrededores, en un rango del 45 al 51 % de personas. La agricultura, ganadería y silvicultura mantiene la mayor proporción de la PEA, alcanzando un 45%, con una proporción equilibrada entre hombres y mujeres de 49,59 % y 50,41 % respectivamente. El sector primario predomina en la economía de la parroquia, agrupando al

48% de la fuerza laboral; el sector secundario concentra al 23 % de la PEA; el sector terciario representa el 29 % de la PEA. Las personas de 14 a 65 años concentran el mayor número de personas ocupadas dentro de las actividades económicas en la parroquia Cojitambo (GAD, 2019).

Figura 13

Población económicamente activa



Nota. Población económicamente activa de Cojitambo (2024)

La población ocupada (PO) que realiza actividades económicas, catalogadas como populares y solidarias en la parroquia Cojitambo asciende a 611 personas, que correspondería al 45% del total de población ocupada parroquial (1 335 personas). El 65 % realiza actividades de agricultura, ganadería o silvicultura; un 13 %

desarrolla actividades manufactureras sean estas artesanales o con algún proceso industrial o mecanizado de producción. Un 9 % de la PO por cuenta propia realiza actividades de comercio al por mayor o menor; un 7 % se dedica al transporte y un 2 % a alojamiento y servicios de comida (GAD, 2019).

Figura 14

Actividades artesanales de Cojitambo



Nota. Artesanías elaboradas en piedra andesita (2024)

Según el GAD (2019) en la parroquia se registran 249 establecimientos económicos, en su gran mayoría corresponden a actividades de servicios y comercialización, y casi nula actividad manufacturera agregadora de valor. El 27 % de estos establecimientos se relaciona con actividades de transporte por vía terrestre, el 18 % de

establecimientos se dedican a la venta al por menor en comercios no especializados (como productos alimenticios, bebidas y cosméticos. El 5 % de unidades económicas se encuentran distribuidas en actividades de venta al por menor de otros productos no especializados; la ganadería aglomera un 4 % y otras actividades de servicios personales también un 4%. Las demás actividades cubren el 2 % de los establecimientos, entre 4 a 5 establecimientos.

1.6. Principales productos del territorio

1.6.1. Cobertura y uso del suelo

En la parroquia Cojitambo prevalece el cultivo de maíz suave con el 66,27%, luego el cultivo de bosques de eucalipto con un peso de 17,82 % y la vegetación seca y el pasto cultivado con un 9,90 %. Por otra parte, la mayor población, esto es el 61 % destina el uso del suelo a actividades agrícolas, mientras que el 15 % destinado al pastoreo, el 18 % es suelo forestal.



Figura 15

Producción de maíz y fréjol

Nota. Adaptado de archivo digital de Federico Urgilés (2024)

1.6.2. Aptitud del suelo

En la parroquia Cojitambo existen varios tipos de suelo, cuyo análisis es clave para de esta manera evaluar la capacidad agrícola. El suelo es apto para el cultivo de bosques, la agricultura y el pasto.

Figura 16

Árbol de capulí en Cojitambo



Nota. Adaptado del archivo digital de Federico Urgilés (2024)

1.6.3. Sistemas de producción y comercialización

En Cojitambo, el 61 % del territorio produce cultivos andinos que son comercializados sus productos en los mercados locales y mediante ferias.

Figura 17

Sistema de comercialización mediante ferias



Nota. Adaptado del archivo de la fiesta del maíz (2017)

1.6.4. Producción agropecuaria

En cuanto a la producción agropecuaria, el 65 % de los terrenos destinados a dicha actividad son pequeños, mientras que el porcentaje restante lo ocupan las medianas y grandes áreas. La mayor parte de las parcelas pequeñas están destinadas al cultivo de maíz, pasto y eucalipto. En consecuencia, de acuerdo a las características del suelo en la parroquia Cojitambo predominan los cultivos permanentes: frutales, forestales, tubérculos, hortalizas y pastos naturales. Con base en mingas o trabajos familiares se mantiene limpias las atarjeas y alcantarillas para proteger los cultivos al tiempo que se pastorean a las ovejas.

Figura 18

Trabajo comunitario o familiar de protección de los cultivos



Nota. Sistema de trabajo comunitario de protección de los cultivos (2024)

1.6.5. Producción pecuaria

Entre los años 2015 a 2018 de acuerdo a información proporcionada por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitaria dentro del Sistema de Fiebre Aftosa Ecuador (SIFAE) se ha reducido la crianza de ganado vacuno en aproximadamente un 40 %, en cuanto a la crianza de ganado porcino no existen cifras actualizadas que permitan realizar un análisis a la fecha; sin embargo, de acuerdo a registros de las granjas especializadas se presume que la crianza de este ganado está a cargo de las familias del sector. En lo que se refiere a la crianza avícola, de acuerdo a registros del Ministerio de Agricultura y Ganadería en el año 2015, en la parroquia Cojitambo no existe capacidad instalada para la crianza de aves.

Figura 19

Ganado vacuno en Cojitambo



Nota. Adaptado de la propiedad de Federico Urgilés (2024)

1.6.6. La Fiesta del Maíz en Cojitambo

Con enorme expectativa la comunidad espera cada junio una edición más de la Fiesta del Maíz. Como antecedente el 2 de febrero del año 2005, el Gobierno Provincial del Cañar, sesionó ordinariamente en la parroquia Cojitambo. Dentro de este marco se destinó veinte mil dólares para su desarrollo. Del monto total se asignó seis mil dólares americanos para que la Casa de la Cultura, presidida a la época por Eduardo Crespo Román, realice investigación científica y publique los hallazgos en obras de rigor científico. Así ocurrió con la prestante intervención de Antonio Carrillo, arqueólogo de innegable prestigio y trayectoria. El apoyo institucional debía plasmarse con el respaldo que siempre ofrece la comunidad de cojitambeños residentes en Guayaquil. De modo que, visitarlos fue imprescindible. En la época que vuelan las cometas del año 2006, un día sábado, se emprendió el viaje a Guayaquil. En ascenso a la montaña del Cajas, Eduardo Crespo Román, volteó su mirada y dijo: “Oye Juan, que te parece si hacemos la fiesta del maíz en Cojitambo”.

La idea tomó fuerza, se contagió de entusiasmo y fe. La comunidad hizo suya la idea, lo abrazó y se quedó. En 2007 fue la primera vez que el mundo andino volvió su mirada primigenia sobre los elementos: El viento, el fuego, la *Pachamama* y el agua. En medio del alimento vernáculo llamado maíz. La iniciativa tomó varios matices institucionales: La Casa de la Cultura, el Gobierno Provincial del Cañar, la Municipalidad de Azogues y la Junta Parroquial de Cojitambo. Se fortalecieron los rituales de iniciación, las danzas, la feria agrícola y gastronómica, las caminatas. La elección de la Cholita del Maíz se dio años más tarde (*La Portada*, 2015).



Figura 20
Fiesta del Maíz de Cojitambo



Nota. Ritual de iniciación en Cojitambo (2018)

1.6.7. Otras actividades económicas de la Parroquia

La parroquia Cojitambo posee un amplio potencial turístico: cultural, natural e histórico; sin embargo, no existe una adecuada gestión de políticas públicas que permitan promover sus ventajas comparativas. A continuación se describen los principales lugares turísticos:

1.6.7.1. La Cueva del Mashu Juktu. Localizada al este del cerro de Cojitambo, es una bóveda subterránea cuya entrada se iría reduciendo de manera continua presumiblemente por los movimientos de tierra o la explotación de piedras provenientes de las canteras.

Figura 21

El Mashu Juktu o cueva de murciélagos



Nota. La boca de la cueva de murciélagos en completo abandono (2024)

1.6.7.2. Las canteras de piedra y talleres de labranza. Se caracteriza por poseer piedra andesita que es un recurso natural explotado desde épocas precoloniales, los incas y cañaris fueron constructores de obras extraordinarias utilizando como materia prima esta piedra, recurso que es usado hasta la actualidad y que se ha convertido en una actividad económica para los habitantes de la parroquia.

Figura 22

Las canteras de piedra



Nota. Canteras de piedra andesita en la que los picapedreros tallan artesanías con distintos motivos (2024)

1.6.7.3. Complejo arqueológico cañari de Cojitambo. Es un destino turístico que guarda mucha historia, su etimología *Curitambo* significa descanso del oro por las características arquitectónicas se afirma que este sector fue habitado durante tres períodos: Regional (500 A.C-500 D.C), el período de Integración (500 D.C-1460 D.C) y durante el período de los Incas (1460-1532 D.C). Los picapedreros de Cojitambo vienen creativamente tallando motivos artesanales en piedra.

Figura 22

Artesanías en piedra de Cojitambo



Nota. Adaptado de los souvenirs del parque central de Cojitambo (2024)

1.6.7.4. Museo etnohistórico de Cojitambo. En la comunidad de Zhunshi se levanta el museo etnohistórico de propiedad del señor Federico Urgilés. Se cuentan más de mil piezas antiguas que guardan la memoria ancestral como herramientas agrícolas, equipos musicales, fotografías, piedras de moler. Se trata de un emprendimiento cultural de incalculable valor histórico poco o nada conocido.

Figura 23

Museo etnohistórico en la comunidad de Zhunshi



Nota. Juego de planchas antiguas es la muestra de los objetos que se exhiben en el museo (2024)

1.6.8. Seguridad y soberanía alimentaria

En la parroquia existe una considerable presencia de cultivos como maíz, fréjol, hortalizas que están destinados principalmente para el consumo de las familias y en menor proporción se encuentra la producción ganadera. Los productos existentes en la parroquia Cojitambo son limitados y no cubren totalmente la demanda de los ciudadanos, puesto que solamente se producen algunos tipos de legumbres, cereales, hortalizas y carnes. Según datos del Servicio de Rentas Internas, en la parroquia Cojitambo están registrados 56 establecimientos dedicados al comercio minorista, son la fuente de acceso de productos básicos para sus habitantes. El acceso a los alimentos es limitado, puesto que los productos agrícolas que se cosechan en la parroquia son de ciclos cortos, es decir, se los obtiene una o dos veces al año.

Figura 24

Seguridad y soberanía alimentaria



Nota. Matas de sambos, calabazas nutritivas y saludables (2024)

1.6.9. Presencia de proyectos nacionales de carácter estratégico

El proyecto de influencia directa en el complejo arqueológico de Cojitambo es el mirador y el centro de exposiciones turísticas concebidas desde una estructura no invasiva que se mimetiza con el entorno .

1.7. Tipologías constructivas: la arquitectura sin arquitectos en Cojitambo

Como escribió González (2010) en tanto la arquitectura tradicional en el contexto de la comunidad de Madrid se encuentra en estado de extinción, las nuevas miradas académicas permiten que retome interés en las diversas áreas de la investigación de la disciplina arquitectónica dada su estrecho vínculo con los aspectos del desarrollo local partiendo de lo histórico hasta lo compositivo. La arquitectura sin arquitectos permite transmitir las más sensibles formas de comprensión y habitabilidad del medio.

Es relevante la exploración de la definición del concepto de la arquitectura vernácula, su génesis prehistórica y su continuidad como elemento visible de sostenibilidad y diseño bioclimático. La arquitectura sin arquitectos que, ha sido históricamente disminuida y asociada a la pobreza se encuentra potenciada por su aporte a la ética y la sostenibilidad dada la cruda realidad del cambio climático. Este tipo de arquitectura no necesariamente implica una arquitectura sin arquitectos, sino más bien el producto de la acumulación de decisiones en el diseño constructivo. La arquitectura vernácula ha demostrado resiliencia a lo largo del tiempo y ha podido vencer a las corrientes que apuestan por su desaparición de la mano con la degradación del

conocimiento ancestral y la carencia de mano de obra tanto para su construcción como para su mantenimiento (Barbacci, 2022).

La arquitectura desde sus inicios ha dado respuesta al ser humano en su necesidad primaria de protegerse de la intemperie y el riesgo de ser aniquilado. En esta línea el espacio representa la necesidad de protegerse de los embates del cambio climático y ser partícipe de una mejor calidad de vida. La arquitectura sin arquitectos se la conoce también como vernácula y refleja un diálogo sincrónico entre la edificación y el contexto. En la actualidad existen muchos factores que inciden en la original concepción de la arquitectura. En el Ecuador, país multiétnico y pluricultural engendra las connotaciones más representativas de la arquitectura vernácula (Yépez, 2012).

En efecto, el Ecuador se precia de tener un potente y diverso patrimonio arquitectónico. Las evidencias que se dispone testimonian las diferentes tecnologías constructivas y los insumos materiales que se hallan relacionados con los modos de supervivencia de los habitantes. Con esta realidad se encuentra el estudio investigativo: *Arquitectura Rural Vernacular en Azogues. Caso Cojitambo*, que es una mirada académica pionera. Un estudio a profundidad de las riquezas y potencialidades del conocimiento ancestral en una aproximación de campo. Se estudiaron decenas de casos, casas de arquitectura vernacular resaltando las bondades de esta tipología constructiva y resaltando la necesidad de protegerla con normativa cantonal que hasta la presente fecha no ha sido tratada por el municipio local, a pesar de haber recibido por parte de la Universidad Católica de Cuenca un proyecto de ordenanza de preservación y conservación de más de treinta casas de arquitectura vernacular. (Mogrovejo Rivera & Mogrovejo Arias, 2019).

Figura 25

Recreación de vivienda vernacular de Cojitambo



Nota. Adaptado del archivo fotográfico del Arq. Adrián Solís Jara, autor de la recreación arquitectónica en 3 dimensiones (2015)

Los rasgos morfológicos de Cojitambo que quedan descritos configuran la riqueza ancestral de una parroquia rural del cantón Azogues con enormes potenciales de crecimiento y pleno desarrollo mediante el turismo sostenible. De esta forma la mirada del capítulo I resume la riqueza exponencial de Cojitambo en un ejercicio exploratorio y descriptivo.



Capítulo II

Prácticas y saberes ancestrales. Fundamentación teórica

2. Referencial teórico alrededor de las prácticas y saberes ancestrales

En este apartado se describen las teorías y las definiciones de los conceptos de las categorías de las prácticas y saberes ancestrales. Se propone también una mirada sobre los estudios realizados en contextos distintos a Cojitambo-Ecuador para alcanzar una aproximación teórica lo suficientemente sólida y consistente del abordaje.

2.1. Marco Teórico: teorías y definiciones de los conceptos de las categorías

Las teorías de las prácticas y saberes ancestrales abordan las perspectivas: antropológica, sociológica, y educativa. Las teorías se enfocan en la comprensión y valoración de los conocimientos y tradiciones transferidas mediante las generaciones en distintas culturas, especialmente en comunidades campesinas. Un ángulo interesante de los saberes ancestrales es el que considera al territorio desde un punto de vista integral, como lo hacen los pueblos indígenas. Desde esta visión, el territorio es concebido como una entidad viva con su propia espiritualidad y carácter sagrado. Esta relación simbiótica entre las personas y su entorno destaca la importancia de la conservación y el uso sostenible de los recursos, además de resaltar la interdependencia entre los humanos y la naturaleza (Pomboza, 2024).

En esta línea se abordan críticas al eurocentrismo y a la visión occidental tradicional, las cuales a menudo han desvalorizado o malinterpretado los saberes ancestrales. Pensadores como Hegel y Aristóteles han sido citados para ejemplificar estas posturas históricas, mientras que figuras como Karl Marx, Pierre Bourdieu, Enrique Dussel, Boaventura de Sousa Santos, y Ramón Grosfoguel han ofrecido perspectivas críticas y alternativas, enfocándose en la descolonización del saber y en el reconocimiento de las distintas formas de conocimiento y prácticas culturales (Largo, 2023).

Desde el ámbito educativo, se plantea la incorporación de los saberes ancestrales en la educación ordinaria. Se busca una crítica radical a las matrices económicas y políticas que sostienen a las visiones occidentales de poder en el sistema educativo. Esto implica

la revalorización de las diferentes formas de conocimiento y una comprensión más profunda de la interacción humana con el entorno natural. Los encuadres teóricos resaltan la importancia de entender y valorar los saberes ancestrales no solo como parte de la herencia cultural, sino también como conocimientos prácticos y sostenibles relevantes en el mundo contemporáneo (Restrepo et al., 2023).

Se desagregan en consecuencia teorías que permitan comprender la pertinencia y relevancia del estudio de las prácticas y saberes ancestrales. La teoría predice y explica la fenomenología en cuestión y encuadra las tensiones y reflexiones alrededor de la temática:

2.1.1. Teoría de la cosmovisión indígena

Se enfoca en cómo los pueblos indígenas perciben el mundo y su entorno. Considera el territorio como una entidad viva con espiritualidad y carácter sagrado, y relleva la relación simbiótica entre los humanos y la naturaleza. Las cosmovisiones indígenas se entienden como una teoría sobre la diversidad. Los principios de unidad y deferencia, la identidad y la diversidad están latentes en los entornos discursivos que decantan de las tradiciones. Es posible comparar con la aplicación de los métodos de equivalencias asumiendo las llamadas teorías interpretativas. Lo central del abordaje teórico consiste en la narrativa del relativismo cultural (Millán, 2015).

2.1.2. Teoría del materialismo histórico

Se aplica al estudio de los saberes ancestrales porque considera a las condiciones materiales y sociales en las que estos conocimientos

se desarrollaron y transfirieron. La teoría del materialismo histórico, aplicada a las prácticas y saberes ancestrales, propone que estos conocimientos y tradiciones no son solo productos culturales abstractos, sino también respuestas a condiciones materiales específicas. En esta línea, los saberes ancestrales se entienden como resultados de la interacción histórica entre comunidades humanas y su contexto, destacando como las necesidades materiales y las formas de producción influyen en el desarrollo de conocimientos y prácticas culturales (Rendueles, 2020).

2.1.3. Teoría de la descolonización del saber

Se centra en la necesidad de descolonizar el conocimiento y valorar las perspectivas no occidentales en la comprensión de los saberes ancestrales. La teoría de la descolonización del saber, aplicada a las prácticas y saberes ancestrales, busca cuestionar y superar las perspectivas eurocéntricas en el conocimiento. Plantea que es fundamental reconocer y valorar los conocimientos campesinos y ancestrales que han sido marginados o subestimados por el dominio de epistemologías occidentales. La teoría insiste por una reevaluación y reintegración de los saberes, considerándolos como fuentes legítimas y valiosas de conocimiento, y subraya la necesidad de un enfoque más inclusivo y diverso en la comprensión del mundo y sus diversas culturas (Martínez, 2023).

