

Rafael Cristóbal García Caballero
Jenny Raquel Valderrama Pérez
Julio César Fernández Alvarado

Saberes Ancestrales de Incahuasi en los andes del norte del Perú



Lambayeque - Perú
2024

Transdigital[®]
editorial

Rafael Cristóbal García Caballero
Jenny Raquel Valderrama Pérez
Julio César Fernández Alvarado

Saberes Ancestrales de Incahuasi en los andes del norte del Perú



pensión65
transparencia para más personas



Transdigital[®]
editorial

Lambayeque – Perú
2024

Título original: Saberes Ancestrales de Incahuasi en los andes del norte del Perú / Rafael Cristóbal García Caballero, Jenny Raquel Valderrama Pérez y Julio César Fernández Alvarado.
— Ciudad de Querétaro: Editorial Transdigital, 2024. — 183 páginas.

ISBN: 978-607- 26541 -0-5

DOI: <https://doi.org/10.56162/transdigitalb33>

Clasificación DEWEY. Materia: 301 – Sociología y antropología.

Tipo de Contenido: Libros universitarios.

Clasificación thema: JH –Sociología y antropología.

Tipo de soporte: libro digital descargable.

Formato: PDF.

Tamaño: 18.5 Mb



Este libro es una publicación de acceso abierto con los principios de Creative Commons Attribution 4.0 International License, que permite el uso, intercambio, adaptación, distribución y transmisión en cualquier medio o formato, siempre que dé el crédito apropiado al autor, origen y fuente del material gráfico. Si el uso del material gráfico excede el uso permitido por la normativa legal deberá tener permiso directamente del titular de los derechos de autor.

Esta obra ha sido dictaminada por pares académicos expertos.

D.R. 2024, Rafael Cristóbal García Caballero (autor).

D.R. 2024, Jenny Raquel Valderrama Pérez (autora).

D.R. 2024, Julio César Fernández Alvarado (autor).

D.R. 2024, Fotografía de caratula: Emiliano Sánchez Reyes, *Cocinando una Cachanga*.

D.R. 2024, Fotógrafo: Herllyn Mary Gumez Montalvan.

D.R. 2024, Diseño: Wilmer Pérez Rodríguez.

D.R. 2024, Sello Editorial Transdigital.

Transdigital[®]
editorial

Sociedad de Investigación sobre Estudios Digitales, S. C. Circuito Altos Juriquilla 1132. Colonia Altos Juriquilla. C. P. 76230, Juriquilla, Querétaro, México. +52 (442) 301 32 38. aescudero@editorial-transdigital.org
www.editorial-transdigital.org

Redes sociales:



<https://www.linkedin.com/company/transdigital-mx/>



<https://twitter.com/TransdigitalMx>



<https://www.facebook.com/transdigital.mx/>



<https://www.instagram.com/transdigital.mx>



<https://www.youtube.com/@transdigitalmx>



CULTURA



INDAUTOR

Registro en el Padrón Nacional de Editores como agente editor Sociedad de Investigación sobre Estudios Digitales, S. C., con el Dígito Identificador 978-607-99594.



RENIECYT

Registro Nacional de Instituciones y
Empresas Científicas y Tecnológicas

Registro Nacional de Instituciones y Empresas Científicas y Tecnológicas del Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCyT) de México con el folio: RENIECYT 2400068.

Sugerencia de referencia en APA 7ª. edición:

García Caballero, R. C., Valderrama Pérez, J. R., & Fernández Alvarado, J. C. (2024). *Saberes Ancestrales de Incahuasi en los andes del norte del Perú*. Editorial Transdigital. <https://doi.org/10.56162/transdigitalb33>





PRESENTACIÓN

La intervención Saberes Productivos es la demostración de que Pensión 65 es más que la entrega de una subvención. Es la mejor evidencia de que el interés del Programa es lograr que el adulto mayor sea revalorado, reconocido y vuelva a ser incluido en las dinámicas sociales y económicas de sus pueblos, de donde nunca debió ser excluido.

Con el desarrollo de esta intervención ellos volvieron a recordar, a practicar lo que estaban olvidando, participando en las escuelas para compartir sus saberes con los jóvenes, integrándose así, paulatinamente, en las dinámicas comunitarias para que sepamos quienes son y los conocimientos que guardan.

Iniciada en febrero del año 2013 como un piloto en los distritos de Sarhua y Morochucos, en Ayacucho, Saberes Productivos se fortaleció y expandió, enfocándose en mejorar la calidad de vida de los usuarios del Programa a través del reconocimiento de sus saberes y prácticas productivas, las cuales tras ser recuperadas son transmitidas a otras generaciones.

Así, durante los últimos 11 años, se ha ido trabajando de la mano con los gobiernos locales de cientos de distritos en todas las regiones del país - a la fecha llega a 1,024 distritos, convocando la participación de 83,379 personas mayores - brindándoles asistencia técnica y asesoría directa, movilizándolo también a diversos actores para impulsar la promoción del desarrollo social, la inclusión, la equidad y el rescate de las prácticas culturales de los pueblos.

Justamente, esta movilización permite iniciativas como la emprendida por este equipo de investigadores que, con apoyo de diversas instituciones como la Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo de Lambayeque y la Municipalidad Distrital de Incahuasi, han recopilado historias, experiencias y saberes para dar fruto a esta publicación que nos acerca al mundo ancestral, maravilloso y poco conocido del distrito de Incahuasi para seguir transmitiendo su cultura, sus conocimientos, su lengua y sus historias, a través del registro de sus saberes, los que hoy se convierten en tangibles para las nuevas generaciones.

Este libro, el cual partió del testimonio de 33 adultos mayores incahuasinos, es un merecido reconocimiento a los sabios de este distrito y de todo Lambayeque, que a través de este trabajo logran tener voz para contarnos lo que guarda su pueblo.

Saberes Ancestrales de Incahuasi en los Andes del Norte del Perú nos demuestra también que la intervención Saberes Productivos no solo está institucionalizada en los municipios distritales y en el Ministerio de Desarrollo e Inclusión - MIDIS, sino que es parte de todo aquel que quiere conocer más de su cultura, de su historia, de sus adultos mayores.

Al igual como sucede en Incahuasi, Saberes Productivos ha logrado generar una rica base de datos sobre las personas mayores portadoras de conocimientos y prácticas ancestrales, en sus diversas tipologías como: lenguas originarias y tradiciones orales, fiestas y celebraciones rituales, técnicas artesanales tradicionales, gastronomía, formas de organización social y comunal, medicina tradicional y conocimiento del cuerpo y la salud, prácticas y tecnologías productivas y de comercialización, música y danza, conocimientos

y usos relacionados con la naturaleza y el universo y espacios culturales de representación o realización de prácticas culturales.

Por eso, este libro es un merecido reconocimiento a los adultos mayores, cuya vida estuvo dedicada al esfuerzo, al trabajo y a la creatividad con la que enfrentaron las adversidades para sacar adelante a sus familias y pueblos y que, tras un lapso de indiferencia, hoy reviven y permiten el rescate cultural de sus pueblos.

Julio Mendigure Fernández
Director Ejecutivo
Programa Nacional de Asistencia Solidaria
Pensión 65
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS





PALABRAS PRELIMINARES

La universidad es un campo académico que está hecho fundamentalmente para la realización de investigaciones científicas, es dentro de este contexto que se hace ciencia al existir un objeto de estudio, teorías, métodos, técnicas e instrumentos de investigación, que permiten acercarnos a una verdad objetiva. Es dentro de este panorama, que el mundo académico se nutre de investigaciones que ayuden a comprender las realidades materia de un determinado estudio.

La Facultad de Ciencias Histórico Sociales y Educación, es el escenario propio de las ciencias sociales, contando con especialistas en los campos de la educación, sociología, filosofía, arte, arqueología, diversas disciplinas que permiten la comprensión del pasado y del presente. Hoy más que nunca, la investigación es importante para el desarrollo, porque sólo la investigación en todos los campos del conocimiento puede ayudarnos a salir del atraso y del subdesarrollo.

La investigación que se presenta a través de este libro, consta de siete ejes temáticos adecuadamente tratados por tres investigadores, que asumieron el desafío de comprender los saberes ancestrales del pueblo de Incahuasi, gracias a ellos ahora tenemos un producto que permitirá comprender en base a los relatos de los adultos mayores su propio mundo, que en el mundo costeño, muchas veces se sabe poco o casi nada al respecto, siendo un material de consulta para diversas personas y otros investigadores.

Normalmente las investigaciones se quedan en un mundo de especialistas en el tema, y pocas veces llegan a la población en general. Este libro es el primero de los varios que vendrán en alianza estratégica con el programa Pensión 65, es un buen ejemplo de colaboración interinstitucional, que lo que busca es unir esfuerzos en aras de un bien común, que sea útil para los que deseen conocer más de las tradiciones y costumbres del pueblo de Incahuasi.

El libro que ustedes tienen en sus manos es fruto de investigadores en el campo de las ciencias sociales, que se unieron para establecer los puentes de mutua colaboración entre un programa del estado peruano y la universidad, aunamos los mejores parabienes en bien del conocimiento científico.

Este trabajo será el inicio de nuevas líneas de investigación, que permitirá que otros especialistas en las ciencias sociales, transiten por estos nuevos caminos, en busca del conocimiento. Asimismo, es un adecuado reconocimiento a todos los adultos mayores que con sus saberes ancestrales, facilitaron a los investigadores sistematizar la información. Este documento es un nuevo referente que genera reflexiones, comentarios y discusiones académicas para seguir comprendiendo el mundo alto andino lambayecano.

Dr. Percy Morante Gamarra
Decano
Facultad de Ciencias Histórico Sociales y Educación
Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo



UNA MIRADA DESDE LA INCLUSIÓN SOCIAL

La inclusión social implica garantizar que todas las personas, independientemente de su edad o situación económica, disfruten de igualdad de derechos y oportunidades para mejorar su calidad de vida. Esto significa proporcionar a cada ciudadano, especialmente a los más vulnerables, acceso a oportunidades en los ámbitos educativo, laboral y económico, tal como ocurre con el resto de la comunidad en la que viven.

En el marco de la inclusión social, es fundamental considerar a las personas adultas mayores, quienes, a lo largo de sus vidas, han acumulado una valiosa riqueza de conocimientos y experiencias. En Perú, el Programa Nacional Pensión 65 del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) juega un papel crucial al acercarnos a estas personas, especialmente las que viven en condición de pobreza extrema, brindándoles un espacio para compartir sus saberes y contribuir activamente a su comunidad, sintiéndose reconocidos y útiles.

Estas personas, a menudo considerados “invisibles”, tienen mucho que ofrecer. Sus experiencias, muchas veces minimizadas, ahora se reconocen como un legado invaluable que enriquece el proceso de identidad cultural, como especialmente lo es en el distrito de Incahuasi. Como bien se dice, “Nadie ama lo que no conoce”; por lo tanto, al valorar y aprovechar el conocimiento acumulado por nuestros mayores, no solo les damos el reconocimiento que merecen, sino que también fortalecemos el conjunto de prácticas, tradiciones, conocimientos y valores que conforman la identidad y la cohesión de nuestra comunidad.

Este proceso de identidad cultural se enriquece a través del fervor popular, la historia, el folclore, la gastronomía, la lengua y la naturaleza, elementos que han formado parte integral de la vida cotidiana de la población. Los recuerdos atesorados por las personas adultas mayores representan un valioso legado, mantenido vivo a través de sus propias tradiciones. Ellos son testigos de la continuidad de las costumbres en Incahuasi.

La integración de estos saberes ha revelado la profunda riqueza cultural que posee la población de Incahuasi, una riqueza de la cual no éramos plenamente conscientes hasta ahora. La inclusión social no sólo es el apoyo económico que brinda el programa Pensión 65 a las personas adultas mayores, sino que también los involucra activamente en esta nueva etapa de difusión y transmisión de sus conocimientos.

Hemos observado el impacto positivo de la inclusión social en el ámbito académico, evidenciado en la presente publicación, que resalta los aprendizajes obtenidos y ofrece una nueva perspectiva desde la inclusión social, preparándonos para los desafíos futuros.

Econ. Jhony H. Heredia Paiva
Jefe de Unidad Territorial Lambayeque
Programa Nacional Pensión 65
Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS



AGRADECIMIENTOS

Este libro es un acto no solo de agradecimiento sino de reconocimiento a todas las instituciones y personas que de manera real colaboraron en este esfuerzo de trasladar los saberes ancestrales para el entendimiento de una sociedad quechua hablante.

Al programa nacional de pensión 65, del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, que tuvo la acertada iniciativa de iniciar este proceso de recopilación de los saberes ancestrales que a través de su director regional el Econ. Jhonny H. Heredia Paiva que acogió este trabajo de sistematización de la información.

Debemos agradecer al equipo de pensión 65 que realizó el trabajo de campo, tomándose el tiempo de registrar datos para este trabajo, entre ellos cabe destacar a Carmen Graciela Roque de la Cruz, que realizó 21 entrevistas, al Soc. Juan Martínez Sánchez Rodríguez que realizó 11 entrevistas y al Soc. Vero Javier Barrueto Falen que realizó una entrevista, todos ellos liderados por la especialista la Magister Jenny Raquel Valderrama Pérez.

Este texto es un reconocimiento a todos y cada uno de los adultos mayores que participaron de esta noble experiencia de compartir sus saberes ancestrales que ha permitido tener una idea más clara acerca de lo que representa Incahuasi para Lambayeque en base a la vida de cada una de las personas que ha permitido ingresar a un mundo desconocido pero apasionante como es la serranía lambayecana, para ello rendimos un tributo a las 33 personas que participaron entre ellos están 20 hombres adultos mayores que dieron de su tiempo y buena disposición para sistematizar toda esta información en las personas del señor Humberto Manayay Fernández de 72 años de Incahuasi, al señor Eleodoro Cajo Correa de 65 años del caserío de Lanchipampa; al señor José María Sánchez Roque de 70 años, del centro poblado de Uyurpampa; al señor Pedro Tenorio Roque de 77 años, del centro poblado de Uyurpampa; el señor Santos Eleuterio De la Cruz Quispe, de 72 años, del caserío el Romero; al señor José María De la Cruz Rodríguez, de 68 años del centro poblado de Uyurpampa; el señor Florentino Gómez Quispe de 70 años, del caserío de Uyurpampa; al señor Juan Manayay Leonardo, de 89 años, del caserío Huasicaj; al señor Juan Sánchez Céspedes de 67 años, del caserío la playa en Incahuasi; al señor Santos Carlos Rodríguez de 71 años, que vive en Uyurpampa en Incahuasi; el señor Sebastián Reyes Bernilla de 65 años del centro poblado de Uyurpampa; al señor Bernardo Calderón Manayay de 94 años natural de Incahuasi; el señor Pedro Tenorio Roque de 77 años del centro poblado de Uyurpampa; el señor Marcelino Sánchez Vilcabana de 66 años del caserío el Romero en Incahuasi; al señor Andrés Bernilla Quispe de 74 años del caserío de Ayamachay; al señor José Cruz Leonardo Manayay de 79 años de Incahuasi; al señor Valeriano Céspedes Manayay de 80 años de Incahuasi; al señor José María de la Cruz Rodríguez de 68 años del caserío de Uyurpampa en Incahuasi; al señor Santos Roque Bernilla de 68 años de Incahuasi; y al señor Acensio De La Cruz Paz de 80 años del caserío de Moyán en Incahuasi. Todos ellos son parte importante de este libro, debido que ellos son los que cuentan sus recuerdos, porque recordar es volver a vivir experiencias vividas y añoradas, que son parte del pasado que paso, y que ahora son compartidas en un tiempo sin tiempo, a través de estas evidencias etnográficas e históricas de todos los actores que participaron de esta noble experiencia del recuerdo.

