

Capítulo V

Sabores y saberes familiares de las comunidades de Taday

María Fernanda Acosta Altamirano

Este capítulo busca tejer puentes en el tiempo para conectar con la memoria colectiva y con los procesos identitarios. La intención es presentar los sabores y saberes típicos de Taday que se han mantenido a lo largo del tiempo y que constituyen una parte de su patrimonio culinario.

El proyecto “Conocimientos ancestrales e innovación social y tecnológica de los/as agricultores familiares campesinos comunitarios de Cañar, para el diálogo intercultural e intercientífico” impulsa una revitalización de los conocimientos y saberes ancestrales de 23 familias de agricultores en Taday (provincia de Cañar), por medio de la Investigación Acción Participativa (IAP). En esta parte del estudio se ha utilizado una metodología cualitativa y la técnica de la entrevista a 8 informantes calificados (Anexo 2) sobre historias de vida y sobre recetas tradicionales, con el fin de levantar los conocimientos ancestrales y tradicionales en la preparación de los alimentos y las representaciones socio-culturales sobre este tema. Asimismo, se organizaron dos talleres sobre el ciclo agrícola, las festividades y las prácticas alimenticias.

Los sabores de Taday permiten entender las dinámicas sociales y culturales que se han venido dando en las últimas generaciones y que han influido en las prácticas alimentarias en las últimas cinco décadas. En tal sentido, los procesos migratorios, las historias personales y familiares marcan los patrones alimenticios de esta población, pues Taday ha vivido distintos éxodos: movimientos del campo a la ciudad, así como hacia otros países, por razones de estudio o de trabajo. Esto

ha provocado que en los últimos años se alteren las características de su población, la estructura familiar, las prácticas en torno a la agricultura y, consecuentemente, también el tipo de consumo de alimentos y sus hábitos culinarios.

En este acercamiento a la comunidad se ha identificado no solo que existen platos tradicionales que ya no constituyen parte de la dieta diaria de los habitantes del poblado, si no que existen pérdidas importantes de las semillas originarias. Los productos que antes se consumían y se producían han dejado de sembrarse y algunos están en peligro de extinción o ya han desaparecido. La diversidad de granos, hortalizas y tubérculos propios ha decrecido y se han instaurado prácticas alimenticias foráneas y homogeneizadoras.

Desde esta perspectiva, es fundamental revitalizar los procesos de identidades locales y reivindicar el patrimonio alimentario de Taday por parte de sus habitantes. Sin embargo, no solo se trata de generar un contexto de seguridad alimentaria en el que las demandas nutricionales de los pueblos estén colmadas, sino que se debe pensar en una soberanía alimentaria que garantice su autosuficiencia para acceder a alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

El éxodo en Taday y las prácticas alimenticias

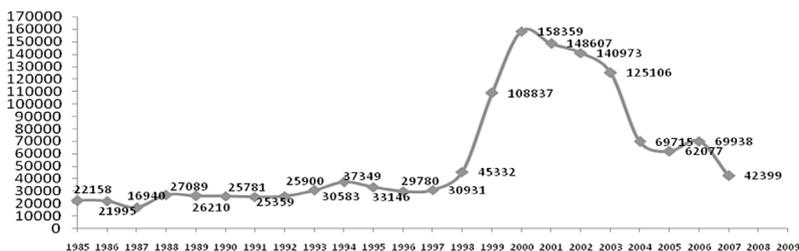
Cañar es una de las provincias más afectadas por el fenómeno migratorio. Según el V Censo de Población y el IV de vivienda del INEC, esta provincia en el 2001 contaba con 206 981 personas migrantes; sin embargo, la cifra exacta es difícil de determinar, ya que muchos de ellos parten de manera irregular y no entran dentro de las cifras oficiales. Este dato coloca a Cañar en el primer lugar a nivel nacional de porcentaje de migrantes en relación con su población total (Ochoa Moreno, 2010) (Anexo 1).

En Ecuador, los movimientos migratorios empezaron en las décadas de los años 20 y 30, se trató de un éxodo de una élite que viajó hacia Europa (España, Inglaterra, Francia e Italia): “son décadas en que la migración transnacional es un privilegio de la clase ecuatoriana oligárquica terrateniente, industrial, política y académica” (Ochoa Moreno, 2010, p.69). A nivel nacional, paralelamente, se daba un éxodo

rural hacia las urbes. Este proceso de movilidad humana se internacionaliza hacia Estados Unidos a partir de los años 50 y 60, tras la caída del precio del sombrero de paja toquilla, sobre todo en la provincia del Azuay.

En la década de los ochentas, este flujo se agudiza. Según Jokisch, Azuay y Cañar se constituyen en las dos más grandes fuentes de migración en América Latina (Herrera y Martínez, 2002). Durante los años noventa estas migraciones continúan. Continuando con los autores, según un estudio del Instituto para el Desarrollo e Integración de la Sanidad (IDIS), llevado a cabo en 1990, entre 80 000 y 150 000 personas oriundas de estas dos provincias migraron, al inicio personas de áreas urbanas y semiurbanas y posteriormente rurales.

Figura 1. La joroba migratoria ecuatoriana periodo 1985-2009



Fuente: Ochoa Moreno, 2010, pág. 70

El impacto del fenómeno de El Niño de 1998 (que deja al Estado endeudado) y la crisis económica de 1999 que se dio en marzo, tras el decreto del Feriado bancario generaron una segunda ola migratoria cuyo destino principal fue España (Ochoa Moreno, 2010). Tal como lo muestran las estadísticas del INEC, a partir del año 1998 se dio una joroba migratoria con un alto pico que dura hasta los años 2004 (Figura 1). Estos flujos migratorios dieron lugar a lo que Herrera y Martínez (2002) describieron como el síndrome migratorio, un éxodo motivado no solo por condiciones económicas, sino también por una voluntad de cambiar de estatus. El impacto socio-cultural de la movilidad humana ha producido:

Cambios en las pautas de consumo de los familiares que reciben remesas, imaginarios acerca de la vida de los migrantes en los países de destino, modificaciones el paisaje arquitectónico local y otros, son todos elementos que afectan las creencias, los valores y las aspiraciones de la población local (Herrera y Martínez, 2002, pp.7-8).