2.1.4. Teoría del epistemicidio

Se interesa en cómo ciertos conocimientos y prácticas culturales han sido suprimidos o subvalorados como resultado de procesos

coloniales y eurocéntricos. La teoría del epistemicidio, aplicada a las prácticas y saberes ancestrales, destacando como los procesos coloniales y la dominación occidental han llevado a la supresión y desvalorización sistemática de los conocimientos y prácticas ancestrales. Se argumenta que la erradicación del conocimiento no solo implica la pérdida de información, sino también la desaparición de formas únicas de entender el mundo y la naturaleza. Esta teoría facilita el reconocimiento y recuperación de los saberes, enfatizando su importancia para una comprensión más completa y diversa de la historia humana y del conocimiento global (Paraskeva, 2022).

2.1.5. Teoría de la educación intercultural

La teoría promueve la inclusión de saberes ancestrales en la educación formal. Se sostiene que esto enriquece a la comprensión de los estudiantes sobre diferentes perspectivas y conocimientos. La teoría de la educación intercultural aplicada a las prácticas y saberes ancestrales garantiza la integración de los conocimientos ancestrales en los sistemas educativos contemporáneos. Se promueve un modelo de enseñanza que valora y respeta la diversidad cultural, reconociendo los saberes ancestrales como esenciales para una comprensión más amplia del mundo. La Teoría tributa a un currículo que no solo incluya, sino que también entrelace diferentes perspectivas y conocimientos, promoviendo así el diálogo y la comprensión intercultural entre estudiantes de diversos orígenes y tradiciones (Vilugrón & Hernández, 2020).

2.1.6. Teoría de la ecología de saberes

Examina cómo los conocimientos ancestrales pueden contribuir a la comprensión contemporánea de la ecología y la sostenibilidad, resaltando prácticas ancestrales en la gestión de recursos naturales. La teoría de la ecología de saberes, aplicada a las prácticas y saberes ancestrales, se centra en la coexistencia y el intercambio entre diferentes formas de conocimiento, especialmente aquellas derivadas de tradiciones culturales y científicas diversas. Esta teoría reconoce que los saberes ancestrales ofrecen perspectivas y entendimientos únicos sobre el mundo natural, complementando y enriqueciendo la comprensión científica occidental. La ecología de saberes promueve un enfoque más inclusivo y holístico en la solución de problemas complejos, como los desafíos medioambientales, valorando la diversidad de conocimientos y experiencias humanas como recursos valiosos y complementarios (Cruz, 2022).

2.1.7. Teoría de la resistencia cultural

Se orienta a analizar cómo y de qué manera las comunidades campesinas han mantenido y defendido sus prácticas y saberes ancestrales frente a la opresión y la globalización, preservando su identidad cultural y conocimiento. La teoría de la resistencia cultural, aplicada a las prácticas y saberes ancestrales, pone énfasis en las fortalezas de las comunidades para preservar activamente sus conocimientos y tradiciones frente a la opresión y el dominio cultural externo. La Teoría destaca la importancia de los saberes ancestrales como actos de resistencia y afirmación de identidad cultural en contextos de colonialismo y globalización. Reconoce que mantener y transferir los

saberes es una forma de resistir la asimilación y la pérdida de identidad, y subraya la relevancia de estas prácticas en la lucha continua por el reconocimiento y la autonomía cultural (Martirena, 2013).

2.2. Definiciones de los conceptos de las dimensiones

Las definiciones de los conceptos de las categorías que se relacionan con las prácticas y saberes ancestrales se construyen a partir de los principales aportes de teóricos e investigadores:

2.2.1. Medicina tradicional

La medicina tradicional se refiere a los conocimientos, habilidades y prácticas basados en las teorías, creencias y experiencias de diferentes culturas, utilizados para mantener la salud, así como para prevenir, diagnosticar, mejorar o tratar enfermedades físicas y mentales. Se caracteriza por su transmisión oral y práctica a lo largo de generaciones, y puede incluir tratamientos como hierbas medicinales, terapias físicas y espirituales. Esta medicina es reconocida por su importancia cultural e histórica y por ofrecer beneficios en áreas donde la medicina moderna es limitada; sin embargo, la medicina tradicional también es objeto de discusión en cuanto a su eficacia, seguridad y metodología científica (Dueñas et al., 2024).

2.2.2. Agricultura ancestral

La agricultura ancestral es un conjunto de prácticas y técnicas agrícolas desarrolladas y transmitidas de generación en generación por comunidades indígenas y tradicionales. Se basa en un profundo conocimiento del medio ambiente local y la biodiversidad, y suele estar

integrada con creencias culturales y espirituales. Esta forma de agricultura se destaca por su sostenibilidad y respeto al equilibrio ecológico, utilizando métodos naturales para el cultivo y la gestión de recursos. Desempeña un papel fundamental en la conservación de variedades de plantas y conocimientos agrícolas heredados (Valdez, 2006).

2.2.3. Ecología tradicional

La ecología tradicional consta del estudio y conocimiento de las interacciones entre los seres vivos y su entorno, basado en las prácticas, experiencias y creencias de culturas indígenas y locales a lo largo del tiempo. Se centra en la comprensión holística y sustentable del medio ambiente, integrando aspectos sociales, culturales y espirituales. Esta disciplina valora el conocimiento transmitido generacionalmente y su aplicación práctica en la gestión de recursos naturales. La ecología tradicional es determinante en la conservación de la biodiversidad y la promoción de prácticas ambientales sostenibles (Núñez & Inca, 2023).

2.2.4. Espiritualidad y rituales

La espiritualidad y rituales se refieren a prácticas y creencias profundamente arraigadas en la conexión del ser humano con aspectos trascendentales o sagrados de la vida. La espiritualidad representa la búsqueda de significado, propósito y conexión con lo divino o lo universal expresado mediante de la meditación, la oración y la reflexión. Los rituales, son actos simbólicos y ceremonias que se realizan para conmemorar, celebrar o facilitar estos aspectos espirituales, marcando momentos significativos o transiciones en la vida. Conjuntamente,

la espiritualidad y los rituales juegan un papel esencial en la vida de muchas personas, ofreciendo consuelo, dirección y un sentido de pertenencia (Mosquera, 2023).

2.2.5. Cosmovisión indígena

La cosmovisión indígena es un conjunto integral de creencias y percepciones que las comunidades indígenas tienen sobre el mundo y el universo. Está profundamente arraigada en su conexión con la naturaleza y sus tradiciones ancestrales, y se refleja en su forma de vida, rituales, y prácticas culturales. La cosmovisión significa una comprensión holística de la existencia, donde lo espiritual, lo físico, y lo comunitario están entrelazados. Se enfatiza en el respeto y la armonía con el medio ambiente, considerando a la tierra como un ente vivo y sagrado (Rojano, 2023).

2.2.6. Artesanía y técnicas de construcción

Las artesanías y técnicas de construcción representan el conjunto de métodos y habilidades tradicionales empleados en la creación de objetos y estructuras, con base en materiales naturales y herramientas manuales. Las prácticas reflejan la cultura, historia y valores de una comunidad, combinando la funcionalidad con la estética. Las técnicas varían ampliamente de acuerdo a la región y se transmiten de generación en generación, manteniendo vivas las tradiciones. Las artesanías van desde textiles, cerámicas y trabajos en madera hasta la construcción de viviendas y otros edificios, mostrando un profundo respeto por el entorno y los recursos disponibles (Acuña et al, 2024).

2.2.6.1. Culinaria tradicional

La culinaria tradicional es el conjunto de prácticas, técnicas y recetas que forman parte del patrimonio gastronómico de una cultura, transmitidas de generación en generación. Esta categoría engloba ingredientes autóctonos, métodos de preparación heredados y platos característicos que reflejan la identidad e historia de un pueblo o región. La culinaria tradicional no solo nutre, sino que también es una expresión de valores culturales, celebraciones y la relación con el entorno natural. Desempeña un papel determinante en la preservación de la biodiversidad y las prácticas agrícolas sostenibles (Sosa & Thomé, 2021).

2.2.7. Música y danza ancestral

La música y danza ancestral son expresiones artísticas profundamente arraigadas en la historia y tradiciones de un pueblo, sirviendo como vehículo para transmitir cultura, historia y valores comunitarios. Estas prácticas combinan ritmos, instrumentos y movimientos específicos que varían según la región y el grupo étnico, reflejando la identidad y espiritualidad de la comunidad. La música y danza ancestral juegan un papel central en ceremonias, festividades y rituales, fortaleciendo el sentido de pertenencia y continuidad generacional. Además, funcionan como un medio para la comunicación y preservación de la memoria colectiva (Andrade et al., 2024).

2.2.8. Lengua y oralidad

La categoría de lengua y oralidad encierra los sistemas de comunicación verbal y las tradiciones orales de una comunidad o cultura.

Incluye tanto los idiomas y dialectos específicos, como las historias, leyendas, mitos, y conocimientos transmitidos oralmente durante generaciones. Se orienta a la preservación de la identidad cultural, ya que refleja las estructuras sociales, valores, y la cosmovisión de un pueblo. La lengua y oralidad son esenciales en la transmisión de sabiduría ancestral, prácticas culturales y memoria histórica (Navarro, 2023).

2.2.9. Vestimenta y tejido

La vestimenta y tejido engloba las prácticas y técnicas relacionadas con la creación de indumentaria y tejidos en una cultura específica. Incluye el diseño, elaboración y uso de ropa y textiles que reflejan la identidad, historia y valores de una comunidad. La categoría es valiosa en la expresión de tradiciones culturales, simbolismo social y habilidades artesanales, utilizando técnicas heredadas y materiales locales. La vestimenta y el tejido son una forma de arte que demuestra la diversidad y riqueza cultural, y a menudo juega un papel significativo en ceremonias y eventos sociales (Fernández, 2024).

2.2.10. Educación intercultural

La educación intercultural es un enfoque pedagógico que reconoce y respeta la diversidad cultural, promoviendo la igualdad y el diálogo entre distintas culturas. Busca desarrollar competencias para interactuar respetuosamente en sociedades diversas, enfatizando el aprendizaje mutuo y el enriquecimiento cultural. Se centra en la valoración de las diferencias y la lucha contra la discriminación, preparando a los estudiantes para ser ciudadanos globales

responsables y conscientes de la diversidad cultural (Arias Ortega et al., 2024).

2.2.11. Gestión comunitaria

La gestión comunitaria es un proceso participativo donde los miembros de una comunidad se involucran activamente en la planificación, ejecución y evaluación de proyectos para mejorar su entorno. Este enfoque fomenta la toma de decisiones democrática y colaborativa, priorizando las necesidades y aspiraciones locales. Se centra en fortalecer las capacidades de la comunidad, promoviendo la autonomía y la sostenibilidad de las iniciativas. La gestión comunitaria implica una estrecha colaboración entre los residentes, organizaciones locales y, en ocasiones, entidades gubernamentales o no gubernamentales (Valencia & Ecuyer, 2023).

2.2.12. Historia y memoria colectiva

La historia es el estudio sistemático y documentado de eventos pasados, enfocado en entender cambios y continuidades a lo largo del tiempo. En contraste, la memoria colectiva se refiere al conjunto de recuerdos y narrativas compartidos por un grupo o comunidad, formando parte de su identidad cultural. Mientras la historia busca objetividad y se basa en evidencias y fuentes, la memoria colectiva es subjetiva, moldeada por las percepciones y emociones colectivas. La historia y la memoria colectiva a menudo interactúan y se influyen mutuamente, jugando roles esenciales en la construcción de la identidad y la comprensión del pasado en el presente (Calderón, 2024).

2.2.13. Filosofía ancestral

La filosofía ancestral colectiva, representada por conceptos como el Sumak Kawsay andino, enfatiza una vida plena y armónica entre los seres humanos y con la naturaleza. Este enfoque filosófico, arraigado en las cosmovisiones indígenas, promueve el respeto y la coexistencia equilibrada con el entorno natural, viendo al ser humano como parte integral e interdependiente de su entorno social y natural. Este paradigma se centra en una visión biocéntrica y promueve prácticas educativas y políticas públicas que integran estos valores ancestrales, buscando un desarrollo sostenible y respetuoso con el medio ambiente y las culturas locales (Francelino et al., 2024).

2.2.14. Juegos y deportes tradicionales

Los juegos y deportes tradicionales son actividades lúdicas y competitivas con raíces históricas y culturales profundas, practicadas generalmente en comunidades o regiones específicas. Estos juegos y deportes reflejan las costumbres, la historia y los valores de las sociedades en las que se originaron. Se caracterizan por su transmisión de generación en generación, manteniendo su esencia a lo largo del tiempo. A menudo, estos juegos y deportes combinan aspectos físicos, estratégicos y sociales, y son un medio importante para la preservación de la identidad cultural y el fortalecimiento de la comunidad (Delgado Lasso & Cosme Mina, 2024).

2.2.15. Astronomía y calendarios

La astronomía es la ciencia que estudia los cuerpos celestes, como estrellas, planetas y galaxias, y los fenómenos que ocurren fuera de la

atmósfera terrestre. En cuanto a los calendarios, estos son sistemas para medir el tiempo, basados en fenómenos astronómicos como la rotación de la tierra (día), su traslación alrededor del sol (año) y las fases de la luna (mes). Los calendarios han sido fundamentales en la organización de las actividades humanas y tienen un papel determinante en la planificación agrícola, religiosa y social de diversas culturas a lo largo de la historia (Pacheco, 2024).

2.2.16. Herbolaria y botánica

La herbolaria es el estudio y uso de plantas con fines medicinales o terapéuticos, centrado en el conocimiento tradicional y la experiencia empírica para tratar enfermedades y promover la salud. Por otro lado, la botánica es la ciencia biológica que se dedica al estudio científico de las plantas, abarcando su estructura, funciones, genética, ecología, distribución y clasificación. Mientras que la herbolaria se enfoca en la aplicación práctica de las plantas, la botánica se orienta hacia la investigación y el entendimiento teórico de todos los aspectos vegetales (Biersack, 2024).

2.2.17. Crianza y relaciones familiares

La crianza se refiere al proceso de cuidar y educar a un niño desde su nacimiento hasta la adultez, involucrando aspectos físicos, emocionales, sociales, culturales y educativos. Las relaciones familiares, por otro lado, describen las interacciones y conexiones emocionales entre los miembros de una familia, incluyendo padres, hijos, hermanos y otros parientes cercanos. Estas relaciones son fundamentales en el desarrollo del individuo, influenciando su comportamiento,

valores, habilidades sociales y salud emocional. La calidad de estas relaciones impacta significativamente en el bienestar y la formación de la identidad de cada miembro (Vera González, 2023).

2.2.18. Técnicas de supervivencia

Las técnicas de supervivencia son un conjunto de habilidades prácticas y conocimientos utilizados para sostener la vida en situaciones extremas o ambientes hostiles. Estas técnicas incluyen encontrar y purificar agua, construir refugios, hacer fuego, señalización de emergencia, buscar alimentos y primeros auxilios. Su objetivo es mantener la seguridad, la salud y las necesidades básicas hasta que se pueda obtener ayuda o salir de la situación peligrosa. Estas habilidades son esenciales en actividades al aire libre como senderismo, acampada y exploración, y son determinantes en situaciones de emergencia (Suárez Ramírez, 2020).

Estas categorías reflejan la diversidad y riqueza de los saberes ancestrales, abarcando desde aspectos prácticos de la vida cotidiana hasta complejas creencias espirituales y sistemas filosóficos. Cada una de estas áreas representa un campo de conocimiento valioso, con profundas implicaciones en la comprensión y preservación de las culturas tradicionales.

2.2.19. Estudios aplicados sobre las prácticas saberes ancestrales

La Antropología enseña que, el ser humano: *Homo sapiens*, se desarrolló en África y permanece en la tierra doscientos mil años. La mayor parte de existencia del ser humano se ha caracterizado por acciones

de caza y pesca para garantizar la subsistencia en el planeta en condiciones estables. La agricultura tan solo tiene entre unos diez a quince mil años de descubrimiento y práctica, en el mundo capitalista, seiscientos años. En el contexto amazónico el conocimiento indígena es poco reconocido y menos valorado en el ámbito académico. En el Ecuador el conocimiento indígena está catalogado como *sabiduría ancestral*, una clase de conocimiento derivado del conocimiento científico y la sabiduría es poco relevante que la ciencia o los conocimientos occidentales (Uzendoski, 2015).

Un estudio en el contexto colombiano sobre la relación entre conocimientos, saberes y valores [...] evidencia a las diferentes clases de conocimiento científico y tecnológico y la forma cómo se relacionan con las diversas clases de saberes: el sentido común, la doxa legítima, los saberes ancestrales, los humanísticos, los artísticos y culturales. Existe correlación entre los conocimientos, los saberes y los valores. De este modo, toma fuerza la constante de una ciencia y un saber con conciencia. Lo que deriva de una propuesta epistemológica revolucionaria que incluye a los conocimientos y los saberes como complementos de la ciencia experimental con sus poderes predictivos y explicativos que dan sentido a la existencia del ser humano y permiten comprender el entorno natural del contexto (Zuluaga Duque, 2017).

En esta línea desde las investigaciones de Castillo y Vanegas (2016) realizadas en Venezuela se halla que en forma sistemática y metódica se está valorando los conocimientos agrícolas, científicos, técnicos, ecológicos y medicinales que corresponden a un sistema de saberes originarios de la ancestralidad, es decir, propios de las

comunidades indígenas en un contexto de cosmovisión cultural que implica vivir en pleno equilibrio con el medio ambiente respetando las prácticas sin incidir negativamente en los ciclos naturales. Los conocimientos ancestrales están estructurados en diferentes factores que decantan de la interacción directa entre las comunidades y el contexto. Se halló que, los saberes ancestrales representan prácticas de producción con sustentabilidad agroecológica: saberes de manejo sustentables, intercambio de saberes populares y relaciones ecológicas de producción.

La intención esencial de una investigación en el contexto colombiano fue ligar la práctica didáctica en la ruralidad a los saberes ancestrales y a la intergeneracionalidad, en un entorno sociocrítico del micro currículo, encarando el desafío de fortalecer el pensamiento humanista y el emprendimiento enfocado en el desarrollo socio-económico de la localidad con base en la libertad del ser humano. Se acogió la ruta metodológica del realismo ontológico anclado al paradigma sociocrítico y a la complejidad. Se diseñó el plan curricular enfocado en el pasado-presente y futuro: ancestralidad, científicidad y desarrollo local (Vargas Hernández, 2022).

