

Capítulo 1. Protección, Conservación y Difusión de los Saberes Ancestrales

Introducción

“Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales” para cumplir con el artículo 25 de la Carta Magna, la misma que en su artículo 57 numeral 12 reconoce como derecho colectivo: “Mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnologías y saberes ancestrales; con inclusión del derecho a recuperar, promover y proteger los lugares rituales y sagrados, así como plantas, animales, minerales y ecosistemas dentro de sus territorios; y el conocimiento de los recursos y propiedades de la fauna y la flora. Se prohíbe toda forma de apropiación sobre sus conocimientos, innovaciones y prácticas”.

Pocas son las Constituciones que consagran derechos colectivos relacionados con los Saberes Ancestrales. Sin embargo, ¿Cuáles son hoy en día, las acciones y herramientas para que los ciudadanos puedan gozar de tal derecho? Y más de una década después, ¿Cuál es la realidad? ¿Cómo se protege, se conserva y se difunden los Saberes Ancestrales? ¿Cuáles son las nuevas tendencias de gestión del conocimiento y de los Saberes Ancestrales? Son algunos de los temas que se abordan en este eje temático.

Importancia de la gastronomía, como saber ancestral para la conservación del patrimonio cultural inmaterial. Caso: Comunidad del Milenio A'i Dureno, Provincia de Sucumbíos.

Importance of gastronomy as ancestral knowledge for the intangible cultural heritage conservation. Case: Community of the A'i Dureno Millennium, Province of Sucumbíos.

Eylen Zada González¹; Ángela María Caiza Barahona².*

¹ Universidad Estatal Amazónica, UEA, Sede Sucumbíos, Ecuador

² Universidad Estatal Amazónica, UEA, Sede Sucumbíos, Ecuador.

Autor para la correspondencia: ez.gonzalez@uea.edu.ec

Resumen

El presente trabajo expone la necesidad de conservar el patrimonio cultural inmaterial, caracterizado por un conjunto de prácticas, saberes, representaciones vivas y continuamente recreadas. Gracias a esto las personas y comunidades pueden expresar en todos los planos su concepción del mundo, desarrollando sentimientos de pertenencia y continuidad. En el caso particular de la comunidad del Milenio A'i Dureno, ubicada en el cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos; los procesos de resistencia vividos ante los intentos de colonización blanco – mestiza, han motivado la conservación y salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial de este grupo social. De esta manera, se propuso una investigación cuyo objetivo principal sea: Analizar la gastronomía como un saber ancestral para conservar el patrimonio cultural inmaterial, a través de metodología exploratoria cualitativa documental y de revisión bibliográfica para caracterizar la comunidad. Aplicando el método analítico sintético, con el fin de indagar las características generales relacionadas con la gastronomía de la comunidad del Milenio A'i Dureno. En este sentido,

se posibilitó identificar preparaciones y bebidas típicas. Como resultado, se desarrolló un estudio etnográfico y de prácticas gastronómicas, evidenciando así, la riqueza gastronómica que pone en valor la variedad de platos que se consumen e identificando el maridaje (combinación) de bebidas con los platos típicos más comunes, los especiales y los consumidos en las festividades comunitarias.

Palabras clave: Comunidad, Gastronomía, Etnografía, Maridaje, Platos típicos

Abstract

This paper presents the need to preserve the intangible cultural heritage, characterized by a set of practices, knowledge and representations that are alive and continuously recreated. Thanks to this, people and communities can express at all levels their conception of the world, developing feelings of belonging and continuity. In the case of the community of the A'i Dureno Millennium, located in the Lago Agrio canton, province of Sucumbíos, the processes of resistance to the attempts of white-mestizo colonization have motivated the conservation and safeguarding of the intangible cultural heritage of this social group. Thus, a research whose main objective is: To analyze gastronomy as an ancestral knowledge to preserve the intangible cultural heritage, through a qualitative documentary exploratory methodology and bibliographic review to characterize the community. Applying the synthetic analytical method, in order to investigate the general characteristics related to the gastronomy of the community of the Millennium A'i Dureno. In this sense, it was possible to identify typical preparations and beverages. As a result, an ethnographic study and gastronomic practices were developed. Thus, the gastronomic richness that highlights the variety of dishes consumed and identifying the pairing (combination) of drinks with the most common typical dishes, the special ones and those consumed in community festivities.

Keywords: Community, Gastronomy, Ethnography, Pairing, typical dishes

INTRODUCCIÓN

En la Declaración Universal de la Unesco sobre la Diversidad Cultural de 2001, se establece que los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio con valor para toda la humanidad. Por tal motivo, deben ser protegidos y promovidos; reconocidos y consolidados en el beneficio de las generaciones presentes y futuras (Carvallo, 2015). La comunidad del Milenio A'i Dureno no está exenta del cumplimiento de esta premisa, no solo para la conservación de sus conocimientos, sino también para mostrarlo a los turistas que recibe, pues ha apostado por el desarrollo del turismo comunitario. Estos saberes no se encuentran debidamente documentados lo que podría conllevar a su perdida, por lo que se hace necesario identificar la relevancia de esta puesta en valor. Por lo antes expuesto se propone el siguiente objetivo general: Analizar los saberes ancestrales basados en la gastronomía para conservar el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad del Milenio A'i Dureno. Para dar cumplimiento a este objetivo se proponen los siguientes objetivos específicos: Caracterizar la comunidad, identificar sus platos más relevantes y determinar el maridaje de platos y bebidas ancestrales. Para el logro de estos, se realiza un estudio etnográfico y de revisión bibliográfica con el fin de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial de esta comunidad cuya preservación contiene una riqueza incalculable porque hace comprender los recursos con los que cuentan, su historia y que pueden quedar como legado a las futuras generaciones. El patrimonio reconocido y respetado constituye un ejemplo para una sociedad más estable y que protege el entorno a su alrededor. La puesta en valor de sus platos típicos contribuye a proteger el medio de donde obtienen su principal fuente de alimentos además de que constituye un referente e incentivo para la conservación de los saberes ancestrales basados en otras áreas.