En el caso específico de Taday, estos procesos migratorios han afectado, sin duda, a las prácticas y a las representaciones alimentarias. Así lo corroboran sus habitantes. Carlos Lasso de 60 años, narra que antes de la migración se hacían mingas para preparar la siembra, en las cuales se reunían hasta cinco yuntas (diez bueyes para el arado, cada yunta contaba con dos animales y dos personas). “De la misma familia, se juntaban”, recuerda, “un día antes se decía, vengan a sembrar *“kushiques* (del kichwa, significa ‘alegría’), una invitación “cariñosa”. Junto con su esposa, doña Julita Sacta, explica que en noviembre sembraban maíz, fréjol, haba y alverja. En las mingas, en las mañanas se daba de desayuno: “una sopita o el *vidashunku* o un arrocito”, y también les daban un draquecito (traguito con agua de canela o de sangoracha). Durante el trabajo, se brindaba la chicha y otro draquecito, “cuando la gente está sudando ahí” (don Carlos). Se cocinaba para todos, dicen. En el almuerzo se daba el *kariushu*, papas con el ají de pepa de sambo o también el cuy; y para continuar el trabajo se servía más chicha y draques. Lourdes Sucuzhañay y María Tapay recuerdan que se repartía la comida restante entre los asistentes.

Muchas de esas costumbres cambiaron cuando la gente migró a los Estados Unidos, debido al feriado bancario. Don Carlos se fue en el 2004 y permaneció ocho años. “En una semana salimos del Cañar 400 personas. Todo el mundo comenzó a emigrar, yo no fui tan joven, de 44 años”. De sus seis hijos, las tres mujeres viven en Azogues (con una de ellas se reúnen casi todas las semanas), los tres hijos emigraron a Estados Unidos también y al ser emigrantes ilegales no pueden retornar para visitarlos.

Estas dinámicas migratorias provocaron un cambio en la estructura familiar tradicional. Uno de esos cambios es la convivencia entre hijos y padres. Antes los hijos e hijas vivían cerca de sus padres. Marina Anguizaca, de 70 años, hija de Germania Naspud, vivió con su madre

hasta que esta falleció, y Bertha Simbaña, quien migró a Cuenca, regresó para vivir con su madre. En el caso de don Carlos y doña Julia no ocurre así, lo que les genera una sensación de abandono:

Se olvidaron de nosotros, ya trabajan individual, para ellos, para su familia. Antes éramos unidos, nos llamaban más seguido, como ser más allegados, cada semana nos llamaban. No nos han olvidado, pero llaman a los tiempos, son ilegales entonces no pueden venir (C. Lasso, entrevista, 23 de marzo, 2017).

La vivencia del éxodo de Julia y Carlos no es un caso aislado. Todos los informantes entrevistados narran situaciones similares: tienen familiares en Estados Unidos, Cuenca o Azogues. Los hijos migran por razones de estudio o, sobre todo, por trabajo.

Él [su marido] trabajaba en las compañías, él trabajaba lejos, y yo me quedaba con los wawas, triste era la vida... sí. Él trabajaba lejos y yo quedaba sola con los wawas que tengo [...] Ella [una de sus hijas] es juiciocita. Ella me acompaña así... con las dositas vivimos, de ahí toditos viven en... dos viven en Quito, un hombre y una mujer, y otro que vive allá, el otrito trabaja así, va y vuelve, en Cuenca trabaja (M. Anguizaca, entrevista, 17 de julio, 2017).

Otros cambios ocurridos se dieron en las formas de ser y en las costumbres. Don Carlos afirma que la gente “vino [a ser] individual, cada cual por su camino”. Doña Julita complementa y habla de las costumbres: “Para la siembra ya no se da el cuy, ya no hay gente para hacer minga. Solo los dos pasamos”, y adiciona que ahora, en el caso de que se requiera de personas para la siembra, se paga un jornal diario.

Este síndrome migratorio generacional también ha impactado en la alimentación. En efecto, “la gente joven ya no quiere eso (el fréjol o *vidashunku*), la comida más rápida no más: quieren arroz con pollo” (Julia Sacta). Los relatos apuntan a que ese impacto cultural ha afectado tanto en las generaciones antiguas, como en el caso de doña Marina o doña Julita, quienes dejaron de hacer el “café natural de granos”¹ que les enseñó su mamá para consumir café instantáneo, el “Sí-café”, como en las nuevas generaciones que se niegan a comer los granos u otros alimentos tradicionales y prefieren comer comidas tales como arroz con pollo:

¹“El café natural de grano, se cogía el haba, el maíz la cebada, se tostaba todo junto y se molía y ese era el café” (Julia Sacta).

Julia Sacta: Últimamente comemos el arroz. Antes era lo “natural” el trigo...

Entrevistadora: ¿El arroz no es natural?

Julia Sacta: No era de todos los días, era para fiestas.

Entrevistadora: ¿Cuáles eran los productos naturales?

Julia Sacta: La cebada, trigo maíz, el fréjol, el haba, esos son los productos de aquí, nativos, la lenteja gira (J. Sacta, entrevista, 23 de marzo, 2017).

Una vivencia similar es narrada por otra moradora:

Ahora es el Sí-café que tenemos. Ahora vamos estar nosotros claro, nos hacían propiedad del café. Tostábamos el café y entreverado con algunas habitas y eso molíamos en la piedra, o sea en máquina ya, y sacábamos el café bien ñutito (pequeño). Hacíamos bastante café también, así un tarrito. Hacíamos café con unas dos cucharadas o cuanto uno quería, o sea bueno, así en una ollita, le cerníamos y teníamos así un tarrito para ya, hechito el café [...] Sí, así era antes, ahora es todo de coger y de... ya tienen pereza (M. Anguizaca, entrevista, 17 de julio, 2017).

Zoila Morquecho (51 años) concuerda en que los hábitos alimenticios han cambiado: la comida “del diario” se ha modificado “no como comemos eso nosotros a diario [...] A diario comemos sopita de papas, de fréjol, arroz de cebada, así ya todos los días. A veces, así cuando hay carnecita de pollo, cuando hay pues también”. Cuando le visitan sus hijos la comida es “un caldito de pollo”, pero solamente cuando las condiciones lo permiten, pues esta dieta no es accesible económicamente para todos los días.