En la línea que antecede, en el contexto peruano el propósito principal de una investigación fue explorar la integración de los saberes ancestrales de los padres de familia a una didáctica intercultural. La investigación busca la definición del concepto de las categorías de los saberes ancestrales en la práctica pedagógica y de qué forma se incide en el desarrollo de una educación con enfoque intercultural, libertaria y con desafíos comunitarios. La metodología se orientó a la aplicación de guías de observación, entrevistas y fichas

de análisis documental. Se halló que, la integración de los saberes ancestrales a la práctica educativa intercultural permite el diseño e implementación de una pedagogía intercultural en el proceso de enseñanza-aprendizaje (Oscoco Quispe, 2022).

La fuerza de las costumbres y saberes ancestrales se describe desde la Etnografía femenina que ahonda en las prácticas del cuidado transmitidas de generación en generación por las mujeres colla en la región de Atacama-Chile en función de las etapas vitales del embarazo, parto y puerperio. La investigación determina que son conocimientos enraizados en los cuerpos, expresiones orales y experiencias de las mujeres colla, transmitidos a través de las familias y las comunidades. El estudio concluye en que, la profunda sabiduría ancestral de la medicina familiar indígena colla, recogida mediante formas de memoria social que permite describir prácticas en salud y nutrición a favor de la niñez que se nutre con productos con identidad territorial (Rodríguez Venegas & Duarte Hidalgo, 2020).

Como colofón del referencial teórico se puede afirmar que, los saberes y conocimientos ancestrales, tradiciones y fiestas populares ha soportado la agresión de la colonialidad del poder y el conocimiento. Esta realidad ha sido encarada desde los ejercicios de resistencia a la colonialidad en los pueblos y nacionalidades interculturales. Así también en los círculos académicos y los movimientos sociales progresistas que han incurrido en posiciones críticas y reflexivas en defensa de las prácticas y conocimientos ancestrales. La corriente filosófica se enfoca en el fortalecimiento de la teoría de-colonial que implique la apropiación de conceptos de identidad en los territorios ancestrales (Crespo et al., 2014).

Las aproximaciones teóricas a las prácticas y saberes ancestrales de Cojitambo-Ecuador se presentan en los momentos del marco teórico que resuelven las principales teorías que fundamentan el estudio, así como las definiciones de los conceptos de las categorías abordadas a lo largo del presente estudio. Un segundo momento describe los abordajes de la temática construida en distintos contextos del mundo, Latinoamérica y Ecuador.



Capítulo III

Estrategia metodológica

3. Diseño y estrategia metodológica

El diseño y la estrategia metodológica propuesta para encarar la investigación sobre las prácticas y los saberes ancestrales en la parroquia rural de Cojitambo se alimenta del paradigma interpretativo subjetivo que describe a la definición del concepto de realidad como algo construido, ofrece énfasis al enfoque cualitativo desde una visión dialéctica que supera con creces la dualidad: sujeto que conoce versus objeto conocido anclado a las opiniones de credibilidad. Se trata de un paradigma abierto, emergente, inductivo, holístico e implicativo (González, 2001).

La investigación es de tipo cualitativa que, desde las indagaciones de Ascona y Mencia (2023) se trata de un método de estudio enfocado en entender las experiencias, perspectivas y los contextos de la sociedad. Se caracteriza por acopiar datos no numéricos que profundizan en los fenómenos sociales y humanos de una población mediante la exploración de los significados y las interpretaciones que los individuos otorgan a las experiencias. La investigación cualitativa es flexible y adaptable y cabe en indagaciones de este tipo de temas.

3.1. Definición del problema de investigación

La investigación sobre las prácticas y saberes ancestrales en la parroquia rural de Cojitambo parte de una pregunta: ¿es posible caracterizar las prácticas y los saberes ancestrales de la parroquia rural de Cojitambo-Ecuador? con base en objetivo general de investigación describir las prácticas y saberes ancestrales en la parroquia rural de Cojitambo-Ecuador mediante investigación aplicada para el fortalecimiento del saber ancestral como insumo pedagógico y educativo (Pacheco, 2023).

3.2. Selección de participantes

El proceso de selección de los sujetos de estudio, personas mayores de 50 años en la parroquia rural de Cojitambo para la investigación de las prácticas y saberes ancestrales, se justifica porque esta población posee un conocimiento profundo y vivencial de las tradiciones ancestrales, acumulado a lo largo de sus vidas. De hecho, al haber crecido y vivido en un contexto rural, los sujetos de investigación han

tenido una interacción constante y directa con las prácticas culturales y naturales de su comunidad. Su edad les otorga una perspectiva única de la evolución y el cambio de estas prácticas a lo largo del tiempo (Arias Gómez, 2016).

La aplicación del muestreo no probabilístico e intencional permitió enfocar la investigación en sujetos específicos que son más propensos a poseer y compartir este tipo de conocimiento. Se exploró y describió con precisión los saberes ancestrales, asegurando que la información recogida pertinente contextualmente relevante. El segmento de estudio enriqueció la investigación y permitió la valoración y preservación de su sabiduría a las presentes y futuras generaciones (Pereyra & Vaira, 2021).

El muestreo no probabilístico e intencional se aplicó en las veinte comunidades de la parroquia rural de Cojitambo tal como se evidencia en la tabla 1, en razón de las características ancestrales de agricultura, gastronomía y salud. Los sujetos de investigación atendieron en grupos focales y entrevistas a profundidad en las comunidades originarias y con el debido consentimiento informado. Se trabajó con la técnica del grupo focal entre 8 a 10 sujetos de estudio y con el instrumento de la guía de pautas.

Tabla 1*Comunidades de la parroquia rural de Cojitambo*

Número	Comunidades ancestrales
1	Angaloma
2	Cojitambo Centro
3	Corralón
4	Chapte
5	Chacaloma
6	Guablincay
7	La Merced
8	Mururco
9	Pizhumaza Bajo
10	Pizhumaza Alto
11	Pillcomarca
12	San José Bajo
13	San José Alto
14	San Jacinto
15	San Nicolás
16	San Miguel
17	Toray
18	Villa
19	Usno
20	Zhunshi

Nota. Adaptado a partir del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (2019)

3.3. Métodos de investigación

La justificación científica del método hermenéutico en investigaciones cualitativas radica en su capacidad para profundizar en la comprensión y la interpretación de los significados humanos. Se enfoca en la interpretación de textos, discursos y expresiones culturales. Es posible la exploración detallada de las experiencias y percepciones subjetivas. Al adoptar una perspectiva hermenéutica, se reconoce que el conocimiento es construido y contextual, y se valora la diversidad de interpretaciones y perspectivas. La hermenéutica facilita el diálogo entre el investigador y el sujeto de estudio, promoviendo una comprensión más profunda de los fenómenos sociales y culturales. El método hermenéutico es fundamental para desentrañar y comprender las complejidades de las realidades humanas en estudios cualitativos (Muñoz, 2021).

Desde este ángulo de justificación epistémica, el método histórico en investigaciones cualitativas es bien recibido por su capacidad para comprender y analizar eventos y fenómenos en el tiempo, estableciendo hechos, causas, consecuencias en contextos específicos. Este enfoque permite una interpretación profunda de los procesos sociales, políticos y culturales, revelando cómo se han moldeado las realidades actuales. Al estudiar las secuencias temporales y las interacciones entre eventos pasados y presentes, el método histórico permite una perspectiva única, enriqueciendo la comprensión de fenómenos contemporáneos desde el pasado como las prácticas y saberes ancestrales. De esta forma se promueve una visión crítica y reflexiva de la evolución de las sociedades, pertinente y relevante en estudios cualitativos que buscan comprender

la complejidad de la experiencia humana en su contexto histórico (Torres Miranda, 2020).

El método documental que consiste en una revisión exhaustiva de documentos históricos y registros relevantes a la cuestión fenomenológica fue considerado en la presente investigación sobre las prácticas y saberes ancestrales en la parroquia rural de Cojitambo y cooperó sustancialmente en la fundamentación de los principios epistémicos de la investigación (Figuerola, 2020).

3.4. Técnicas de recolección de datos

La técnica del grupo focal, implica discusiones dirigidas en grupos pequeños, fue altamente pertinente y relevante para investigar las prácticas y saberes ancestrales en la parroquia rural de Cojitambo porque facilitó la recolección de datos valiosos y profundos al permitir que los participantes compartan y contrasten sus experiencias y conocimientos. En el ámbito de los saberes ancestrales, los grupos focales potencian la expresión colectiva y la reflexión al tratar las tradiciones y las prácticas transmitidas, revelando perspectivas comunitarias innatas de las comunicadas de Cojitambo. El grupo focal respetó y valoró el componente oral de la transmisión del conocimiento ancestral, proporcionando un espacio para la narración y la interacción social que son centrales en muchas culturas rurales y tradicionales (Pacheco & Salazar, 2020).

Además, se aplicó la entrevista semiestructurada porque es una técnica cualitativa flexible que combina preguntas predefinidas con la posibilidad de explorar categorías complejas a profundidad. En la investigación de las prácticas y los saberes ancestrales en la

parroquia rural de Cojitambo, esta técnica fue especialmente pertinente y relevante que permitió a los investigadores abordar aspectos específicos de las tradiciones ancestrales. La flexibilidad de la técnica fue determinante para captar la riqueza y la diversidad de los saberes ancestrales y comunitarios de Cojitambo, respetando la naturaleza orgánica y con frecuencia no lineal de cómo se comparten y se viven las prácticas y los conocimientos ancestrales. Facilitó también la creación de un espacio de confianza y respeto, fundamental para fomentar la apertura y sinceridad de los participantes (Lopezosa, 2020).

3.5. Instrumentos de recolección de datos

En la investigación se aplicó el instrumento de guía de pautas pertinente a la técnica de grupos focales. La técnica del grupo focal, aplicada a la investigación de prácticas y saberes ancestrales en la parroquia rural de Cojitambo en Ecuador, implicó la conducción de discusiones grupales guiadas por el moderador. La guía de pautas para el método de grupo focal incluyó las preguntas abiertas y generales, permitiendo a los participantes expresar libremente sus opiniones y experiencias (Fegale-Gómez, 2018).

Tabla 2

Guía de pautas

Aspecto	Detalles
Objetivos del Grupo Focal	Explorar y documentar prácticas y saberes ancestrales. Comprender la transmisión de estos entre generaciones.
Selección de Participantes	Énfasis en mayores portadores de saberes ancestrales. Representación equitativa de género y roles en la comunidad.
Preparación de la Sesión	Lugar accesible y cómodo. Preparación de materiales de grabación y consentimientos.
Desarrollo de la Guía de Discusión	Preguntas abiertas sobre agricultura, medicina tradicional, rituales, historias orales, artesanías. Discutir la relevancia contemporánea de estos saberes.
Rol del Moderador	Fomentar participación equitativa. Estimular la discusión y profundizar en temas relevantes.
Registro y Documentación	Registro preciso a través de notas escritas, audio o video. Identificar temas recurrentes y citas significativas.
Análisis y Reporte de Datos	Transcripción y análisis de grabaciones. Informe resumido de hallazgos y su impacto en la identidad cultural de Cojitambo.

Nota. Adaptado del marco metodológico (2024)

La batería de preguntas para la entrevista semiestructurada se integró de un conjunto de preguntas predeterminadas combinadas con la libertad de explorar las respuestas de los sujetos de investigación a profundidad. En la investigación de prácticas y saberes ancestrales en la parroquia rural de Cojitambo, la técnica fue específicamente relevante y pertinente. Permitió a los investigadores se enfoquen las prácticas agrícolas y pecuarias como también herbarias y gastronómicas en Cojitambo. La metodología facilitó la comprensión de la amplitud de las prácticas y saberes ancestrales que se recibieron en forma oral (Méndez & Velásquez, 2016).

3.6. Análisis de datos

El análisis hermenéutico de las prácticas y saberes ancestrales de la parroquia rural de Cojitambo-Ecuador se llevó a efecto mediante la investigación del contexto histórico, cultural y social de Cojitambo para entender los saberes y prácticas ancestrales en su aspecto primigenio. Se analizaron textos históricos, relatos orales y prácticas ancestrales, considerando su significado simbólico y funcional dentro de la comunidad. Se estableció un diálogo reflexivo entre el investigador y los materiales estudiados, permitiendo que las experiencias y preconcepciones del investigador enriquezcan la comprensión. Se fusionó el horizonte histórico-cultural de Cojitambo con el contemporáneo en la búsqueda de una comprensión profunda y actualizada de las prácticas y los saberes ancestrales (Borjas García, 2020).

Ahora bien, el análisis temático de las prácticas y saberes ancestrales de la parroquia rural de Cojitambo se realizó con la

recopilación de la información mediante la observación, las entrevistas semiestructuradas, los documentos históricos y grabaciones de las prácticas y relatos ancestrales. Se procedió a familiarizar los datos para identificar los patrones de interés y temas preliminares. Se crearon los códigos que representen aspectos relevantes de los datos. Se agruparon los códigos en temas potenciales que reflejaron aspectos significativos de las prácticas y saberes ancestrales. Se elaboró el informe detallando los temas identificados, apoyados por citas de los datos, y se discutió cómo estos temas reflejan las prácticas y saberes ancestrales de la comunidad de Cojitambo (Souza, 2019).

3.7. Consideraciones éticas

El trabajo de campo que consiste en observación y registro de las narrativas encontradas como testimonios de los sujetos de estudio contaron con el consentimiento informado de los participantes. Se garantizó la confidencialidad y el anonimato de los participantes a quienes se les atribuyó un código de registro y en todo momento se respetó el criterio y la opinión de los informantes registrando de forma fidedigna sus experiencias y abordajes sobre las prácticas y saberes ancestrales de Cojitambo (Loue & Molina, 2015). Si bien, el equipo investigador planteó la necesidad del anonimato, los participantes de los grupos focales con el argumento de guardar la memoria pidieron que sus nombres sean expuestos en el documento bibliográfico.

La estrategia metodológica descrita fue flexible y se adaptó a las necesidades y particularidades de la parroquia rural de Cojitambo,

en el contexto de su cultura y sabiduría ancestral. Desde luego, la descripción metodológica permitió sustentar y desarrollar los ángulos de estudio desde una visión interpretativa-cualitativa.



Capítulo IV

La ancestralidad en las prácticas agrícolas

4. La ancestralidad en las prácticas agrícolas en la parroquia Cojitambo

La ancestralidad se define como la memoria amplia de conciencia y experiencias desde el pensamiento y la cosmovisión del hombre del Ande en su cotidiano vivir en relación con su entorno natural. La ancestralidad se evidencia en la riqueza de los conocimientos y técnicas en el cuidado de los recursos naturales con criterio de sostenibilidad y la protección de entorno físico y biológico como característica esencial del valor social del nombre andino hacia los habitantes de la casa común (Cespedes, 2022).

La ancestralidad en las prácticas agrícolas toma sentido como el legado de técnicas y conocimientos transmitidos de generación en generación y que son fundamentales para el desarrollo sostenible de la agricultura. Las prácticas agrícolas incluyen el uso de sistemas de cultivo milenarios como las terrazas y la rotación de cultivos, técnicas de conservación de suelos y agua, y el empleo de variedades de plantas nativas adaptadas a las condiciones locales. Se destacan por su enfoque en la armonía con la naturaleza, la biodiversidad y la resiliencia frente a cambios climáticos. La recuperación y valoración de estos saberes ancestrales son esenciales para enfrentar los retos actuales de la agricultura, promoviendo sistemas alimentarios más sostenibles y resilientes (Herrera Sanabria, 2023).

4.1. Los sistemas de cultivo andino

Se conoce a los sistemas de cultivo andino como un conjunto de elementos suelo, clima, plantas, animales. Las asociaciones que se dan entre estos componentes, los insumos aplicados y los productos que derivan del uso de diferentes tecnologías con el propósito de alcanzar alimentos y otros servicios (Fries & Tapia, 2007).

Los cultivos andinos que a lo largo de la historia hicieron parte de la alimentación de los pueblos originarios son catalogados como alimentos de excelente calidad. Se consideran cultivos rústicos, resistentes a las sequías y las heladas. Los cultivos andinos como granos, tubérculos, raíces, frutales, plantas aromáticas y medicinales se aprecian con gran potencial de transformación en los bienes procesados. Actualmente, los países proveedores de cultivos andinos están subutilizando las posibilidades de producir

a gran escala bajo y con estándares de la mejor calidad. El desafío es encontrar la metodología más pertinente de transformación sin perder las esenciales características nutritivas y las singularidades de sabor, color y textura. El proceso de transformación debe estar en equilibrio con el medio ambiente tomando en cuenta sus ventajas comparativas y competitivas para el cultivo de productos orgánicos. La amplia diversidad genética de los cultivos andinos determina las condiciones de multiplicidad de métodos de procesamiento de estos productos (Jacobsen et al., 2003).

Dentro de los sistemas de cultivos andinos se consideran los métodos de cultivo, a continuación, se describen sus características y alcances:

4.1.1. La yunta

Con el propósito de conocer desde el saber ancestral el significado de la yunta y su incidencia en las prácticas agrícolas en la parroquia rural de Cojitambo se registró la información concedida en la parcialidad de Guablincay por Etelvina Lliguisaca:

La yunta se trata de un par de toros o huagras que uncidos sirven para cultivar la tierra. La yunta para un mejor desempeño en la arada debía estar bien alimentada, por eso se atizaba a la yunta desde la madrugada con los alimentos. Al clarear el día se partía con la yunta a la pampa llevando consigo los aperos: el arado, el uncidor o yugo, la reja, la reja guatana, el chicote y también la clavija que servía para ajustar el arado. (Entrevista: 18-02-2024).