MATERIALES Y MÉTODOS

La presente investigación se realizó en la comunidad del Milenio A'i Dureno, ubicada en la parroquia Dureno, provincia de Sucumbíos, en los meses de marzo y abril del año 2021.

Para el desarrollo de este trabajo se empleó la metodología exploratoria cualitativa documental y la revisión bibliográfica con el fin de identificar las características de la comunidad del Milenio A'i Dureno, así como los saberes ancestrales que guardan, vinculados a la gastronomía. Además, se empleó el método analítico-sintético, de acuerdo con Jiménez & Jacinto (2017) los que manifestaron: el análisis se produce mediante la síntesis de las propiedades y características de cada parte del todo, mientras que la síntesis se realiza sobre la base de los resultados del análisis, lo más frecuente es que se emplee para la búsqueda y el procesamiento de la información. Este método permitió identificar los platos más relevantes para los habitantes de A'i Dureno lo que posibilitó determinar su maridaje con las bebidas ancestrales consumidas en diferentes etapas del año y festividades.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Estudio etnográfico y de prácticas gastronómicas.

La comunidad del milenio A'I Dureno, se encuentra ubicada en la ribera del río Aguarico, parroquia Dureno, Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos. Tiene un territorio global de 9.571.6 has, legalizado por el IERAC desde 1972. Su población es de 600 habitantes, distribuidos en 84 familias (Yumbo, 2019). El espacio ocupado por la comunidad del Milenio A'I Dureno, ha sido el escenario de enfrentamientos interétnicos. (Gobierno Autónomo Descentralizado de la provincia de Sucumbíos, 2011).

Es a mediados del siglo XX que comienza a desarrollarse la extracción petrolera en la zona de los cofanes, lo que provoca que se vieran realmente afectados, a esto se le suma la deforestación realizada por los colonos, lo que conlleva a que fueran perjudicadas la caza y la pesca y que buscaran medios alternativos como la agricultura y sus instrumentos de caza fueran empleados como artesanías para el turismo. Debido a la influencia de la cultura occidental fueron afectadas algunas costumbres como el vestido tradicional la *cushma* y el consumo del *yagé*. También han sustituido la poligamia por la monogamia y en la actualidad no existe la casa de la menstruación (lugar donde se debían aislar las mujeres durante su período). Su lengua es el *a'ingae* y consideran como su dios a *Chiga*. Las actividades productivas fundamentales siguen siendo la agricultura, la caza, la pesca y la recolección. Pocas personas tienen trabajos remunerados. En Dureno se desarrollan actividades ligadas al turismo y las actividades agrícolas están fundamentalmente relacionadas al consumo doméstico. En la actualidad se observan cambios importantes en la actividad de la cacería respecto a las prácticas tradicionales, debido a la influencia religiosa, así como el deterioro de las condiciones ambientales les ha inducido a apresar animales que antes no se cazaban, como el venado, que se lo considera un cofán o un *cucuyo* (espíritu maligno), mientras que el venado es parte de la dieta cofán. Otro animal que lo ven como ser humano y que es prohibido cazar es el mono machín, al igual que los tigres, el oso hormiguero, perezoso porque son como personas invisibles que viven en la selva. Algunos dicen que el espíritu de sus antepasados se engendró en el oso hormiguero. Si se les dispara el mal se revierte en el cazador (Moya, 2010).

Culturalmente, los Cofanes han practicado una horticultura con pequeños cultivos para autoconsumo. La chacra siempre fue manejada a orillas del río especialmente en las islas que se inunda estacionalmente (varzea) por la facilidad de llegar en sus canoas y por ser suelos bastante fértiles que no constituyen mayor esfuerzo para derrumbar árboles. En estos

sitios se siembra el plátano (*Musa × paradisiaca*), el orito (*Musa acuminata*) y la yuca (*Manihot esculenta*), los frutales se siembran alrededor de la vivienda. Entre las frutas cultivadas se encontró: uvas de monte (*Pourouma cecropiifolia*), guabas (*Inga Edulis*), caimitos (*Chrysophyllum cainito*), piña (*Ananas comosus*), que son cosechados y consumidos según su temporada. La chacra Cofán no sobrepasará del cuarto de hectárea, aunque actualmente se escucha hablar de una o dos hectáreas, entendible, por cuanto sus productos son vendidos ocasionalmente a los mismos comuneros y a veces se lleva al mercado de Dureno o Lago Agrio.

Para los comuneros la chacra, se considera un lugar protegido por sus dueños. Otras personas no pueden ir a coger lo que está sembrado ahí, sin la presencia del dueño, porque pueden enfermarse o a lo mejor morirse. Los shamanes pueden dejar espíritus para que cuiden su chacra.

Maridaje: el arte de combinar los saberes ancestrales.

El término maridaje proviene del francés “mariage” que su origen refiere a la idea de unión o casamiento. En los últimos años el maridaje ha ocupado un punto de interés entre especialistas gastronómicos y avezados del sector. En la comunidad del Milenio A’í Dureno, también se maridan las comidas y bebidas en el momento que escogen los líquidos más idóneos para acompañar las preparaciones que realizan fundamentalmente para celebraciones y eventos importantes. En la tabla siguiente se muestran algunos de los maridajes más relevantes.

Tabla 1. Platos y bebidas tradicionales más comunes y especiales.