A los guambras, lo que les gusta más como decir el caldito de pollo, así, gallinitas que nosotros mismos criamos, eso, las sopitas, el arroz, las sopas así. Como sea nosotros antes comíamos la sopita de habas, ahora ya no es mucho, a los tiempos, habas maduras ya no pues, ni tenemos, eso ya no comemos. Hace mal también hasta nosotros mismo; las cosas secas así (M. Anguizaca, entrevista, 17 de julio, 2017).

Este cambio en la alimentación genera dos tipos de reacciones: para algunas informantes constituye una ventaja, pero por lo general es percibido como pernicioso. Para Marina Anguizaca se ha enriquecido

la alimentación que ahora es más variada:

Marina: ¡Qué van a comer como los abuelos! Comen mejor ya ellos [los jóvenes], más preparado, ¿Cómo será, pues? Ni siquiera comen lo mismo ya. Ahora ya ni nosotros mismo ya ni comemos eso, ahorita.

Entrevistadora: ¿Qué come ahorita?

Marina: Lo que es más el arroz, así las sopitas variando, bueno no, nosotros no dejamos de tener los pollitos, las gallinitas que tenemos ahí de propiedad, eso matamos. Si tenemos papitas, compramos o lo que hay en el mercado casi lo más, obviamente no tenemos en propiedad como antes teníamos (M. Anguizaca, entrevista, 17 de julio, 2017).

Otros informantes, por lo contrario, se lamentan de este cambio en la alimentación y en las cosechas. No se trata únicamente de que estos alimentos ya no se preparan, si no de que, al no ser consumidas, tampoco se los siembra y finalmente se van perdiendo.

Zoila: Ahora ya se va perdiendo toditas las ocas, ya no. Algunitos tendrán, no sé. Ya se va perdiendo.

Entrevistadora: ¿Por qué se ha perdido?

Zoila: No sé, por qué se perderá, porque de nosotros aquí en la chakra sabíamos cosechar por quintales [la oca] ahora ya no hay nada. Algunitos hay.

Entrevistadora: ¿Y usted sigue sembrando ocas o ya no siembra?

Zoila: Sí sé sembrar así poquito, poquito

Entrevistadora: Y sus hijos, ¿sí comen ocas?

Zoila: Eso mismo digo, ya no quieren comer eso, es tiempo antes. Ahora ya no es así (Z. Morquecho, entrevista, 25 de mayo, 2017).

Otro cambio en las prácticas alimenticias es comentado por Libia Carchichabla. Ella recuerda que antes preparaba frecuentemente empanadas al horno cuando sus hijos vivían en Taday. Bertha Simbaña cuenta que estas comidas tradicionales se preparan cuando los familiares que viven en el exterior vienen a visitarlos. A sus hermanos que viven en New York les gusta y piden este tipo de platos: “de acuerdo a como tengamos, si hay de repente puerco, hacemos puerco, si no tenemos puercos, hacemos cuyes y gallinas”.

Actualmente, muchas de las recetas son preparadas por las personas mayores de la comunidad, pero las nuevas generaciones ya

no las preparan. Julia Sacta dice que sus hijas son “medio machonas, no saben hacer [el pan]”. Solo hacen sopa de fréjol, el arroz, el mote. Esta discontinuidad en la trasmisión de las recetas pone en peligro su existencia, pues es probable que con el tiempo se pierdan y que para las próximas generaciones sean solamente un recuerdo y ya no una práctica viva.

La alimentación tradicional está muy bien valorada, se piensa que es/era buena para la salud. Zoila Simbaña cree que existen muchas personas longevas: “el papá de mi cuñado ya tiene ciento diez años creo que dicen, y está duro, verá”. Explica que esto se debe al tipo de alimentación:

Por los alimentos de antes, pues, claro es que antes ha sido así de comer solo cosa grano no más, ya no que fideos, ni arroz, nada. No hemos conocido enlatados, que sería, ni hasta ahora los mayores. Y eran los granos sanos también, ya no era como ahora. Ahora solo a base de fungicidas madura cualquier cosa también. Vuelta más antes no pues, las papas mismo sembrábamos en las chakras, maduraban nomas sin guano ni sin fumigar (Z. Morquecho, entrevista, 25 de mayo, 2017).

Esta escasez en las cosechas, según Bertha Simbaña, se debe a que los abuelos “se llevaron esa suerte”. Y explica, “antes en el tiempo de mi mamá, la haba maduraba hasta podrirse, hasta se podría ahí en la pampa de lo que maduraba el haba cosechando la haba. [...] Ahora no hay así, se fueron llevando ellos ya todo lo que se producía mucho antes”.

Para Zoila, los alimentos adecuados no se determinan tan solo por el tipo de alimentos que se ingiere, sino por el proceso de producción que hay detrás. El uso de fungicida representa una amenaza. Según Marina, existen dos tipos de manejos de la tierra, en la *chakra* no se emplean fungicidas, mientras en otros sembríos, sí:

Antes vuelta sabía madurar, ahora no madura así no más. Si no se fumiga así, no madura, fumigado sí. Bueno, las huertas nunca se fumigan, nunca, nunca. Así tenemos zanahorias, coles, todo tenemos en la huerta, pero no, nunca fumigamos (M. Anguizaca, entrevista, 17 de julio, 2017).

En la representación de Marina y otros informantes se fumiga para incrementar la producción y contrarrestar esta escasez percibida. Bertha Simbaña concuerda con esta idea y menciona:

Así decía mi mamá, porque en tiempos de los papás de mi mamá han sabido como digo, pisotear en el grano de lo que maduraban, ¡Qué van a estar fumigando ni nada! Ahí a la voluntad de Dios, solo lo único trabajaba, pero no fumigaban. En cambio, ahora es todo a base de fumigaciones maduran. Por otro lado, si... por allá de Azogues, por acá algunos dicen, no sé, que fumigan las hortalizas, yo de mi parte no fumigo (B. Simbaña, entrevista, 17 de julio, 2017).

Parecería que entre los miembros de las familias que participan en el proyecto existe la idea de que los fungicidas son una amenaza (no se ha indagado fuera de ese grupo), por lo que una de las hipótesis (no comprobada) es que el proyecto intersectorial de las *chakras* familiares propuesto por la UNAE y por el Gobierno arroquial fomentaría la consciencia de evitar estos productos. Pero también existe la percepción de que los productos no se dan como antes y es por esta razón que utilizan los fungicidas. Marina Anguizaca indica que:

Así sabía ser, ahora ya no da así. Ahora tenemos no más el maicito, ya es también de repente, ya está perdido también ya no madura, así como antes, el fréjol poco, las papitas muy poco de todo ancho. Sí, ahora así es, y en todo lado perdiéndose ya (M. Anguizaca, entrevista, 17 de julio, 2017).