Las vivencias y experiencias de las trece mujeres de Incahuasi de diversos caseríos y centros poblados, tal es el caso de la señora Martina Ramos De La Cruz de 71 años del caserío Amusuy en Incahuasi; de la señora Andrea Sánchez Lucero de 65 años del caserío de Sinchihual en Incahuasi; de la señora María Cornelia Rodríguez Carlos de 67 años del centro poblado de Uyurpampa; de la señora Juana Reyes Manayay de 68 años natural de Incahuasi; de la señora Mercedes Vilcabana Manayay de 76 años de Incahuasi; de la señora Segunda Purihuamán Manayay de 67 años de Incahuasi; de la señora Elba Vilcabana Sánchez de 89 años del caserío Romero en Incahuasi; de la señora Carmela Sánchez Vilcabana caserío el Romero en Incahuasi; de la señora Valentina Rodríguez Vides de 72 años del caserío Riopampa en Incahuasi; de la señora Isabel Sánchez Roque de 68 años en Incahuasi; de la señora Lorenza Manayay Sánchez, de 69 años, del caserío Huasicaj; de la señora Dionicia García Carlos de 70 años del caserío de Riopampa en Incahuasi; y de la señora Marcelina Calderón Manayay de 74 años de Incahuasi, son ahora parte de una historia que permite acercarnos a comprender cada vez más, no solo la idiosincrasia del pueblo de Incahuasi sino también su cosmovisión, de la que el mundo ciudadano poco o nada conoce, aun estando en el mismo escenario territorial. Los 20 hombres y 13 mujeres, que suman en total 33 adultos mayores en el rango de edad de los 65 a más de 90 años que fueron entrevistados entre el año 2015 y 2016, permitieron adentrarnos cada vez más en el campo de los saberes ancestrales. A todos ellos nuestro reconocimiento por siempre.

A la Facultad de Ciencias Histórico-Sociales y Educación, de la Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo de Lambayeque, que acogió esta investigación sobre los saberes ancestrales, permitiendo abrir el campo de investigaciones etnográficas para investigadores que deseen adentrarse en esta línea de investigación.

También hacemos mención a la actual gestión municipal del distrito de Incahuasi por mantener el compromiso de la implementación de una metodología basada en los saberes productivos ancestrales de la población adulta mayor, y que ésta se consolide como una política local de atención a una población cuyo legado histórico y cultural aún no ha sido plenamente reconocido; si bien es cierto los registros de los 33 pobladores adultos mayores fueron hace algunos años atrás, la materialización de esta sistematización y publicación ha podido ejecutarse en este período de gestión, como resultado del trabajo de sensibilización, inducción, capacitación y asistencia técnica del Programa Pensión 65 a sus actuales autoridades del distrito de Incahuasi: Jesús Alberto Vilcabana Manayay (Alcalde Municipal de Incahuasi), Germán Carlos Díaz (Gerente Municipal de Incahuasi), Juan Aníbal Díaz Guzmán (Gerente de Programas Sociales de la Municipalidad Distrital de Incahuasi), José Calderón Reyes (Jefe de Centro Integral de Atención al Adulto Mayor), Luciano Sánchez Ramírez (Asistente Técnico de Centro Integral de Atención al Adulto Mayor).

Los autores

CONTENIDO

PRESENTACIÓN	6
PALABRAS PRELIMINARES	10
UNA MIRADA DESDE LA INCLUSIÓN SOCIAL	12
AGRADECIMIENTOS	14
INTRODUCCIÓN	18
SABERES ANCESTRALES	20
Saberes ancestrales en América del sur	20
Saberes ancestrales en Lambayeque	23
Terminología básica	24
Método	24
Historia y referencias de saberes productivos	25
Los diálogos de saberes productivos	29
El registro etnográfico de saberes productivos	29
Las sesiones de transmisión intergeneracional	31
Emprendimientos de saberes productivos	32
Encuentro de saberes productivos y ferias	32
CUENTOS E HISTORIA	36
<i>Tirultintinqu (El tamborcito y la flauta)</i>	36
<i>El zorro y el conejo</i>	37
<i>La aćakay, achakay o achakáy</i>	43
<i>Leyenda sobre el origen de Incahuasi</i>	50
COSTUMBRES	52
<i>Instrumentos de madera</i>	52
<i>La cosecha de trigo</i>	53
<i>Limpia de acequia</i>	54
<i>Marcación de ganado</i>	55
<i>Wasi Catay (Techado de casa)</i>	57
<i>Pedimiento (Pedida de mano)</i>	59
DANZAS	60
<i>Danza Casaca</i>	60
<i>Danza Cashua (Kashua)</i>	61
<i>Danzas religiosas</i>	63

INSTRUMENTOS	63
<i>La dulzaina o chirimía</i>	63
<i>La caja (Tambor o bombo)</i>	64
<i>La caja y danza</i>	66
<i>Charanga</i>	67
GASTRONOMÍA	70
<i>Chicha de maíz</i>	70
<i>Cachanga con queso</i>	71
<i>Pellejo de chanco con mote</i>	74
MEDICINA TRADICIONAL	77
<i>El curandero</i>	77
<i>La partera</i>	78
<i>La medicina natural</i>	78
LA VESTIMENTA	79
<i>Lavado, escarmenado e hilado de lana</i>	80
<i>Urdir</i>	80
<i>El tejido</i>	81
<i>Vestimenta de la mujer Incahuasina</i>	81
CONSIDERACIONES FINALES	86
REFERENCIAS	88
INVESTIGADORES	91
FICHAS	95

INTRODUCCIÓN

Esta investigación es el resultado de un diálogo entre investigadores, que tuvieron el interés de sistematizar una información rica en saberes, como parte del recuerdo de 33 adultos mayores entrevistados por el programa de pensión 65, para ello se procedió a entender que son los saberes ancestrales, Villalba & Inga (2020) sostuvieron: “...los saberes ancestrales son el conjunto de costumbres, tradiciones, patrimonio, creencias espirituales, rituales entre otros que fomentan las prácticas en la población...” (p. 79), dentro de este contexto, se estableció el marco teórico y conceptual adecuado, junto con un método que ayude a la comprensión de la toda la información documentada, permitiendo el establecimiento de ejes temáticos.

Se realizó una clasificación de los relatos agrupándolos en relación con siete ejes temáticos que incluyeron a los cuentos e historia, costumbres, danzas, instrumentos, gastronomía, medicina tradicional y vestimenta. En este escenario de temas, los cuentos e historia, incluyó los relatos del Tirultintinqu (El tamborcito y la flauta), el zorro y el conejo, la aĉakay, achakay o achakáy; y la leyenda sobre el origen de Incahuasi. Asimismo, se estableció el eje temático de las costumbres constituidas por los instrumentos de madera, la cosecha de trigo, la limpia de acequia, la marcación de ganado, el Wasi Catay (Techado de casa); y el pedimiento (Pedida de mano). El tercer eje temático fueron las danzas, conformadas por los relatos referidos a la danza de la casaca, la cashua (Kashua); y las danzas religiosas. Siguiendo este hilo conductor se estableció el tema referido a los instrumentos, que permitió documentar la presencia de la dulzaina o chirimía, la caja, la caja y la danza; y la charanga. El quinto eje temático fue la gastronomía, que estuvo conformado por la preparación de la chicha de maíz, la cachanga con queso; y el pellejo de chanco con mote. Un tema en particular fue el de la medicina tradicional, que tuvo las experiencias del curandero, la partera y la medicina natural; para concluir con el séptimo eje temático que fue la vestimenta, que incluyó al lavado, escarmenado e hilado de lana, el urdir, el tejido y la vestimenta de la mujer Incahuasina.

Al final, realizamos unas consideraciones finales en relación con los temas tratados, debido a que toda investigación etnográfica no está concluida, siempre otorgará nuevas luces para el entendimiento de una sociedad que se ha mantenido al margen del escenario cultural y social de la sociedad costeña.



SABERES ANCESTRALES

Esta investigación tuvo como propósito conocer los saberes ancestrales en la zona andina en Incahuasi de la región de Lambayeque, hecho que ha tomado tiempo y dedicación al iniciar con todos los saberes productivos los que se han convertido en un campo mayor, conocido como los saberes ancestrales, que engloba la cosmovisión, las costumbres y tradiciones de un determinado pueblo, etnia o comunidad, es por esta razón que tuvimos que acercarnos a una comunidad nativa ancestral alejada de cualquier criterio pre establecido, ante una realidad sensible y golpeada por la modernidad y la globalización de manera permanente, era necesario ir con la mente abierta a escuchar las versiones transmitidas por los invisibilizados que son parte de la historia, pero que no habían sido oídos para completar algunas partes de la historia no escrita de los saberes ancestrales de Incahuasi. Para ello era necesario comprender los saberes ancestrales de la zona andina de Incahuasi, en base al registro de estos e identificar los temas relacionados a estos saberes.

En el ámbito nacional peruano, se carece de proyectos cuya conjugación busquen el fortalecimiento de las diversidades y peculiaridades socioculturales de los pueblos indígenas a través de sus saberes ancestrales y además con un enfoque intercultural. Aun cuando existen políticas nacionales cuyo propósito es alcanzar la interacción y el diálogo con los pueblos originarios bilingües, a raíz de ello y sobre ello, se ha construido un nuevo paradigma socioeducativo donde la enseñanza se dé respetando la diversidad cultural buscando la convivencia armónica.

La investigación buscó comprender los saberes ancestrales de Incahuasi, para incluirlos gradualmente dentro del proceso de enseñanza aprendizaje para la transmisión de los saberes, costumbres, tradiciones y otras expresiones que son parte de su cultura. De esta manera los docentes deben ser mediadores de estos saberes ancestrales, como manifestaron Simbaña, Jaramillo & Vinuesa (2017) al decir que el estudiante debería ser "... protagonista del aprendizaje y no un simple receptor... la enseñanza deberá sujetarse según el tipo de sociedad, respetando ideologías y cambiando estrategias metodológicas con prácticas de innovación que respondan a los desafíos..." (p. 96), se ha creído necesario la identificación de los saberes ancestrales que permitirán establecer un equilibrio entre el hombre y la naturaleza, en un dialogo para el conocimiento de los saberes ancestrales, valorando las costumbres propias y revalorando su cultura.

Saberes ancestrales en América del sur

Los saberes ancestrales de la población indígena del Ecuador fueron invisibilizados por la sociedad blanca-mestiza debido a factores étnicos culturales. Estos saberes brotan del corazón del ser humano, son holísticos, generan equilibrio, tienen un origen milenario y se mantienen vigentes en el tiempo. En este contexto, el pensamiento occidental provocó serios problemas emocionales, mentales e identitarios. Sobre la base de esta realidad, es determinante la transformación del conocimiento por medio de los saberes ancestrales para el nuevo modelo de vida, en el que se ha propuesto vivir Ecuador: el Sumak Kawsay (Buen Vivir). Para Yépez (2019) este paradigma permite conectar el Runa Kawsay (Vida del Ser Humano) con sus saberes espirituales, emocionales, intelectuales e identitarios. Este proceso está destinado a ser un referente, porque involucra, protege y difunde su potencial científico y tecnológico con identidad de pertenencia. Es necesario retornar a los saberes ancestrales y planificar el Pachakutin

kawsay (nuevo tiempo), a través de proyectos de desarrollo social y cultural comunitarios-sostenibles. Para el pueblo indígena los saberes ancestrales son la expresión de una cosmovisión profunda y diferente a la concepción occidental.

Los saberes ancestrales y tradicionales para Uribe (2019) vinculados a la práctica pedagógica, en Colombia, desde un enfoque intercultural, en profesores de ciencias en formación inicial, a través de un enfoque metodológico cualitativo e integral, estableció como técnica para recoger la información una entrevista colectiva semiestructurada. Los resultados abordaron las estrategias empleadas por los profesores en las clases de ciencias, plantearon la importancia de considerar la pluralidad de cosmovisiones y la descolonización del saber en la práctica pedagógica.

Los cambios socio culturales en Ecuador, han llevado a la pérdida acelerada de saberes ancestrales, más aún en zonas rurales con alta migración. El estudio propuesto por Sánchez & Torres (2020) dejan claro que fomentar el rescate de los saberes presentes en la parroquia de Taday (Cañar, Ecuador) sobre el uso de plantas, a través de una investigación cualitativa, la misma que aplicó entrevistas, indicaron el uso de una alta diversidad de plantas, empleadas en su gran mayoría con fines medicinales. Actividades educativas son propuestas para fomentar el rescate y revalorización de dichos saberes ancestrales. Sánchez y Torres mencionaron que los espacios TiNi (Tierra de niños, niñas y jóvenes), distribuidos en las instituciones educativas del Ecuador de la mano del Ministerio de Educación y en el marco del ambicioso programa nacional “Tierra de todos”, podrían constituir unos grandes aliados en cuanto al rescate de la sabiduría ancestral del lugar.

Los sabedores del pueblo Nasa de Sa'th Tama Kiwe – Caldon, Cauca, en Colombia, estudiado por Useda (2020) permitió dar un giro alrededor de la tensión presente en los pueblos indígenas al formar autónomamente a sus niños y niñas desde los principios y valores cosmológicos o desde orientaciones del pensamiento occidental. El objetivo general de la investigación indicó Useda, fue identificar comunitariamente los elementos más significativos de la socialización primaria de las niñas y niños, sus procesos de identificación y autodeterminación cultural. La investigación se realizó desde el diálogo de saberes - mingas de pensamiento, espacios de encuentro ritualizado con otros, diálogo que comunica saberes, sentidos y sueños, que permiten construir y recrear saberes para afrontar las situaciones de desigualdad e injusticia que afectan a cientos de pueblos del sur del mundo. La investigación retoma la necesidad de establecer puentes que faciliten que los saberes populares e indígenas se compartan, para que caminando la palabra la vida recobre su sentido. Useda sostuvo que la oralidad en los procesos de diálogo intercultural tiene tanta fuerza para garantizar la vida y la persistencia de la diferencia en resistencia, en la medida que nos aceptamos como somos, en la medida que nos escuchamos, nos acercamos, nos vemos en el rostro del otro - otra y en la medida que lo compartido nos moviliza a caminar la palabra sustentada en el actuar sensible con la naturaleza.

La diversidad de saberes ancestrales gastronómicos y su aprovechamiento para el fortalecimiento del turismo cultural en la ciudad de Riobamba, en el Ecuador, es analizado por Villalba & Inga (2020) a través de una investigación documental partiendo por la revisión de investigaciones etnográficas de los últimos 5 años en la localidad, así como también, mediante la evaluación de 132 artículos científicos permiten el entendimiento teórico de los saberes ancestrales gastronómicos, mediante el estadígrafo chi cuadrado de

Pearson, con base en una investigación descriptiva y correlacional, se ha determinado la influencia de los saberes ancestrales en el turismo cultural, con ello, se determinó los desafíos del patrimonio alimentario, la transculturación alimentaria y los efectos en los sistemas turísticos, promoviendo el diseño de estrategias promocionales en los ámbitos de tradición, identidad y empoderamiento cultural en la colectividad Riobambeña, dichas estrategias, se convierten en un insumo para la promoción de estos recursos patrimoniales mediante ferias gastronómicas y artesanales, proyectos agrícolas y ganaderos y ferias de emprendimientos gastronómicos en la que entidades y actores tanto públicos como privados deben participar.

Los saberes ancestrales y las prácticas de cuidado transmitidas intergeneracionalmente por mujeres colla de la región de Atacama, en Chile, son estudiadas por Rodríguez & Duarte (2020) mediante una etnografía feminista que indaga en virtud de las etapas vitales del embarazo, parto y puerperio. Los resultados del estudio revelan que son conocimientos encarnados en los cuerpos, oralidades y experiencias de mujeres colla, transmitidos matrilinealmente mediante una sólida red familiar y comunitaria, situados en el territorio atacameño, apegados a las costumbres y tradiciones culturales propias de su pueblo. El proceso investigativo reconoce la profunda sabiduría ancestral de la medicina indígena colla, recuperada por medio de la memoria larga de las mujeres indígenas, fundamentada tanto en el compartir saberes y prácticas en salud y nutrición como el parir y criar en virtud de su historia y cultura.

La educación en Colombia tiene dificultades para reconocer el valor de los saberes ancestrales de las comunidades indígenas, Cantero & Hernández (2021) analizan los programas educativos con los requerimientos culturales de cada comunidad y, en consecuencia, estos saberes son excluidos de los programas educativos. El objetivo de esta investigación fue identificar los saberes ancestrales de la cultura Emberá Katío de Tierralta, Córdoba, relacionados con el cuidado del medioambiente, para proponer una estrategia etnoeducativa en el área de ciencias naturales dirigida al grado quinto de básica primaria. La metodología del estudio se enmarcó en el enfoque cualitativo, con un diseño etnográfico. La recolección de información se realizó con las técnicas de observación no participante, entrevista semiestructurada y grupo focal. La muestra estuvo conformada por dos docentes Emberá y cinco indígenas, actores claves dentro de la comunidad —el jaibaná, el alguacil, el yerbatero, el cazador y el anciano—. Del análisis de resultados emergen cinco categorías —territorio, plantas medicinales, alimentación, chagra y memorias— con las que se diseña una estrategia etnoeducativa para la educación intercultural en el área de ciencias naturales y educación ambiental en el grado quinto de básica primaria, que puede ser replicada en otros cursos.