Platos más comunes		Platos especiales	
Comidas	Bebidas	Comidas	Bebidas
Sopa de guanta	kui khu, canepecha	Sopa de palmito y yuca	tsetsepa, kunapecha
Ambo sejchupa	kui khu, canepecha	Soín de maíz	tsetsepa, kunapecha
Chontaduro con pescado	kui khu, canepecha	Macabe	tsetsepa, kunapecha
Caldo de pescado y de carne de monte	kui khu, canepecha	Caldo de huevos de pescado	tsetsepa, kunapecha
Soín y Klkupeche	kui khu, canepecha	Envuelto de huevos de pescado	tsetsepa, kunapecha

Fuente: Realizado por Zada, E y Caiza, A.M (2021).

Estos platos son denominados tradicionales más comunes de acuerdo con Moya (2010) porque se pueden encontrar en las preparaciones diarias de la comunidad. Todos pueden ser acompañados de *kui khu* o *chucula* que son bebidas preparadas con maduro y consumidas frecuentemente. Los platos tradicionales especiales se consideran aquellos que son consumidos algunas veces al año y son preparados por motivo de festividades. Estos platos maridan fundamentalmente con bebidas como la *tsetsepa* (chicha fermentada que se elabora con plátano, yuca y orito) y *kunapecha* (chicha de yuca).

Tabla 2. Platos consumidos en las fiestas de la chonta, matrimonios y bautizos.

Alimentos	Bebidas
gallina o saíno	chicha de yuca, blanca o roja, de chonta, guarapo, cerveza
guanta, mono asado, danta	chicha de chonta, vinillo de yuca

pollo, res	chicha de chonta, vinillo de yuca
pescado	chicha roja, chicha de chonta

Fuente: Realizado por Zada, E y Caiza, A.M (2021).

La gallina y el saíno se consumen fundamentalmente en celebraciones como matrimonios y bautizos. La guanta, el mono asado y la carne de danta en las festividades más importantes de la comunidad como la fiesta de la chonta. Aunque debido a la escasez de estas carnes en la actualidad se ingieren también la carne de res y de pollo. Mientras que el pescado se considera un alimento muy saludable y marida muy bien con la chicha roja, la que es elaborada con maíz, quinua, arroz o harina y la chicha de chonta (*U'ma tsetsepa*). Además de estar presente en celebraciones especiales, el pescado es muy recomendado para cualquier ocasión al ser considerado un alimento muy sano por la comunidad. Estos platos pueden ser acompañados por las bebidas que se han propuesto no quedando exenta la probabilidad que a gusto personal puedan ser acompañados por algún otro líquido. No obstante, son las tradiciones que han heredado de sus antepasados y que la comunidad del Milenio A'i Dureno trata de ponerlas en práctica para mantenerlas vivas y darlas a conocer a los visitantes que arriban a su territorio

CONCLUSIONES

La comunidad del Milenio A'I Dureno posee un legado gastronómico ancestral único basado fundamentalmente en los cultivos de la huerta, la pesca y la caza, los que armonizan su mesa y las celebraciones que en ella se desarrollan, los mismos que permiten su conservación. Entre los platos especiales sobresalen los que son preparados con pescado al ser considerado este un alimento muy saludable que puede ser consumido no solo en festividades, sino que puede formar parte de las dietas más estrictas, mientras que las bebidas más consumidas son las que intervienen en su preparación alimentos como la yuca

y el plátano, sobresaliendo la chicha blanca, chicha roja y chicha de yuca. El pueblo del Milenio A'i Dureno consume principalmente los alimentos con las bebidas típicas ancestrales más idóneas para ello. A pesar de que en esta comunidad el término maridaje no es conocido realizan esta práctica, que es muy empleada en la actualidad por los especialistas gastronómicos, lo que propicia la combinación de platos y bebidas para potenciar sus cualidades. La documentación de los saberes ancestrales relacionados con la gastronomía le permite a la comunidad conservar su identidad y de esta forma transmitirla a las nuevas generaciones.

BIBLIOGRAFÍA

- Benavides, E. A. (2018). *Maridaje de licores espirituosos ecuatorianos con platos típicos del Ecuador*. (p. 39).
- Caizaguano, A. B. R. (2019). *Los saberes ancestrales de la nacionalidad Tsáchila y su utilización en el turismo étnico* (Issue Figura 1).
- Camacho, M. M. (2021). *Plan de señalética turística para el fortalecimiento del turismo comunitario en la comunidad Yamanunka, parroquia Limoncocha, cantón Shushufindi, provincia de Sucumbíos*. (pp. 5–6).
- Carvallo, N. (2015). Saberes ancestrales: lo que se sabe y se siente desde siempre. *El Telégrafo*, 1–2. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/buen/1/saberes-ancestrales-lo-que-se-sabe-y-se-siente-desde-siempre>
- Dumas, N. C., & Salamea, I. E. (2013). *Propuesta de turismo comunitario en Nárig, cantón Sígsig, provincia del Azuay, para el periodo 2013-2016*. (p. 84).
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3733/1/TESIS.pdf>
- El Universo. (2019). *Maridajes*. 22 de Junio.

<https://www.eluniverso.com/entretenimiento/2019/06/22/nota/7388649/maridajes/>

Gobierno Autónomo Descentralizado de la provincia de Sucumbíos. (2011). *Saberes ancestrales de Sucumbíos* (p. 364). https://docplayer.es/18093729-Gobierno-autonomo-descentralizado-de-la-provincia-de-sucumbios.html#show_full_text

Hall, C. M., & Lew, A. A. (2009). Understanding and Managing Tourism Impacts: An integrated approach. In *Understanding and Managing Tourism Impacts: An Integrated Approach*. <https://doi.org/10.4324/9780203875872>

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2003). *Metodología de la investigación* (3^a edición). Editorial Mc Graw Hill.

<http://derechoycienciapolitica.cl/index.php/rdcp/article/viewFile/47/52>

INEC. (2010). *Base de Datos – Censo de Población y Vivienda*.