La alternativa que tienen es usar fungicidas naturales preparados por el proyecto (Gerardo Valdez y Erika Araujo).

Bertha: Sí, sí fumigo ya con el líquido que nos preparan con el ingeniero, o sea cuando tengo tiempo, pero de ahí gracias a Dios sí madura.

Entrevistadora: ¿Pero si tiene plagas o no tiene nada de plagas en sus cosechas...?

Bertha: ¿Plagas? Sí hay plagas, ¡sí hay! La babosa... Sí pero no hay mucho. Será que sembramos con la cal, eso solo ha sido buena para el bicho dice el ingeniero, es solo para el bicho... (B. Simbaña, entrevista, 17 de julio, 2017).

Otro aspecto fundamental de este cambio en los hábitos alimenticios es que anteriormente los productos eran fabricados o cultivados

localmente y actualmente se ha perdido la capacidad de producirlos.

Marina: ... Sembrábamos propio todo eso. Comprábamos algunas cosas, por ejemplo, la sal, el azúcar, por ejemplo, esas cosas ya comprábamos porque no hay aquí. De ahí, todo hacíamos madurar antes más el melloco, las ocas.

Entrevistadora: Y ¿eso era para el café también?

Marina: Sí, para el café también, o sea para todo el día, hacíamos para comer todo el día la máchica (M. Anguizaca, entrevista, 17 de julio, 2017).

Otro ejemplo es el de la máchica (harina que se elabora comúnmente con cebada, pero también se la puede hacer con maíz o con trigo, que son tostados y molidos) que se usaba en las coladas. Actualmente se adquiere en la tienda, mientras antes se molía la cebada en el molino de Taday directamente. Y con este producto se hacía machica y arroz de cebada. Ese molino fue cambiado por uno más “moderno”, quedó en desuso y se destruyó.

El que quería en la casa hacían. Antes era el molino. Primero era el del papá de don Carlos Rivera, era un molino hidráulico. Luego ya vino un molino a diésel, trajo don Blanco Briones, un molino a motor. Se perdió el molino hidráulico. Ese molino quedó con el papá de don Carlos (C. Lasso, entrevista, 23 de marzo, 2017).

Don Carlos se lamenta y menciona la pérdida de varios productos originarios, entre ellos, la del trigo, dice: “lo mejor hemos perdido, antes se regaba hartísimo trigo”. ¿A qué se debió esta pérdida del trigo? Durante los años setentas, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, siglas en inglés) impulsó el concepto de seguridad alimentaria, descrito así:

Es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana (FAO, 2006, p. 2).

Si se sigue este concepto, los cambios en los patrones alimenticios no tendrían relevancia, mientras se garantice el acceso de las personas a los alimentos nutritivos, inicuos y en cantidades suficientes para mantener una vida sana. Sin embargo, el elemento de la identidad y de la memoria está ausente.

En los años sesenta, se pone en marcha en Ecuador la *Alianza para el progreso* (ALPRO) (Aguirre, 2011) que implica un plan de intervención internacional, dentro del cual se implementaba una ayuda alimentaria. Muchos alimentos nativos fueron reemplazados por productos migrantes o foráneos. Este fue el caso del trigo subsidiado por Estados Unidos, el cual se comercializó masivamente en Ecuador y otros países de Latinoamérica (Bravo, 2017).

La configuración económica planetaria, normada por las reglas del mercado, ha provocado una comercialización intensiva de semillas al sur del continente americano por parte de transnacionales. León (2017) plantea que existe un oligopolio de las semillas en el país y que la política pública agraria no ha generado un cambio en el acceso y distribución de las semillas locales:

Las semillas para la agricultura tienden igualmente a estar dominadas en ciertos cultivos por unas pocas empresas que controlan su distribución y comercialización. Por ejemplo, en maíz, arroz y soya tres empresas concentran el 90 % del mercado (AGRIPAC, Ecuaquímica y PRONACA), en el caso de las hortalizas, AGRIPAC maneja el 25 %, Ecuaquímica el 10 % y PRONACA el 5 % (p.18).

El concepto de la seguridad alimentaria, continuando con el autor, promovió que Estados Unidos comercializara sus excedentes en los países pobres, que dejaron de generar sus semillas autóctonas y que eran ricas en diversidad. Esta pérdida de las semillas originarias se visualiza claramente en el caso de Taday. Carlos Lasso recuerda las semillas propias de Taday e identifica claramente los cambios que han existido en las últimas décadas:

Esta papa es migrante, vino casi últimos 35 años. La suscaleña, la cubeña, la kuripamba, la bolona (muy poco), la chíó es nativa de la chakra, es silvestre y se perdió. Era la chíó: *teresa chíó*, era blanca con pupos rojos, como era antes la manzana: sabrosa y grandes. La

chío negra, como bolonas negras, esa era como decían mierda de puerco, *chuchispa*, eran como bolitas negras, larguita y como con huequitos, era negra (C. Lasso, entrevista, 23 de marzo, 2017).

De todas esas especies de papas, él menciona que solo “la comadre Bacilia en Biolán” todavía tiene la cumbaña, suscaleña y curipamba. Con la pérdida de estas semillas también fueron desapareciendo ciertos platos propios de Taday: “Sabíamos hacer moler, hacer la sopa con las papas que digo y así con las papas que digo, con esas papas que eran tan sabrosas” (Carlos Lasso). Marina Anguizaca (70 años) también recuerda esas semillas:

La chío ya no, eso solo para las chakras, maduraba eso, si antes sabía ser, como más antes no había necesidad de casi ni labrar la tierra, botábamos en la tierra y maduraba no más [...]. Antes no, ahora el terreno de maíz, la chío nuevo que decía, maduraba nomás ¡Qué papas que nacían! La papa manzana, antes maduraban. ¡Grandotas, unas lindotas las manzanas! ¡Que cómo maduraban no más! La papa churuca que le decían. La churuca era una así, hasta así se hacía, hasta así [mostrando entre sus manos una apertura de unos 50 centímetros]. Así, papas, y eso unos churos como cachos de toro, así el churuca; eso maduraba (M. Anguizaca, entrevista, 17 de julio, 2017).