En el distrito de Tambobamba, en la provincia de Cotabambas en la región de Apurímac, Oscco (2022) realizó una investigación que tuvo como objetivo explorar la incorporación de los saberes ancestrales de los padres de familia a una pedagogía intercultural. Se indagó sobre los conceptos teóricos de los saberes ancestrales en la práctica educativa y cómo estos contribuyen a desarrollar una educación con enfoque intercultural, liberador y retador, que genere un vínculo horizontal entre los prójimos. Se aplicaron distintos instrumentos como la guía de observación, entrevistas y ficha de análisis documental. Como resultado, se encontró que la incorporación de los saberes ancestrales a la práctica pedagógica intercultural aplicada por la docente en la Institución Educativa Inicial (IEI) reveló que, en cierta forma, existe una educación intercultural ausente. Entre los actores hay un vínculo ineficiente, ya que estos no trabajan de manera

armónica. Al final, el investigador propuso una educación de cambio en el marco de la Educación Intercultural Bilingüe (EIB) que desarrolle la pedagogía intercultural en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Saberes ancestrales en Lambayeque

Una publicación que mostró el carácter popular y jocoso de la época que vivió el escenario del departamento de Lambayeque fue el trabajo de León Barandiarán y Paredes (1934) que, de manera espontánea con una narración llamativa y propia de los chichlayanos, muestra con un toque de buen humor, las usanzas y costumbres del tiempo a inicios del siglo XX, mostrando una variedad de relatos que presentan la idiosincrasia del Chiclayo del ayer y los pueblos costeros de esos tiempos.

Dentro del campo de los saberes ancestrales aparece con la sola autoría de León Barandiarán (1935) el documento que es la recopilación de diversidad de relatos sobre los mitos, tradiciones y leyendas de Lambayeque, recreando una serie de historias que versan sobre dioses, costumbres, saberes, tradiciones, cerros, lagunas y demás narraciones que ayudan a explicar lo que fue esta zona de la antigua costa norte del Perú.

Mediante una investigación del rescate de la tradición oral lambayecana, Narváez (2001) hizo un acopio mediante un método aplicado en los caseríos y pueblos de Lambayeque que permitieron acercarse a la memoria de los pueblos, identificando a los antiguos dioses, encantos y gentiles propios del recuerdo del poblador rural que vive y convive permanentemente con la naturaleza siendo un referente para el entendimiento de los saberes ancestrales lambayecanos.

Los cerros, las huacas y los encantamientos aparecen dentro de los saberes ancestrales de la tradición popular del pueblo lambayecano aspecto identificado por Fernández (2008) que ayuda a comprender la relación entre la tradición oral y las evidencias materiales que existen todavía a través de ciertos cerros que son parte de la terminación *ong*, que significa cerro, pero también piedra, mostrando un mensaje detrás de la toponimia y de aspectos históricos identificados.

Como parte de estos saberes ancestrales, Fernández (2010^a, 2010^b, 2011, 2018) al estudiar a los Cañaris de Lambayeque, identificó al dios de fuego y al dios de piedra de este grupo quechua hablante, destacando el rol que tuvo Qasay Rumi como el hacedor de la lluvia para las buenas cosechas en tiempos de falta de agua y la relación de los relatos de Cañaris con las tradiciones de la región de Cajamarca.

Tradición popular

La tradición popular basado en el planteamiento de Ember & Ember (2014) es amplia e inclusive todos los mitos, leyendas, cuentos populares, baladas, adivinanzas, refranes y supersticiones de un grupo cultural, son parte de la tradición popular y se trasmite por vía oral, pero también puede aparecer escrita. Toda sociedad tiene un repertorio de historias que cuentan para entretenerse a sí mismos y enseñar a los niños. La tradición popular no siempre puede separarse fácilmente de otras formas de arte, sobre todo de la música y el baile, donde también se narran historias (En ocasiones, los juegos también se consideran de tradición popular, aunque se pueden aprender por imitación o por vía oral). (p. 392).

Dentro de una posición complementaria, Kottak (2011, p. 5) propuso que las culturas son tradiciones y costumbres, transmitidas mediante aprendizaje, que forman y guían las creencias y el comportamiento de las personas expuestas a ellas. Los niños aprenden tales tradiciones al crecer en una sociedad particular, mediante un proceso llamado enculturación. Las tradiciones culturales incluyen costumbres y opiniones, desarrolladas a través de generaciones, acerca del comportamiento adecuado e inadecuado.

Terminología básica

1. Danza. “Al ser expresión de diversos estados afectivos, mediante movimientos del cuerpo directamente vinculados a la música, la danza encierra en sí misma gran variedad de significaciones simbólicas, especialmente en su raíz primitiva, racial o popular (danzas de iniciación a la pubertad, nupciales, guerreras, venatorias, macabras, etc., de un contenido espiritual o religioso, muchas veces).” (Pérez, 2008, p. 164)
2. Interculturalidad. “La interculturalidad, se refiere a las formas de relación entre las culturas diferentes que coexisten en un mismo territorio, especialmente, al nivel de profundidad con el que interactúan y comparten. El término expresa la intención de que se establezcan conexiones cada vez más profundas entre las culturas diversas.” (Rodríguez & Andrade, 2016, p. 6).
3. Medicina tradicional. “Son prácticas, enfoques, conocimientos y creencias sanitarias basadas en plantas, animales y/o minerales, terapias físicas, mentales y espirituales, aplicadas de forma individual o colectiva para mantener el bienestar.” (OMS, citado por Cardona, 2012, p. 631).
4. Observación directa. “La observación directa siempre incluye trabajo de campo, el contacto directo con la gente que se está estudiando.” (Ember & Embder, 2014, p. 67).
5. Observación participante. “Se dice de la que consiste en la intensa y prolongada interacción con los miembros de una comunidad, de modo que el investigador se sumerja en sus actividades de forma tan completa como sea posible.” (Barfield, 2001, p. 465)
6. Saberes ancestrales. “...los saberes ancestrales son el conjunto de costumbres, tradiciones, patrimonio, creencias espirituales, rituales entre otros que fomentan las prácticas en la población...” (Villalba & Inga, 2020, p. 79).

Método

El proceso de investigación estuvo orientado dentro de un enfoque cualitativo a través de la investigación etnográfica, la misma que permitió la aplicación de un método, técnica e instrumento de investigación. El método tuvo una etapa previa y pos-intervención:

Etapa previa, fue el mapeo de las zonas que el programa de Pensión 65 había elaborado para la entrega del derecho a los adultos mayores, este mapeo permitió identificar a los diversos adultos mayores tanto hombres como mujeres, que pasaban los 65 años, este mapeo fue parte de un trabajo de campo por parte de personal especializado, como fueron sociólogos, educadores y técnicos, que de casa en casa se tuvo la identificación del adulto mayor.

Al tener mapeado a los adultos mayores del programa de pensión 65, se realizó el recojo de los diversos tipos de saberes que los adultos todavía recuerdan y otros todavía practican.

Etapa pos-intervención, esta fase del trabajo permitió la sistematización de la información trasladando la información de las fichas de tal manera que pudiera tenerse una idea clara sobre la realidad socio cultural de la comunidad de Incahuasi en los caseríos visitados, esta etapa del trabajo estableció las temáticas de estudio, como fueron las diversas costumbres, cuentos, danzas, instrumentos musicales, gastronomía, medicina tradicional y vestimenta del poblador de Incahuasi.

La técnica que se aplicó fue tanto la observación directa, como la observación participante, siempre respetando sus formas y maneras de abordar a cada persona en el proceso de la aplicación del instrumento de investigación.

El instrumento que se aplicó a todos los adultos mayores fue la ficha elaborada por el programa de pensión 65 (Anexo - Fichas 1 - 33), el que cuenta con los siguientes componentes informativos: Datos generales (nombres, D.N.I., edad, lengua materna, segunda lengua, usuario del programa, distrito, dirección y localidad, teléfono de contacto, nombre del dueño de la línea y relación con el adulto mayor). Condición (estado civil, personas con las que vive y parentesco, discapacidad, enfermedad, capacidad para movilizarse). Saber productivo (saber productivo identificado, clasificación – tipología, lo practica en la actualidad, descripción – ubicación, importancia, proceso del saber -, manera como lo aprende, contexto en el que se realiza el saber, cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones), mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones), relación con otros saberes, registro fotográfico del saber y portador del saber, responsable y fecha del registro.

El tipo de investigación es básica, dado que busca entender de forma general el objeto de estudio. El nivel de investigación es descriptivo y exploratorio debido a que detalla el fenómeno social a estudiar. El desarrollo de la investigación pertenece a un enfoque cualitativo (Hernández, et. al., 2014).

Las características del estudio condujeron a tener una muestra de tipo no probabilístico e intencional, ello dado que se tiene como finalidad el empleo de grupos específicos de personas con las características sugeridas y necesarias para llevar a cabo el estudio. La muestra estuvo conformada por pobladores del distrito de Incahuasi de la región Lambayeque.

Historia y referencias de saberes productivos

El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, de acuerdo con su norma de creación, organización y funciones, Ley N° 29792, es el organismo rector del sector de Desarrollo e Inclusión Social, que comprende a todas las entidades del Estado en sus tres niveles de gobierno, vinculadas con el cumplimiento de las políticas nacionales en materia de promoción del desarrollo social, la inclusión y la equidad. Asimismo, le compete formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar las políticas nacionales y sectoriales en materia de desarrollo e inclusión social, encaminadas a reducir la pobreza, las desigualdades, las vulnerabilidades y los riesgos sociales, en aquellas brechas que no pueden ser cerradas por la política social universal.

En este contexto, mediante el Decreto Supremo N° 008-2013-MIDIS, se aprobó la Estrategia Nacional de Desarrollo e Inclusión Social “Incluir para Crecer” (ENDIS), que constituye el marco de la política de Desarrollo e Inclusión Social, de conformidad a lo dispuesto por el Decreto Supremo N° 003-2016-MIDIS. La Estrategia Nacional de Desarrollo e Inclusión Social (ENDIS), tiene como objetivo ordenar las intervenciones existentes a nivel intersectorial e intergubernamental orientándolas a resultados prioritarios de desarrollo e inclusión social, considerándose acciones entorno a cinco Ejes Estratégicos, entre ellos se encuentra la Protección del Adulto Mayor, a cargo del Programa Nacional de Asistencia Solidaria “Pensión 65”.

El Programa Nacional de Asistencia Solidaria “Pensión 65” fue creado el 19 de octubre de 2011, mediante Decreto Supremo N° 081-2011-PCM. Desde el 01 de enero de 2012, Pensión 65 fue adscrito al MIDIS, según la Cuarta Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Decreto Supremo N° 001-2011-MIDIS. Pensión 65 es una intervención del Estado que nace ante la necesidad de brindar protección social a las personas adultas mayores de 65 años que viven en situación de pobreza extrema, entregándoles una subvención económica de 250 soles de manera bimestral. Con este beneficio se busca contribuir a la seguridad económica de los usuarios, además de promover el acceso a servicios de salud de calidad, el incremento de redes de apoyo social, la generación de espacios de revalorización del PAM (Programa del Adulto Mayor) y a dinamizar pequeños mercados y ferias locales, mediante la articulación intersectorial e intergubernamental, lo que les permita incrementar su bienestar.

Pensión 65, ejecuta diversas actividades en coordinación con otros sectores y actores locales para promover un envejecimiento con dignidad, estas acciones comprenden mecanismos, estrategias e instrumentos, que fortalecen la articulación intersectorial e intergubernamental para la entrega de servicios complementarios a la entrega de la subvención monetaria, que impactan sensiblemente en la calidad de vida de la población usuaria del Programa. Con el objetivo de promover la participación, integración y asociatividad de las personas adultas mayores del Programa Pensión 65, el Programa articula con los gobiernos locales para la implementación de la intervención de Saberes Productivos.

Saberes Productivos tiene como finalidad promover la inclusión social, cultural y económica de las personas adultas mayores, en especial de aquellas que se encuentran en situación de vulnerabilidad. La intervención se implementa en alianza con los gobiernos locales, para revalorar a los adultos mayores y su rol como portadores de saberes que refuerzan la memoria colectiva que transmiten a las nuevas generaciones, constituyéndose en un valor para sus comunidades. Saberes Productivos promueve la sistematización de los conocimientos que portan los adultos mayores con el propósito de transmitirlos a las nuevas generaciones, contribuyendo al fomento del sentido de pertenencia y orgullo por la identidad local.

A través de Saberes Productivos se realizan acciones de acompañamiento, generación y sostenimiento de espacios de identificación y recuperación de saberes, de apropiación de saberes por parte de su comunidad y de la promoción e implementación de emprendimientos productivos. La entrega del servicio de acompañamiento se realiza a través de los gobiernos locales quienes tienen a su cargo la organización y ejecución de actividades. El programa Pensión 65 tiene a su cargo la asistencia técnica a gobiernos

locales, la cual consiste en el servicio de acompañamiento, asesoría y entrenamiento a los Equipos Técnicos Municipales de los Gobiernos Locales durante el proceso de implementación de la intervención de Saberes Productivos. La asistencia técnica permite el desarrollo y fortalecimiento de conocimientos, prácticas y habilidades de los Equipos Técnicos Municipales, que promueven la implementación, regularidad de actividades y sostenimiento de la participación de adultos mayores en la intervención de Saberes Productivos en cada distrito.

La intervención de Saberes Productivos cuenta con cuatro componentes:

- a) Componente 1. Institucionalización de la Intervención. El Programa brinda asesoría y soporte técnico para que los gobiernos locales formalicen la intervención con la aprobación de la ordenanza municipal de implementación de Saberes Productivos, la resolución de alcaldía de conformación del equipo técnico municipal y el plan de trabajo anual con presupuesto asignado, para la puesta en marcha de las actividades y establece espacios permanentes para la participación de la persona adulta mayor en su localidad, articulando con diversos actores estratégicos dentro de la sociedad civil, los gobiernos regionales y los diversos sectores e instituciones.
- b) Componente 2. Identificación y recuperación de saberes de las personas adultas mayores. Desarrollo de estrategias de identificación, recuperación y registro de saberes locales a través del reconocimiento del rol protagónico de las personas adultas mayores en su conservación y transmisión intergeneracional. En este procedimiento se establecen mecanismos participativos de reconocimiento y registro, que permiten propiciar espacios de intercambio entre personas adultas mayores (diálogo de saberes), y registrar de manera complementaria información que permita contextualizar los saberes identificados para una adecuada difusión.
- c) Componente 3. Apropiación de la comunidad de los saberes recuperados. Desarrollo de estrategias de transmisión intergeneracional directa a estudiantes de instituciones educativas de nivel primario, secundario y universitario, y en distintos espacios a nivel local. Se promueve la participación de las personas adultas mayores en eventos colectivos y comunitarios que permitan la visibilización y la apropiación de los saberes por parte de los diversos actores y generaciones de la comunidad (Encuentro de Saberes, Ferias, Desfiles costumbristas, entre otros), y de esta forma consolidar el aporte del PAM (Programa del Adulto Mayor) a procesos de desarrollo local e identidad cultural basados en la recuperación de Saberes Productivos.
- d) Componente 4. Promoción e implementación de emprendimientos productivos. Generación de oportunidades y alternativas ocupacionales que permita a usuarios de Pensión 65 el desarrollo de actividades productivas en mejores condiciones, contribuyendo a su inclusión económica y social.

Pensión 65, a través de la Unidad de Proyectos y Diseño de Intervenciones, se encarga de diseñar y monitorear la intervención de Saberes Productivos implementada en las 24 regiones del país, brindando herramientas y asistencia técnica a los Gobiernos Locales para el desarrollo de las actividades que forman parte de los procesos de la intervención, a través del Asistente Técnico de Saberes Productivos u otro personal de las Unidades Territoriales de cada región designado para dicho fin.