<https://www.ecuadorencifras.gob.ec/base-de-datos-censo-de-poblacion-y-vivienda/>

Instituto Metropolitano de Patrimonio. (2012). *Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial*. 30 de Enero de 2012. <http://www.patrimonio.quito.gob.ec/?p=23>

Jiménez, A. R., & Jacinto, A. O. P. (2017, July). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Iro de Julio*, 27.

<https://www.redalyc.org/pdf/206/20652069006.pdf>

López de Mesa, L. (2018). Patrimonio cultural. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, 5(08), 951–957. <https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>

López, G., & Palomino, B. (1998). Turismo y medio ambiente. *Méjico: Instituto de Investigaciones Económicas, Universidad Nacional Autónoma de Méjico (Mecanografiado)*.

Moya, A. (2010). *Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes del Ecuador. I La Amazonía* (Vol. 4, Issue 3).

<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56268.pdf>

Palomino Villavicencio, B., Gasca Zamora, J., & López Pardo, A. (2016). El turismo comunitario en la Sierra Norte de Oaxaca: perspectiva desde las instituciones y la gobernanza en territorios indígenas. *El Periplo Sustentable: Revista de Turismo, Desarrollo y Competitividad*, 30, 6–37.

Patrimonio, M. D. C. Y. (2017). *Ministerio de cultura y patrimonio* (p. 4).

<http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ecu168899.pdf>

Pérez, J. (2017). *Innovación en los maridajes / Tendencias gastronómicas 2017 - Grupo Gloriamar*. Marzo. <https://www.gloriamar.es/innovacion-los-maridajes-tendencias-gastronomicas-2017/>

Robinson, S. S. (1996). *Hacia una comprensión del shamanismo cofán volumen 5 of Serie Pueblos del Ecuador*. Editorial Abya Yala, 1996.

https://books.google.com.ec/books/about/Hacía_una_comprensión_del_shamanismo_c.html?id=Ov33tUew70QC&redir_esc=y

Ruiz, B., & Carrión, S. (2007). *Turismo Comunitario en Ecuador Desarrollo y sostenibilidad social*. (p. 333).

Secretaría Nacional de Planificación. (2017). *Plan Nacional para el Buen Vivir 2017-2021*. RESOLUCION No. 002-2017-CNP. <https://www.igualdadgenero.gob.ec/wp-content/uploads/2018/07/PLAN-NACIONAL-PARA-EL-BUEN-VIVIR-2017-2021.pdf>

Torre, A., Molteni, J., & Pereyra, E. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. *Cimarronesperu.org*, 27, 166. <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>

Intraculturalidad y gestión del conocimiento turístico en la provincia de Chimborazo

Intraculturality and management of tourist knowledge in Chimborazo province

Diego Calvopiña Andrade^{1*}, Henry Moscoso Carrillo², Andrea Garrido³

¹Universidad Nacional de Chimborazo Km. 1. 1/2 vía Riobamba a Guano, Chimborazo, Riobamba, Ecuador CP 060101.

²Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Panamericana Sur km 1 1/2, Chimborazo, Riobamba-Ecuador, C P EC060155

³Universidad Nacional de Chimborazo Km. 1. 1/2 vía Riobamba a Guano, Chimborazo, Riobamba, Ecuador CP 060101.

Autor para la correspondencia (e-mail): dcalvopina@unach.edu.ec

RESUMEN

La intraculturalidad, entendida como el fortalecimiento de las expresiones culturales de una comunidad permite la consolidación del espíritu social de la población a partir de su identificación con los saberes ancestrales; por ello, se realizó un estudio referente a la incidencia de la intraculturalidad en la gestión del conocimiento turístico y cómo influye en el desarrollo integral de destinos con vocación turística de la provincia de Chimborazo.

La presente investigación explica la influencia de la intraculturalidad en la gestión del conocimiento con orientación al turismo, la misma que al ser entendida como variable involucra las dimensiones: datos, información, conocimiento y gestión; por lo que, a partir de lo enunciado se plantea el problema: ¿Cuáles son las dimensiones del constructo intraculturalidad en la gestión del conocimiento turístico de un destino? Se determinó la validez y la fiabilidad del instrumento aplicado en el estudio, además de verificar su pertinencia, que deriva en el impacto que generan los parámetros relacionados con la aplicación de los valores de la intraculturalidad en la gestión del destino turístico. El presente estudio permitió determinar la posibilidad de gestionar el conocimiento ancestral mediante el turismo, con el fin de consolidar la identidad como filosofía de desarrollo,

mediante la puesta en valor de la intraculturalidad como eje principal del turismo. Además, permitió concluir que la identificación de datos, informaciones y conocimientos turísticos sirven para la gestión integral de un destino turístico.

Palabras clave: Conocimiento, cultura, destino turístico, saberes ancestrales, turismo.

ABSTRACT

Intraculturality, understood as the strengthening of the cultural expressions of a community, allows the consolidation of the social spirit of the population from its identification with ancestral knowledge; for this reason, a study was carried out regarding this incidence of intraculturality in the management of tourism knowledge and how it influences the integral development of destinations with a tourist vocation in the province of Chimborazo. The present research explains the influence of intraculturality in the management of knowledge oriented to tourism, which when understood as a variable involves the dimensions: data, information, knowledge and management; therefore, based on the above, the problem arises: what are the dimension of the intracultural construct in the management of tourist knowledge of a destination? The validity and reliability of the instrument applied in the study was determined, in addition to verifying its relevance, which results in the impact generated by the parameters related to the application of the values of intraculturality in the management of the tourist destination. The present study made possible to determine the possibility of managing ancestral knowledge through tourism, in order to consolidate identity as a development philosophy, through the enhancement of intraculturality as the main axis of tourism. In addition, it allowed to conclude that the identification of tourism data, information and knowledge is for the integral management of a tourist destination.