Frente a este contexto, emerge en los años noventa, el concepto de *soberanía alimentaria*, impulsado con mayor fuerza a partir de 1996 por la organización Vía campesina². Esta organización definió la soberanía alimentaria como:

El derecho de cada nación para mantener y desarrollar su propia capacidad para producir los alimentos básicos de los pueblos, respetando la diversidad productiva y cultural. Tenemos el derecho a producir nuestros propios alimentos en nuestro propio territorio de manera autónoma. La soberanía alimentaria es una precondition para la seguridad alimentaria genuina (Vía Campesina citado por León, 2017, p.15).

La soberanía alimentaria con los años va tomando más fuerza y en 2001 se organizó en la Habana el Fórum Mundial sobre la Soberanía

² Un movimiento internacional de campesinos, pequeños y medianos productores, mujeres rurales, comunidades indígenas, trabajadores agrícolas emigrantes, jóvenes y jornaleros sin tierra que defienden una agricultura familiar y sostenible.

Alimentaría, en el cual se emitió una declaración en la que se establecieron líneas y alternativas para su aplicación (Fórum Mundial sobre la Soberanía Alimentaria, 2001). Este concepto es incluso citado por la Constitución del Ecuador (2008), en cuyo capítulo tercero, artículo 281, se plantea que “la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente” (p.90).

A pesar de esto, se consolida en el modelo neoliberal que se basa en el libre comercio y promueve las agroexportaciones en manos de transnacionales; está caracterizado por el monocultivo, la agricultura intensiva, la especialización productiva, uso intensivo de agroquímicos y los “altos subsidios estatales, que se dan tanto en países del norte como del sur, para producir comida «barata». Sin embargo, este modelo no ha logrado solucionar el problema del hambre a nivel mundial” (Grain, citado por León, 2017). Estos cambios en la alimentación y en las prácticas culinarias constituyen un peligro para el patrimonio alimentario de Taday, pues se corre el riesgo de que todos estos conocimientos se pierdan y que las nuevas generaciones no consuman ni sepan cómo preparar estas recetas tradicionales.

El patrimonio alimentario en el contexto de Taday

¿Las recetas tradicionales constituyen el patrimonio cultural de un pueblo? La UNESCO (2017) considera como patrimonio inmaterial a todo aquello que debe salvaguardarse ya sean usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación. Se restacan por su valor para las comunidades y los grupos al forjar un sentimiento de identidad y continuidad, y porque contribuyen a promover el respeto a la diversidad cultural y creatividad humana.

Desde esta perspectiva, las recetas tradicionales de Taday son su patrimonio inmaterial, pues en ellas se expresa la memoria de un lugar. Las prácticas alimenticias recogen los saberes de generaciones, así como las representaciones y dinámicas sociales que estas generan.

Su transmisión de generación en generación garantiza su continuidad en el tiempo.

Para Elena Espeitx (2004), el pasado cultural constituye una “materialización de las continuidades y al mismo tiempo símbolo de su transición”, es “una herencia”, “un puente entre el pasado y el presente de una sociedad” (p.194). Esta autora explica que el reconocimiento intergeneracional y el sentido colectivo que se le da a estas prácticas genera una construcción de identidad social. Las manifestaciones que se tejen alrededor de la alimentación constituyen entonces un elemento de autoadscripción y de sentido de pertenencia en Taday, siempre que las nuevas generaciones lo sigan sintiendo como tal.

Espeitx (2004) define la cultura alimentaria como el “complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad” (p.195). Estas manifestaciones se dan en un contexto determinado en el cual entran en juego sus relaciones socio-técnicas y su entorno, se basan en categorías y clasificaciones que determinan las normas o reglas de su preparación. Dentro de la cultura alimentaria se incluyen técnicas de producción o elaboración y también valores, creencias, usos, costumbres y formas de consumo.

La cultura alimentaria y el patrimonio alimentario son diferentes. El patrimonio alimentario de una población es la selección de recetas dentro de su cultura alimentaria a la que se le atribuye ‘carta de tradicionalidad’ (Espeitx, 2004). Desde esta lectura, en esta investigación se considera que las recetas que sean reconocidas como tales por los miembros de su población forman parte del patrimonio alimentario de Taday, por eso se las han recopilado. Su preparación se puede extender fuera de los límites geográficos de esta población; sin embargo, son percibidas como parte de las prácticas culinarias e identitarias propias para esta población.

A pesar de los cambios en las dinámicas agrícolas que se han dado en Taday, el maíz sigue siendo el elemento central de la dieta de sus pobladores. Es utilizado tanto para comida de consumo diario como para aquella de ocasiones especiales, tanto en alimentos salados como de dulce. Hay distintos tipos de maíz: “el maíz blanco (que es suave

para hacer tostado, con cerdo), que es como el diente de caballo; el maíz amarillo que es el morocho; el blanco es el guima (el que se hace tostado), el sapón es el amarillo, es suavito, para el tostado” (Carlos Lasso). Según Erika Araujo (2017), agrónoma responsable del seguimiento de las *chakras* en Taday, el maíz sapón es una especie importada del Perú y no es propia de la zona; todas las especies de maíz de esta zona se pueden secar y pelar para ser utilizadas en las recetas de maíz maduro. Cada persona puede elegir qué tipo de maíz utiliza para sus platos, aunque existen ciertas predilecciones como el maíz amarillo, de morocho, para humas, tortillas y mote (si bien también se puede usar el maíz blanco); el maíz blanco generalmente para chiviles (o chiwiles), champú y tamales (Erika Araujo, entrevista). El maíz guima se usa solo en estado de madurez.

El maíz también puede ser consumido en sus distintas etapas de maduración: ya sea tierno o maduro. En el caso del maíz maduro, la costumbre en Taday es hacerlo secar al sol, “se le pone a secar desgranado dos o tres días, dependiendo como esté el sol” (Libia Carchichabla), y posteriormente se lo pelo. Para pelarlo, existen diferentes técnicas según los habitantes de este poblado, que van desde el uso de la ceniza, cal y hasta cemento (Marina Anguizaca). Para eliminar la cáscara que recubre el maíz seco, se lo pone a hervir en agua durante varias horas (depende del informante, pero por lo menos dos o tres horas), y mientras el maíz se está cocinando se añade la ceniza de la leña del fogón. La cantidad de ceniza también varía según el informante: para doña Libia es la misma que la de maíz, en cambio para otros informantes es menor. En algún momento de la cocción, la cáscara del maíz se desprende. “No sabe por qué le ayuda a pelar, capaz porque tiene un amarguito y se pela solito” (Libia Carchichabla).