En esta misma línea Segundo José Chabla, describió a la yunta:

Toros que sirven para arar, cruzar y sembrar. Al par de huaras se les tenía que alimentar muy bien con mazorcas, huevos, sal, manteca y panela. Se preparaba en hojas de sambo, malva o los pucones y se atracaba a los toros. También en una botella se les daba bacalao. Luego se les alimentaba con hierva, calcha y agua. Los toros entraban al trabajo a un año de edad. Primero se los enseñaba a arar, haciendo que una persona hale a los toros uncidos. A esta persona se le llamaba teizador. Se procedía a uncir a los toros sujetándoles a un árbol: se colocaba el uncidor o yugo sobre las cabezas de los toros, luego se daba 4 vueltas las coyundas (betas) en las astas de los animales para pasar tres veces por el puntal confeccionado en cuero de borrego o de añas (el *añas* es un animal salvaje cuyo cuero se usa contra el malaire). Finalmente, se remataba con tres vueltas en la asta del toro. Del yugo cae el bardón que, se encaja con el arado y es sostenido por la clavija. Cuando los toros no tienen la misma fuerza entonces se carga uno o dos betas al más fuerte para aliviar al *chulla*. Para amarrar la reja al arado se lo ubica la espiga a lado derecho y se sujeta la reja con la reja guatana. Los toros más entendían el quichua que el español. Se decía maqui y alzaban la mano. Se decía yaku y tomaban el agua. Se decía izhku y suspendían la marcha. (Entrevista: 18-02-2024).

Desde la visión del informante Vicente Bonete, la yunta inmersa en la ancestralidad de las prácticas agrícolas de la parroquia rural de Cojitambo se describe como:

Herramienta importante para cultivar. Dos toros robustos y rendidores. Bien alimentados en tiempos de arada. Toros bravos que para uncir se tenía que taparles los ojos para que no envista al *chulla*. Unir 2 toros con el yugo o uncidor. Debían ser de la misma edad para que haya fuerza pareja. Se alimentaba con hierva de alfalfa y calcha. El arado lleva las betas en la frente de los toros con los puntiles, una especie de cojín para que no se lastime la frente de los animales. Una buena yunta debe tener un buen arador para que los toros obedezcan las órdenes del arador. El arador debe tener conocimiento para dirigir a la yunta y manejar el chicote para que la raya se haga recta y no sinuosa. En cuanto al costo de un día de yunta oscilaba entre 10 y 15 sucres, en los años 1975 a 1980. (Entrevista: 18-02-2024).

Figura 26

La yunta



Nota. La yunta como herramienta de cultivos agrícolas. Fotografía adaptada del archivo digital de Francisco Córdova Idrovo (2024)

4.1.2. La arada

La actividad de arar en la cosmovisión andina es vista como un acto sagrado de reciprocidad entre el ser humano y la *Pachamama* -madre tierra-. Este proceso no solo prepara a la tierra para la siembra, sino que también es un rito de fertilidad y renovación, donde se pide y se agradece por las futuras cosechas. El arado está imbuido de simbolismo, representando la unión de lo masculino y lo femenino, así como la interacción entre los mundos espiritual y material. Se realiza con respeto y ceremonias específicas, reflejando la relación profunda

de los pueblos andinos con su entorno y su creencia en la vida y la sustentabilidad de la tierra. La actividad es parte de un calendario agrícola ritual, marcando un momento esencial en el ciclo de vida de las comunidades agrícolas andinas.

En la parroquia rural de Cojitambo la arada según Claudina Cajas: “comienza en julio o agosto porque la hierba tiene que reposar como abono en los terrenos. Arar es barbechar para la siembra. En el terreno gredoso o duro el desempeño es mínimo, pero en el arenoso la productividad es bastante” (Entrevista: 18-02-2024). Según la opinión de Nube Perguachi: La arada es una actividad en la que se “tiene que recoger primero la maleza de la pampa. El arado (artefacto) tiene una espiga fina y detrás del arador va el piqueador virando las chambas” (Entrevista: 18-02-2024).

La arada como proceso de cultivo andino que desde la opinión de Gerardo Cajamarca en “los terrenos laderosos necesitan que los perímetros estén piqueados. Cuando se ara la tierra se obtenían productos como la papa chigua, la chicama, la zanahoria blanca. Estos productos son consumidos como alimento del arador”. (Entrevista: 18-02-2024). A finales de los años 70 y comienzo de los 80 ingresó la mecanización agrícola con maquinaria para la actividad de la arada de la tierra, se ganó productividad, pero se perdieron los productos mencionados y además los sambos, zapallos y limeños.

El arado es un dispositivo que sirve para arar las tierras. Desde la descripción de Segundo Solís Rivera el clavado del arado se hace así:

Se identifica una cabeza de arado en los árboles de capulí en sentido de una zeta (Z). Esta cabeza de arado consta de

una espiga y una mancera. La espiga es la parte que penetra en la tierra. La mancera es la manija del arado en la que recae la mano del arador. Una vez que está tallada la cabeza de arado se procede a hacer un hueco para el timón con una herramienta llamada formón. El timón es una madera de eucalipto de unos tres metros de largo. En el timón se perfora un hueco que penetra hasta la espiga de la cabeza del arado. En este orificio se embona la tilería que es una tabla que amarra a la espiga del arado con el timón. La cuña es un pedazo de madera que ajusta a la tilería hasta que cierre la llave con presión. A una vara de la punta del timón se hacen los huecos para la clavija a cada 20 centímetros (Entrevista: 24-02-2024).

Figura 27

La cabeza del arado



Nota. Artefacto de madera utilizado para arar la tierra (2024)

El uncidor o yugo se talla de un pedazo de madera gruesa, generalmente de ishpingo o sauce que, para trabajar en las pampas es de 7 cuartas, un metro y cuarenta centímetros. Cuando se trata de arar en laderas (terrenos con pendientes) el uncidor es de 12 cuartas con el propósito que los bueyes se abran y no les alcance la reja en las patas. El uncidor consta de dos bateas que se conectan con el cogote de los toros. La batea se talla a unos 20 centímetros de los extremos del yugo. En el centro del uncidor se hace un destaje de unos 15 centímetros y ahí va el bardón que se teje con betas de piel de ganado vacuno. El yugo tiene 7 destajes a cada lado para cargar las betas en caso de ser necesario. Cuando se unce a los toros en la frente va un puntil que sirve para dar estabilidad al uncidor.

Figura 28

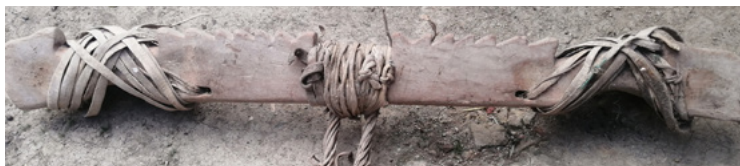
Uncidor donde se aprecian las bateas



Nota. Yugo de 12 cuartas con las coyundas y el bardón (2024)

Figura 29

Uncidor donde se aprecia el bardón



Nota. Parte frontal del uncidor con el bardón que sostiene el timón del arado (2024)

Figura 30

El puntil



Nota. El puntil se trata de una especie de cojín que da estabilidad a la yunta uncida (2024)

4.1.3. El cruce

El cruce en la agricultura andina es una técnica de labranza que sigue a la arada inicial, realizándose en sentido contrario al primer surco. Esta práctica es requerida para una preparación óptima del suelo, ya

que asegura una mayor aireación de la tierra, facilitando la germinación de las semillas. El cruce mejora la retención de humedad y contribuye a un mejor control de malezas, preparando el suelo de manera más uniforme para la siembra. El cruce refleja la profundidad del conocimiento agrícola andino, donde la relación con la tierra se entiende como una de mutuo respeto y cuidado, tal como sostiene Gladys Cajamarca:

Quando la tierra es muy dura o chambosa es necesario el cruce que beneficia a la agricultura tornando a la tierra más suave para que la semilla no tenga dificultad de nacer. Se trata, en efecto, de una técnica de arar con sesgo en sentido contrario para cortar la tierra. En el cruce se aprovechaba para regar el abono orgánico o guano que producen los mismos aminales (Entrevista: 18-02-2024).

De esta forma se consigue que la tierra quede más labrada y óptima para la siembra. El cruce como buena práctica agrícola no siempre está al alcance del agricultor por razones de tiempo y costos.

4.1.4. La siembra

Al sembrar maíz y fréjol juntos, las comunidades aprovechan la capacidad del fréjol para fijar nitrógeno en el suelo, beneficiando al maíz, que requiere de altos niveles de este nutriente para su crecimiento. El enfoque permacultural fomenta un sistema agrícola más resiliente y productivo, reduciendo la necesidad de fertilizantes químicos. Así se pronuncia Rodrigo Guamán:

Las comunidades de Cojitambo consideran que históricamente existían fechas fijas para las grandes siembras: Las fechas fijadas por nuestros mayores fueron inamovibles como el 8 de septiembre (día de la Virgen María), el 29 de septiembre (día del Arcángel Miguel), el 4 de octubre (día de San Francisco de Asís), el 12 de octubre (día de la Raza), el 24 de octubre. Estas fechas estuvieron atadas a la lluvia proverbial en esos días. Actualmente se ha cambiado estas fechas debido a que no llueve con regularidad, el ciclo de cultivo está amenazado por el cambio climático (Entrevista: 18-02-2024).

El proceso de la siembra implica un momento de trabajo en equipo en la comunidad de Cojitambo que requiere del cambio mano. Se trata de intercambiar los días de trabajo en forma recíproca y solidaria. Rosa Perguachi afirma:

Para la siembra se prepara la semilla del maíz escogido (grueso) al igual que el fréjol, trigo, arveja, habas, sambo, zapallo, limeño. La semilla se introduce en los surcos abiertos por la yunta. El fréjol también puede ser regado previa la siembra a lo largo del terreno (pampa) igual proceso se puede hacer con la arveja, aunque esta semilla se deposita en los mojonos junto a la cebada y la avena. La distancia a lo largo del surco para sembrar el maíz y el fréjol es de un paso (1 metro lineal). El sembrador acompaña al yuntayo y lleva en sus manos una taza de carrizo que a veces están juntas y llevan la semilla del maíz y el fréjol por separado. (Entrevista: 18-02-2024).

La siembra es un espacio de alegría y compartir, es un día de fiesta. Se tiene que confirmar la yunta para hacer la fiesta de la siembra, desde la línea de pensamiento de Juan Amendaño: “Se prepara mote pelado, cuyes, gallinas, aguardiente de contrabando. El compartir es comunitario, siendo el yuntayo el más atizado-alimentado-con cuy cruzado en un plato llamado mediano”. (Entrevista: 10-02-2024).

Figura 31

La siembra con la yunta uncida



Nota. La yunta como herramienta de cultivos agrícolas. Fotografía adaptada del archivo digital de Francisco Córdova Idrovo (2024)

4.1.5. La deshierba (primera limpia)

La práctica ancestral de la deshierba o primera limpia es un método tradicional de mantenimiento de cultivos que implica la eliminación manual de malas hierbas y plantas no deseadas para promover un crecimiento saludable de los cultivos. Esta técnica está arraigada en el conocimiento agrícola campesino, se realiza al inicio de la temporada de crecimiento, asegurando que los cultivos jóvenes tengan espacio, nutrientes y luz suficientes para desarrollarse. La deshierba no solo mejora la salud y el rendimiento de las plantas cultivadas, sino que también se considera un acto de respeto y conexión con la tierra, integrando principios de sostenibilidad y armonía con el medio ambiente. A través de generaciones, la práctica agrícola ha sido transmitida como una habilidad por imitación en la agricultura sostenible. Vicente Bonete sobre la deshierba dice: “Es vital para el éxito del cultivo. Si llueve al mes que se siembra se debe deshierbar porque el monte (otras hierbas consideradas malas para el cultivo) crece y si no se lo hace la hierba mala ahoga al maíz” (Entrevista: 18-02-2024). Sobre el proceso de la deshierba Etelvina Lliguisaca manifiesta: “Se usa lampa, lampón o azadón para mover la tierra y con la mano se saca la hierba mala de la raíz del maíz y el fréjol. El beneficio de la deshierba es que el maíz se desarrolla y engrosa” (Entrevista: 18-02-2024).

4.1.6. El aporque (segunda limpia)

La práctica ancestral del aporque, conocida también como segunda limpia, es un procedimiento agrícola ancestral que implica acumular

tierra alrededor de la base del maíz y el fréjol. Este método, realizado después de la deshierba inicial, ayuda a mejorar la estabilidad de las plantas, favorece el desarrollo de un sistema radicular más fuerte y facilita la aireación y drenaje del suelo. Al aporcar, los comunitarios también protegen a los cultivos de temperaturas extremas y promueven un mejor crecimiento vegetativo. Sobre el aporque o la segunda Nube Perguachi, describe: “A tres semanas o un mes de la deshierba se aporca. Se mueve nuevamente la tierra alrededor del maíz y el fréjol, se saca la mala hierba con la mano y se apila la tierra al contorno de la planta” (Entrevista: 18-02-2024). Para Rodrigo Guamán la segunda limpia “es una actividad agrícola de apegar la tierra al maíz de forma circular, el fréjol se envuelve en la chacra o en unos palitos que se plantan. El maíz se mantiene estable y no se vira con el viento” (Entrevista: 18-02-2024).

Con el aporque venía la producción de los choclos y el fréjol por los meses de abril y mayo. En estas circunstancias se tenía que hacer la choza para cuidar la chacra. La choza se construía con paja de cebada.

Figura 32

La choza para cuidar la chacra



Nota. Choza destinada al cuidado de la chacra para que los ladones no perjudiquen las sementeras de maíz y fréjol (2024)

Figura 33

El aporque o segunda limpia



Nota. El aporque o segunda limpia consiste en apilar la tierra alrededor del maíz (2024)

4.1.7. El segado de la cebada

En las comunidades andinas, la cosecha de la cebada, junto con el cultivo de maíz y fréjol, es una actividad agrícola integral que refleja la diversidad y la sostenibilidad de los sistemas de cultivo tradicionales. La cebada se siembra en mojones que favorece a la rotación de cultivos, permite una coexistencia armoniosa de diferentes especies en un mismo terreno, maximizando el uso de recursos y fortaleciendo la salud del suelo. La cosecha de la cebada, en este contexto, preserva la biodiversidad y el conocimiento ecológico campesino. Livia Guamán sobre la cosecha de la cebada manifiesta:

Más o menos por los meses de abril y mayo se corta la cebada con la hoz y se hacen las chalas, son unos atados de espigas que se disponen al sol para que se sequen. Ya las chalas secas se golpean con un palo para separar el grano de la cebada. En canastas de carrizo se procede a aventar la cebada para separar el grano de las raspas y que quede completamente limpio para el tostado, molido y elaborado de la máchica y el arroz de cebada (Entrevista: 18-02-2024).

Figura 34

Secado de la cebada en los corredores de las casas vernáculas



Nota. Las espigas de la cebada dispuestas en los corredores para el secado (2024)

4.1.8. El calchado

El calchado es un método ancestral de la cosecha del maíz que comienza con el corte de la planta madura para luego agruparla en gavillas. Las gavillas se organizan en cochas, montones que se dejan en el campo para que el maíz se seque al sol. El proceso es fundamental para preservar el grano antes de su almacenamiento o consumo. Una vez secas, las cochas se reúnen en la parva de calcha. Juan de Dios Amendaño al referirse al calchado indica:

Hacia los meses junio y julio se procede a cortar las matas de maíz en estado seco que se llama calcha. Se reúnen en gavillas que constan de unas veinte matas de maíz dispuestas en la misma dirección. La mata de maíz se corta con una hoz o un machete muy afilado. Antes de cortar se procede a cosechar el fréjol. Las gavillas se reúnen en una cocha. La cocha de maíz se hace de forma circular y concéntrica hasta que quede lista para el deshoje (Entrevista: 18-02-2024).

Figura 35

Gavillas de calcha dispuestas en la pampa



Nota. Conjunto de tallos de maíz (2022)

4.1.9. Las gavillas y el encochado

Las gavillas son agrupaciones de matas de maíz cosechadas que se reúnen cuidadosamente y se disponen en el suelo en la misma dirección, formando porciones manejables para el siguiente paso del proceso agrícola. Después de crear las gavillas, se procede al encochado, que implica recoger las gavillas y apilarlas en estructuras conocidas como cochas. Las cochas sirven para proteger el maíz y facilitar su secado al aire libre, aprovechando las condiciones ambientales. Una vez que el maíz está adecuadamente seco, se inicia el deshoje, que consiste en extraer la mazorca de maíz del pucón de la calcha, es decir, separar el grano de su envoltura protectora. Tal como se ha descrito hasta aquí, Rosa Perguachi corrobora la versión diciendo:

Las gavillas son un conjunto de matas de maíz del tamaño de la capacidad de los brazos de una persona para abrazar la calcha. La gavilla es bastante pesada porque están las mazorcas aún en las matas y el encochado es la técnica de hacer una especie de choza llamada cocha de calcha. El número de cochas de maíz depende de la extensión del terreno puede ser una, dos, tres o hasta diez. (Entrevista: 10-02-2024).

Figura 36

Cocha de maíz para el deshoje



Nota. Las gavillas recogidas en una cocha de maíz (2023)

4.1.10. El deshoje

El deshojado es una práctica andina y social en la cosecha del maíz, donde se sacan las mazorcas del pucón (la cubierta de las mazorcas) para colocarlas en canastas de carrizo. Este proceso no es solo agrícola, sino que también constituye un evento comunitario, marcado por la celebración, la música y una gastronomía especial que reúne a la comunidad. Para realizar el deshojado, se emplea el tipidor, un instrumento de madera afilado diseñado específicamente para abrir el pucón con eficacia y cuidado. Esta actividad destaca la importancia de mantener vivas las tradiciones y el trabajo colectivo

que sustenta la vida y la cultura de la comunidad. El deshoje para Gerardo Cajamarca consiste:

En una actividad que utilizando un tipidor hecho con madera de eucalipto o capulí muy afilado sirve para romper el pucón y sacar la mazorca del maíz. El deshoje congrega a la gente en la comunidad y se comparte la comida, también se hacen juegos como las mishadas que consiste en quién encuentra más mishas en las mazorcas. Las mishas son unos granos negros en la mazorca compuesta de granos de color blanco (Entrevista: 18-02-2024).