Keywords: Knowledge, culture, tourist destination, ancestral knowledge, tourism

INTRODUCCIÓN

Los alacranes o escorpiones son un orden de arácnidos conocidos desde el período Silúrico, hace 440 millones de años (Dunlop et al., 2008). Morfológicamente son un grupo homogéneo caracterizado por un cuerpo dividido mesosoma y opistosoma, y con seis pares de apéndices bucales, los quelíceros y pedipalpos, y cuatro pares de patas (Teruel & Melic, 2015). Los pedipalpos tienen forma de tenazas, y el opistosoma o cola está formado de cinco apéndices y aloja en el último segmento (el telsón), un aguijón y una glándula de veneno (Teruel & Melic, 2015). Todos los escorpiones son animales depredadores, solitarios y de hábitos nocturnos. En Ecuador se han registrado 48 especies de las cuales 36 especies (74 %) son endémicas (Brito & Borges, 2015; Sánchez-Vialas et al., 2020). No obstante, el conocimiento acerca de la taxonomía, sistemática y distribución de los escorpiones ecuatorianos es incompleto. Este es el caso de la provincia de Zamora Chinchipe, para la cual no existen datos de la riqueza de especies a pesar de su gran diversidad de ecosistemas. La única especie de escorpión formalmente registrada para la provincia es *Troglotaysiacus muranunka*, que fue recientemente descrita por Sánchez-Viales et al. (2020). En esta contribución resumimos los resultados de una colección de escorpiones de la provincia de Zamora Chinchipe con el propósito de incrementar el conocimiento acerca de este orden de arácnidos en Ecuador.

MATERIALES Y MÉTODOS

Los especímenes de escorpiones fueron recolectados de manera oportunista con pinzas entomológicas para evitar picaduras y colocados rápidamente en empaques individuales con etanol al 70 % para su fijación, preservación, etiquetado y transporte al laboratorio. Las recolecciones se realizaron entre mayo de 2018 y marzo de 2021 en once localidades de la provincia de Zamora Chinchipe (Fig.1). Cada espécimen fue examinado y fotografiado con una cámara digital Canon EOS Rebel T5 montada en un

estereomicroscopio Leica S8APO con una cámara de luz Canon 6T. La determinación de familias y géneros fue realizada con el uso de claves taxonómicas de Francke (1977) y Lourenço (1995a). Todos los especímenes revisados se encuentran depositados en el laboratorio de Ecología Tropical y Aplicada en el Centro de Investigaciones y Postgrado Amazónicos (CIPCA) de la Universidad Estatal Amazónica.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los escorpiones fueron escasos en Zamora Chinchipe con un total de 44 especímenes registrados. La mayoría de especímenes correspondieron a la familia Chactidae, principalmente del género *Teuthraustes*, que provinieron en su mayoría de bosques montanos del cantón Palanda. Este género está principalmente restringido a las regiones montañosas de los Andes de Ecuador, Colombia y Perú y es uno de los más diversos y con mayor riqueza de especies endémicas en el país (Wilson R Lourenço, 1995b; Loureno & Duhem, 2010). Estos especímenes muestran afinidad con *Teuthraustes witti* (Krapelin 1896) y *Teuthraustes ohausi* (Krapelin 1912), especialmente por la forma de los pedipalpos y aguijón (Wilson R Lourenço, 1995b; Monod et al., 2019) (Fig. 2). Especímenes de *Teuthraustes* también han sido hallados en Pachicutza y el Pangui, pero su identificación taxonómica es aún incierta. Lo mismo sucede con otros géneros como *Tityus* o *Troglotaysiacus*, que requieren comparaciones detalladas considerando que distintas especies han sido registradas en la Cordillera del Cónedor en Morona Santiago y Zamora Chinchipe (Lourenço, 1981; Sánchez-Vialas et al., 2020). En la región del Alto Nangaritza se ha registrado la mayor diversidad de familias y géneros con especímenes de *Teuthraustes*, *Chactas* y *Tityus* del grupo *obscurus* (Fig. 3), que junto a *Troglotaysiacus muranunka* indican una alta riqueza de especies en esta área de la provincia. Esta zona requiere un mayor esfuerzo de muestreo, considerando la variedad de ecosistemas y la

ausencia de estudios de escorpiones arbóreos en la región amazónica (Brito & Borges, 2015; Wilson R. Lourenço & Ythier, 2013).

CONCLUSIONES

Los especímenes de escorpiones de Zamora Chinchipe indican que estos invertebrados son escasos. La fauna de escorpiones de esta provincia es diversa, hallándose representantes de las familias Chactidae y Buthidae, principalmente del género *Teuthraustes* en bosques andinos. En el Alto Nangaritza se han registrado hasta ahora tres especies de los géneros *Chactas*, *Troglotaysiacus* y *Tityus*. Un mayor número de especímenes y comparaciones detalladas permitirán en el futuro tener un listado de la fauna de escorpiones de Zamora Chinchipe.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo no hubiera sido posible sin la entusiasta colaboración de los estudiantes y autoridades, Dr. Hernán Uvidia y Dr. José Romero, y la Dra. Ruth Arias de la Universidad Estatal Amazónica (UEA) por todo el apoyo para el desarrollo de este trabajo. Las recolecciones de especímenes fueron realizadas dentro del Contrato Marco de Acceso a los Recursos Genéticos entre el Ministerio del Ambiente y la UEA, del programa “Ecosistemas, Biodiversidad y conservación de especies, invertebrados y sus interacciones” MAE-DNB-CM-2018-0087 y la respectiva autorización de los dueños de los predios.