El usuario del Programa es convocado por el gobierno local y por Pensión 65 para participar de las actividades de acompañamiento, y es invitado a participar voluntariamente de las mismas. Se espera una participación constante y sostenida en las actividades de Saberes Productivos que permita la progresiva inclusión cultural, social y económica del usuario.

La intervención de saberes productivos en la región de Lambayeque se inició en setiembre del 2014, inicialmente en 3 distritos: Eten, Monsefú y Túcume, aplicando el diseño con sus cuatro procesos y con los enfoques de derechos humanos, de género, intercultural, de discapacidad e intergeneracional. Esta intervención permitió colocar en debate y en agenda de los gobiernos locales el rol de los adultos mayores en las políticas y presupuestos de sus planes de trabajo, ya que con la intervención de saberes productivos se ejecutan actividades destinadas a la revaloración de la historia de vida de los adultos mayores y su aporte al desarrollo de cada pueblo y ciudad, propiciando el reconocimiento de estos mismos como emisores de mensajes y no tan solo como receptores de información.

Es así como la intervención de saberes productivos se implementa en el distrito de Incahuasi como resultado del interés de sus autoridades, según la Ordenanza Municipal N° 012 – 2015, con fecha del 11 de junio del 2015, teniendo ya una trayectoria de más de 8 años y sensibilizando a más 35 miembros de Equipos Técnicos Municipales entre alcaldes, regidores y servidores municipales.

El distrito de Incahuasi tiene una población quechua hablante, cuyas costumbres se mantienen a lo largo de los años a través de su lengua originaria, manteniendo su vestimenta y comida tradicional, así como las formas de relacionarse, las cuales se verán reflejadas en las diversas memorias registradas a través de la implementación de la intervención de saberes productivos que muestra el presente libro.

Si bien existe una propuesta de la intervención, esta se aplicó de manera “propia” en cada distrito, aplicando un enfoque etnográfico, para así encontrar las dinámicas sociales transformadas en “hábitos que regulan la vida de cada distrito”. Esta mirada permitió que los asistentes técnicos de saberes productivos establecieran la construcción de un método de implementación basado en la experiencia vivencial y observación participante, así mismo, la elaboración de formatos para el registro y seguimiento de cada proceso de la intervención de saberes productivos son producto de este trabajo etnográfico y sociológico.

Podemos graficar según las actividades principales de la intervención de saberes productivos de la siguiente manera:



Los diálogos de saberes productivos

Toman como eje principal la comunicación verbal y no verbal de los adultos mayores. Es un espacio de socialización donde los adultos mayores vuelven a encontrarse con sus familiares, amigos y conocidos. En el distrito de Incahuasi, los adultos mayores, ya habían perdido la costumbre de celebrar sus fiestas y de frecuentarse, ya que la visita a sus viviendas debía tener un motivo especial, así también la lejanía de sus casas y lo accidentado de la geografía no propiciaba esta frecuencia de mantener vínculos de amistad. Es así como se normalizó dos reuniones mensuales en donde el organizador y promotor de estos espacios es el Gobierno Local, para los adultos mayores es de suma importancia y prioridad su asistencia y participación. El fortalecimiento de capacidades a sus servidores municipales es la estrategia para recuperar y revalorar los conocimientos ancestrales, ya que estos servidores municipales son pobladores quechua hablantes de Incahuasi, conocedores y partícipes de las costumbres y cosmovisión del distrito.

Es así que durante las reuniones de los Diálogos de Saberes Productivos, estos se realizan en su lengua originaria el quechua, identificando que conocimientos ancestrales tienen los adultos mayores participantes, y a través de la palabra iniciar un proceso de comunicación donde el adulto mayor es el emisor y protagonista de su propia historia de vida, en donde él mismo reconoce la importancia de conocimientos que hasta la fecha consideraban comunes y no relevantes, ésta práctica de escuchar su propia voz y que sus pares lo escuchen, es el proceso de fortalecer su autoestima y autonomía, el sentir estos espacios propios de ellos, de sus gustos, de sus expresiones, motiva en ellos ese sentido de pertenencia y de territorialidad nuevamente en sus comunidades, disminuyendo así su autopercepción de exclusión.

El registro etnográfico de saberes productivos

Una vez que en el Diálogo de Saberes Productivos identifica a los adultos mayores que aún practican activamente los saberes productivos o que muestran mayor predisposición a compartir sus conocimientos, se planifica una visita en sus domicilios para registrar el saber productivo y la historia del adulto o adulta mayor en relación con dicho saber.

El registro en sus domicilios dará como resultado una ficha de registro del saber productivo, registrándose a través de filmaciones y fotografías; para esto el adulto mayor firma una autorización en cuanto al uso de su imagen e información brindada. Esta visita se realiza con el Equipo Técnico Municipal, quienes antes de realizarla han recibido la inducción del Asistente Técnico de Saberes Productivos del Programa Pensión 65 en cuanto a la Guía de Registro de Saberes Productivos, la cual presenta una serie de preguntas según cada aspecto de la historia de vida del adulto mayor relacionado al saber productivos a registrar.

Esta visita fortalece el sentido de protagonismo y de importancia a la voz y conocimientos de los adultos mayores, ya que el registro puede durar mínimo una hora en conocer los detalles del saber productivo y también de los logros, motivaciones, tristezas y alegrías de los adultos mayores entrevistados. Se crea o recrea el saber productivo, según cual sea el que se va a registrar, en algunos casos se muestran los materiales empleados como cuando se trata de instrumentos musicales, comida, tejidos,

siembra o vestimenta y en otros casos solo la palabra recrea las creencias y cosmovisión del distrito de Incahuasi.

Asimismo, se fortalece la identidad de los adultos mayores con sus instituciones y se promueve la presencia del Estado en poblaciones vulnerables, ya que los servidores municipales conocen las realidades en las que viven los adultos mayores, motivando que se acerquen otros servicios de otros sectores como son salud y educación que han dado resultado campañas de salud, campañas para entregar el Documento Nacional de Identidad (DNI), ya que en las visitas domiciliarias podían advertirse que otros adultos mayores no contaban ni con partida de nacimiento y por ende no existían en la base de datos del Estado Peruano.

El registro de los Saberes Productivos se realizó de acuerdo con la tipología propuesta por la UNESCO:

Tipología Saberes Productivos¹	
Lengua y tradiciones orales	Mitos, leyendas, cuentos, rezos, encantos, cantos, adivinanzas, trabalenguas, historia de la comunidad, entre otros. Transmiten conocimientos, valores culturales y sociales, así como la memoria colectiva de los pueblos.
Fiestas y celebraciones rituales	Fiestas religiosas, productivas, carnavales, entre otros. Algunas de origen milenario y otras más recientes, expresiones del fervor religioso.
Técnicas artesanales tradicionales	Vestido, joyería, objetos decorativos y rituales, utensilios cotidianos para el hogar, herramientas, juguetes, entre otros. Conocimientos y habilidades desplegadas para su elaboración.
Gastronomía	Prácticas relacionadas a la elaboración y transformación de alimentos y bebidas, técnicas de almacenamiento y conservación de productos.
Formas de organización social / comunal	Autoridades, cargos, símbolos, en las distintas etapas de vida, matrimonio.
Medicina Tradicional y conocimiento del cuerpo y la salud	Conocimientos, prácticas y creencias que generen cuidado y protección del cuerpo, de la mente o del espíritu. Aplicación de saberes para la prevención, el diagnóstico, el tratamiento, la mejora o el mantenimiento de la salud, basadas en plantas, animales, minerales, terapias espirituales, técnicas manuales o ejercicios aplicados de forma individual o colectiva que generan bienestar.
Prácticas y tecnologías productivas y de comercialización	Calendario productivo (agrícola, pecuario, pesquero) uso de suelos, técnicas tales como andenería, manejo genético de especies, manejo de ecosistemas, lectura de indicadores climáticos, entre otros. Prácticas de intercambio, compra y venta.
Música y danza	Géneros musicales, técnicas instrumentales, entre otros. Parte integral de rituales, festividades y tradiciones orales.

¹ Guía para la identificación de saberes tradicionales. Programa Nacional de Asistencia Solidaria Pensión 65/MIDIS.

<p>Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo</p>	<p>Aspectos geográficos y climáticos, calendario de clima, toponimia, conocimiento de ríos y seres de los ríos, caminos y seres de los caminos, calidades de tierras y arcillas o usos, (dentro de lo vinculado a la naturaleza), rotación de terrenos, asociación de cultivos, recojo de germoplasma nativo, enfermedades de los cultivos y de la tierra, de lagunas y agua. Salares, conservación, tipos de agua de los salares, entre otros.</p>
<p>Espacios culturales de representación o realización de prácticas culturales</p>	<p>Apus, lagunas, lagos, entre otros, como lugares sagrados, camino inca, pongos selváticos, entre otros.</p>

Las sesiones de transmisión intergeneracional

Son los espacios en donde los adultos mayores cuyos saberes productivos han sido registrados y han fortalecido sus habilidades de comunicación en los diálogos de saberes productivos, acuden a transmitir dichos saberes productivos a otras generaciones (niños, niñas, adolescentes, jóvenes y adultos) (Figura 1). Estos espacios principalmente se implementan en las Instituciones Educativas, donde el saber productivo funciona como un recurso educativo para afianzar las temáticas según el currículo educativo nacional. Siendo así que los niños, niñas y adolescentes pueden fortalecer su identidad teniendo como referentes a sus propios abuelos, abuelas, vecinos, personas que frecuentan diariamente, que, al ser presentados con sus logros y sus saberes productivos de manera vistosa, resaltando la trayectoria y el aporte a la comunidad, se tornan importantes frente a los ojos de estos espectadores y más dentro de espacios educativos, donde los adultos mayores asumen el rol de maestros. Los niños, niñas y adolescentes construyen relaciones de orgullo con respecto a su historia y antepasados, a través de estas sesiones de transmisión intergeneracional, también se retoma la valoración de la experiencia que antiguamente se practicaba, en donde los sabios eran las personas más longevas; y por otro lado los adultos mayores vuelven a contagiarse de la vitalidad, curiosidad y creatividad propios de la infancia, adolescencia y juventud.



Figura 1. Sesión de transmisión intergeneracional

Emprendimientos de saberes productivos

Los saberes productivos identificados y socializados en los diálogos de saberes productivos, registrados y recuperados en el registro etnográfico, y transmitidos en las sesiones intergeneracionales, algunas veces se tornan en emprendimientos, ya que la misma dinámica de retomar la práctica de un saber y al ser promovidos en diferentes espacios locales, la población expectante solicita con mayor frecuencia los productos o servicios mostrados como pueden ser las mantas, carteras, monederos hechos en tejidos de telares, remedios a base de plantas medicinales o la presentación de danzas o entonación de música propia de la zona, y así se promueve la reactivación económica o en otros casos son utilizados para su autoconsumo como las prácticas agrícolas y crianza de animales en sus viviendas.

Encuentro de saberes productivos y ferias

Es el espacio donde se muestra el resultado de los procesos anteriores, donde se exhiben en stands los saberes productivos con la presencia de los adultos mayores y de los niños, niñas y adolescentes que lo aprendieron. Es una festividad que reúne a las autoridades, diversas entidades locales y regionales, así como se promueve la visita de otras delegaciones de adultos mayores de otros distritos que llegan a celebrar con sus saberes productivos ya sea en fechas de aniversarios, o celebración del Día Nacional del Adulto Mayor (26 de agosto) o el Día Internacional del Adulto Mayor. En el caso de Incahuasi se han celebrado seis Encuentros de Saberes Productivos en donde han llegado delegaciones de los distritos de Eten, Monsefú, Chongoyape, Mórrope, Salas y Pítipo. Asimismo, estos Encuentros de Saberes Productivos han motivado en el distrito de

Incahuasi la presencia de directores ejecutivos del Programa de Pensión 65, viceministra del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, director de la Dirección Desconcentrada de Cultura de la Región Lambayeque, director del Museo Sicán de Ferreñafe, alcaldes de los distritos de Salas, Mórrope y la presencia de Programas Sociales y actores locales de Incahuasi. El objetivo principal de los Encuentros de Saberes Productivos es el fortalecimiento de la Identidad en sus pobladores y la revaloración pública de los Portadores de Saberes Productivos en sus espacios locales.

El desenvolvimiento, frecuencia y dinamismo de la participación de la población adulto mayor propició la ejecución de espacios de comercialización conocidas como Ferias de emprendimientos, en donde se ofertan productos elaborados completamente por los adultos mayores, para esto se planificaron con un mes de anticipación y se realizan las estrategias de publicidad y convocatoria para promover la venta y adquisición de productos artesanales y en algunos casos ferias gastronómicas en donde se ofertan comida que ya no es habitual encontrarlas en las casas que brindan servicios de comida, como por ejemplo las cachangas con queso, el pellejito de chanco u otros, que en estas ferias la población aprovecha para degustar comidas que recuerdan con añoranza de su infancia y adolescencia.

Podemos decir, que la Intervención Saberes Productivos del Programa Pensión 65 es una de las primeras estrategias que presenta una metodología antropológica, sociológica y educativa para lograr lo que en algunos casos se calificaba como “ideales subjetivos”, con respecto a lograr interacciones interculturales como políticas palpables dirigidas hacia la inclusión de los adultos mayores en un mundo que se encuentra extasiado por la modernidad, digitalidad y virtualidad; el reconocimiento de los adultos mayores como portadores de conocimientos que en el diálogo tienen mucha reserva de información, emociones y valores ancestrales, y no solo ese reconocimiento sino también la incorporación de sus opiniones, sentimientos y experiencias en las decisiones de desarrollo de una comunidad, pueblo, región y nación, son los resultados que vamos acumulando en este quehacer intercultural tan necesario y hasta vital para la memoria colectiva en un proceso de fortalecimiento de la identidad cultural local.

De acuerdo con los registros realizados, se presentan clasificados en siete ejes temáticos, cuentos e historia, costumbres, danzas, instrumentos, gastronomía, medicina tradicional y la vestimenta, como a continuación se registran.





CUENTOS E HISTORIA

En esta parte tenemos las declaraciones de cuatro adultos mayores que narran acerca de tres cuentos y una historia las que se han registrado en el año 2016 y que amerita conocer y tratar de comprender la cosmovisión del poblador de Incahuasi a través del recuerdo que todavía tienen algunos de los adultos mayores de Incahuasi. Los relatos que se presentan son el *tirultintinqu* (El tamborcito y la flauta), el zorro y el conejo, la *açakay*, *achakay* o *achakáy* y la leyenda sobre el origen de Incahuasi.

Tirultintinqu (El tamborcito y la flauta)

El *Tirultintinqu*, es un cuento que pocas veces se transmite a las generaciones de hoy; es uno de los elementos de la identidad cultural, a través del patrimonio inmaterial. La señora Carmela Sánchez Vilcabana del caserío el Romero, del distrito de Incahuasi, relató este cuento indicando:

Yo, desde muy pequeña tuve la oportunidad de aprender cuentos; y lo aprendí gracias a mi madre y abuelo. Recuerdo que mi abuelo contaba los cuentos con mucho detalle, ahora ya con la edad que tengo ya me olvidé ciertos detalles. Y se me hace difícil recordar algunas secuencias del cuento (Ficha 1).

Al haber heredado el conocimiento de sus progenitores de forma oral, sigue cultivando este saber, en algunas ocasiones transmite a los sobrinos y nietos con la finalidad de conservar este saber. Este cuento muestra que el que manda es el conejo y no el zorro, debido a que el conejo ordena al zorro a traer un tamborcito con una flauta. El tamborcito, llamado caja por los pobladores incahuasino es elaborado de cuero.