Figura 37

Mazorca de maíz deshojada



Nota. Mazorca de la comunidad de Guablincay (2021)

Figura 38

Mazorca de maíz con mishas



Nota. Maíz con pintas moradas (2021)

4.1.11. El emparvado

El emparvado es una actividad cotidiana en el proceso pos cosecha que consiste en reunir la calcha proveniente de las cochas deshojadas para formar la parva. Esta parva de calcha se organiza en un apilamiento simétrico y circular, en capas cuidadosamente dispuestas, lo que facilita la conservación de la calcha en óptimas condiciones. El método asegura la preservación de la calcha para el sustento animal durante los meses más fríos o secos. El emparvado simboliza la continuidad de prácticas agrícolas tradicionales que armonizan el

cuidado del medio ambiente con las necesidades de la comunidad. Desde la experiencia de Segundo Solis Rivera el emparvado se hace siguiendo una metodología ancestral:

Se prepara una cama que se construye sobre pilares de eucalipto o capulí como andamio. Se puede también levantar la parva desde la tierra sobre una cama de montes. Se toma el centro del área y de forma simétrica se disponen las gavillas de calcha en sentido que las guías estén en el espacio concéntrico y los tallos vayan dando forma circular a la primera capa. Luego se colocan unas tres o cuatro capas más hasta alcanzar una considerable altura. El parvero es el encargado de ir sintiendo y compactando la calcha con los pies para que no queden huecos o espacios vacíos. Se procede a ubicar una gavilla en sentido vertical en el centro del círculo para comenzar la tapa de la parva. Finalmente se amarra las guías de la gavilla y la parva queda completamente protegida del agua lluvia para impedir que se pudra la calcha. Debajo de la parva de calcha se guardan los sambos, zapallos y limeños (Entrevista: 22-02-2024).

Figura 39

Parva de calcha



Nota. Colaborativamente se hace la parva de calcha. Adaptado del archivo digital de Manuel Rojas Verdugo (2024)

4.1.12. El secado del maíz, fréjol y la preparación de la semilla

El secado del maíz y el fréjol es un paso determinante en la conservación de los granos y la preparación de las semillas para la próxima temporada de siembra. Para el maíz, las mazorcas se colocan en los altos de las viviendas construidas con técnicas de arquitectura

vernácula, donde las estructuras de carrizo aseguran una adecuada ventilación y secado. Una vez seco, el maíz se desgrana y almacena en trojes, que son esteras enrolladas diseñadas para su conservación. El fréjol, se seca aún en su cáscara, se golpea con un artefacto de madera para liberar los granos y luego se extiende sobre esteras al sol para su secado final. Seleccionar las mejores semillas de ambos cultivos garantiza la calidad de la chacra del siguiente año. En esta línea Amada Amendaño menciona:

El secado del maíz es un proceso posterior al deshoje. Cuando las mazorcas están ventiladas se procede a llevarlas al alto. Se entiende por alto una especie de guardilla construida con carrizo y amarrada con cabuya. Este material propio del lugar permite la ventilación del grano y da paso al secado en forma satisfactoria. En el caso del fréjol en cáscara el secado se hace tendiendo el producto en unas esteras y luego con un palo se procede a golpear hasta desprender la pepa del poroto de la cáscara. La preparación de la semilla es un proceso muy especial. Se escoge el grano de maíz y de fréjol el más grueso y limpio y se separa para la siembra. Esta actividad se hace en familia y demanda mucha concentración (Entrevista: 22-02-2024).

Figura 40

Alto de carrizo para secar el maíz



Nota. Las casas vernáculas tienen alto de carrizo y cabuya para ventilar al maíz en su proceso de secado (2024)

El capítulo que cierra sobre las prácticas agrícolas en la parroquia rural de Cojitambo encierra una porción magnífica de conocimiento y saberes ancestrales que potencian la condición de parroquia turística y apuesta por un turismo sostenible en la medida que sus condiciones de riqueza ancestral sean racionalmente explotadas en beneficio de la comunidad.



Capítulo V

La ancestralidad en las prácticas gastronómicas

5. La ancestralidad en las prácticas gastronómicas

La ancestralidad en las prácticas gastronómicas del mundo andino es un reflejo profundo de la relación entre el hombre andino y su entorno, marcada por la reverencia hacia la *Pachamama*. La tradición culinaria se caracteriza por el uso de ingredientes autóctonos como la quinua, la papa y el maíz, cultivados en terrazas agrícolas que se adaptan a la geografía andina. La técnica de conservación, como la deshidratación evidencia un ingenioso aprovechamiento

de los recursos naturales. Las festividades y rituales andinos, donde la comida juega un papel central, fortalecen los lazos comunitarios y acentúan la cosmovisión andina. La cocina comunitaria se destaca por su biodiversidad y sostenibilidad, principios que se han mantenido durante siglos y que hoy inspiran movimientos globales hacia una alimentación más consciente y respetuosa con el medio ambiente (Mejía, 2020).

5.1. La máchica

La máchica es un alimento tradicional andino, derivado de la cebada tostada y molida, reconocido por su alto valor nutritivo y su versatilidad culinaria. El alimento es especialmente rico en proteínas, fibra y minerales como el hierro, zinc y magnesio, que lo convierte en un excelente complemento para dietas vegetarianas y no vegetarianas. Su proceso de tostado le confiere un sabor único y mejora su digestibilidad, facilitando la absorción de nutrientes. La máchica se puede utilizar en una variedad de platos, desde sopas y bebidas hasta postres, ofreciendo una fuente de energía sostenida ideal para deportistas y personas con alta actividad física. Su riqueza en antioxidantes y su bajo índice glucémico la hacen también adecuada para dietas enfocadas en el control de azúcar en la sangre (Alpusig, 2020).

Etelvina Lliguisaca sobre la máchica en el contexto de la ancestralidad y las prácticas gastronómicas manifiesta:

La máchica se utiliza como un alimento principal en nuestras comunidades. Para hacer la máchica se procede a tostar la cebada seca en el tiesto (artefacto de lata con dos orejas parecido a una batea). Se procede a moler, antes se molía en

una piedra con otra, ahora se muele en el molino manual o en los molinos eléctricos con bandas grandes en la ciudad. La máchica se puede comer con chocolate y aguas aromáticas. También se puede hacer el pinol que es la máchica preparada con las esencias de dulce: ishpingo, canela en polvo, clavo de olor, panela en polvo y pimienta de dulce. La máchica también se consume mezclada con capulíes llamado cucaracha. La máchica es muy nutritiva y sirve para conciliar el sueño en la noche (Entrevista: 18-02-2024).

Figura 41

La máchica, alimento andino ancestral



Nota. Máchica y arroz de cebada cereales de gran valor nutritivo (2024)

5.2. La fuerza

La fuerza en el contexto andino se refiere a un tipo de aguardiente, un destilado alcohólico que se utiliza tradicionalmente para aumentar la productividad de los trabajadores agrícolas. Este trago actúa como un estimulante que ayuda a soportar largas jornadas de trabajo físico. Introducida por los españoles durante el período de la conquista, la bebida se ha incorporado a las prácticas laborales y ceremoniales de las comunidades andinas. A pesar de ser una sustancia etílica, su uso está culturalmente arraigado y se considera más que un simple alcohol, funcionando como un elemento de cohesión social y tradición. La fuerza simboliza la resistencia y la capacidad de trabajo, reflejando la importancia de la comunidad y el esfuerzo colectivo en la cultura andina (Salvador, 2017).

La fuerza desde la opinión de Segundo Solis se describe como:

Un acto de afecto y gratitud de los dueños de las tierras cultivables. La fuerza es un estimulante alcohólico que hay que tomar con medida. La persona en el trabajo agrícola debe permanecer con los sentidos en condiciones normales porque puede incrementarse el riesgo de sufrir accidentes. La fuerza es el trago que se ofrece a los trabajadores agrícolas para rendir más en sus actividades. Es para sacar punchi y trabajar con más empeño (Entrevista: 24-02-2024).

Figura 42

La fuerza como estímulo de productividad



Nota. La fuerza se trata de bebidas alcohólicas para obtener mayor rendimiento agrícola. Adaptado del archivo digital de Francisco Córdova Idrovo (2024)

5.3. El cuy cruzado y el yuntayo

El cuy cruzado y el yuntayo son tradiciones gastronómicas del mundo andino, diseñadas para estimular y recompensar el trabajo agrícola. El cuy cruzado refiere a un plato adornado con dos cuyes asados en forma de cruz. El yuntayo es la persona que labora en el campo, arando la tierra con la ayuda de una yunta. A este trabajador se le ofrece un plato sustancioso que contiene papas, mote y arroz, como forma de reconocimiento y estímulo por su labor (Gualpa, 2021).

Desde el conocimiento ancestral de Nube Perguachi el cuy cruzado y el yuntayo se entiende así:

Muchos terrenos en Cojitambo estuvieron sembrados al partir. Quiere decir que, el dueño de la yunta (yuntayo) llevaba la hierba y la calcha a su propio beneficio para alimentar a los animales y a cambio tenía que cultivar los terrenos ajenos con arada y siembra. En la siembra el propietario de los terrenos cultivados por el yuntayo en agradecimiento prepara en un mediano-plato de barro grande-dos cuyes cruzados con papas, arroz, huevos y ají. El yuntayo recibe el cuy cruzado que generalmente era huangliado, llevado para comer en la casa del yuntayo con su familia (Entrevista: 18-02-2024).

5.4. La chicha de jora

La chicha de jora es una bebida fermentada del mundo andino, apreciada tanto en las labores agrícolas como en las celebraciones. Se elabora a partir de la jora, un tipo de maíz germinado y luego molido, que se fermenta en tinajas de barro durante varios días. La bebida tiene un papel central en la cultura andina, sirviendo como un elemento de unión comunitaria y espiritualidad. Su sabor único y su método de preparación ancestral reflejan la rica tradición gastronómica de los pueblos andinos. La chicha de jora es más que una bebida; es un símbolo de identidad y tradición (Rojas et al., 2018).

Gladys Cajamarca sobre el proceso de preparación de la chicha de jora enseña:

Para hacer la jora se pone en un recipiente el maíz morocho durante 3 a 5 días que se remoje en hojas de penco sacado el lomo de sambo o de achira se riega el maíz remojado. Durante 12 días se tiene que echar agua sobre el maíz para que nazca, es decir, del maíz salen unas patitas y ahí está listo para secar la jora durante un día. Luego se muele la jora y se hace hervir esta harina durante unas 2 horas más o menos. Se procede a cernir en un cedazo y está listo para cargar en la pucuchina (tinaja, olla grande de barro). Previamente, en el asiento de la pucuchina se pone un poco de conzho (chicha madura), también carbón encendido, panela, ramas de altamizo, hojas de capulí y ceniza. La boca de la pucuchina se amarra bien con un mantel blanco. Aproximadamente en un día comenzaba a hervir. Para saber si ya está hirviendo se acercaba el oído. Si no hierbe en más de dos días entonces se echaba un poco de levadura. La chicha está lista para ser servida. En los primeros días se dice chicha tierna. A medida de pasan los días se convierte en chicha madura que puede hacer chumar a las personas (Entrevista: 18-02-2024).

Figura 43

La pucuchina o tinaja



Nota. En la pucuchina o tinaja se hacía hervir la chicha de jora (2024)

5.5. El mote pelado

El mote pelado es un alimento básico en las regiones andinas, obtenido mediante el procesamiento del maíz para remover su cáscara. El proceso implica cocinar el maíz con cal y luego pelarlo,

resultando en granos suaves y expandidos. Es un componente esencial en la dieta de los trabajadores agrícolas, proporcionando una fuente importante de energía y nutrición. El mote pelado es un elemento tradicional en diversas celebraciones y festividades, reflejando su importancia cultural y gastronómica en las comunidades andinas. Su versatilidad permite que se utilice en múltiples platos, desde sopas hasta acompañamientos (Lara, 2017).

Rosa Espinoza Cajas describe el proceso de elaboración del mote pelado:

Se para una olla grande en el fogón que contiene maíz seco y agua. Cuando hierve se echa cal o ceniza cernida. Cuando comienza a salir la cáscara del maíz se baja la olla o la paila del fogón. Luego en un naste grande de carrizo se lava el maíz hasta que quede completamente blando, sin cáscaras ni restos de cal o ceniza. Luego se hace secar tendiendo el maíz pelado en una estera al sol una semana o más dependiendo de los días de sol. El maíz pelado está listo para ser cocinado y servir con diferentes comidas (Entrevista: 18-02-2024).

5.6. El fogón, las tullpas y la leña

El fogón, las tullpas y la leña constituyen elementos fundamentales en la cocina del mundo andino, donde se preparan y cocinan los alimentos. El fogón es una estructura de cocción que se alimenta de leña, siendo el corazón del hogar en muchas comunidades andinas. Las tullpas, son piedras estratégicamente ubicadas dentro del fogón,

que actúan como soportes para las ollas de barro, permitiendo que el calor se distribuya de manera uniforme durante la cocción. La leña, obtenida de los bosques circundantes, es el elemento esencial de combustión, aportando el calor necesario para cocinar, y un aroma característico a los alimentos (Ramón & Rendón, 2022).

Rodrigo Guamán, sobre el fogón, las tullpas y la leña señala:

El fogón es un espacio en la cocina compuesto por 4 piedras del cerro alrededor en un diámetro de un metro más o menos. A estas piedras se las denominan tullpas y sirven para poner las ollas apegadas entre ellas y soportadas en las tullpas. Para que no se viren las ollas es necesario que las tullpas estén bien asentadas y las cuñas (pequeñas piedras para endurecer a las ollas) estén bien puestas. Debajo del fogón se mete la leña de capulí, eucalipto o tarallas (pedazos de calcha del maíz) y se prende el fuego para cocinar los alimentos y hacer calor en las noches de frío (Entrevista: 18-02-2024).

5.7. La leche calostro

La leche calostro, conocida como la primera leche producida por las vacas tras el parto, es altamente valorada por sus propiedades nutricionales y curativas. Rica en células madre, anticuerpos, y nutrientes esenciales. La leche de punta ofrece beneficios inmunológicos únicos, contribuyendo a la salud tanto de los neonatos como de los adultos que la consumen. Su composición concentrada ayuda a fortalecer el sistema inmunológico y, se le atribuyen capacidades de regeneración celular (Elizondo, 2007).

Etelvina Lliguisaca al ser consultada sobre la leche calostro, menciona:

Es la primera leche o leche de punta. Cuando la vaca pare se saca en los 5 o 6 primeros días una leche espesa y amarilla llamada leche calostro. La preparación de la leche calostro es a partir del día 7 de parida la vaca se para una olla grande y se pone un poco de leche punta, se hace hervir con anís estrellado, pimienta dulce, clavo de olor, canela, ishpingo. Quien hace hervir la leche calostro debe tener buena mano sino se corta la leche. De ahí la leche calostro está lista para servir a la familia y también convidar al vecindario en ollitas de barro o de aluminio. Era una costumbre muy sana. La leche calostro es muy nutritiva tiene células madre y otras proteínas (Entrevista: 18-02-2024).

5.8. El capado del penco y el pulque

El capado del penco para extraer el pulque es un proceso de la cultura mexicana, especialmente en las regiones donde se cultiva el agave. Inicia con el corte del quiote de la planta de agave madura, lo que estimula la producción de aguamiel. Se realiza la excavación del centro de la planta para formar una cavidad donde se acumula el aguamiel. Usando un acocote o jícara, el tlachiquero extrae el líquido dulce diariamente. El líquido se recolecta y luego se fermenta para transformarse en pulque, una bebida tradicional (Abarca & Quezada, 2017).

Segundo Solis Rivera de 87 años de edad en la comunidad de Guablincay en Cojitambo, al ser consultado sobre la metodología del huequiado del penco señala:

Cuando el penco ha llegado a su edad madura, antes que salga el maguey, se procede al huequiado. La metodología ancestral es la siguiente: se cuenta desde el ñahui del penco tres hojas. A la cuarta hoja se le corta y se procede con el puñal muy afilado para hacer el pondo. Se debe tener cuidado de no traspasar el tambor del penco. Luego con el gaspador se procede a sacar el aspizhca (fibras del penco). Se vierte agua en el pondo del penco para disipar el siso que es una sustancia que produce granos en la piel. Se tapa la boca del pondo con ramas de montes como el huilhuil de flor azul y una piedra de diámetro medido a la boca del pondo. Se retorna a los cinco días y se procede nuevamente a gaspar el pondo. De ahí en adelante ya se tiene el pulque llamado mishqui que se cosecha en la mañana y en la tarde. El tiempo de producción depende de las veces que se raspa el pondo del penco. A mayor raspado menor tiempo de producción del pulque (Entrevista: 24-02-2024).

Figura 44

Penco que produce pulque o mishqui



Nota. Planta de penco en condiciones de producir pulque o mishqui rico en minerales como el hierro (2023)

El capítulo 5 tal como queda contado resuelve la interrogante de que es posible interesar a hacer investigaciones experimentales de innovación de producto a partir de la descripción de las ventajas comparativas que tiene Cojitambo.



Capítulo VI

La ancestralidad en las prácticas de la salud

6. La ancestralidad en las prácticas de la salud

La ancestralidad en las prácticas de salud se refiere al uso y valoración de los conocimientos y métodos tradicionales intergeneracionales para el cuidado de la salud. Las prácticas arraigadas en la cosmovisión y la relación profunda con la naturaleza de diversas culturas, incluyen el uso de plantas medicinales, rituales, terapias naturales y técnicas de sanación espiritual. Las tradiciones se transmiten oralmente y son adaptadas y revitalizadas por las comunidades

campesinas, enfatizando una comprensión holística del bienestar que abarca los aspectos físicos, emocionales, espirituales y sociales de la salud. La integración de los saberes ancestrales con la medicina contemporánea ofrece un enfoque complementario que busca el equilibrio y la armonía en la salud individual y colectiva (Calderón, 2023).

6.1. Las plantas medicinales

Las plantas medicinales, desde la perspectiva del conocimiento ancestral, son consideradas aliadas específicas para el mantenimiento de la salud y el equilibrio del cuerpo, mente y espíritu. El saber milenario reconoce en cada planta propiedades curativas esenciales, resultado de una íntima conexión y observación de la naturaleza por parte de culturas tradicionales. La utilización de las plantas medicinales va más allá de sus componentes químicos, integrando rituales y ceremonias que potencian su efecto terapéutico. El enfoque integral subraya la importancia del respeto y la sostenibilidad en su recolección y uso, asegurando la preservación de estos saberes para futuras generaciones (Rodríguez & Duarte, 2020).

De acuerdo a las prácticas, conocimientos y saberes ancestrales en la parroquia rural de Cojitambo, se reconocen las siguientes plantas medicinales con sus propiedades terapéuticas.