BIBLIOGRAFÍA

- Brito, G. & Borges, A. (2015). A checklist of the scorpions of Ecuador (Arachnida: Scorpiones), with notes on the distribution and medical significance of some species. *Journal of Venomous Animals and Toxins Including Tropical Diseases*, 21(1). <https://doi.org/10.1186/s40409-015-0023-x>

Dunlop, J. A., Tetlie, O. E. & Prendini, L. (2008). Reinterpretation of the Silurian scorpion *Proscorpius osborni* (Whitfield): Integrating data from Palaeozoic and recent scorpions. *Palaeontology*, 51(2), 303–320. <https://doi.org/10.1111/j.1475-4983.2007.00749.x>

Francke, O. (1977). Lista de especies y claves para identificar las familias y los géneros. *Revista Peruana de Entomología*, 20(1), 73–76.

Lourenço, W R. (1981). Scorpions cavernicoles de l'Équateur: *Tityus demangei* n. sp. et *Anateris ashmolei* n. sp. (Buthidae); *Troglotayosicus vachoni* n. gen., n. sp. (Chactidae), Scorpion troglobie. *Bulletin Du Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris*, 4(3), 635–662.

Lourenço, Wilson R. (1995a). Les Scorpions (Chelicerata, Scorpiones) de l'Équateur avec quelques considerations sur la biogeographie et la diversite des especes. *Revue Suisse de Zoologie*, 102(1), 61–88. <https://doi.org/10.5962/bhl.part.80459>

Lourenço, W. R. & Duhem, B. (2010). The geographical pattern of distribution of the genus *Teuthraustes* Simon (Scorpiones, Chactidae) in South America and description of a new species. *Comptes Rendus - Biologies*, 333(11–12), 858–863. <https://doi.org/10.1016/j.crvi.2010.09.005>

Lourenço, Wilson R. & Ythier, E. (2013). The remarkable scorpion diversity in the Ecuadorian Andes and description of a new species of *Tityus* C. L. Koch, 1836 (Scorpiones, Buthidae). *ZooKeys*, 307, 1–13. <https://doi.org/10.3897/zookeys.307.5334>

Monod, L., Dupérré, N. & Harms, D. (2019). An annotated catalogue of the scorpion types (Arachnida, Scorpiones) held in the Zoological Museum Hamburg. Part I: Parvorder Iurida Soleglad & Fet, 2003. *Evolutionary Systematics*, 3(2), 109–200. <https://doi.org/10.3897/evolsyst.3.37464>

Sánchez-Vialas, A., Blasco-Aróstegui, J., García-Gila, J. & Lourenço, W. R. (2020). A new species of *Troglotayosicus* Lourenço, 1981 (Scorpiones: Troglotayosicidae) from southern Ecuador. *Arachnology*, 18(6). <https://doi.org/10.13156/arac.2020.18.6.612>

Teruel, R. & Melic, A. (2015). Orden Scorpiones. *Revista IDE@-SEA*, N°, 18, 1–17.
www.sea-entomologia.org/IDE@

Valorando los conocimientos tradicionales sobre partería: Una contribución para la formación universitaria latinoamericana

Valuing traditional knowledge about midwifery: A contribution to Latin American university education

Jadson Marques Dantas^{1*}, Dora Mariela Salcedo Barrientos¹; Carolina Bezerra Coe¹; Cintia Magalhães Neia¹; Nathalya Tavares dos Santos¹; Vitória Gabriela Picolo¹; Michele Barros de Souza Simões¹

¹Universidad de São Paulo, São Paulo, Brazil.

*Autor para la correspondencia: jadson.dantas@usp.br

RESUMEN

La partería tradicional juega un papel importante en la construcción social del ser humano, discutir sobre este tema en los espacios académicos permite la protección y valorización de los conocimientos tradicionales que son inminentes para preservar la propia historia humana.

El objetivo de este trabajo fue rescatar, valorar y analizar los conocimientos tradicionales sobre la partería a través de la obra cinematográfica “A Parteira” (2018) desde una perspectiva de la Epidemiología Social.

Se trata del análisis del discurso de la protagonista que hace parte del documental cinematográfico “A Parteira” (2018) dirigido por la directora Brazileña Catarina Doolan Fernandes a partir de la lectura del plano del lenguaje simbólico de la obra. El material audiovisual permitió identificar tres categorías: ser partera; saberes ancestrales y ser mujer.

El mencionado documental tiene un gran potencial de producir extrañeza, reconocimiento, reflexión crítica; elementos necesarios tanto en la formación académica como en la

construcción del sentido crítico de la actuación del profesional en latinoamérica, además de contribuir con el conocimiento del propio público. Finalmente es posible rescatar procesos protectores y destructivos de la realidad objetiva así como valorar los cuidados tradicionales, la recuperación de las historias de vida, la tradición y el universo que rige la partería, para que se construyan puentes entre los conocimientos tradicionales y científicos en el ámbito de la salud colectiva.

Palabras clave: Atención tradicional del nacimiento, Formación Universitaria, Humanización, Parteras Tradicionales.

ABSTRACT

Traditional midwifery plays an important role in the social construction of the human being, discussing this issue in academic spaces allows the protection and valorization of traditional knowledge that is imminent to preserve human history itself.

The objective of this work was to rescue, value and analyze traditional knowledge about midwifery through the cinematographic production “A Parteira” (2018) in the light of Social Epidemiology.

It is about the analysis of the protagonist's speech that is part of the cinematographic documentary “A Parteira” (2018) directed by the Brazilian director Catarina Doolan Fernandes from the production's symbolic language reading plan. The audiovisual material allowed us to identify three categories: being a midwife; ancestral knowledge and being a woman.

The aforementioned documentary has a great potential to produce strangeness, recognition, critical reflection; essential elements both in academic training and in the critical sense construction of the professional's performance in Latin America, in addition to contributing to the knowledge of the public itself. Finally, it is possible to rescue protective and

destructive processes of objective reality as well as to value traditional care, the recovery of life stories, tradition and the universe that guides midwifery, so that in the collective health field, bridges can be built between traditional and scientific knowledge

Keywords: Traditional birth care, University Training, Humanization, Traditional Midwives.