Para determinar el momento en que el maíz está listo, se saca uno y si “refregando con las manos”, la cáscara se despega, se apaga el fuego. Posteriormente, se procede a pelarlo manualmente frotando el grano. “Cuando ya se les retira del fuego la olla, se les lava y en la tacita solito se pela, mientras se va refregando” (Libia Carchichabla). El procedimiento es el mismo con la cal o con el cemento. Algunos informantes manifestaron que es mejor cocinar este maíz en leña, pues le da otro sabor. Esta técnica de pelar con ceniza, lo explicó Erika

Araujo durante la entrevista fue usada en otra zona, en Pindilig, como prueba para ser una potencial buena esposa y poder casarse. Don Carlos confirmó esta práctica y añadió que la prueba para hombres era poder hacer leña de un tronco de capulí.

Uno de los primeros platos evocados es el mote casado, vidashungo o *vidashunku*. Todas las personas entrevistadas hicieron alusión a esta comida. El término viene de un sincretismo entre la palabra *vida* en español y *shunku* que proviene del kichwa y significa ‘corazón’. Don Carlos explica que lleva este nombre porque es “una comida con bastante cariño, preparada con el corazón”. El *vidashunku* es una mezcla de maíz y fréjol cocidos. Si bien es un alimento del diario, también es muy común que se lo prepare en las fiestas, en reuniones o en mingas porque “eso le da la energía para que aguante” (Carlos Lasso). Don Carlos explica que este alimento es bueno porque mezcla el “blanco y negro”, tal como “hacían antes”, los abuelos.

Otra receta que también es muy común en Taday son los *tamales*. Los tamales son hechos con maíz seco y pelado (generalmente se utiliza el maíz blanco). Este maíz es molido y su resultado es una masa. Cada casa en Taday suele tener un pequeño molino manual para el maíz (Figura 2). Este es regulable, según el grosor del grano que se quiera. En el caso de doña Libia, este molino le fue heredado de su madre, un caso muy claro de transmisión de este patrimonio cultural generacional.

Figura 2. Molino manual de Libia Carchichabla



Fuente: María Fernanda Acosta A., casa de Libia Carchichabla, Taday, 2017

Esta masa es mezclada con margarina, huevos, anís, azúcar y sal. Posteriormente en hojas de achira o de wicundo se envuelve la masa con queso tierno rallado o desmenuzado. Los envueltos son cocinados en una tamalera o en olla normal a baño maría. Si bien los tamales no se comen a diario por la complejidad de su preparación, es un plato bastante frecuente en el cotidiano de Taday. La madre de doña Libia le explicó que hay dos clases de wicundo: el macho (Figura 3) y la hembra macho (Figura 4) y le recomendó utilizar la hembra porque no se rompe en el momento de hacer los tamales. La hembra se distingue del macho porque es de color morada y sus hojas son más flexibles.

Figura 3. Wicundo macho



Fuente: María Fernanda Acosta A., casa de Libia Carchichabla, Taday, 2017

Figura 4. Wicundo hembra



Fuente: María Fernanda Acosta A., casa de Libia Carchichabla

El *pan de leche* también es una receta muy común en Taday. Los informantes afirman que es una preparación que se realizaba con mayor frecuencia antes, cuando los hijos estaban en casa. El pan de leche se hace con el maíz blanco, harina blanca y queso maduro. En la receta original se horneaba en horno de barro, pero actualmente no todas las familias cuentan con uno. Doña Julia Sacta lo hace en horno a gas, horno andino, semiindustrial. De querer hacerlo en horno de barro, debe llevar las latas a la casa de una vecina o de un familiar que lo tenga y “hay que caminar lejos”.

Libia Carchichabla, por el contrario, sí tiene un horno de barro. Su esposo lo fabricó utilizando diferentes materiales: la *boca del horno* es piedra y el fondo es piedra (“de *kachirumi*³ y de piedra morocha, que no sea cascajo” y vidrio. Explica que se usan esos materiales para que no se enfríe tan rápido el horno. Para hornear los panes, doña Libia primero pone la brasa dentro del horno y una vez que el horno está caliente, retira la brasa a un lado y se introduce la latita con los panes. Para virarlos se saca la lata y se les vira. En este horno, Libia calcula que entran unos diez panes porque “es bien pequeñito”.

³ Término que proviene del kichwa y se descompone en: kachi ‘sal’ y rumi ‘piedra’.

Figura 5. Horno de barro



Fuente: María Fernanda Acosta A., casa de Libia Carchichabla, Taday, 2017

Dentro de la “comida del diario”, destacan varios platos como las coladas o el *kariushu* (o kariucho). En las coladas existen versiones de sal y de dulce y por lo general son de harinas, pero también pueden ser de zambo o de zapallo. Las coladas de máchica o de habas llevan cuatro o cinco cucharadas de harina, un refrito de cebolla puerro, agua, leche y queso y se sirven como el plato fuerte de una de las comidas. Las coladas dulces de sambo y zapallo dulce llevan especias (diferentes para cada receta), agua, leche y panela.

El *kariuchu*⁴ o papas con el ají de pepa de sambo consiste en papas o, las también cocinadas como ocas con un ají de pepa de sambo, el pepa-*uchu*. Este plato se sigue consumiendo como almuerzo, aunque ya no tan frecuentemente. Existe una versión simplificada descrita por Marina Anguizaca que consiste en una salsa de pepas de sambo, tostadas, molidas y fritas con manteca vegetal y sal. Esta preparación también se sirve con papas.

Otra receta clave en Taday es la *chicha de jora*, una bebida tradicionalmente ceremonial que se bebe en fiestas y para ocasiones especiales como las mingas. Su receta exige un extenso proceso de preparación del maíz, previamente debe ser remojado, luego es envuelto en hojas de

⁴ Término que proviene del kichwa y se descompone en: kari es ‘hombre’ y uchu, ‘ají’.

achira, capulí y yashipa. Se lo tiende sobre la calcha (rastrojo de maíz) y durante tres semanas, se espera hasta que *jore* (germine). Luego este maíz se muele y con esa harina se hace la chicha, que se prepara con agua hirviendo, panela o manzanilla, en el caso de doña Zoila.