Tabla 3*Usos terapéuticos ancestrales y principios activos de las plantas*

Planta medicinal	Nombre científico	Aplicación terapéutica ancestral	Principio activo
Manzanilla	Matricaria Chamomilla L.	Se usa para evitar los gases y dolores de estómago.	Bisabolol, β -cariofileno, óxido B α -bisabolol y β -elemeno (Pacheco Ferrer, 2021)
Toronjil	Melissa Officinalis	Se aplica para el colerín	Alcoholes sesquiterpénicos y aldehídos: citronelal, linalol, citral y geraniol. (Isidro Calderón, 2021)
Borraja	Borago officinalis L.	Se aplica para la tos y enfermedades bronquiales.	Flavonoides, fenoles, taninos, lactonas, cumarinas, azúcares, saponinas y mucílagos. (Isidro Calderón, 2021)
Escancel	Aerva sanguinolenta	Es bueno para la inflamación.	Alcaloides, flavonoides, fenoles, taninos, antocianidina quinonas, terpenoides, esfingolípidos y betacianinas. (PARRA CORDOVA JOSEPH ISAAC.pdf, 2018.)
Violeta	Viola odorata	Se usa para aliviar la tos.	Mucílagos, trazas de aceite esencial, glucósidos de flavonoles (principalmente del kempferol), pequeñas cantidades de ácido salicílico, antocianósidos (violamina) (Violeta fitoterapia.net, 2024.)
Ruda	Ruta graveolens	Se aplica para combatir el malaire.	Aceite esencial, furanocumarinas heterósidos, alcaloides, taninos. (RUDA.pdf, 2007)

Planta medicinal	Nombre científico	Aplicación terapéutica ancestral	Principio activo
Ortiga	Urtica	Cura los resfríos	Flavonoides, sales minerales, ácidos orgánicos, pro vitamina A y C, mucílago, ácido fórmico, clorofila, taninos, resina, silicio, acetilcolina, potasio, glucoquininas, histamina y serotonina. (Murillo et al., 2020)
Paico	Dysphania ambrosioides	Se usa para la diarrea y la deshidratación.	Aceite de quenopodio y ascaridol, además taninos, terpenos, carveno, p-climol, linomeno, alcanfor, salicilato de metilo, ácido butírico, pectina y sales minerales. («Dysphania ambrosioides», 2024)
Malva dorada	Sida fallax	Se usa para curar la inflamación.	Arabinosa, la ramnosa y pequeñas cantidades de taninos. («Malva sylvestris», 2022)
Malva blanca	Malva orborea	Se usa para curar la inflamación.	Oxidasas, alcaloides, flavonoides y mucílago («Sphaeralcea bonariensis», 2023)
Malva pectoral	Malva sylvestris	Se usa para curar la inflamación.	Mucilagos, antocianinas, malvinas y taninos (Siavichay & Lizbeth, 2022)
Alelí	Matthiola incana	Se aplica para el colerín.	En las semillas aceites grasos y glucósidos. (Briceño, 2019)
Mortiño	Vaccinium floribundum	Cura los resfríos.	Ácido hidroxicinámico, ácido cefeico, ácido clorogénico antocianinas y compuestos fenólicos. (Coba Santamaría et al., 2012)

Planta medicinal	Nombre científico	Aplicación terapéutica ancestral	Principio activo
Pimpinela	Sanguisorba minor	Se aplica para el colerín.	En las raíces aceites esenciales, entre ellos el anetol, furocumarinas, un principio activo llamado pimpinela y taninos.(PLANTAS MEDICINALES, 2010.)
Llantén	Plantago major P.	Se usa para refrescar la inflamación del estómago y del hígado.	En las hojas: iridoides heterosídicos. El mayoritario es la aucubina, que va acompañada de catapol y asperulósido.(Milo, 2002)
Clavel	Dianthus caryophyllus	Se aplica para refrescar el estómago.	Saponinas (Clavel (Dianthus caryophyllus), 2023.)
Moradilla	Alternanthera porrigens	Cura las inflamaciones.	Terpenos, alcaloides, Compuestos fenólicos, Ácido cafeico, Ácido vanílico, (content.pdf, 2023)
Sauco	Sambucus nigra	Cura el resfrío.	Flores: flavonoides, aceite esencial, mucilagos, ácidos fenilcarboxílicos, trazas de sambunigrina, ácidos terpénicos y fitosteroles. Los frutos tienen antocianósidos, trazas de aceite esencial; flavonoides, taninos, azúcares reductores, pectina, ácido cítrico, ácido málico y vitamina C. Las semillas contienen sambunigrina y prunasina. Las hojas contienen alcaloide), glucósidos cianogénicos, aldehídos glicólicos, caroteno y vitamina C. La corteza fresca contiene alcaloides, triterpenos, colina, aceite esencial, ácido viburnico y sambunigrina. (Sánchez, 2019).

Planta medicinal	Nombre científico	Aplicación terapéutica ancestral	Principio activo
Diente de león	Taraxacum officinale	Se aplica para el hígado graso y la próstata.	Insulina, resinas, derivados triterpénicos, principios amargos, fitosteroles, mucílagos, sales potásicas(Ponencia_Fademur_farmacia_OK.pdf, 2013)
Zhunguir	Ruellia brittoniana	Cura el hígado graso.	Ácido cafeico, elágico y p-cumárico, vitamina C, calcio, fósforo y fibra (celulosa y lignina), además de flavonoides, alcaloides, quinonas, saponinas, fenoles, y taninos
Pata con panga	Peperomia peltata	Se aplica para la tos.	Saponinas, Astragalin, Beta-feniletildiamina, Cosmosin, Cianidino-3 orthosphorósido, Hordenina, Pelargonidina-3-orto-ramnoside, Tectorigenin, Tetrahidroisoquinolinas, Salsoline, Tiramina (Herbario Azuay-Universidad del Azuay, 2016.)
Oreja de burro	Stachys byzantina	Cura la tos.	Diterpenos, glucósidos feniletanoides, flavonoides y saponinas (Siavichay & Lizbeth, 2022)
Chilco	Fuchsia magellanica	Se aplica para los gases estomacales.	Epicatequina, Ácido cafeico, Ácido p-cumárico, Ácido felúrico, Quercetina, Kaempferol, Naringenina, Quercetina 3-glucósido y Kaempferol 3-glucósido (Chilco Centro de Desarrollo de Alimentos y Nutracéuticos, 2017.)

Planta medicinal	Nombre científico	Aplicación terapéutica ancestral	Principio activo
Guaypatispín	<i>Poa annua</i>	Se aplica para aliviar el resfrío.	Flavonoides, (Siavichay & Lizbeth, 2022)
Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i>	Se usa para los gases estomacales.	Anetol (mín. 60 %) y fenchona (mín. 15 %). Otros constituyentes son: estragol (máx. 5 %), aldehído anísico (Hinojo fitoterapia.net, 2024.)
Romero	<i>Salvia rosmarinus</i>	Se aplica para crecer el cabello. La flor de romero se aplica para mejorar la memoria.	Las hojas de romero contienen aceite esencial que está constituido por monoterpenos como 1,8-cineol, alfa-pineno, alcanfor, alfa-terpineol, canfeno, borneol, acetato de bornilo, limoneno, linalol, mirceno, verbenona. También contiene sesquiterpenos como beta cariofileno. (López Luengo, 2008)
Ñachag	<i>Bidens andicola</i>	Se trata la anemia.	Taninos, esteroides, lactonas, sesquiterpénicas y flavonoides, flavonas, chalconas.(Siavichay & Lizbeth, 2022)
Sacha anís	<i>Foeniculum vulgare</i>	Se tratan los gases estomacales.	El aceite esencial está constituido en su mayor parte por anetol, metilchavicol, furanocumarinas (umbeliferona), trazas de hidrocarburos terpénicos y cetonas, estigmasterol, flavonoides, colina, limoneno, paracimeno y anisaldehído (Vanaclocha B. y Cañigueral S., 2003)

Planta medicinal	Nombre científico	Aplicación terapéutica ancestral	Principio activo
Hierba buena	Mentha spicata	Se tratan los gases estomacales.	El principio activo fundamental de la planta es un aceite esencial que contiene mentol con propiedades antipruriginosas y antisépticas. También contiene mentona, el cual es ligeramente diferente al mentol y junto a éste trabaja en sinergia. Destaca su contenido en linalol, piperitona, acetato de linalilo, y pulegona.(Bardaweel et al., 2018)
Huarmi poleo	Clinipodium tenellum	Se aplica el baño de las parturientas.	Borneol, canfeno, carvacrol, citonelol, cimeno, geraniol, limoneno y nerol (Siavichay & Lizbeth, 2022)
Poleo	Mentha pulegium	Se aplica para limpiar el malaire. Se usa como tapones de las hemorragias nasales.	Aceite esencial contiene mentol, en menor cantidad contiene mentona, isomentona, piperitona, 3-octanol y trans-isopulegona.(Siavichay & Lizbeth, 2022)
Retama	Retama sphaerocarpa	Se usa como baño para el espanto.	Alcaloide llamado retamina y otro denominado d-esparteína («Retama sphaerocarpa», 2023).
Altamisa	Ambrosia psilostachya	Se usa contra el malaire.	Monoterpenos, sesquiterpenos, damsina, clorofilina, aceite esencial, isoborneol.(Siavichay & Lizbeth, 2022)

Planta medicinal	Nombre científico	Aplicación terapéutica ancestral	Principio activo
Flores de trinitaria	Bougainvillea glabra	Se usa para el dolor del estómago.	Alcaloides, carbohidratos, glucósidos cardiotónicos, taninos, flavonoides, saponinas, grasas, terpenos, esteroides, ácidos grasos, betalainas, pinito, antroquinonas, flobataninos, azúcares reductores y proteínas (E-8561_LEON GUAMAN JOSSELYNE SAMANTHA.pdf, 2020)
Garrochilla	Erigeron canadensis L.	Se usa para el dolor del estómago.	Taninos, ácido gálico, aceite esencial, como: citronelal, limoneno, terpineol; resina, polienos, polinos (Erigeron del Canadá fitoterapia.net, 2023.)
Hierva de infante	Desmodium molliculum	Se aplica contra la inflamación de las heridas.	Saponinas, triterpénicas y alcaloides (Siavichay & Lizbeth, 2022)
Cola caballo	Equisetum arvense	Se aplica para aliviar la inflamación del riñón.	Se ha reportado la presencia de alcaloides piridínicos, nicotina y palustrina (equisetina), flavonoides glicosilados, esteroides, triterpenos, saponinas, ácido silícico, compuestos fenólicos, taninos y leucoantocianinas (Siavichay & Lizbeth, 2022)
Flor de Galuay	Bejaria glauca	Se aplica para aliviar la inflamación del riñón.	Alcaloides, flavonoides, triterpenos, catequina, quercetina (Proyecto de Grado Laura Juliana Peña Lemus Versión Final..pdf, 2019)

Planta medicinal	Nombre científico	Aplicación terapéutica ancestral	Principio activo
Flor de Cristo	Epidendrum secundum	Se usa para purificar la sangre.	Saponinas, triterpenos, taninos y flavonoides (Siavichay & Lizbeth, 2022)
Penapena	Fuchsia loxensis	Se aplica para sanar males emocionales (sufrimientos, tristezas).	Flavonoides, antocianos, quercetina, apigenina, luteolina y canfeno (Siavichay & Lizbeth, 2022)
Floripondio	Brugmansia sanguinea	Se aplica contra el malaire y mal de ojo.	Alcaloides tropánicos tales como la escopolamina y la hiosciamina («Brugmansia arborea», 2023)
Sangoroche	Amaranthus caudatus	Se aplica para purificar la sangre.	Polifenoles, taninos, antocianinas. (iniapscpm143.pdf, 2008)
Tilo	Tilia platyphyllos	Cura la tos y el resfrío.	Flavonoides, ácidos fenilcarboxílicos, mucílagos, aceites esenciales y taninos («Tilia platyphyllos», 2023)

Nota. Adaptado del grupo focal realizado en la parroquia rural de Cojitambo: Eteelvina Lliguisaca, Juan Amendaño, Rosa Espinoza, Claudina Cajas, Segundo José Chabla, Vicente Bonete, Nube Perguachi, Gerardo Cajamarca, Gladys Cajamarca, Rodrigo Guamán y Livia Guamán (2024)

6.2. El mal de ojo y el mal aire

El mal de ojo es una creencia popular que sugiere que una persona puede causar daño, mala suerte o enfermedad a otra simplemente con una mirada cargada de envidia o malos deseos. Se considera que los niños son especialmente vulnerables a este tipo de maleficio, y en muchas culturas se utilizan amuletos o rituales para protegerse contra el malaire (Idoyaga, 2006).

En efecto, Livia Guamán, sobre el mal de ojo dice: “Cuando una persona amanece con los ojos rojos y con lagañas es porque ha sido ojeada. Para curar el mal de ojo es bueno limpiar con ruda y pasar el huevo del día, soplar con trago y con ají” (Entrevista: 18-02-2024).

Figura 45

La ruda planta medicinal ancestral



Nota. Ruda especie natural que se aplica en la limpia contra el mal de ojo (2024)

El malaire, es otra creencia folklórica que atribuye ciertos malestares o enfermedades a la exposición a un aire considerado malo o contaminado por energías negativas. El concepto varía de acuerdo a la región y comúnmente implica que el contacto con determinados ambientes y durante ciertos eventos se provocan síntomas físicos sin una causa médica aparente (Fernández, 2015).

Para Claudina Cajas el malaire puede afectar tanto a las personas como a los animales:

Es una condición de malestar que presenta una persona que ha pasado por ciénegas, cementerios, picotas de animales o viste ropa guardada. La contra es una limpia con ruda, poleo, santa maría, floripondio, eucalipto y romero. También es bueno soplar con trago contrabando y con cigarrillo (Entrevista: 18-02-2024).

Figura 46

La planta de floripondio con fines medicinales



Nota. Una planta medicinal del sector de San Miguel de Cojitambo (2024)

Figura 47

Mata de romero utilizado para limpiar el malaire



Nota. Planta de Romero del sector de Guablincay (2024)

6.3. Las parteras

Las parteras son mujeres poseedoras de saberes ancestrales y tradicionales, fundamentales en las comunidades rurales para asistir los partos. Su conocimiento, transmitido de generación en generación, les permite guiar a las mujeres embarazadas durante el proceso de dar a luz, utilizando técnicas naturales y remedios herbales. Las expertas en el arte del parto juegan un rol sustancial en lugares donde

el acceso a servicios médicos hospitalarios es limitado o inexistente. Su labor no solo se centra en el acto del parto, sino también en el acompañamiento emocional y espiritual de la madre, reforzando el vínculo entre la comunidad y sus tradiciones. Las parteras, con su práctica, contribuyen a la preservación de la cultura y la salud materno-infantil en la comunidad campesina (Alarcón et al., 2011).

En esta línea, en la comunidad de San Miguel de Cojitambo se halla Teresa Gómez, partera de 83 años de edad quien sobre la práctica ancestral de asistir los partos menciona:

Cuando las mujeres embarazadas venían, yo les tanteaba la barriga para ver cómo está la guagua, si está atravesada entonces mandaba componiendo. También tanteando la barriga sabía si falta o no falta el tiempo para dar a luz. También les daba aguita de valeriana para las iras. Ahora, ya cuando tocaba de dar a luz, yo hacía nacer a la guagua, cortaba el pupito de la guagua, amarraba con una telita. A la enferma (madre) cuando daba a luz en un hospital no encaderaban, en cambio yo si les encaderaba. A los cinco días de dado a luz se encaderaba a la mujer parturienta, para que pueda caminar y para que no tenga dolores a la barriga, a la cintura. La mujer que daba a luz tiene que estar cuarenta días en reposo. A los cinco días justito se tiene que hacer bañar a la mujer que ha dado a luz. Se hace hervir aguita con montes de campo para el baño del cinco: aguacate, naranja, limón, raíz de carrizo, raíz de zigzal, raíz de llantén, dos saucos, dos borrajas, raíz de alfalfa, también rosas de cerco, lechuga. El agua no tiene que ventiararse (ventilarse o enfriarse). Luego se

pone un poquito de trago, un poquito de agua bendita, un poquito de orina de varón y se hace bañar a la mujer (Entrevista: 20-02-2024).

Figura 48

Teresa Gómez una de las últimas parteras de Cojitambo



Nota. Partera que reside en el sector de San Miguel (2024)

En la parroquia rural de Cojitambo quedan pocas parteras. Se conoce a además de Teresa Gómez de San Miguel, estarían Luz Quinche de Pizhumaza Bajo y Julia Santacruz de Guablincay.

Conclusiones

El estudio realizado sobre las prácticas y saberes ancestrales de Cojitambo, demuestra con éxito que es posible caracterizar estas prácticas y saberes dentro de la parroquia rural. Los capítulos del libro: Prácticas y saberes ancestrales de Cojitambo, ofrecen una meticulosa exploración de las tradiciones, técnicas agrícolas, rituales, medicina tradicional, y sistemas de conocimiento que definen la identidad cultural de la comunidad. La investigación resalta la forma y valor en que los elementos han sobrevivido a lo largo del tiempo y continúan siendo fundamentales en la vida cotidiana de los habitantes, proporcionando una respuesta afirmativa a la pregunta científica planteada.

El objetivo general de caracterizar las prácticas y saberes ancestrales de la parroquia rural de Cojitambo se alcanzó con profundidad y detalle. El estudio logró desglosar la complejidad de los sistemas de conocimiento ancestrales, evidenciando su intrincada relación con el entorno natural, la cosmovisión indígena, y las estructuras sociales de Cojitambo. La caracterización, alcanzó una comprensión arraigada de los saberes y prácticas como su valoración integral del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad.

Desde el punto de vista del marco teórico, este estudio representa una contribución significativa al campo de la etnografía y al estudio de la cultura campesina en el Ecuador. Al aportar descripciones detalladas y análisis de las prácticas y saberes ancestrales de Cojitambo. El libro expande el conocimiento existente y propone nuevas vías de investigación en el estudio de las culturas ancestrales. La obra valida la importancia de preservar y documentar el conocimiento tradicional y destaca la relevancia de entender estas prácticas dentro de los contextos contemporáneos de globalización y cambio social.

El estudio sobre Cojitambo abre nuevas perspectivas sobre la interacción entre la modernidad y la tradición, demostrando la metodología en que las comunidades campesinas pueden mantener vivas sus prácticas y saberes ancestrales mientras se adaptan a los cambios del mundo moderno. La investigación subraya la importancia de un enfoque participativo y respetuoso hacia el estudio de culturas ancestrales, promoviendo un diálogo intercultural que beneficia a la comunidad académica y a las comunidades del campo.