El cuento indica que el zorro debía ir por el tamborcito y la flauta, se distrajo y vio a una vaca pintadita y luego no se acordó si era el tamborcito y la flauta o el batán y la flauta. Al llegar a la casa que le habían encomendado le preguntaron: ¿para qué has venido? El zorro dijo, he venido para llevar el batán y la flauta. Entonces el dueño de la casa dijo: ¿Qué, te ha dicho batán y flauta? No, no creo que te haya dicho batán y flauta, sino tamborcito y flauta. Pero el zorro terco dijo: ¡No! Batán y flauta me dijeron. El dueño de la casa le respondió: ¡Anda, pregunta bien y regresa! Tamborcito con flauta te habrá dicho. Pero el zorro reitero su afirmación: ¡No, no! Batán y flauta me dijo. El zorro regresó a preguntarle al conejo. ¿Qué es lo que me dijiste? Yendo se me ha olvidado. Te mandé por el tamborcito y la flauta – dijo el conejo. Otra vez regresó diciendo: “Tamborcito y flauta, tamborcito y flauta” para no olvidarse. Al ir caminando vio una florcita muy bonita de color amarillo. Entonces, allí también se detuvo a mirar a esa flor. Al empezar a caminar, pensó ¿Qué es lo que me dijo? Otra vez ya se había olvidado. Pero siguió caminado y llegó a la casa a donde iba. Cuando llegó, los que estaban allí le preguntaron: ¿Qué es lo que te dijo? Y el zorro les respondió: Me dijo: “Tráeme el batán y la flauta”. Entonces llévalo. Pero ¿puedes? – le preguntaron los que estaban en la casa. El zorro les dijo: Bueno, se fue con el batán al hombro y lo llevó como sea. El zorro se fue con el batán al hombro, sin sentir el peso al comienzo. Pasando por varias hoyadas, aparecía y desaparecía. Después cuando desapareció por una hoyada, ya no salió de allí. Cuando fueron a verlo encontraron muerto al zorro zonzó. Había sido aplastado por la piedra (Ficha 1).

En la tradición incahuasina el zorro hace el papel de tonto, descuidado, ingenuo o como indica el relato el papel de zonzó.

Este relato transmitido por la señora Carmela Sánchez Vilcabana lo aprendió de su madre y abuelo. Este saber ancestral, se transmite en casa y en el campo, cuando salen a pastear sus animales (Figura 2), hay muchos que saben este cuento, pero ya no lo cuentan como lo contaban los mayores; ya con el pasar del tiempo se ha ido olvidando y muchas veces se adelanta a la secuencia del relato. Algunas de las generaciones lo aprenden en casa, aquellos que tienen adultos mayores en casa si saben estos tipos de saberes. Y los que no tienen algunas veces lo aprenden en el colegio. Este saber se relaciona con la danza y la música.

Al referirse al tintingu o cajita, Carrasco (2018b, p. 310) indicó que existe un cuento en la tradición oral llamado tirultintingu y se le otorga esta denominación a la pareja instrumental de la cajita con el pinkullo.



Figura 2. Narraciones de historias.

El zorro y el conejo

Había una vez, un conejo que salía al campo a robar pepino para comer; un día el dueño se dio cuenta que quien robaba los pepinos era el conejo y le puso una trampa a base de cera, el conejo se acercó hacia donde estaba la cera a pedirle que le venda pepino, al ver que no le hacía caso le dio una patada y sus patitas quedaron pegadas en la cera, y fue así como el dueño cazó al conejo. Luego el hombre llevó al conejito, lo amarró detrás de su casa y se fue a calentar un fierro (shukshu) para quemar el trasero del conejo. El conejito estaba muy asustado, de pronto apareció un zorro y le preguntó al conejo: ¿para qué te has amarrado? ...Porque no quiero a su hija: respondió el conejo, entonces amárrame a mí: dijo el zorro, el conejito muy contento lo amarro al zorro y se fue cantando

“tirulitu tindinqu”, “tirulin tindinqu”... De pronto salió el hombre con el fierro caliente y lo quemo al zorro por el trasero (Ficha 2).

Este relato muestra una visión totalmente diferente del zorro, animal que siempre está asociado con la astucia, la sagacidad, la habilidad, la inteligencia y un ser escurridizo y gracias a esa ágil astucia, es sinónimo de ser poco confiable. El relato incahuasino muestra a un zorro crédulo, inocente y verdaderamente tonto, hecho realmente raro, debido a que se dejó engañar por un conejo.

En Incahuasi, algunos pobladores consideran que descienden de ciertos animales, Sevilla, registró el relato de un niño de 12 años, llamado Tomás Céspedes, el 25 de septiembre de 1986, este niño textualmente indicó a Sevilla lo siguiente:

Mi abuelo contaba que los hombres descienden de los animales, que se transforman en hombres y cuando llegaron los españoles nos dieron sus apellidos; yo le he preguntado a mi profesor si eso es verdad y este me ha dicho que es mentira, por eso siento vergüenza preguntar de nuevo y ya no insisto, pero en la comunidad dicen que esto es cierto (Sevilla, 2018, p. 355).

Esta es una relación entre el hombre de Incahuasi y la naturaleza, destacando las propiedades de cada animal representado en los apellidos de las familias incahuasinas, uno de los primeros reportes acerca de los apellidos que guardan relación con animales es el reporte por Wreeland (1993, p. 195) es uno de los primeros estudios sistematizados sobre este y otros temas.

Wreeland otorgó el calificativo de “animales totémicos”, discrepamos de este enfoque teórico debido a que, en el antiguo Perú, como indicó Guaman Poma (1993) son las características simplemente de los animales, pero eso no los distingue como un Totem a la usanza de las comunidades nativas de Norteamérica, es por ello que Wreeland indicó que el apellido Huamán está referido a chanco y a cóndor; el apellido Leonardo, al ñaz; el apellido Lucero a Karkash; el apellido Mananaye, al burro; el apellido Reyes, al puma; el apellido Vilcabana está asociado al cernícalo; el apellido Bernilla está relacionado al sapo; el apellido Carlos al capacho y odre; el apellido Cajo está relacionado al cóndor y también al oso; el apellido Céspedes relacionado al zorro; el apellido Purihuamán asociado al shingo o gallinazo; y el apellido Sánchez relacionado al conejo (Figura 3).

Nº	Apellido	Animal del que desciende
01	Huamán	Chanco o cóndor
02	Leonardo	Ñaz
03	Lucero	Karkash
04	Mananaye	Burro
05	Reyes	Puma
06	Vilcabana	Cernícalo
07	Bernilla	Sapo
08	Carlos	Capacho y odre
09	Cajo	Cóndor y oso
10	Céspedes	Zorros
11	Purihuamán	Shingo o gallinazo
12	Sánchez	Conejo

Figura 3. Apellidos que descienden de animales en Incahuasi, Wreeland, 1993 (Elaborado por Julio César Fernández Alvarado).

Veinte cinco años después del registro de Wreeland (1993), Sevilla (2018, p. 356) realizó otro reporte que indicó que los Sánchez descienden de los conejos; los Huamán de los chanchos o cochecillos; los Cajo de los Cajón, de los sapos y los zorzales; los Lucero descienden del Cargach (pájaro carpintero); los Leonardo del sol o rupay y añaz; los Reyes descienden del puma; los Vilcabana del cernícalo, del chuqui, chiclón o guardacaballo; los Calderón del Moropoto (poto) o Shingo, gallinazo; los Carlos descienden del Capacho o Cajón; y los Céspedes de los zorros (Figura 4).

Nº	Apellido	Animal del que desciende
01	Sánchez	Conejos
02	Huamán	Chanchos o cochecillos
03	Cajo	Sapos y los zorzales
04	Lucero	Cargach (pájaro carpintero)
05	Leonardo	Añaz
06	Reyes	Puma
07	Vilcabana	Cernícalo, chuqui, chiclón o guardacaballo
08	Calderón	Moropoto (poto) o Shingo, gallinazo
09	Carlos	Capacho o Cajón
10	Céspedes	Zorros

Figura 4. Apellidos que descienden de animales en Incahuasi, Sevilla, 2018 (Elaborado por Julio César Fernández Alvarado).

Posterior al reporte de Sevilla (2018), tenemos el registro de Carrasco y Carrasco (2022) ellos no reportan información acerca de los apellidos Leonardo y Reyes, en el caso del apellido Manayay consideramos que como producto del tiempo ese apellido se refiere al apellido Manayaye, debido a que en los dos casos tienen coincidencia en que proceden del burro. En el caso del apellido Vilcabana sería el puma, en el caso de Cajo nuevamente indican que está asociado a puma e incluyen al apellido Calderón relacionado al cernícalo (Figura 5).

Nº	Apellidos (Carrasco & Carrasco, 2022)	Animal del que desciende
01	Huamán	Kuchi (cerdo)
03	Lucero	Karqash
04	Manayay	Pichón, burro, macho, ñuño (Machaykaq)
05	Vilcabana	Puma
06	Bernilla	Ñuño (zorzal), burro, sapo
07	Carlos	Burro, capacho (odre)
08	Cajo	Puma
09	Céspedes	Zorro
10	Purihuamán	Rocoto, de Tungula a más arriba: Moropoto; playa: shingo (especie de gallinazo); Incahuasi: kaça alforja.
11	Sánchez	Conejo
12	Calderón	Cernícalo

Figura 5. Apellidos que descienden de animales en Incahuasi, Carrasco y Carrasco (2022) (Elaborado por Julio César Fernández Alvarado).

Para establecer una continuidad en el tiempo, elaboramos un cuadro comparativo (Figura 6) para ver que apellidos y animales coinciden entre el reporte de Wreeland (1993), Sevilla (2018) y el de Carrasco & Carrasco (2022) el resultado fue el siguiente:

N°	Apellidos (Wreeland, 1993)	Animal del que desciende	Apellidos (Sevilla, 2018)	Animal del que desciende	Apellidos (Carrasco & Carrasco, 2022)	Animal del que desciende
01	Huamán	Chancho o cóndor	Huamán	Chanchos o coches	Huamán	Kuchi (cerdo)
02	Leonardo	Añaz	Leonardo	Añaz		
03	Lucero	Karkash	Lucero	Cargach (pájaro carpintero)	Lucero	Karqash
04	Mananaye	Burro			Manayay	Pichón, burro, macho, ñuño (Machaykaq)
05	Reyes	Puma	Reyes	Puma		
06	Vilcabana	Cernícalo	Vilcabana	Cernícalo, chuqui, chiclón o guardacaballo	Vilcabana	Puma
07	Bernilla	Sapo			Bernilla	Ĉukyak (zorzal), burro, sapo
08	Carlos	Capacho y odre	Carlos	Capacho o Cajón	Carlos	Burro, capacho (odre)
09	Cajo	Cóndor y oso	Cajo	Sapos y los zorzales	Cajo	Puma
10	Cespedes	Zorros	Cespedes	Zorros	Cespedes	Zorro
11	Purihuamán	Shingo o gallinazo			Purihuamán	Rocoto, de Tungula a más arriba: Moropoto; playa: shingo (especie de gallinazo); Incahuasi: kaça alforja.
12	Sánchez	Conejo	Sánchez	Conejos	Sánchez	Conejo
13			Calderón	Moropoto (poto) o Shingo, gallinazo	Calderón	Cernícalo

Figura 6. Comparación entre los reportes de Wreeland, Sevilla y Carrasco y Carrasco (Elaborado por Julio César Fernández Alvarado).

En la Figura 6 se desprende que existe continuidad en relación a los apellidos con ciertos animales, de los 13 apellidos existen 8 coincidencias, pero existen tres apellidos que Sevilla no reportó, es el caso de Mananaye, Bernilla y Purihuamán; y existen dos casos que es menester analizar, el apellido Huamán², que en lengua quechua esta referido

² Huaman. Halcón. (Gonzalez, 1989, p. 175). Guaman, waman, halcón, nombre totémico (Ludeña de la Vega; 1982, p. 122). Huaman, K. (-ma). [waman], s. Halcón, gavián. 2. Wc [waman], s. Buitre. 3. K. [waman], s. Diadema de oro con que se cubrían el soberano la frente en cuyo centro existía un dibujo del ave sagrada de este nombre, 5. wa wc. [wamani], s. Dios supremo de la mitología Chanca. (Torres, 2002b, p. 46). Waman, “halcón”, atest. Solo como apellido en Chach: Guamán, con acento agudo que indica su

a un ave como es el Halcón, pero para el ámbito de Incahuasi no existe esta ave, sino que por la altitud el ave propia de esta zona antiguamente fue el Cóndor, sin embargo también está referido a chanco o coches, y en el caso del apellido Calderón reportado por Sevilla está relacionado con Moropoto (poto) o Shingo, gallinazo (Figura 4), hecho distinto si lo comparamos con el reporte de Wreeland que le otorgó al apellido Purihuaman la relación con Shingo o gallinazo (Figura 3), y mucho más si comparamos con el reporte de Carrasco y Carrasco (2022) que el apellido Calderón está relacionado a cernícalo. Es necesario indicar que cada uno de los investigadores en espacio, tiempo y circunstancias, registró los nombres de los apellidos relacionados a ciertos animales en diversos lugares, personas y familias de Incahuasi, hecho que permite entender porque la variedad de cambios en unos, la inexistencia en ciertos casos y la coincidencia en otros. Esto es reflejo de las alteraciones que ha sufrido la población en recordar a que animales están asociados ciertos apellidos de la zona.

Los apellidos Huamán, Lucero, Vilcabana y Purihuaman, están relacionados al cóndor, el pájaro carpintero, el cernícalo o gavián; y el gallinazo, seres del aire; y los apellidos Leonardo, Reyes, Cespedes y Sánchez, están asociados al añaz (zorrillo), el puma, el zorro y el conejo, que son seres de tierra. En el caso de los apellidos Carlos y Manayaye o Manayay, tenemos ciertas dudas, debido a se indican que están en relación con el capacho, como indicaron Carrasco y Carrasco (2022, p. 142) le dicen “capacho”, debido a que lleva una lata de yonque que se pone de contrapeso a su hijo, también se dice, que la razón es porque sabían hacer odre de cuero de toro; y el burro, este animal fue traído por los españoles y no guarda ninguna relación con el mundo nativo ancestral de Incahuasi. En el caso particular del apellido Cajo, se le relaciona con el cóndor, oso, sapo, zorzal y puma. Podemos indicar que los primeros apellidos están asociado a seres del aire, los de arriba; y los apellidos que siguen están relacionados a la tierra, serían los de abajo, en base a este planteamiento, podríamos establecer un aspecto dual en base a los apellidos en relación con ciertos seres de la naturaleza, por sus cualidades, no porque sean sagrados, sino por sus propiedades, características y atributos, estos apellidos serían la representación de estos seres.

Los nombres de ciertos animales eran tomados por los nativos del Tahuantinsuyu como propios, recordemos a Felipe Guamán Poma de Ayala: “*De puro valientes dicen que ellos se tornaban en la batalla en leones y tigres, y zorros y buitres, gaviñanes y gatos de monte, y así sus descendientes hasta hoy se llaman poma otorongo, atoc, cóndor, anca, usco, y viento, acapana, pájaro uayanay, culebra, machacuay, serpiente, amaro; y así se llamaron de otros animales sus nombres.*” (Guamán, 1993, p. 53). Esta cita permite comprender la motivación que tuvieron los antiguos pobladores de los andes, en asumir un determinado nombre de un ser de la naturaleza, por sus propiedades o características, tal como lo hacen hasta ahora los pobladores de Incahuasi, hecho que representa una memoria colectiva encubierta, que todavía pervive en los poblados de Incahuasi siendo una continuidad en el tiempo y el símbolo de una identidad mixta entre hispánica y andina, como una especie de sincretismo matizando por el apellido hispano o andino y la representación o descendencia de un determinado animal. Es probable que algo tenga que ver la relación de los apellidos y los animales con los cuentos de la zona de Incahuasi.

aculturación mestiza; “halcón” (Lamas); “gavián” según SM. (Taylor, 2006, p. 105). La palabra a través del tiempo ha sufrido cambios en su registro, a tal punto que podemos encontrarlo escrito con W, con G y con H. En los casos registrados se refiere a un ave que es el halcón y en otros al gavián.

Debemos destacar el reporte de Wreeland (1993) debido a que es el primero en indicar que existen apellidos de primera y de segunda, la comunidad incahuasina divide los apellidos en dos partes a través de los Huamán, los Leonardo, los Manayay, los Reyes, los Tenorio, los Vides y los Vilcabana; y los apellidos de segunda, conformados por los apellidos Bernilla, Calderón, Carlos, Céspedes, Purihuamán y Sánchez, estos apellidos están en relación a los de arriba (norte) y los de abajo (sur), este comportamiento es un claro aspecto dual que está directamente en relación con el concepto de Hanan y Hurin del mundo andino, aspecto propuesto por Wreeland.