Figura 6. Tinajas de Zoila Morquecho



Fuente: María Fernanda Acosta A., casa de Zoila Morquecho, Taday, 2017

Para hacerla macerar se la pone en tinajas de barro, de dos a ocho días según las sugerencias de doña Zoila. Se utiliza un jarrito para sacar la chicha de la tinaja, ya que el peso impide hacerlo directamente. La chicha está lista (fermentada) cuando empiezan a formarse los conchos, esto es, “el asentito de la chicha que queda en la tinaja” (Zoila Morquecho).

Cabe recalcar que existen comidas específicas que son parte de la costumbre local y que son preparadas en distintos momentos de la vida de los habitantes de Taday. Entre ellas están el cuy o el cerdo con mote o papas para fiestas importantes que se sirven en matrimonios, graduaciones o la visita de algún familiar; el caldo de res para los

velorios que suelen durar tres días; el caldo de gallina *runa* (gallina de campo o criolla, que por lo general es criada por los mismos chacareros y no la comprada), para la cuarentena en el posparto.

Si bien hay prácticas que han cambiado, también hay otras que se mantienen o existen en la memoria colectiva de los habitantes de Taday. Los alimentos cocinados corresponden también a los alimentos disponibles, de ahí que haya una relación directa entre la gastronomía y la producción agrícola y el tiempo de cosecha. Estas dinámicas siguen conectadas con el calendario agrícola. Los procesos de siembra/cosecha suelen estar vinculados con las celebraciones de fiestas patronales. Los santos tendrán la función de bendecir los cultivos y en cada fiesta se consumen alimentos específicos de acuerdo con los productos cosechados y la tradición.

En un taller comunitario en el que participaron los miembros de las fincas comunitarias que forman parte del proyecto, celebrado el 2 de mayo de 2017, se logró sistematizar esta información. En la Tabla 1 se presentan las fechas y contextos festivos en que se preparan ciertos alimentos.

Tabla 1. Calendario gastronómico y agrofestivo de la comunidad de Taday

Mes	Contexto	Gastronomía
Octubre	Fiesta de san Francisco, 4 de octubre y preparación de los suelos Fiesta de Santa Teresa, 15 de octubre y siembra de maíz y sus asociados (fréjol, zapallo, haba, zambo)	. Mote casado . Chicha de jora
Noviembre	Fiestas de San Andrés (fiesta principal de Taday), el 29 de noviembre, con la participación de todas las comunidades de la parroquia Siembras en las partes bajas entre el 15 y el 25 de noviembre (Saram, Biolán, Tampanchi)	. Mote pata . Mote casado . Caldo de res . Chicha . Colada morada . Guaguas de pan . Chancho horneado

Diciembre	Día de toros, cierre de la Fiesta de San Andrés (1 de diciembre) Preparación del suelo para la siembra de papas, melloco Siembras “del niño” (23-26 de diciembre) Navidad	. Champús . Buñuelos
Enero	Siembra de papas, melloco, arveja Día de Reyes (6 de enero)	. Coladas de fréjol y haba . Colada de zambo . Colada de zapallo
Febrero	Deshierba Siembra de hortalizas Carnaval Fiesta de la Virgen de Lourdes	. Mote pata . Cuy . Caldo de gallina . Pan de leche . Dulce de higos
Marzo	Siembra de papas, mellocos y maíz para hierba Cuaresma (séptimo viernes a partir del Miércoles de Ceniza) Domingo de Ramos	. Gallina . Pan . Dulce de higos
Abril	Deshierba Fumigación Fertilización Siembra de haba y cebada Semana Santa Ayuno Cosecha de choclos de siembras adelantadas	. Fanesca con granos tiernos
Mayo	Fumigación Fertilización Siembra de haba y cebada, papa, melloco, avena, haba Novena por el mes de María	. Cuy con papas . Ají de pepa de sambo . Huevos duros
Junio	Procesiones por comunidad por Corpus Cristi Cosecha de fréjol tierno (18 de junio) Siembra de arveja	. Tortillas . Champús, . Humitas

Julio	Santa Ana, 24 de julio Cosecha de fréjol seco y maíz Deshierbe y aporque de papa Poda de árboles frutales	. Granos tiernos . Choclos, chumales, tortillas
Agosto	Santa Rosa (fiesta familiar) San Ramón (fiesta familiar) Siembras de maíz y fréjol (24 de agosto) Cosechas del ciclo anterior de maíz y fréjol (30, 31 de agosto) Preparación del suelo de acuerdo con pisos altitudinales	. Tortillas . Chiviles . Caldo de gallina . Papas con cuy . Chicha de jora . Mote pelado . Habas . Draques
Septiembre	Santa Natividad Virgen de la Merced Siembra en partes altas (centro parroquial, mina, puchao, zhin, zhio) de maíz, arveja Arada Cosechas, de acuerdo con pisos altitudinales	. Cuy . Chicha . Mote casado

Fuente: Gerardo Valdez, Erika Araujo, Fernando Rosero y María Fernanda Acosta

Como se constata con estos ejemplos, algunas prácticas alimentarias de Taday se mantienen y otras se van transformando. Las cosechas que se realizaban antes han cambiado, a pesar de que las fechas se mantienen. Las prácticas como las mingas han tomado otros matices, las tecnologías tradicionales como el molino hidráulico o el horno de tierra han sido remplazadas por nuevas tecnologías. La cultura tiene la particularidad de ser dinámica y cambiante. ¿Se debe considerar esto como un avance o un retroceso? ¿Cuál es el impacto de estos cambios en la comunidad de Taday?

Conclusiones y propuesta

A la luz del contexto global y local, se considera que el caso de Taday es clave. La población se encuentra en un proceso de transición cultural influenciado por el síndrome migratorio y por los propios discursos de la modernidad. La estructura familiar tradicional ha

cambiado en las últimas décadas: todos los informantes reportan tener un familiar en Estados Unidos y muchos de sus hijos mayores de 18 años han migrado a las ciudades aledañas por trabajo o por estudios. La configuración demográfica de Taday se ha transformado.