Prácticas y saberes ancestrales en Cojitambo-Ecuador señala un horizonte a la investigación de la Antropología Cultural que explora la forma en la que, las personas en diferentes lugares viven y comprenden el mundo a su alrededor. El enfoque investigativo abre profundas líneas de averiguación cultural para dotar a los gobiernos en los niveles: parroquial, cantonal, provincial y central de evidencia científica capaz de soportar las políticas públicas encaminadas a la preservación, conservación y puesta en valor de los saberes ancestrales andinos.

En esta línea la metodología se basa en las experiencias de la comunidad y las sistematiza en una interacción: empirismo-cientifismo-empirismo, un diálogo metódico que se nutre de la savia comunitaria y lo amalgama con la práctica metodológica epistémica. Desde esta perspectiva el libro cierra el círculo virtuoso: investigación, academia, vinculación bajo el paraguas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible que abraza el valor intrínseco del patrimonio material e inmaterial siendo obligación grave divulgar el aprendizaje comunitario mediante la potencia cultural de la Universidad.

En conclusión, la Academia aprendió de la comunidad sus visiones y tensiones, sus prácticas y saberes; y, en reciprocidad la Universidad devuelve a la comunidad ampliada el producto de sus saberes compartidos.

Referencias bibliográficas

- Abarca Macías, G. & Quezada Abad, W. (2017). Estudio gastronómico del Chaguarmishqui como bebida ancestral y sus aplicaciones en la gastronomía (Doctoral dissertation, Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química).
- Acuña, M., Grinberg, S., & Núñez, C. (2024). La formación del docente artesano. Artesanías y tejidos para sostener lo escolar. *Alteridad*, 19(1), 12-21.
- Alarcón-Nivia, M. Á., Sepúlveda-Agudelo, J., & Alarcón-Amaya, I. C. (2011). Las parteras, patrimonio de la humanidad. *Revista Colombiana de Obstetricia y Ginecología*, 62(2), 188-195.
- Alconini, S., & Covey, A. (2018). *The Incas*. Published in the United States of American by Oxford University Press 198 Madison Avenue, New York 10016. United States of American.
- Alpusig Granja, C. S. (2020). La máchica, elaboración, historia e importancia en la gastronomía del cantón Latacunga (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería).

- Andrade, M., Delgado, B., & Vera, I. (2024). Identidad cultural y expresiones en el desarrollo del turismo en Pedernales, Manabí. *Textos y Contextos*, 1(28).
- Arias-Gómez, J., Villasís-Keever, M. Á., & Novales, M. G. M. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista alergia México*, 63(2), 201-206.
- Arias-Ortega, K., Castro, V., & Zuccone, A. (2024). Una mirada a la relación profesor-estudiante mapuche en la educación intercultural en La Araucanía, Chile. *Práxis Educativa*, 19, 1-14.
- Ascona, J., & Mencia, A. (2023). Análisis y fundamentación de los diseños de investigación: explorando los enfoques cuantitativos, cualitativos y mixtos basados en Creswell & Creswell (2018). *Revista UNIDA Científica*, 7(2), 110-117.
- Barbacci, N. (2022). Arquitectura Vernácula: concepto, ejemplos y revaloración. *Revista Científica de Arquitectura y Urbanismo*, 43(2), 65-71.
- Bardaweel, S. K., Bakchiche, B., ALSalamat, H. A., Rezzoug, M., Gherib, A., & Flamini, G. (2018). Chemical composition, antioxidant, antimicrobial and Antiproliferative activities of essential oil of *Mentha spicata* L. (Lamiaceae) from Algerian Saharan atlas. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 18(1), 201. <https://doi.org/10.1186/s12906-018-2274-x>
- Bedoya, A. (s.f). El Cojitambo. Biblioteca Nacional del Ecuador “Eugenio Espejo”.

- Biersack, M. (2024). Entre movilidad global e identificación local. El increíble viaje de un herbolario turco desde Constantinopla a México, Guatemala y Nicaragua. *Historia Mexicana*, 73(3 (291), 1039-1080.
- Borjas García, J. E. (2020). Validez y confiabilidad en la recolección y análisis de datos bajo un enfoque cualitativo. *Trascender, contabilidad y gestión*, 5(15), 79-97.
- Briceño, G. (2019, septiembre 3). Controla la taquicardia y relájate con alhelí. Diario Primicia. <https://primicia.com.ve/especiales/yerberito/controla-la-taquicardia-y-relajate-con-alheli/>.
- Brugmansia arborea. (2023). En *la enciclopedia libre*. https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Brugmansia_arborea&olid=154153141
- Calderón, D. (2021). Efecto del extracto etanólico melissa officinalis (toronjil) en la modificación de conducta del niño ansioso durante la consulta dental atendidos en la clínica odontológica de la universidad de Huánuco 2018. *Universidad de Huánuco*. <http://localhost:8080/xmlui/handle/123456789/2914>
- Calderón, F. G. (2024). Historia y memoria en la escuela chilena. Contribuciones desde el pensamiento histórico para enseñar historias difíciles. *Perspectivas*, (28), 1-31.
- Calderón, J., Rosero, D., & Arias, D. (2023). Soberanía alimentaria y salud: perspectivas de tres pueblos indígenas de Colombia. *Global Health Promotion*, 30(2), 86-94.

Castillo, S., & Venegas, Y. (2016). Saberes ancestrales y prácticas productivas del pueblo Pumé como premisas de sustentabilidad agroecológica. *Novum Scientiarum*, 2(1), 25-36.

Cespedes Hervas, G. S. (2022). Factores que influyen en los conocimientos y saberes ancestrales para la conservación de Recursos Naturales en la práctica agrícola responsable en la comunidad Allpachaca, Provincia de Abancay, Apurimac.

Chilco | *Centro de Desarrollo de Alimentos y Nutraceuticos*. (s. f.). Recuperado 23 de febrero de 2024, de <https://cdan.cl/catalogo/chilco/>.

Clavel (*Dianthus caryophyllus*). (s. f.). Recuperado 23 de febrero de 2024, de <https://rednaturaleza.com/plantas-medicinales/clavel-dianthus-caryophyllus>

Coba Santamaría, P., Coronel, D., Verdugo, K., Paredes, M. F., Yugsi, E., & Huachi, L. (2012). Estudio etnobotánico del mortiño (*vaccinium floribundum*) como alimento ancestral y potencial alimento funcional. *La Granja*, 16(2), 5. <https://doi.org/10.17163/lgr.n16.2012.01>.

Cojitambo en sus Bodas de Oro Eclesiásticas (1959). Breves biografías del que fuera primer párroco de Cojitambo (Dr. Leopoldo J. Astudillo C.). Cojitambo-Ecuador.

Content.pdf. (s. f.). Recuperado 23 de febrero de 2024, de <https://repositorio.ucsm.edu.pe/server/api/core/bitstreams/43981045-2c90-444f-a0bd-111115a95d58/content>

- Crespo, J., Vila, D., Navarrete, J. F., & Rodríguez, R. (2014). Saberes y conocimientos ancestrales, tradicionales y populares. Buen Conocer-FLOK Society Documento de política pública, 5.
- Cruz-Gavilanes, T. M. (2022). Educación Contemporánea: Un análisis desde la perspectiva de la Teoría de la Ecología de saberes. *Dominio de las Ciencias*, 8(1), 394-402.
- Delgado-Lasso, I., & Cosme-Mina, J. (2024). Los juegos tradicionales y el desarrollo de competencias específicas de la educación física en niños del grado tercero de primaria.
- Dueñas, J., Morales, G., Guachón, G., Guerrero, P., Flores, A., & Rivadeneira, J. (2024). Conocimientos y aplicaciones de medicina tradicional por parte del personal de salud: Artículo Original. *Ciencia Ecuador*, 6(25), 1-11.
- Dysphania ambrosioides. (2024). En *la enciclopedia libre*. https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Dysphania_ambrosioides&oldid=157492534
- E-8561_LEON GUAMAN JOSSELYNE SAMANTHA.pdf. (s. f.). Recuperado 23 de febrero de 2024, de http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/16198/1/E-8561_LEON%20GUAMAN%20JOSSELYNE%20SAMANTHA.pdf
- Elizondo-Salazar, J. A. (2007). Alimentación y manejo del calostro en el ganado de leche. *Agronomía mesoamericana*, 18(2), 271-281.
- Erígero del Canadá | *fitoterapia.net*. (s. f.). Recuperado 23 de febrero de 2024, de <https://www.fitoterapia.net/vademecum/plantas/erigero-canada.html>

- Fegale-Gómez, P. (2018). Cómo elaborar una guía de pautas.
- Fernández, D. L. (2015, July). Medicina indígena y males infantiles entre los nahuas de Texcoco: pérdida de la guía, caída de mollera, tiricia y mal de ojo. In *Anales de Antropología* (Vol. 49, No. 2, pp. 101-148). No longer published by Elsevier.
- Fernández, P. (2024). El coleccionismo de objetos orientales por parte de las mujeres de la Casa de Austria del siglo XVI. *Revista Latinoamericana de Difusión Científica*, 6(10), 107-134.
- Figuroa, D. (2020). El método de investigación documental. *Los métodos de investigación para la elaboración de las tesis de maestría en educación*.
- Francelino, R., Becerra, A., Colombani, F. (2024). Decolonialidad y la epistemología de las raíces ancestrales: raíces ontológicas de los saberes indígenas y su convergencia hacia una ética de matriz africana. *Observatório de la economía latinoamericana*, 22(1), 1359-1376.
- Fries, A. M., & Tapia, M. E. (2007). Guía de campo de los cultivos andinos.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Rural de Cojitambo (2019). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (Pdot) de la parroquia Cojitambo 2019-2023. Cojitambo, Ecuador.
- González Monteagudo, J. (2001). El paradigma interpretativo en la investigación social y educativa: nuevas respuestas para viejos interrogantes. *Cuestiones pedagógicas*, 15, 227-246.

- González, J. T. (2010). *La arquitectura sin arquitectos, algunas reflexiones sobre arquitectura vernácula*. AUS [Arquitectura/Urbanismo/Sustentabilidad], (8), 12-15.
- Herbario Azuay—Universidad del Azuay. (s. f.). Herbario Azuay-Universidad del Azuay. Recuperado 24 de febrero de 2024, de <https://herbario.uazuay.edu.ec/muestras/11627>
- Herrera Sanabria, K. J. (2023). Evaluación de las prácticas y saberes ancestrales agrícolas en ambientes urbanos en la ciudad de Bogotá, Colombia.
- Hinojo | fitoterapia.net. (s. f.). Recuperado 22 de febrero de 2024, de <https://www.fitoterapia.net/vademecum/plantas/hinojo.html>
- Huallpa Oscco, Y. (2021). Estudio de las Características del Consumidor de la Carcasa de Cuy (*Cavia Porcellus*) en la Ciudad de Abancay-Apurímac 2019.
- Idoyaga Molina, A. (2006). El mal de ojo entre los zapotecas (México) y las categorías conceptuales de Kearney ¿cosmovisión paranoica u opresión étnica? *Perspectivas latinoamericanas*, 3, 82-113.
- Iniapscpm143.pdf*. (s. f.). Recuperado 22 de febrero de 2024, de <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/2710/1/iniapscpm143.pdf>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (2023). Censo Ecuador Cuenta Conmigo: <https://censoecuador.ecudatanalytics.com/>.

- Jacobsen, S., Mujica, A., & Ortiz, R. (2003). La importancia de los cultivos andinos. *Fermentum. Revista Venezolana de Sociología Y Antropología*, 13(36), 14-24.
- La Portada (2015). Restauración del templo de Cojitambo.
- Lara Espinoza, J. (2017). Desarrollo de un producto pre-cocido deshidratado a base de maíz blanco nixtamalizado (pelado) (Bachelor's thesis).
- Largo, C. F. (2023). Enseñar historia desde el eurocentrismo y la construcción de identidades. *Identidad Bolivariana*, 7(3), 116-127.
- López Luengo, M. T. (2008). El romero. Planta aromática con efectos antioxidantes. *Offarm*, 27(7), 60-63.
- Lopezosa, C. (2020). Entrevistas semiestructuradas con NVivo: pasos para un análisis cualitativo eficaz. Lopezosa C, Díaz-Noci J, Codina L, editores *Methodos Anuario de Métodos de Investigación en Comunicación Social*, 1. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra; 2020. p. 88-97.
- Loue, S., & Molina, D. P. (2015). Las consideraciones éticas sobre la vulnerabilidad en la investigación cualitativa. *Facultad Nacional de Salud Pública: El escenario para la salud pública desde la ciencia*, 33, 11.
- Malva sylvestris. (2022). En *la enciclopedia libre*. https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Malva_sylvestris&oldid=142124926

- Martínez Andrade, L. (2023). Aportes del pensamiento latinoamericano en la descolonización del saber. *Revista de Filosofía Aurora*, 35, e202330153.
- Martirena Auber, J. A. (2013). *Consideraciones sobre la teoría de la resistencia cultural de Paul Willis: Un aporte para los estudios sobre inserción laboral juvenil en sectores vulnerables* (Bachelor's thesis, Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación).
- Mejía, A. N. (2020). Prácticas gastronómicas domésticas como factor de identidad y construcción cultural desde lo campesino en la provincia Guantana, Santander. *PALMA Express*, 9-52.
- Méndez, L., & Velásquez, S. (2016). La influencia de las ideas previas como obstáculos epistemológicos en el proceso de enseñanza y aprendizaje de las reacciones redox. *Observador Del Conocimiento*, 3(4), 93-99.
- Millán, S. (2015). La alteridad permanente: Cosmovisiones indígenas teorías antropológicas. *Scripta ethnologica*, 33, 82-100.
- Milo, B. (2002). Llantén menor. *Offarm*, 21(4), 163-164.
- Mogrovejo-Rivera, F., & Mogrovejo-Arias, M. (2019). *Arquitectura Rural Vernacular en Azogues. Caso Cojitambo*. Editorial EDUNICA, Cuenca-Ecuador.
- Mosquera, S. E. P. (2023). Tejiendo espiritualidad y sacrificio: rituales fúnebres militares. *Boletín de Antropología Militar*.

- Muñoz, M. (2021). La actualidad del método hermenéutico de Friedrich Schleiermacher. *Escritos*, 29(62), 56-72.
- Murillo, C. R. F., López, A. V., & Martínez, H. E. Á. (2020). Ungüento a base de raíz suelda consuelda y ortiga para personas que padecen dolores en sus articulaciones. *RECIAMUC*, 4(2), Article 2. [https://doi.org/10.26820/reciamuc/4.\(2\).abril.2020.137-149](https://doi.org/10.26820/reciamuc/4.(2).abril.2020.137-149)
- Navarro, P. C. (2023). La oralidad y los géneros de textos orales institucionalizados en el nivel secundario argentino: enseñanza no formalizada pero posible. *Revista de la Escuela de Ciencias de la Educación*, 1(18).
- Núñez, J., & Inca, J. (2023). Caracterización de la biodiversidad y la Ecología de la selva amazónica. *Innova Científica*, 1(2), 14-28.
- Oscoco-Quispe, S. (2022). La incorporación de los saberes ancestrales en la práctica pedagógica en el Distrito Tambobamba, Provincia Cotabambas, Apurímac.
- Pacheco Ferrer, C. F. (2021). *Obtención y caracterización del aceite esencial de Manzanilla (Matricaria recutita L.), mediante microondas y arrastre con vapor*. <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/20.500.12996/4624>
- Pacheco, F., & Salazar, V. (2020). Grupos focales: marco de referencia para su implementación. *INNOVA Research Journal*, 5(3), 182-195.
- Pacheco, K. M. (2024). Un clima de este género podrían envidiarlo los Elisios. El clima en el Nuevo Reino de Granada visto por

los sacerdotes del siglo XVIII. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, 51(1), 125-155.

Pacheco, R. (2023). Diseño metodológico de sistematización de preguntas abiertas: un esfuerzo para mejorar la investigación cualitativa. *MENTOR revista de investigación educativa y deportiva*, 2(6), 919-925.

Paraskeva, J. M. (2022). *Epistemicidio curricular: Hacia una Teoría Curricular Itinerante*. Miño y Dávila.

Parra Córdova Joseph Isaac.pdf. (s. f.). Recuperado 23 de febrero de 2024, de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000.pdf>.

Pereyra, L., & Vaira, M. (2021). Diseño de Muestreo.

PLANTAS MEDICINALES. (s. f.). Recuperado 22 de febrero de 2024, de <https://www.iqb.es/cbasicas/farma/farma06/plantas/pp15sm.htm>

Pomboza, C. (2024). Saberes ancestrales y educación indígena. *Revista InveCom/ISSN en línea: 2739-0063*, 4(1), 1-18.

Ponencia_Fademur_farmacia_OK.pdf. (s. f.). Recuperado 23 de febrero de 2024, de https://www.fademur.es/_documentos/ponencias/Ponencia_Fademur_farmacia_OK.pdf

Proyecto de Grado Laura Juliana Peña Lemus Versión Final..pdf. (s. f.). Recuperado 24 de febrero de Retama sphaerocarpa. (2023). En *la enciclopedia libre*. https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Retama_sphaerocarpa&oldid=150341189.