INTRODUCCIÓN

El documental analizado - A Parteira (2018) - es una producción Brazileña con dirección de Catarina Doolan Fernandes. La protagonista de este material es Ana Maria Valcácio da Silva, conocida como Donana, que con su buen humor y resistencia invita al espectador a conocer su realidad y su historia de vida. Atendiendo más de mil partos en su trayectoria, hoy es la representante de la Asociación de Parteras de São Gonçalo do Amarante, Rio Grande do Norte - Brazil.

El oficio de las parteras sufrió transformaciones a lo largo del tiempo, los primeros registros sobre la atención del embarazo, parto y puerperio fueron realizados por mujeres, conocidas por las comunidades Brazileñas como parteras (Gomes, 2018). Ellas han desarrollado un vínculo de confianza dentro de las comunidades, con prácticas y acciones que trascienden el momento del parto (Santos, 2015).

Sin embargo, el siglo XVII estuvo marcado por el inicio del proceso de medicalización del parto. El escenario del parto sufrió cambios abruptos en varios lugares y en Brazil no fue diferente, a partir de 1820, los nacimientos empezaron a ser retirados del ambiente doméstico y de las manos de las parteras para ser realizados en el ambiente hospitalario. Las parteras tradicionales tuvieron sus prácticas condenadas por los conocimientos científicos de la época (Palharini et al., 2018).

En la actualidad, Brazil tiene un modelo de atención obstétrica extremadamente intervencionista, lo que queda claro cuando se observan las tasas de intervenciones dentro de la atención obstétrica (Leal et al., 2014).

Así, este debate central pretende resaltar la cuestión de género, que permea los cuerpos, la transmisión de los conocimientos tradicionales que no tiene apoyo del modelo médico actual y la importancia de los materiales educativos como los documentales para los profesionales de la salud. Así, valorando los saberes ancestrales, produciendo reflexiones y construyendo sentido crítico en la formación académica y el desempeño profesional.

MATERIALES Y MÉTODOS

El análisis de la obra cinematográfica aborda el proceso salud-enfermedad dentro de una perspectiva de la epidemiología social (Fonseca et al, 2010).

La exploración del material audiovisual "A Parteira" comenzó en septiembre de 2020 con la elección del documental. Se utilizó la metodología de análisis de contenido (Bardin, 2013), identificando tres categorías que surgieron en el discurso del personaje Donana, siendo las categorías: ser partera, saber tradicional y ser mujer. Los elementos guiados y referenciados se articulan con nociones de partería, procesos de atención y humanización, utilizando los discursos reales presentes en el documental.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El documental "A Parteira" es rico en elementos que pueden ser analizados. Sus desdoblamientos exploratorios pueden ser diversos. Se presentan tres categorías que permiten dialogar con algunos elementos importantes:.

- Categoría A - Ser partera:

[...] " Creo que... la partería se lleva en la sangre, porque vengo de una familia de muchas parteras y cada vez más sentía, sentía sed de partería. Me volví loca cuando vi una embarazada Ah... si pudiera llevar a este chico, ¡Dios mío! [...]

En este discurso de Donana podemos observar elementos que retratan la esencia ancestral del parto. Cuando ella dice que la partería está en la sangre y que en su familia hay muchas parteras, esto refuerza el estudio de Nascimento et al. (2009), que retrata a las parteras tradicionales de Envira - Amazonas.

En este estudio cualitativo, se presentan los discursos de las parteras tradicionales y se aportan los mismos elementos que resignifican sus prácticas en el don empírico, así como la pasión por el oficio y cómo esto repercute en la asistencia ofrecida.

También se observa que decir que la partería "está en la sangre" remite a una reflexión para pensar como una naturaleza intrínseca que no se puede borrar. La partería conecta un árbol genealógico con profundas raíces en una ascendencia que es cultural, espiritual y biológica.

La partería se produce a partir de la búsqueda de la armonía y contacto con las raíces ancestrales.

- Categoría B - Conocimientos tradicionales:

[...] primero significa conseguir comida... segundo significa pasar el día en el agua, que es la mejor relajación que tienes. Significa que estoy aquí hablando con Dios y con los peces. Tomo cualquier pez que Dios me dé. Nadie se preocupa por mi vida y yo me preocupo mucho menos por la de los demás. Lo primero que recuerdo cuando estoy pescando es mi infancia.

Luego todas las dificultades, pero también... vuelvo a las cosas buenas que tuve. Entonces, reflexiono mucho... cuántas veces vine a pescar porque tenía hambre y había hambre en casa. Mi padre estaba enfermo... la situación económica... no era una criada ni nada... sólo mi madre trabajaba con una azada, pero cuántas veces después lloré por venir a pescar en mi día libre, echando de menos la pesca y recordando lo que tuve que pasar para llegar a donde llegué..."

La realidad de la mujer matrona es única. No es parte de este análisis estigmatizar estas realidades, pero hay elementos que son representativos de una población específica y de lugares específicos. El relato de Donana sobre las dificultades que enfrentó en el transcurso de su vida revela una realidad que es parte de la vida de muchas personas de Brazil.

También presenta lo que puede llamarse un estilo de vida más naturalista. La naturaleza forma parte de su historia y esta conexión revela también el conocimiento tradicional, que se construye intrínsecamente con la historia de vida del pueblo, el lugar donde vive, los recursos que tiene y las enseñanzas que se transmiten de una generación a otra.

Los conocimientos tradicionales forman parte de la vida de los pueblos en cuestión, son parte de la construcción de las experiencias vividas y conforman la subjetividad del individuo inmerso en estas prácticas. El conocimiento tradicional se basa en lo empírico, no sólo del propio individuo, sino de toda una ascendencia de conocimientos transmitidos, ya sea en el ámbito racional, como el diálogo, o en el espiritual. Gran parte de estos conocimientos que provienen de la transmisión oral se basan en las historias de la comunidad en la que se inserta ese individuo.