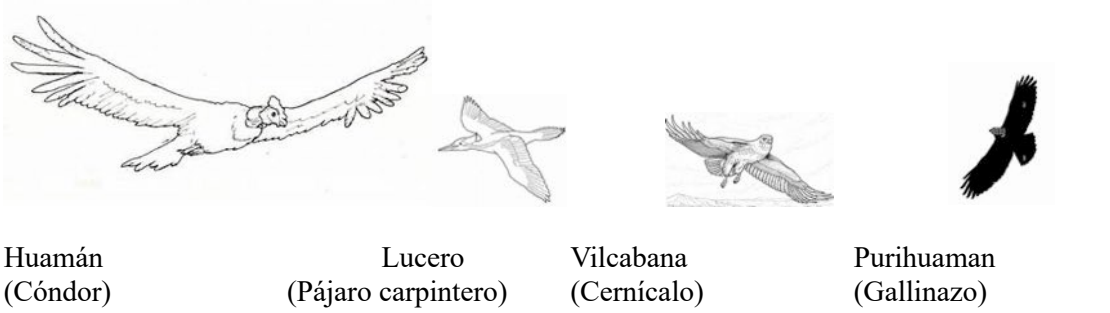
De todo el análisis realizado, consideramos que los apellidos que guardan una relación directa con el mundo nativo ancestral son los siguientes (Figura 7):

Nº	Apellidos	Animal del aire (arriba)	Apellidos	Animales de tierra (abajo)
01	Huamán	Cóndor	Leonardo	Añaz (Zorrillo)
02	Lucero	Karkash, Cargach o Karqash (pájaro carpintero)	Reyes	Puma
03	Vilcabana	Cernícalo	Cespedes	Zorro
04	Purihuamán	Shingo o gallinazo	Cajo	¿oso?
05			Bernilla	Sapo
06			Sánchez	Conejo

Figura 7. Apellidos que guardan relación con el mundo nativo ancestral de Incahuasi (Elaborado por Julio César Fernández Alvarado).

En el caso del apellido Cajo se consideró asumir que el animal que está más en relación en base a los reportes es el oso, debido a que en la zona altoandina es el nicho ecológico del oso de anteojos (*Tremarctos ornatus*). Esto demostraría que existen mensajes encubiertos que el mundo globalizado se ha encargado de opacar o desaparecer, los mismos que aun sobreviven en el inconsciente colectivo de las personas entrevistadas y que muestra una parte de la cosmovisión de este pueblo andino en la región Lambayeque. En el caso del apellido Sánchez, Wreeland (1993), Sevilla (2018) y Carrasco y Carrasco (2022) coinciden que está relacionado al conejo, pero no es el conejo doméstico, sino al conejo silvestre que existe en la zona que es de mayor tamaño. Es por esta razón que los pobladores se refieren al conejo silvestre y no al conejo doméstico como posiblemente podemos creer. Otro aspecto para indicar es que desde el reporte de Wreeland (1993) hasta el último reporte de Carrasco y Carrasco (2022) ha transcurrido una línea de tiempo de 29 años hecho que muestran que se han producido grandes cambios y modificaciones entorno a los apellidos de la zona. Desde esta perspectiva aparecen apellidos que tienen relación con animales del aire y de tierra (Figura 8).

Apellidos relacionados a animales de aire



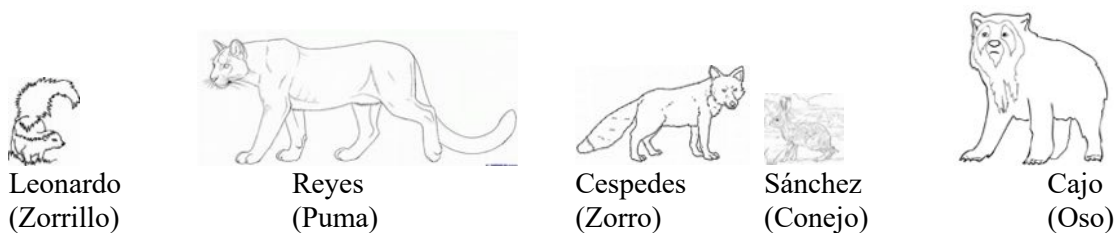
Huamán
(Cóndor)

Lucero
(Pájaro carpintero)

Vilcabana
(Cernícalo)

Purihuaman
(Gallinazo)

Apellidos relacionados a animales de tierra



Leonardo
(Zorrillo)

Reyes
(Puma)

Cspedes
(Zorro)

Sánchez
(Conejo)

Cajo
(Oso)

Figura 8. Apellidos relacionados a animales de aire y de tierra
(Elaborado por Julio César Fernández Alvarado)

Este comportamiento reflejaría desde otra perspectiva un tema dual, en relación con animales del aire y de tierra, los de arriba y los de abajo. En el departamento de Ayacucho, en la provincia de Víctor Fajardo, está el distrito de Sarhua, en esta zona existen las Tablas de Sarhua, en donde aparecen los animales de Dios y los animales del Diablo, de todo el reporte de 15 animales que indicó Kristal (2005, p. 132) para el caso de la zona de Incahuasi, solo estarían el cerdo, el conejo y el asno (burro) como los animales de dios; y en el caso de los animales del diablo, estarían el Añaz (zorrillo), el puma, el cóndor y el Atoc (zorro). Sin embargo, muy aparte de ciertas similitudes que son pocas realmente, el pueblo altoandino de Incahuasi ha recreado todo esto en base a su propia identidad, manteniendo a algunos animales y dejando de lado a otros, que es una muestra de una continuidad cultural encubierta detrás de los apellidos propios de la zona.

La ačakay, achakay o achakáy³

Es un cuento que muestra la presencia de dos niños que fueron a buscar a sus ovejas y se encontraron con la presencia de una vieja que era la representación del mal, al querer comerse a dos niños (un niño varón y una niña), algo así como el viejo cuento clásico europeo de Hänsel y Gretel, de los hermanos Grimm en el siglo XIX, claro está dista mucho del cuento por sus particulares características, debido a que en el cuento europeo existe una casa de chocolate, en el cuento andino lambayecano de Incahuasi, aparecen piedras amarillas como representación de papas amarillas, aspectos diametralmente distinto.

La achakáy, achkay (Carrasco, 2018a, p. 238), acakay (Bernilla, et al., 2018, p. 253), achike, bruja, aracraica (Benavides, 1977; Souffez, 1992), ogresa caníbal (Martínez,

³ Achakáy – Achakayji, es una palabra propia de quechua de Ferreñafe, que es utilizada para expresar susto o impresión repentina que puede implicar mal augurio (Equipo de materiales para la EIB de Lambayeque, 2022, p. 30).

2017, p. 15), ogresa (Bernilla, et al., 2018, p. 253), gentil (Carrasco, 2018, p. 238), es un ser femenino, conocido como una mujer bruja, mala y que come niños o vieja que come niños (Carrasco, 2018a, p. 238; Carrasco, 2020, p. 276) o también es conocido como una persona que ha muerto y está dentro del cerro (Linares, 2018, p. 277). La idea que tiene mayor consenso entre los investigadores es que es un ser femenino. Este relato aparece dentro de la serranía de Ferreñafe que comprende a los distritos de Incahuasi y Cañaris. Carrasco (2018a) indicó que se trata de un personaje mitológico femenino, consideramos que más allá de hablar de mitología que siempre será un tema amplio, vasto y polémico, vemos a este personaje como un ser místico (misterioso) que está entre la realidad y ficción, aunque más parece estar orientada al campo de la realidad rural y en lugares descampados en donde se pierden los niños. Carrasco (2018a) afirmó que este personaje no solo come niños, sino además adultos.

En el trabajo de Gossuin referido al tema del susto, reportó una entrevista realizada a doña Carmela Bernilla Vilcavana el 23 de julio de 2013, textualmente dijo lo siguiente:

Cuando ella soñaba, llamaba al niño y que el niño venía rápido allí si no muría. Pero si en su sueño llamaba al niño y no viene es porque lo como los “gentiles”, los espíritus antiguos. Espíritu del cerro.” (Gossuin, 2018, p. 302).

El reporte de Gossuin fortalece el tema que la mujer que come niños es un “gentil”, y, asimismo, se complementa con la versión de Linares (2018, p. 277) al indicar que la *açakay*, *achakay* o *achakáy* es una persona que ha muerto y está dentro del cerro.

Diversos investigadores (Carrasco, 2018a; Carrasco, 2020; Bernilla, et al., 2018, Benavides, 1977; Souffez, 1992, Martínez, 2017, Linares, 2018, Gossuin, 2018) otorgan a este personaje denominaciones como el de “ogresa” es una palabra que viene del mundo europeo, y destaca a la mujer del ogro, personaje que es distinto al propuesto en el cuento de la *açakay* con diferencia que come niños, a pesar de ello consideramos que es saludable mantener las denominaciones nativas ancestrales, que otorgan una visión más propia del personaje del cuento.

Este cuento no es totalmente puro, debido que existe una especie de transculturación encubierta debido a que podríamos resumir que tanto el cuento de Hänsel y Gretel, de los hermanos Grimm, coincide en tres ejes medulares, el primero es que unos niños se pierden, el segundo eje de la trama es que están en la casa de una bruja que quiere comer a los niños; en tercer lugar, los niños consiguen liberarse. En el relato aparecen dos niños que buscan sus ovejas, en el relato europeo aparecen dos niños que se pierden. En la narración europea a la mujer se la califica de bruja, mientras que en el texto es una vieja o bruja come niños. Al final, los niños se salvan, pero en la narración de Incahuasi sólo se salva la niña.

Carrasco (2018a, p. 238) indicó que eran tiempos difíciles en que las personas sufrían y botaban a sus hijos a las montañas para que se los coma la “gentil”. En el relato de la informante Isabel Sánchez Roque de 68 años no precisa eso, sino que hace referencia a lo siguiente “Antiguamente había dos niñitos, un niño y una niña, que fueron a la jalca para pastorear. Estando allí perdieron sus ovejas en medio de la neblina y por buscar sus ovejas, los pastorcitos se perdieron y ya no sabían cómo regresar a su casa.” (Ficha 3). Carrasco (2018a) sostuvo que *Achkay* es una narración oral esparcida en casi todos los andes peruanos, así como en casi toda Sudamérica.

Elementos comunes	Isabel Sánchez Roque – Romero (Incahuasi – 2016)	Carrasco (2018) Cañaris	Bernilla, et al., (2018) Cañaris	Linares (2018) Cañaris
Dos niños	dos niñitos, un niño y una niña, que fueron a la jalca para pastorear.	Niños (Un hombre y una mujer), que los habían botado de su casa.	Cholito, para llamar a los niños.	2 niños cuidaban ovejas una mujer y un varón.
El llamado	desde lejos una mujer dijo: maaa, maaa.	Escucharon que cantaba un gallo y se fueron a ver	Cholito, para llamar a los niños.	Encontraron un ancianito lo encontró un varoncito.
La vieja vive en una cueva	Esta vieja vivía en una cueva y esa cueva estaba rodeada de bastantes achupallas.	Vivía sola en su casa.	La Acakay vive en la cueva, en macay, andando entre cuevas.	Los llevaron a un cerro.
El defecar u orinar	Señora quiero ir al baño quiero defecar. Defeca en mi mano. Cuando dijo eso la niña contestó. No señora, yo defeco bastante. La vieja insistió. No señora, huele muy feo cuando defeco.		No, está ahorita orín feísimo huele. Dice, feísimo huele, mamacita, corazoncito.	Yo quiero orinar le dijo.
La planta (achupalla o tuyu)	La niña lloraba, entonces la achupalla le dijo: Amárrame a mí y anda. La niña amarró a la achupalla y se fue, y esté decía: pej, pej, pej. Por eso la vieja dijo: ¿Todavía? No señora – le dijo la achupalla.		La paja todo ya está suelto de cintura, toda cosa. Tuyu está engañando, tuyu llama acá, en palo está tuyu grande, es grande.	Entonces dice trajo sogá dice grande ahí dice que el niño lo jala de ese, al árbol acá lo decimos nosotros, este toyo.
Los animales	El zorrillo, el venado, el gallinazo y el huerequeque		El gallinazo, el zorro, el cóndor, el zorro negro, el venado y el zorrillo (añas).	Venado, añach, cóndor.
Dios	Dios		Dios Pachakamaq, Señor Jesucristo	Y de allí llegó a un Dios dice pues.
La comida	Estoy cocinando papas amarillas. Ya deben tener hambre. Vayan a probar. La niña se fue a ver, pero lo que estaba hirviendo eran rocas amarillas.	La achakay estaba haciendo sus tortillas	Una olla de barro para tostar maíz	Cocinar papas, piedra suave que se desmorona. ¡nada dice que se cocinaba! ¡era piedra!
El corazón convertido en dos perritos	Cuando llegó allí, la niña le mostró el corazón de su hermanito. Dios convirtió a ese corazón en dos perritos, un machito y una hembrita. -Ándate, ándate ya llevando a tus perritos.	A la vieja le salieron dos perritos y al muchacho los seguía, a uno le pusieron Flor del Campo y a otro Flor del Sol.	Ella quiere decir que el corazoncito de la niña, el Pachakamaq, que dice ella, lo convirtieron en dos perritos...Ajá, en	Ya perdió a su hermana ya, solamente consiguió dos perritos, hizo el Dios, entonces con eso vino él, se llamaba toteres y

Elementos comunes	Isabel Sánchez Roque – Romero (Incahuasi – 2016)	Carrasco (2018) Cañaris	Bernilla, et al., (2018) Cañaris	Linares (2018) Cañaris
	A uno de ellos le dices: ¡Coge toteres! Al otro vas jalando. ¡No lo sueltes! Al otro lo mandas diciendo: “¡Coge toteres, coje bolberes!”		dos perros, uno Baylachiy, otro Toterres se llaman.	volveres se llamaban, volveres el varón y toteres la mujer.
El cerro	En medio de la pampa, al pie del cerro, la huerfanita estaba sentada en una mesa.		Ajá, pues en una mesa grande, un local grande, como local grande, pero está cerro.	Y en eso dice que al cerro le decía ¡crece, crece, crece, crece, crece! Y la vieja no se daba cuenta, nada.
Perdida de la vista	he perdido mi ojo buscándola.	La niña le dice a su hermanito vamos a robar si la vieja no ve	Le comió el ojo a la vieja el gallinazo, comió pues, le sacó el ojo / decía el cóndor. También comido un ojo a cada lado.	
Familiares y parientes de la vieja	Y empezaron a juntarse los ciegos, los mancos y cojos, cargados, tomados de la mano, como se llegaron. Dicen que de esa manera llenaron completamente una pampa grande.		Es decir, manda llamar a los ciegos, cojos, mancos: todos que sean familia, que vengan acá, porque vamos a compartir el niño que Dios nos va a mandar.	¡vengan todos! ¡tus familiares! ¡tu avísales! Le dijo a la vieja.
Caída del cerro	Cuando la iban a comer, el cerro cayó totalmente, ¡laaaannn! Y enterró a todos.		Están borrachos, mareados, están distraídos allí y el cerro empieza a caerse y tapa todo.	Entonces el Dios le puso y ... ¡Plaaa! ¡ya cayó!, ¡Plaaa! Lo enterro, y se escaparon la vieja, algunos no más, no todos.

Figura 8. Comparativo del reporte de 2016 con los reportes del 2018 (Elaborado por Julio César Fernández Alvarado).

En la Figura 8, realizamos una comparación del mismo relato transmitido por cuatro personas en tiempos distintos, la primera versión fue narrada en el caserío Romero, en el distrito de Incahuasi, por la señora Isabel Sánchez Roque, el 03 de junio del 2016; la segunda registrada por Carrasco (2018a, 2020, p. 276) gracias a la narración del señor Modesto López Ventura del caserío Palacio, en Cañaris; la tercera reportada por Bernilla, et al., (2018) por parte de la señora María Bernilla Pereyra de 75 años, del poblado de Suychuco en Cañaris y la cuarta reportada por Linares (2018) que tuvo como informante al señor Jorge Barrios de Cañaris, en una entrevista realizada el 29 de abril de 2016. De los cuatro relatos, existe mayor coincidencia entre el relato del 2016 en Incahuasi con el de Bernilla, et al., (2018), y algunos cambios de forma con el relato de Linares (2018) pero en esencia se refieren al mismo relato, siendo el primero de Incahuasi y los tres

siguientes de Cañaris (Figura 6). Esto lleva a pensar que el relato proviene de Cañaris, debido a ese poblado es históricamente más antiguo que Incahuasi.