- Ramón, G. A. C., & Rendon, J. S. E. (2022). El color del maíz: Gastronomía azuaya a través de la literatura entre lo tradicional y lo contemporáneo. *Raíces: Revista Nicaragüense de Antropología*, 73-83.
- Rendueles, C. (2020). *En bruto: una reivindicación del materialismo histórico*. Los Libros de la Catarata.
- Rodríguez Venegas, V., & Duarte Hidalgo, C. (2020). Saberes ancestrales y prácticas tradicionales: embarazo, parto y puerperio en mujeres colla de la región de atacama. *Diálogo andino*, (63), 113-122.
- Rodríguez Venegas, V., & Duarte Hidalgo, C. (2020). Saberes ancestrales y prácticas tradicionales: embarazo, parto y puerperio en mujeres colla de la región de atacama. *Diálogo andino*, (63), 113-122.
- Rojano, K. (2023). Rehabilitación del victimario en casos de delitos contra la propiedad desde la cosmovisión indígena.
- Rojas, S., Alendes, A., Mendoza, E., Saavedra, L., & Escudero, M. (2018). Optimización de parámetros del proceso de elaboración de chicha de jora. *Campus*, 23(25).
- Rostworowski, M. (1962). Nuevos datos sobre tenencia de tierras reales en el Incario. *Revista del Museo Nacional*. Tomo XXXI. Lima.
- RUDA.pdf. (s. f.). Recuperado 23 de febrero de 2024, de <https://www.agaetespacioweb.com/RUDA.pdf>

- Salvador, L. E. L. (2017). Paralelismo andino y ritmo en el verso de Aguardiente de Hildebrando Pérez. *Cuadernos Literarios*, 11(14), 25-37.
- Sánchez, A. S. (2019). *Análisis fitoquímico preliminar y actividad biológica del extracto etanólico de hojas de Sambucus nigra (SAUCO)*.
- Siavichay, V., & Lizbeth, J. (s. f.-a). *Elaboración de una guía etnobotánica y fitoquímica de plantas medicinales de las parroquias: Sinincay, Chiquintad, Checa (Jidcay), Octavio Cordero Palacios, Sidcay, Lllacao, Ricaurte del canton Cuenca-Ecuador*.
- Siavichay, V., & Lizbeth, J. (s. f.-b). *Elaboración de una guía etnobotánica y fitoquímica de plantas medicinales de las parroquias: Sinincay, Chiquintad, Checa (Jidcay), Octavio Cordero Palacios, Sidcay, Lllacao, Ricaurte del canton Cuenca-Ecuador*.
- Siavichay, V., & Lizbeth, J. (s. f.-c). *Elaboración de una guía etnobotánica y fitoquímica de plantas medicinales de las parroquias: Sinincay, Chiquintad, Checa (Jidcay), Octavio Cordero Palacios, Sidcay, Lllacao, Ricaurte del canton Cuenca-Ecuador*. «Sphaeralcea bonariensis». (s. f.). *Tropicos.org. Missouri Botanical Garden*. <http://www.tropicos.org/Name/40030215>
- Sosa, M., & Thomé, H. (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 31(58).

- Souza, L. K. D. (2019). Investigación con análisis cualitativo de datos: conociendo el Análisis Temático. *Arquivos Brasileiros de Psicologia*, 71(2), 51-67.
- Suárez Ramírez, N., Quiñones Suárez, N. I., Soler Santana, R., & Marin Méndez, M. (2020). Supervivencia de personas seropositivas al virus de la inmunodeficiencia humana en un área de salud de Santiago de Cuba. *Medisan*, 24(6), 1089-1101.
- Tilia platyphyllos. (2023). En *la enciclopedia libre*. https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Tilia_platyphyllos&oldid=155455115
- Torres-Miranda, T. (2020). En defensa del método histórico-lógico desde la Lógica como ciencia. *Revista Cubana de Educación Superior*, 39(2).
- Uzendoski, M. (2015). Los saberes ancestrales en la era del antropoceno: hacia una teoría de textualidad alternativa de los pueblos originarios de la Amazonía. *Revista de Investigaciones Altoandinas*, 17(1), 5-16.
- Valdez, F. (2006). *Agricultura ancestral camellones y albarradas: contexto social, usos y retos del pasado y del presente: coloquio agricultura prehispánica sistemas basados en el drenaje y en la elevación de los suelos cultivados (No. 3)*. Editorial Abya Yala.
- Valencia, G., & Ecuyer, B. (2023). La gestión comunitaria del agua en el posconflicto con las Farc-ep en Colombia. *Lecturas de Economía*, (99).

- Vargas Hernández, E. E. (2022). Prácticas pedagógicas religadas por los saberes ancestrales y la intergeneracionalidad en la educación rural del municipio de San Pelayo.
- Vera-González, M., Benavides-Benavides, R., Hernández-Grandón, B., Vergara-Erices, L., & León-Herrera, M. (2023). Prácticas de crianza en familias neo-rurales en la comuna de Villarrica, Chile. *Rumbos TS*, 18(30), 245-264.
- Vilugrón, G., & Hernández, C. (2020). La educación intercultural en Chile analizada desde la Teoría de la Complejidad. *IE Revista de Investigación Educativa de la REDIECH*, 11.
- Violeta | *fitoterapia.net*. (s. f.). Recuperado 22 de febrero de 2024, de <https://www.fitoterapia.net/vademecum/plantas/violeta.html>
- Yépez-Tambaco, D. (2012). *Análisis de la arquitectura vernácula del Ecuador: Propuestas de una arquitectura contemporánea sostenible* (Master's thesis, ESPAÑA/Universidad Politécnica de Cataluña/2012).
- Zuluaga-Duque, J. F. (2017). Relación entre conocimientos, saberes y valores: un afán por legitimar los saberes más allá de las ciencias. *Revista de investigación, desarrollo e innovación*, 8(1), 61-76.

Glosario

Apero: dispositivo ancestral para el trabajo agrícola con la yunta, uncidor, arado y reja.

Cabuya: hilo de penca que se usa para amarrar el carrizo.

Colofón: cierre o remate de una idea.

Curitambo: nombre antiguo del Cojitambo.

Emparvado: ejecutable del verbo emparvar. Agrupar la calcha en la parva.

Epistemicidio: destrucción sistemática del sistema de saberes y conocimientos de una etnia.

Gavilla: conjunto de matas de calcha de maíz.

Guagua: infante o niño (a) de las comunidades ancestrales.

Hombre del Ande: persona que vive en los Andes.

Huagras: toros o bueyes.

Huangliado: participio pasado del verbo huangilar, guardar los alimentos para su consumo posterior.

Mojones: hileras de cebada en la chacra.

Ojeado: persona que adolece malestares a consecuencia del mal de ojo.

Puntil: dispositivo parecido a un cojín elaborado con cuero de borrego.

Punchi: fuerza que impone una persona para ser más productiva.

Pucuchina: tinaja de barro para hacer la chicha.

Pulque: mishqui líquido que emana del pondo del penco.

Tarallas: parte de las matas de calcha que de leña para cocinar.

Tipidor: dispositivo para deshojar. Se elabora en madera de capulí o eucalipto.

Tiesto: dispositivo para tostar la cebada.

Tullpas: piedras de cerro que sirven para atrancar las ollas al cocinar.

Uncidor: dispositivo que sirve para uncir a los toros, se llama también yugo.

Vernácula: se refiere a cosas domésticas o nativas con identidad territorial.

Sobre los autores

Juan Bautista Solis Muñoz, nació en Cojitambo-Ecuador, el 10 de enero de 1972. Ingeniero Empresarial. Magíster en Administración de Empresas. Magíster en Procesos Educativos mediados por Tecnologías. Doctor en Filosofía con especialidad en Administración. Docente investigador acreditado por SENESCYT de la carrera de Administración de Empresas de la Universidad Católica de Cuenca campus Azogues. Autor de libros, capítulos de libros, artículos regionales y de alto impacto. Director de proyectos de investigación en líneas de innovación incremental y saberes ancestrales. Autor de estudios empíricos entregados a los Gobiernos Autónomos Descentralizados de la provincia del Cañar con impacto en Ordenanzas Municipales. Miembro de grupos, cuerpos académicos y redes de investigación nacionales e internacionales. Miembro de número de la Casa de la Cultura Benjamín Carrión, Núcleo del Cañar. Columnista del semanario El Herald del Cañar.

Enrique Eugenio Pozo Cabrera, nació en ciudad de Azogues-Ecuador el 11 de noviembre de 1964, sus estudios primarios lo desarrolla en la escuela Emilio Abad y los secundarios en el colegio Juan Bautista Vázquez, planteles educativos de su natal Azogues. Los estudios

superiores los ha desarrollado en La Universidad Católica de Cuenca, Universidad de Castilla-La Mancha, España, Universidad de Especialidades Espíritu Santo Guayaquil, Universidad de Buenos Aires (UBA), Argentina y Universidad De León-España; y sus títulos académicos alcanzados, son: Licenciado en Ciencias Jurídicas y Sociales. Universidad Católica de Cuenca. Doctor en Jurisprudencia y Abogado de los Tribunales de Justicia. Universidad Católica de Cuenca. Especialista en Derecho Administrativo. Universidad de Castilla-La Mancha, España. Diplomado Superior en Derecho Constitucional y Derechos Fundamentales. Universidad de Cuenca. Especialista en Docencia Universitaria. Universidad Católica de Cuenca. Magister en Derecho Constitucional. Universidad de Especialidades Espíritu Santo. Especialista en Derecho Constitucional. Barcelona. España. PhD en Filosofía del Derecho. Universidad de León-España. Asesor Jurídico de la Cámara de Comercio e Industrias de Azogues. 1992-1993. Procurador Síndico del H. Consejo Provincial del Cañar. 1993-1997. Concejales de Azogues 1998-2002. Presidente de la Comisión de Legislación y Fiscalización del I. Consejo Municipal. 2000-2002. Asesor del Tribunal Constitucional. 2006. Catedrático Universitario. Universidad Católica de Cuenca-Extensión en Azogues. Procurador Síndico de la Universidad Católica de Cuenca. 2000-2013. Catedrático del Postgrado Especialidad en Docencia Universitaria (Universidad Católica de Cuenca). Decano de la Unidad Académica de Jurisprudencia, Ciencias Sociales y Políticas de la Universidad Católica de Cuenca. Vicerrector Académico elegido 28 de julio 2006 y enero 2012, y actualmente Rector de la Universidad Católica de Cuenca (desde 14-ago-2013).

Juan Diego Ochoa Crespo, Biblián, Cañar-Ecuador. Ingeniero Comercial, por la Universidad de Cuenca; Magister en Gestión Empresarial por la Universidad Técnica Particular de Loja, Magister en Contabilidad y Auditoría mención en Gestión Tributaria por la Universidad Católica de Cuenca y doctorando en Administración y Dirección de Empresas en la Universidad Pablo de Olavide, Sevilla (España). Docente investigador y director de la Carrera de Administración de Empresas de la Universidad Católica de Cuenca. Ha publicado 2 libros como resultado de proyectos de investigación en el campo de las ciencias administrativas, además de variados capítulos de libro y artículos científicos en diversas revistas.

Gina Catalina Heredia Cabrera, Cuenca-Ecuador. Bioquímica Farmacéutica, por la Universidad de Cuenca; máster en Toxicología Industrial y Ambiental, por la Universidad de Cuenca, y máster en Educación e Innovación Tecnológica, en la Universidad Católica de Cuenca. Docente Titular de la Universidad Católica de Cuenca Sede Azogues y subdirectora de la Carrera de Medicina Sede Azogues. Director y colaborador de varios proyectos de investigación. Autor de variados artículos científicos en diversas áreas.

Priscila Elizabeth Muñoz Castro, Ingeniera en Contabilidad y Auditoría por la Universidad Católica de Cuenca-Ecuador, Maestría en Gestión Empresarial por la Universidad Técnica Particular de Loja-Ecuador, Maestría en Innovación Educativa en la Universidad Católica de Cuenca-Ecuador, Doctora en Filosofía con especialidad en Administración por la Universidad Autónoma de Nuevo

León-México, graduada con mención Summa Cum Laude y mejor egresada de la promoción 2018-2022. Desde el año 2023 hasta la fecha, se desempeña como directora de los Principios de Adaptabilidad y Aceptabilidad de la Universidad Católica de Cuenca. Es investigadora acreditada por la SENESCYT y ha participado en varios congresos nacionales e internacionales con ponencias en el área de administración pública, administración financiera, educación superior.

Mercedes Lucía Neira Neira, Azogues, Ecuador. Profesora de Segunda Enseñanza, por la Universidad Técnica Particular de Loja; Doctora en Jurisprudencia, por la Universidad Católica de Cuenca; Magíster en Desarrollo de la Inteligencia y Educación, por la Universidad Particular de Loja; Magíster en Derecho Constitucional, Mención Derecho Procesal Constitucional, por la Universidad Católica de Cuenca. Docente titular de la Universidad Católica de Cuenca. Ha publicado un libro y varios artículos científicos en diversas áreas.

Ana Fabiola Zamora Vázquez, Docente Investigador de la Universidad Católica de Cuenca Campus Azogues, Abogada de los Tribunales de Justicia, Especialista en Docencia Universitaria, Especialista en Derecho Civil Comparado, Magister en Derecho Civil y Procesal Civil, Magister en Argumentación Jurídica, Ph.D. en Derecho por la Universidad Castilla de la Mancha España. Docente de posgrado de la Universidad Católica de Cuenca. Docente de Posgrado de la Universidad de Cuenca y Universidad Nacional de Loja. Miembro fundador de la ICONS Ecuador. Vinculada a diferentes organizaciones como

la “Red Ecuatoriana de Mujeres Científicas, “Voces Expertas ONU Mujeres”; evaluadora de las carreras de derecho a nivel nacional y de las Universidades no acreditadas por el CACES.

María Caridad Rojas Valdivieso, Azogues, Ecuador. Abogado de los Tribunales de Justicia por la Universidad Católica de Cuenca, magister en Derecho Constitucional mención en Derecho Procesal Constitucional por la Universidad Católica de Cuenca, magister en Derecho mención en Derecho Procesal Penal, por la Universidad Estatal de Milagro. Autor y coautor de libros, capítulos de libro y artículos científicos indexados en revistas de alto impacto.

Johanna Rosalí Reyes Reinoso, Azogues, Ecuador. Ingeniera en Contabilidad y Auditoría, por la Universidad Católica de Cuenca; ingeniera en Marketing y Negociación Comercial Internacional, por la Universidad Tecnológica América; magíster en Auditoría Integral, por la Universidad Técnica Particular de Loja, y *Doctora en Ciencias Sociales*, mención Gerencia, por la Universidad del Zulia. Docente investigadora de la Universidad Católica de Cuenca, responsable de la Red de Investigación y Observatorios (RIOUC), campus Azogues. Autora y coautora de libros, capítulos de libro y artículos científicos indexados en revistas de alto impacto.

Ivonne Cecilia Narváez Zurita, es Economista e Ingeniera en Contabilidad y Auditoría, Magister en Gerencia Estratégica de Empresas, Magister en Educación, Tecnología e Innovación y Ph.D. en Ciencias Económicas. Desde temprana edad, descubrió su vocación

por la enseñanza al encontrar en las historias y experiencias de su infancia la chispa que encendió su amor por el conocimiento. A lo largo de su carrera, ha desarrollado métodos pedagógicos creativos y efectivos que han transformado la experiencia de aprendizaje de sus alumnos. Su compromiso con la educación va más allá del aula, ya que también ha participado en proyectos comunitarios y sociales que buscan mejorar la calidad de vida de los jóvenes a través de la educación. Con una trayectoria de 20 años en la docencia universitaria (Universidad Técnica de Ambato, UNIANDES, Universidad Estatal de Bolívar y Universidad Católica de Cuenca), ha participado en la elaboración y publicación de más de 300 artículos científicos en áreas del conocimiento de Contabilidad y Auditoría, Administración de Empresas, Gestión de Proyectos, Salud y Seguridad Ocupacional, y Derecho Constitucional, además ha contribuido en la publicación de libros y capítulos de libros. Está comprometida a continuar trabajando con pasión y compromiso para transformar vidas y abrir puertas a un futuro lleno de posibilidades para las nuevas generaciones.

Jorge Edwin Ormaza Andrade, Ingeniero Empresarial, Magister en Administración de Empresas mención Recursos Humanos y Marketing, Doctor (PhD) en Ciencias Sociales mención Gerencia. Docente investigador de la Unidad Académica de Ciencias Económicas y Empresariales. Coordinador General de la Universidad Católica de Cuenca Sede Azogues. Es autor de publicaciones en revistas científicas de alto impacto. Colaborador de proyectos de investigación I+V con alcance nacional e internacional. Miembro del grupos y redes de

investigación. Ponente y participante en eventos académicos-científicos nacionales e internacionales.

Jean Paúl Mata Quevedo, Azogues, Cañar (Ecuador). Magister en Energías Renovables, por la Universidad Católica de Cuenca; máster en Automatización y Control Industriales, por la Universidad Politécnica Salesiana. Docente parcial de educación secundaria. Docente Investigador titular de la Universidad Católica de Cuenca. Publicaciones de alto impacto en área técnica.

Narciza Azucena Reyes Cárdenas, Portoviejo, Manabí (Ecuador). Ingeniera Comercial, por la Universidad del Azuay; Magister en Contabilidad y Auditoría con mención en Gerencia y Planeamiento Tributario, por la Universidad del Azuay. Servidora Pública y Docente titular de la Universidad Católica de Cuenca. Ha publicado 1 libro y varios artículos científicos en diversas áreas.

Xavier Augusto Mantilla Crespo, nació en Quito-Ecuador, el 08 de julio de 1976. Ingeniero Empresarial, Magister en Administración de Empresas Mención en Recursos Humanos y Marketing, Magister en Administración de Empresas Mención en Dirección y Gestión de Proyectos, Especialista en Docencia Universitaria. Docente investigador de la carrera de Administración de Empresas de la Universidad Católica de Cuenca Campus Azogues. Autor de libros, capítulos de libros, artículos regionales y de alto impacto.

Jorge Oswaldo Quevedo Vázquez, nació en Azogues-Ecuador, el 24 de julio de 1973. Economista, Magister en Administración de Negocios y Magister en Administración de Empresas mención en Dirección y Gestión de Proyectos. Docente de la carrera de Administración de Empresas de la Universidad Católica de Cuenca Campus Azogues. Autor de libros, capítulos de libros, artículos regionales y de alto impacto.

Angel Aurelio Morocho Macas, Cuenca-Ecuador. Ingeniero de sistemas de profesión por la Universidad Católica de Cuenca. Catedrático de la Universidad Católica de Cuenca. Miembro del Centro de Investigación de la Sede Azogues. Realizó sus estudios de Maestría en Administración de Tecnologías de Información en el Instituto Tecnológico y De Estudios Superiores De Monterrey (ITESM), México. Especialista en Docencia Universitaria por la Universidad Católica de Cuenca. Cursa el Doctorado de Ciencias de la Educación en la universidad Santander, México. Ponente de eventos científicos sobre investigación educativa, la gestión empresarial, el emprendimiento y la tecnología. Autor de varios libros, artículos científicos.

Cojitambo en imágenes





































★ ★ ★

Prácticas y saberes ancestrales en Cojitambo-Ecuador
se imprimió en la ciudad de Cuenca, Ecuador, en mayo
de 2024, en la Editorial Universitaria Católica (Edunica),
con un tiraje de 300 ejemplares.

★ ★ ★



ISBN: 978-9942-27-268-3



ISBN: 978-9942-27-269-0