Las dinámicas agrícolas han sido alteradas también, pues prácticas tradicionales como la minga entre familiares ha desaparecido o es muy rara. En este contexto se empiezan a dar relaciones mercantiles entre los comuneros para el pago del jornal durante las mingas. Los productos que se consumían diariamente también se han modificado, la dieta diaria tiende a responder a un modelo más homogeneizador, puesto que las nuevas generaciones prefieren comer “arroz con pollo” y ya no los alimentos originarios de la zona.

Este cambio cultural que ha acarreado la movilidad humana también se ha acentuado por los acontecimientos socio-económicos y políticos internacionales como fue el proyecto de Alianza para el Progreso (ALPRO) (Punta del Este, 1961) que trajo consigo la pérdida de ciertas semillas como el trigo. Otras semillas se han perdido porque no se las ha sembrado ni ha existido esta preocupación por el patrimonio alimentario de Taday.

En consecuencia, resulta imprescindible que se genere un proceso de revitalización de los saberes ancestrales desde varias aristas: la recuperación de productos ancestrales, el análisis sobre la viabilidad de las tecnologías ancestrales, pero sobre todo la revitalización de la memoria y de los procesos identitarios en Taday. Desde el enfoque de la investigación-acción-participativa, se deberían abrir espacios de discusión comunitaria en los cuales se dialogue y se problematice sobre estos temas para que posteriormente sea la misma comunidad la que establezca alternativas de mejora.

Los investigadores en el tema, en este caso, creen que, a nivel de la agricultura, se debe propulsar una discusión sobre los efectos benéficos de la *chakra*, del huerto familiar, en el que se retomen los principios de la agricultura comunitaria de preferencia. Es importante incorporar los saberes y técnicas ancestrales en el manejo de los cultivos, el uso de productos agroecológicos, así como crear un banco de acopio de semillas originarias (con apoyos institucionales como son el INIAP y los gobiernos locales). En Taday se debe sobrepasar el concepto de

seguridad alimentaria para reivindicar la soberanía alimentaria que garantice el acceso a alimentos que respondan no solo a la demanda de ingesta calórica, sino que también se retomen las prácticas tradicionales y se rompa con la dependencia alimentaria, basada en la compra de insumos externos.

La comunidad de Taday se plantea el objetivo de retomar su iniciativa del Centro cultural, un espacio para trabajar sobre la memoria y su patrimonio alimentario. Esta publicación junto con un recetario más extenso de platos tradicionales, pretende contribuir con esta revitalización de la memoria comunitaria y generar documentación que sea devuelta a la comunidad. Como estrategias de recuperación de estas comidas, en el proyecto se planteó organizar talleres sobre alimentación en los que se puedan elaborar los platos tradicionales y en los que exista una transmisión generacional de estos saberes. Estos procesos tienen que ser difundidos en los centros educativos para lo que se requerirá la participación y el empoderamiento de la comunidad. Las nuevas generaciones de Taday deben conocer las manifestaciones culturales en torno a la alimentación originaria, lo que será un factor para construir procesos identitarios sólidos.

En cuanto a las tecnologías ancestrales como el molino hidráulico y los hornos de leña, se debería impulsar debates en la comunidad sobre su impacto ambiental, pues se conoce que los hornos de leña han influido en la deforestación. Sería importante que la comunidad tome decisiones conjuntas sobre el uso de estas tecnologías o la aplicación de otras, entre ellas aquellas que son amigables con el medio ambiente. En cualquier caso, se deberían reconstruir estas tecnologías con fines testimoniales y de recuperación de la memoria comunitaria. Para concluir, está la certeza de que este proyecto también generará material pedagógico que pueda contribuir en los procesos educativos en la escuela, así como en el fortalecimiento de la comunidad.

Personas Entrevistadas



Carlos Humberto Lasso Quintuña y Julia Sofía Sagta

Fuente: María Fernanda Acosta A., Taday, 2017



Julia Sofia Sacta Buestán

Fuente: María Fernanda Acosta A., Taday, 2017



Carlos Humberto Lasso Quintuña

Fuente: María Fernanda Acosta A., Taday, 2017



Libia Esperanza Carchichabla Vázquez

Fuente: María Fernanda Acosta A., Taday, 2017



María Tapay

Fuente: María Fernanda Acosta A., Today, 2017



Lourdes Sucuzhañay

Fuente: María Fernanda Acosta A., Taday, 2017



Zoila Inés Morquecho Paidá

Fuente: María Fernanda Acosta A., Today, 2017



Bertha Marina Simbaña Amendaño

Fuente: María Fernanda Acosta A., Taday, 2017



Marina Anguizaca

Fuente: María Fernanda Acosta A., Taday, 2017



María Esperanza Morquecho Paída y Luz Sucuzhañay Naranjo

Fuente: María Fernanda Acosta A., Taday, 2017

Referencias bibliográficas

- Aguirre, O. (2011). Alianza para el progreso y promoción del desarrollo en América Latina. *Afuera. Estudios de Crítica Cultural*, 1-12.
- Asamblea Constituyente. (2008). Constitución del Ecuador.
- Bravo, E. Naula, M. R., Delgado, J., Guamán, D., Paqui, A. L., Salguero, P., Medina T. y Narváez M. (2016). *La soberanía alimentaria contada por sus actores*. Universidad Politécnica Salesiana.
- Campesina, V. (17 de agosto de 2017). Via campesina. viacampesina.org.
- FAO (2006). Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos Básicos. FAO, Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA)/ Proyecto Food Facility Honduras. <http://www.fao.org/3/aT772s/aT772s.pdf>.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación particular. *Pasos, Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(12), 193-213.
- Fórum Mundial de Soberanía Alimentaria. (2001). *Declaración final del Foro mundial sobre Soberanía alimentaria*. http://base.socioeco.org/docs/doc-792_es.pdf.
- Herrera, G. y Martínez, A. (2002). *Género y migración en la región del sur*. FLACSO.
- León Vega, X. (2017). Agroindustria y Soberanía Alimentaria en Ecuador. En *Soberanía alimentaria: un diálogo crítico* (pp. 1-22). Icas, Etxalde, Critical agrarian studies colloquim.
- León, X. (2017). *El Buen Vivir como alternativa al desarrollo y su relación con la Soberanía*. PUCE, Cuadernos de Antropología.
- Ochoa Moreno, W. (2010). Migración, crecimiento y desarrollo en el Ecuador. *Revista Fuente*, 1(3), 1-12. UNESCO (2017). *Patrimonio inmaterial*.

Capítulo VI

Conclusiones