En el relato de Isabel Sánchez Roque, mencionó a cuatro animales, dos de ellos, el gallinazo y el venado son los que dejan ciega a la vieja, indicó también que, al descuido de la hermanita, la vieja mata al niño y le quita el corazón, lo llamativo de este relato, es que la niña al tratar de escapar, la vieja la ató a la cintura, pero ella se encuentra con una achupalla,⁴ y esta planta le habló para que la sogá se la colocara. El caso es que la vieja vivía dentro de una cueva,⁵ las cuevas son escenarios encantados y sagrados, aunque en el relato de Linares (2018) se habla de un cerro, es tácito que las cuevas están dentro de estos escenarios pétreos.

La planta (achupalla o tuyu), es mencionada por Isabel Sánchez Roque – Romero (Incahuasi – 2016), como achupalla; Bernilla, et al., (2018) la reportan como tuyu; y Linares (2018) a la planta la registra como toyo, a parte de estos cambios de palabras que se refieren a lo mismo, es necesario indicar que cuando se dan los cortes de pelo de un niño de más de dos años, el cabello del niño es llevado a un lugar seguro para ser guardado en un tuyo o chupaya (Sevilla, 2018, p. 361). La baqueta que acompaña a la dulzaina es hecha de madera de tuyo (Sevilla, 2018, p. 362). Esto lleva a pensar que esta planta tiene un significado sagrado y de protección, porque salvó a la niña de la vieja, es el depositario del cabello de los niños y de esa madera se elabora un instrumento para las celebraciones de los pueblos de la serranía lambayecana.

En el mundo andino los animales han tenido una gran importancia relacionados a dioses, así como animales que propician el bien o el mal o animales de dios o del diablo (Kristal, 2005). Al escapar la niña se encontró con cuatro animales: el zorrillo, el venado, el gallinazo y el huerequeque, esta parte evoca el caso de Cuniraya Huiracocha,⁶ que los animales le dieron buenas y malas noticias, solo coinciden en el caso de la zorrina, pero terminó siendo maldecido por Cuniraya, hecho totalmente diferente del relato del achakáy en este caso aparecen cuatro y no le dieron noticias de la existencia de la niña. El zorrillo y el venado entierran a la niña para salvarla de la vieja, hecho particular el enterrar a un ser humano para salvarlo de un ente maligno. En el caso del gallinazo protege a la niña debajo de una de sus alas. El gallinazo hace referencia a que estuvo en una minga.⁷ De estos animales, el venado cornea los ojos de la vieja y el gallinazo picotea el ojo de la mujer. El venado es un mamífero que está asociado a los bosques, cuevas y

⁴ Achupalla, es una palabra quechua, que identifica a una “planta de la familia de las bromeliáceas, de tallos gruesos, escamosos y retorcidos; hojas alternas, envainadoras y espinosas por los bordes; flores en espiga y fruto en caja. De sus tallos se elaboran bebidas.” (Torres, 2002a, p. 91).

⁵ Las cuevas o cavernas han sido asociadas a lugares de encantamiento, de pagapus o pago a los cerros o actos de desaparición o muerte de personas, esto se puede constatar en diversos relatos (Gamonal, 2010, p. 55, 56 y 57). Asimismo, tanto en el ámbito de Mesoamérica como de la región andina, las cuevas han sido considerados como lugares sagrados, con un contacto con el más allá lo que algunos llaman el inframundo y con seres sobrenaturales. Las cuevas son lugares peligrosos porque albergan entidades y fuerzas relacionadas con la muerte y fenómenos meteorológicos (Limón, 2010, pp.74-84).

⁶ Capítulo 2. Una tradición sobre Cuniraya Viracocha, se menciona a seis animales, los buenos y bendecidos fueron tres, entre ellos están el cóndor, el puma y el halcón; y los animales maldecidos fueron la zorrina, el zorro y el loro (Taylor, 1987, pp. 53-74).

⁷ La palabra minga esta españolizada, procede del quechua que se escribe minka, que viene a ser el “sistema de organización de las familias que consiste en ayudarse unos a otros en las diferentes actividades” (Equipo de materiales para la EIB de Lambayeque, 2022, p. 125). Taylor coincide en precisar que la palabra real es minka, que viene a ser “invitar a alguien a participar en una faena colectiva, participar en la minga, ayudarse mutuamente, alquilar el servicio de alguien para realizar una tarea” (Taylor, 2006, p. 65).

encantamientos (Narváez, 2001; Gamonal, 2010), es un animal rápido y está presente en las mesas de los maestros curanderos. El gallinazo es un ave relacionada a la muerte, por ser un ave carroñera. El venado es un animal de tierra y el gallinazo es un animal de aire. Aparece la figura del Huerequeque (*Hesperoburhinus superciliaris*), que es el animal que lleva a la niña a la presencia de Dios. Este hecho es un poco raro, debido a que esta ave es propia de la costa, pensamos que es una trasmisión foránea como producto del proceso de migraciones de la costa a la sierra que origina estos cambios.

Isabel Sánchez Roque – Romero (Incahuasi – 2016)	Bernilla, et al., (2018) Cañaris	Linares (2018) Cañaris
Zorrillo	Zorrillo (Añas)	Zorrillo (Añach)
Venado	Venado	Venado
Gallinazo	Gallinazo	
Huerequeque	Zorro	
	Zorro negro	
	Cóndor	Cóndor

Figura 9. Comparativo de los animales registrados en los relatos de aćakay (Elaborado por Julio César Fernández Alvarado).

De las versiones de Isabel Sánchez Roque, de Bernilla, et al., (2018) y Linares (2018) los tres coinciden en los animales conocidos como el zorrillo (añach) y el venado, en los otros casos del gallinazo solo coinciden Isabel Sánchez Roque, de Bernilla, et al., (2018); y en el caso del cóndor sólo coinciden Bernilla, et al., (2018) y Linares (2018), dejando al huerequeque, el zorro y el zorro negro fuera de estas coincidencias, lo que puede pasar es que cada informante en tiempos y condiciones distintas mantiene a ciertos animales en su recuerdo, otros los olvidan y otros los recrean o incluyen. En el caso del Huerequeque es más un ave de la costa que de la zona andina y en el caso del zorro es un mamífero que aparece en diversos escenarios de costa y sierra. Es llamativo que se haya mencionado a un zorro negro, sin embargo, Carrasco (2018, p. 246) mencionó que existe un huayno llamado el zorro negro para la zona de Cañaris occidental. hecho no muy común en la serranía, que lo dejamos para reflexiones posteriores.

Es llamativa la presencia de dos animales de tierra (mamíferos) y dos pájaros que vuelan en el cielo, en la versión de la señora Isabel Sánchez Roque. En el reporte de Bernilla, et al., (2018), aparecen cuatro animales de tierra (mamíferos) y en el trabajo de Linares (2018) aparecen dos animales de tierra (mamíferos) y uno de aire (Figura 9), esto muestra la presencia de dos mundos, el mundo de los animales de tierra y aire, una especie de dualidad propia de la naturaleza.

El venado en Incahuasi es considerado un animal que no es fácil de engañar y dañino, debido a que destruye los campos de cultivo, asimismo, es propiedad del cerro quién marca su oreja derecha de diversas formas (Sevilla, 2018, p. 364). Esta información guarda relación con la narración de los *venados zarcillos de oro*, y *el venado de oro*, en la que se habla acerca de las marcas y que los venados viven en los cerros o montes (Gamonal, 2010, p. 121 y 122).

La niña al estar ante Dios, le mostró el corazón de su hermanito. Dios convirtió a ese corazón en dos perritos, un machito y una hembrita, nuevamente aparece el principio de la dualidad dentro del relato, así como fue en el caso del niño y la niña. Para Carrasco (2018a, p. 239) la existencia de esos dos perritos es la representación de ángeles que la

achakay se había comido antes. Como se puede apreciar en la Figura 10, de los cuatro relatos en tres coinciden con el nombre de Toterés, salvo un caso que denomina al otro perrito como Baylachiy, podemos decir que se ha mantenido estas denominaciones como parte de un fuerte recuerdo siendo parte de una continuidad narrativa e identitaria de la serranía lambayecana.

Isabel Sánchez Roque – Romero (Incahuasi – 2016)	Carrasco (2018) Cañaris	Bernilla, et al., (2018) Cañaris	Linares (2018) Cañaris
“¡Coge toteres, coje bolberes!”	Flor del Campo y a otro Flor del Sol.	Ajá, en dos perros, uno Baylachiy, otro Toterés se llaman.	toterés y volveres se llamaban, volveres el varón y toteres la mujer.

Figura 10. Presencia de dos perritos (Elaborada por Julio César Fernández Alvarado).

Otro tema es la presencia del dios (Figura 11) desde los reportes de Alva (1995, 1996) con la existencia del dios Pachacamac un dios proveniente de la costa central, comprobamos en el relato de Bernilla, et al., (2018) su vigencia, en los otros relatos ha sido reemplazado por el dios cristiano Jesús o dios, para ello Martínez indicó que Pachacamac ha sido reemplazado por el *Tyta Dyus* (Dios Padre) (Martínez, 2017, p. 16).

Isabel Sánchez Roque – Romero (Incahuasi – 2016)	Carrasco (2018) Cañaris	Bernilla, et al., (2018) Cañaris	Linares (2018) Cañaris
Dios		Dios Pachakamaq, Señor Jesucristo	Y de allí llegó a un Dios dice pues.

Figura 11. Presencia del Dios (Elaborado por Julio César Fernández Alvarado).

Al estar la niña ante Dios, también llegó la vieja indicando que había perdido su ojo al buscar a la niña huérfana. Se indicó en el relato que, en medio de la pampa, al pie del cerro,⁸ la huerfanita estaba sentada en una mesa. La vieja andaba por todos los cerros llamando a mancos, ciegos y cojos para que vengan, porque ya había encontrado a la huerfanita, y era para comerla. En el relato se indicó que Dios aconsejó a la niña que no se asuste y que cuando todos estuvieran reunidos cerca a la pampa llamará: “crece cerro, crece cerro”. Y empezaron a juntarse los ciegos, los mancos y cojos, tomados de la mano. De esa manera llenaron completamente una pampa grande. En medio de ellos estaba sentada la huerfanita. La vieja andaba llamando a más. Todos estaban reunidos al pie del cerro y mientras tanto Dios seguía hablando, el cerro seguía creciendo. La achakáy (la vieja) tuvo miedo de que el cerro les aplaste. Dios les dijo que no, que cada uno comerán un poco de la niña huérfana.

El relato indicó que el cerro creció tanto que ya parecía que se iba a caer. Luego Dios les dijo, “A ver, cómanla”, cuando la iban a comer, el cerro cayó y los enterró a todos. Quedando solamente la niña y sus perritos. Puesto que quedaron sentados, Dios le dijo:

⁸ La presencia del cerro en el relato tiene mucho que ver, porque los cerros han sido lugares de encantamientos, tal es el caso de la lucha entre cerros como, la lucha entre cerro Chaparri y cerro Yanahuanca (León, 1938, pp. 67-69) o la lucha entre cerro Chalpón y cerro Rajado (León, 1938, pp. 87-89). También existen cerros poderosos que son registrados en diversas zonas del Perú (Gamonal, 2010; Barrionuevo, 2011).

Ándate, ándate ya llevando a tus perritos. A uno de ellos le dices: ¡Coge toteres! Al otro lo vas jalando. ¡No lo sueltes! Al otro lo mandas diciendo: “¡Coge Toterres, coje Bolberes!” por si acaso haya quedado una achakáy, que te podría encontrar. No sueltes al otro perrito. Manda a uno no más. Cuando digas “Coge Toterres, coje Bolberes”, irá. Mientras estés yendo, el otro te encontrará – le dijo Dios. Entonces delante de ella apareció la cabeza de la achakáy con muchas canas. ¡Coge Toterres, coje Bolberes! –dijo la huerfanita. Entonces la achakáy dijo: Pero tú no quedarás libre para siempre. El cactus y la zarza van a hincharte. ¡No estarás tranquila! Diciendo eso, la achakáy desapareció. Finalmente, tal y como Dios le dijo a la niña, el perrito llevo correteando a la vieja, después de un buen rato, el perrito le dio el encuentro a la niña. Se lo había comido, tenía su pelaje empapado de sangre. La niña contenta siguió su camino a casa acompañada de sus dos perritos (Ficha 3).

Esta última parte del relato muestra la lucha entre las fuerzas del bien y del mal, demostrado a través de Dios y la vieja, así como de los dos perritos Toterres y Bolberes, saliendo victoriosa la fuerza del bien. En el relato se deja entrever que el Huerequeque lleva a la niña a su Dios, esto se puede interpretar como el Dios de la naturaleza, el Dios del bosque o Pachacamac, que todo lo ve en relación con los animales.

Leyenda sobre el origen de Incahuasi

El señor Humberto Manayay Fernández de 72 años, indicó lo siguiente antes de otorgar información sobre su pueblo:

A mí, desde muy pequeño mis padres me contaban lo que a ellos les habían contado, porque si bien es cierto todo esto sucedió muchos años atrás, me contaban sobre la creación de Incahuasi, así como quienes fueron sus primeros habitantes, sus primeras autoridades y de la misma forma; sobre la iglesia, el campanario, el techado y sus respectivas costumbres (Ficha 4).

En el relato deja entrever datos que a la luz de la documentación histórica es menester comentar sobre la fundación de Incahuasi que viene desde la legislación colonial española, esa afirmación es cierta, por parte de Humberto Manayay debido a que históricamente fue una comunidad indígena y el pueblo que se originó desde 1747, dentro del escenario de las luchas de los nativos por los territorios con los hacendados de Sangana, Canchachalá y Janque, esto se sustenta en un documento existente en el Archivo Histórico de Límites del Ministerio de Relaciones Exteriores con sede en Lima (PIRA 20, Caja 429), y además, en un documento existente en el Archivo Regional de Lambayeque (Caja N° 1, Legajo 3, Hacienda Canchachalá) (Carrasco, Fernández y Villarroel, 2016). También es cierto que antiguamente Incahuasi perteneció a jurisdicción territorial de Salas hecho que ahora pertenece a la provincia de Ferreñafe.

En lo referente a la iglesia de Incahuasi, la costumbre, las danzas religiosas y el techado de la iglesia, Carrasco, Fernández y Villarroel (2016) reafirmaron las características de la construcción de la iglesia, en especial el caso del proceso del techado de la iglesia que es parte de una tradición que viene del mundo andino, conocido como la minka. Asimismo, distinguen a 35 mayordomías, la atención o costumbre de agasajar a los asistentes durante la puesta del techo de la iglesia de Incahuasi. A nivel de la tradición oral incahuasina Sevilla (2018, p. 353) fortaleció el recuerdo de la construcción de la iglesia de Incahuasi en los recuerdos de sus informantes. En relación con las danzas, Fernández (2010a, p. 68; 2010b, p. 11) indicó que la danza era algo para expresar un sentir a un invitado o a un jefe de una comunidad.

El relato, aunque en algunas partes es específico en otras es genérico, pero no deja de ser cierto contrastado con la investigación etnográfica e histórica que se ha realizado sobre el techado de la iglesia de Incahuasi (Figura 12).



Figura 12. Relatos sobre el origen del Incahuasi.

Las tradiciones orales como primeras herramientas de socialización se han visto un tanto deterioradas en cuanto a la transmisión hacia niños, niñas, adolescentes y jóvenes; siendo estas narraciones recuperadas con el fin de intentar recrearse en el imaginario social de las nuevas generaciones y fortaleciendo así la construcción del “yo social” de las mujeres y hombres incahuasinos, consolidando una identidad con su entorno de origen. Si bien los tiempos actuales, promueven la adaptabilidad hacia nuevas normas, hábitos, conocimientos y destrezas, importantes para el desarrollo y mejoramiento de estilos de vida, así también es importante que los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, conecten con sus orígenes, que encuentren una valoración de lo vívido y construido por sus antepasados, dejando de lado la negación del bagaje cultural que poseen, haciendo uso de su idioma quechua así como de sus cuentos en las representaciones artísticas y creaciones virtuales que pueden trascender gracias a la tecnología de la cual hacen uso desde muy temprana edad.