Además, estos conocimientos tradicionales son inseparables de la cultura de una determinada comunidad, también lo son del lugar que ésta ocupa y del simbolismo y

significado que traen. Así, la naturaleza, siendo también una fuerza incontrolable, se relaciona con la partería, marcada como un proceso de vida natural, respetuoso e incontrolable, cuestionando así el modelo iatrogénico que se aplica hoy en nuestra sociedad.

- Categoría C - Ser mujer:

"[...] Ser mujer es ser una pieza de hierro. ¿Sabes por qué? Porque si no eres este pedazo de hierro, es difícil que entiendas lo que es ser mujer. La mujer es el principio del amor... la mujer está hecha para amar de verdad. Madre, amiga, madrina, tía, abuela... Estas mujeres son todas mujeres de amor[...]".

Ser una mujer hoy en Brazil, es tener que enfrentar la realidad cotidiana de un machismo que se expresa de diferentes maneras. A ocurrencia de una violación cada 11 minutos; una mujer asesinada cada dos horas, 503 mujeres víctimas de agresiones cada hora. (Agência Patrícia Galvão, 2020).

Cuando la protagonista dice que "si no eres este pedazo de hierro, es difícil que entiendas lo que es ser mujer", se interpreta el estigma de la mujer "guerrera", de la mujer "fuerte". En este sentido, Beauvoir (1980) cita en su famosa frase del libro El segundo sexo, "no se nace mujer, se llega a serlo", muestra que el sujeto femenino forma parte de una construcción social, moldeada socialmente la mayoría de las veces por la opresión.

CONCLUSIONES

Desde esta perspectiva, se puede reflexionar sobre cómo el cuidado y los conocimientos tradicionales son una parte importante de la construcción social del ser humano y cómo la negligencia de estos cuidados y del propio oficio de las parteras modernas para estructurar

un modelo que es medicalizante y a veces opresivo. Es importante destacar la importancia de valorar la historia de un pueblo, las capacidades y los derechos de las mujeres, destacando el oficio de las parteras tradicionales como aspecto protector en el proceso de salud y enfermedad basado en la determinación social.

Así pues, reconocer, valorar y no dejar que el oficio de las parteras tradicionales sea visto como algo primitivo o peligroso es un paso de muchos otros que son necesarios para que las mujeres en sus procesos de gestación y parto sean respetadas en todos los aspectos y dimensiones, para que realmente se produzcan transformaciones.

Destaca el potencial de los documentales para los profesionales de la salud que es extremadamente relevante. Obras cinematográficas como la analizada son capaces de producir extrañeza, reconocimiento, reflexión y cuestionamiento, elementos necesarios en la formación académica y construcción del sentido crítico del estudiante y de los profesionales que actúan en esta área. El cuestionamiento sobre la conducta adoptada es un ejemplo práctico de cómo los documentales pueden tener eco en las subjetividades de los individuos que están involucrados en esta atención obstétrica.

La importancia de adoptar esta visión en el ámbito de la atención a las mujeres embarazadas, justifica que hay otras categorías que permiten comprender esta situación, pues el embarazo es una fase de reencuentros entre el conocimiento cultural, costumbres, ritos y diferentes prácticas. Por lo tanto, es necesaria una visión intercultural para el respeto de los derechos a las prácticas culturales y tradicionales locales, ampliación del respeto por las costumbres y los valores culturales. Así como Donana y las distintas parteras tradicionales repartidas por el país son la revolución en la práctica, son inspiración de la resistencia y la revolución.

BIBLIOGRAFÍA

Agência Patrícia Galvão.(2020). Cronometro da violência contra as mulheres no Brazil. São Paulo, . Disponível em:

<https://dossies.agenciapatriciagalvao.org.br/feminicidio/biblioteca/cronometro-da-violencia-contra-as-mulheres-no-Brazil/>

Bardin L. (2013). Análise de Conteúdo. 19a Ed. Lisboa. Portugal: Edições 70.

Beauvoir, S.. (1960). O segundo sexo: fatos e mitos. São Paulo: Difusão Européia do Livro.

Fonseca, R.M.G.S., & Egry, E.Y. (2010). Epidemiologia Social. In: Epidemiologia Social. In:

Garcia TR; Egry EY. (Org.) *Integralidade da Atenção no SUS e Sistematização da Assistência de Enfermagem*. Porto Alegre: Artmed.

Gomes, S.C., Teodoro, L.P.P., Pinto, A.G.A., Oliveira, D.R., Quirino, G.S., & Pinheiro, A.K.B. (2018). Rebirth of childbirth: reflections on medicalization of the Brazilian Obstetric care. *Rev Bras Enferm*; 71(5):2594-8.

Leal, M. C., Pereira, A.P.E., Domingues, R.M.S.M., Theme Filha, M.M., Dias, M.A.B., & Nakamura-Pereira, M. (2014). Intervenções obstétricas durante o trabalho de parto e parto em mulheres Brazileiras de risco habitual. *Cad Saude Publica*. 30(Suppl):S17–32.

Nascimento, K., Santos, E., Erdmann A., Nascimento Júnior, H., & Carvalho, J. (2009). A arte de partejar: Experiência de cuidado das parteiras tradicionais de Envira/AM. *Rev. Enferm.*, v. 13, n. 2, pp. 319-327.

Palharini, L. A., & Figueiroa, S. F. M. (2018). Gênero, história e medicalização do parto: a exposição “Mulheres e práticas de saúde”. *Hist. cienc. saúde-Manguinhos*, Rio de Janeiro, v. 25, n. 4, p. 1039-1061.. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-59702018000401039&lng=en&nrm=iso>. access on 13 Oct. 2020.

Santos, S. (2015). Os saberes e fazeres das parteiras na comunidade Kalunga, Ribeirão dos Bois, Teresina-GO. Universidade de Brasília-DF, Planaltina.