El fortalecimiento de la identidad de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes incahuasinos, parte desde el hecho de mencionar su lugar de nacimiento en los diferentes espacios de participación y sobre todo de hacer oír su voz en ambos idiomas quechua y castellano, no como señal de inferioridad, sino como el plus que poseen para lograr llevarnos a esos conocimientos muchas veces enigmáticos para los mono lingüísticos del castellano; es así que el diálogo se convierte en la destreza que edifica la estructura

cultural de estos pueblos originarios, que de lograr fundamentar bases sólidas de aceptación, autoestima, seguridad y valoración en sus generaciones más jóvenes, pueden combinar su tradición a los nuevos conocimientos que les ofrece la migración educativa de la provincia de Ferreñafe, Chiclayo y Lambayeque, donde muchos de los adolescentes y jóvenes que ingresan a universidades, institutos o centros laborales muestran orgullo por lo que son y representan. Creemos que en estas transmisiones cada vez más difundidas en Instituciones Educativas, ferias, teatros, puede sumar al fortalecimiento de la autoestima social y la identidad personal de los pobladores de Incahuasi.

COSTUMBRES

En este apartado abordamos el tema de las costumbres que los adultos mayores han transmitido y es necesario tener la versión de los invisibilizados que realmente son los actores principales de estas costumbres a través de los instrumentos de madera, la cosecha de trigo, la limpia de acequia, la marcación de ganado, el Wasi catay (Techado de casa) y el pedimiento (Pedida de mano). Existen otras costumbres en la zona sin embargo son las que los adultos mayores han reportado como parte de sus respectivos quehaceres.

Instrumentos de madera

El señor Eleodoro Cajo Correa de 65 años del caserío de Lanchipampa, narró como se elaboran las cucharas de madera (Figura 13), indicando que este arte es realizado por pocos incahuasinos quienes saben de este saber. El señor Cajo indicó:

Yo hago muchas cosas como cucharas, platitos, los materiales que se utilizan para el tejido, arados, yugos, charanga, rueca, mesitas, sillas, etc. Ya por mi edad y por mi vista actualmente demoro en hacer estas cosas (Ficha 5).

Al haber heredado este saber de sus ancestros de forma visual, sigue practicándolo, aunque con poca frecuencia debido a la edad. Para la confección de este arte hace uso de maderas de la zona como el aliso, pino, ciprés, entre otras. Todo esto lo ha aprendido de sus ancestros. Esto es utilizado para la venta y uso del hogar. Indicó que ahora ya no lo aprenden los jóvenes y menos lo practican. Todos estos tipos de herramientas se relacionan con la danza de la Kashua, ya que el instrumento principal de la Kashua es el Charango.



Figura 13. Cuchara de madera.

La cosecha de trigo

Este saber ancestral fue narrado por el señor José María Sánchez Roque de 70 años, del centro poblado de Uyurpampa, en el distrito de Incahuasi. Narró que la cosecha del trigo es parte del proceso del ciclo de vida que tiene este cereal. Se inicia con la visita del dueño de la parcela, a los amigos y familiares, para pedirles ayuda para la ciega (Figura 14), luego de terminada la ciega se procede a cargar el trigo a un solo lugar llamado Era (es un espacio, exclusivamente hecho para depositar el trigo). Esto lo realizan las mujeres y niños, una vez terminada la carga, el dueño decide en que tiempo realiza la trilla (Ficha 6).

La trilla se realiza con equinos, como son el burro o caballo, estos, dan la vuelta en el centro de la Era, para pisotear la espiga y de esta manera separar el trigo de la paja. Esto demora según la cantidad de trigo y puede llegar a durar uno, dos o tres días de trilla. Para ello se invita a amigos para que ayuden en esta actividad, en caso de que no se cuente con los animales ya mencionados, se pide prestado a los vecinos, a cambio de una lata de trigo por día y por caballo o burro. Asimismo, también las personas que ayudan en la trilla se le paga con una lata de trigo por día (Ficha 6).



Figura 14. La cosecha del trigo.

Limpia de acequia

La limpia de acequia se inicia con atención (esto es la coordinación de trabajo) esto se realiza con un mes de anticipación y los trabajos se llevan a cabo entre el dos y tres de mayo de cada año. El nombre de la acequia en donde se realizó la limpia se llamó Tembladera y los trabajos estuvieron dirigidos un tres de mayo. Esta limpia benefició a 149 usuarios, en esta limpia de acequia se realizó una serie de ritos. El trabajo se hizo con responsabilidad y respeto, y quien falta las normas de convivencia, resultaba con severos castigos.

Es parte de la costumbre que al limpiar la acequia estos trabajos se realizan al son de la caja dulzaina, y al momento de cada comida los usuarios solían presentar sus comidas con las que el juez les ha indicado (Figura 15). El canal Tembladera contaba con un arco, quienes cada año los devotos lo devuelven, con un aumento del 50%.



Figura 15. Limpia de acequia.

El informante Pedro Tenorio Roque de 77 años, del centro poblado de Uyurpampa en Incahuasi, participó en la limpia de la acequia, desde muy joven, ya que es una costumbre antigua, aprendió para continuar con las labores del campo. Todos los años en la limpia de la acequia, se recibía agua para beber y agua para los cultivos. En los últimos años se ha visto que los trabajos que se realizaban ya no muestran tanto interés en las costumbres y los pasos que se seguían para esta actividad. Durante la limpia de acequia se toca la caja dulzaina (Ficha 7) (Martínez, 2017, p. 116; Sevilla, 2018, pp. 358-359).

Marcación de ganado

La marcación del ganado es una actividad donde las familias del distrito de Incahuasi realizaban para marcar sus ganados ya sean vacunos, ovinos y caprinos, esto con la finalidad de que en la fecha de la fiesta patronal de “San Juan Bautista” que se celebra cada 24 de junio de cada año es de buena suerte, y los invitados eran familiares y vecinos cercanos al hogar. La marcación también se hacía con la finalidad que estos ganados no se puedan mezclar con otros animales (Figura 16). Para ello cada familia daba encuentro a sus familiares para que participen, al término de la actividad, por la tarde se quedan a celebrar e incluso amanecían bailando.

El informante Santos Eleuterio De la Cruz Quispe, de 72 años, del caserío el Romero en Incahuasi, indicó que para la marcación del ganado se tenían invitados y se les preparaba comida y bebida, asimismo, se contrataba lazadores, son las personas que realizaban el lazo a los animales que estaban sueltos; y los marcadores, eran las personas que son más hábiles para marcar y con experiencia. Las familias que celebraban esta actividad en Uyurpampa, eran la familia Roque del caserío el Romero, la familia de

Gregorio Sánchez Sánchez, del caserío de Marayhuaca; de Gregorio Huamán Quispe del caserío de Kongacha; y Santos Díaz De la Cruz del caserío de Ayamachay (Ficha 8).

La marcación se daba en dos formas, en el anca y el brazo del ganado, asimismo, se señalaba cortando un pedazo de cuero de la oreja. El Tishne, es cuando se le pone una marca pequeña con la letra del primer apellido paterno o materno del dueño. Eso se les hacía a los animales pequeños, al siguiente año se le marca como debe ser. Cuando el animal gritaba, era señal de que va a reproducirse más. Y agradecían a San Juan Bautista diciendo: ¡Viva San Juan! De las señales hechas, los pedazos de cuero del ganado lo colocaban en la casa de las hormigas, eso con la finalidad de que se reproduzcan más. Esta era una buena señal de fe y creencia. La charanga y el lanchipinkullu, no era ajeno a esta celebración. Esta costumbre se viene perdiendo, indicó Santos Eleuterio De la Cruz Quispe (Ficha 8).



Figura 16. La marcación del ganado.

La fiesta patronal de “San Juan Bautista” que se celebra cada 24 de junio de cada año existe a lo largo y ancho del territorio peruano, asimismo, en tiempo de los incas en Ecuador, los Cañaris festejaban la fiesta del sol en esas fechas, debido a que en esos días se da el solsticio, es la época en que el sol se halla en uno de los dos trópicos, sucede del 21 al 22 de junio para el trópico de Cáncer, y del 21 al 22 de diciembre para el de Capricornio (Fernández, 2011, p. 245). Guamán Poma indicó que en ese mes se daba la festividad del Cuzqui Quilla, en la que hacía una moderada fiesta del Inti Raymi y se dedicaban mucho a esta festividad y hacían sacrificios al sol (Guamán, 1993, p. 183).

Wasi Catay (Techado de casa)

El techado de casa se realiza en tres pasos. El primero es la preparación de adobe, puesta de cimiento o base y el levantamiento de las paredes, para que el albañil pueda trabajar, se le rogaba con una costumbre de un cuy y su yonque. El segundo paso era que el techado se realizaba a través de minkas, quienes se distribuían en el grupo de techador y cargador de paja, quienes tenían una responsabilidad cada uno de ellos. Al momento del techado se elegía al cantero o masmero (el que realiza los trabajos en los extremos del techo).

En relación a la minka fue un trabajo comunitario propios de las sociedades preincas e inca, para ello Waldemar Espinoza indicó lo siguiente acerca de este tipo de trabajo:

son trabajos colectivos engendraban y engendran vínculos de solidaridad. Era una ocupación que garantizaba el confort de cada ayllu mediante el ejercicio común o mancomunado, impulsado por la profunda necesidad de resolver los problemas socioeconómicos: canales de riego; construcción y cuidado de andenes; edificaciones de puentes; apertura y vigilancia de senderos; erección de templos y otras obras urgentes. Es lógico, para resolver estas cuestiones que beneficiaban a todos, se hacía perentorio el trabajo de la totalidad. Conformaba un ajeteo al cual concurrían las familias íntegras llevando sus propias herramientas y bebidas (Espinoza, 1997, p. 205).

Gracias a este tipo de trabajo se hicieron las grandes obras monumentales que conocemos como prueba tangible de la presencia de los Incas y de los pre Incas, las poblaciones quechua hablantes, fueron parte de este tipo de trabajo porque estuvieron antiguamente dentro del Tahuantinsuyu.

El informante José María De la Cruz Rodríguez, de 68 años del centro poblado de Uyurpampa (Ficha 9), indicó que los materiales que se usan para el techado de la casa eran la chajlla, material que asegura a la paja (Ichu), el tojlo, material que sirve para el proceso de amarre (Figura 17, 18 y 19). Para ello existe una variedad de paja según el tamaño, tal es el caso del cope, que es la paja de tamaño pequeño, la catana, es la paja de tamaño grande. En el proceso del techado a mitad de ello se realiza las costumbres de compartir de malangón (Balde) de chicha y una botella de yonque. El panco es el proceso de terminación en la parte más alta del techo, donde se procede a la colocación de adobes y barro con paja. Luego de terminado el techado se procede a combinar las costumbres con los de la minka, y se procede a peinar la casa nueva para su posterior corte, para esto se procedía a buscar padrinos para el corte, donde las mujeres empezaban a cortar por el lado izquierdo; y los hombres por el lado derecho, luego de terminar esto, terminaban como compadres por haber realizado esta actividad.



Figura 17. Recojo del ichu para el techado de la casa.



Figura 18. Secado del ichu para el techado de la casa.



Figura 19. Colocación del ichu para el techado de la casa.

En los últimos años la costumbre del techado de casa se está perdiendo con el pasar de los años. Hoy en día el techado se realiza con personal que se le paga su diario, ya se ha perdido la minka, indicó José María De la Cruz Rodríguez.

El informante destacó el tema de peinar la casa, este comportamiento es el mismo, sólo que, en una dimensión mayor para el caso del techado de la Iglesia de Incahuasi, que se mantiene el mismo comportamiento nativo ancestral de peinar el techado, de una manera como peinar el cabello de una mujer con el ichu y de manera comunitaria, y de igual manera tiene sus respectivos padrinos (Carrasco, Fernández y Villarroel, 2016).

Pedimiento (Pedida de mano).

La pedida de mano se realiza cuando el joven conoce a la chica y esta se enamora, pero en las costumbres antiguas se solía conversar con los padres de la chica, la cual demandaba de una serie de costumbres, el padre del novio tenía que conseguir un padrino, esa persona tenía que ser un personaje de mucho respeto dentro y fuera de la comunidad y de mucha trayectoria. Para la aceptación del padrino, el novio tenía que iniciar la conversación con una media de yonque, es allí donde se le explica el motivo de la visita, luego del término de la media de yonque, se le convida una botella al padrino y una botella a la madrina. Es allí donde se le dice, que se le está visitando, porque su joven hijo ha conocido a una chica, de favor, le pide que los acompañe como padrino para este pedimento de mano. Al término de las dos botellas para despedirse, se convida una botella más donde el padrino acepta, y fija la fecha para la visita a los padres de la novia. En algunos casos, el padrino no acepta en la primera visita y le pide que, vuelva otra vez, después de la confirmación del padrino, sigue.

La primera visita a la casa de los padres de la novia; le da el encuentro al padrino con 2.5 botellas de yonque. Luego el padrino encabeza la visita, en tanto el novio se encarga de cargar su yonque. Cuando el padrino llega a la casa de los padres de la novia le convida una media, luego una botella a cada uno, al papá y a la mamá, dentro de la conversación se citan historias de cómo fueron jóvenes y como está la familia, poco a poco se le va diciendo el porqué de la visita, donde dice que le está haciendo la visita por que el señor fulano está interesado en su hija y que esto es parte de la vida, ante esto la posible respuesta es de que va a ver si esto es posible o no, queda en preguntar si es que hay lo que está buscando, la respuesta estaría para la segunda visita. El papá de la novia le pide al padrino conocer al novio, y tiene que cumplir con el ritual de pararse en el centro de la sala donde tiene que colocar una vela de cera en la mano, esta tajantemente prohibido hacer caer una gota de cera al piso, interpretándose que no hay suficientes intereses en la chica o que acaso está llorando. Para finalizar la primera visita se despide con dos botellas más de yonque (Ficha 10).

La segunda visita a la casa de la novia se inicia con la conversación con una media, en la mitad de la conversación, el padrino le convida dos botellas y en esa conversación el padre de la chica, le dice que posiblemente sea positiva la respuesta. Y el ritual de que el novio tiene que estar parado con una vela de cera en el centro de la sala sigue en cada visita, para finalizar esta visita, se despiden con dos botellas más. En la tercera visita, el padrino repite el mismo procedimiento, así como el novio, es aquí en esta visita donde el padre de la chica acepta al novio y hacen el trato, fijan la fecha del matrimonio y autoriza, que les de encuentro a sus familiares cercanos, por parte de su mamá y papá, muchas veces los familiares son fáciles de dar el encuentro, mientras en otros casos no los aceptan en la primera visita, por lo que es necesario realizar una segunda visita. Es allí donde se les explica a las familias de la chica el motivo de la visita y la fecha que se desarrollará la boda.

El encuentro con los familiares es obligatorio y en el caso de que alguno de los familiares de la novia no pueda caminar, le consiguen caballo para trasladarlos a la casa de la chica donde se desarrollará la boda. Hoy en día, son pocas las familias que celebran dicha ceremonia. En estos tiempos ya no se celebran estas ceremonias muy seguidas. Se está perdiendo esta costumbre de la pedida de mano. Ahora los jóvenes se roban a la chica (Informante Florentino Gómez Quispe de 70 años, del caserío de Uyurpampa, en el distrito de Incahuasi, (Ficha 10). En el distrito de Cañaris también se da este mismo comportamiento a través de visitas sucesivas a la familia de la novia (Fernández, 2011, pp. 212-214).

DANZAS

Los adultos mayores entrevistados dieron información de la existencia de tres danzas, debido a que las conocen y las han practicado como son la danza casaca, la danza cashua (Kashua) y danzas religiosas.

Danza Casaca

El informante acerca de esta danza fue el señor Juan Manayay Leonardo, de 89 años, del caserío Huasicaj, en el distrito de Incahuasi, indicó que esta danza actualmente se ha dejado de practicar en la mayor parte del ámbito del distrito, a pesar de ser una

manifestación cultural andina, esta danza no ha sido transmitida de padres a hijos, a consecuencia de ello pocos son los jóvenes que conocen de la existencia de esta danza.

Yo en mi juventud danzaba casi en todas las festividades religiosas que se celebraban en el distrito, actualmente he dejado de danzar primordialmente por mi edad, pero existen personas que pueden danzar todavía aún ellos son más jóvenes que yo, ellos ya no lo hacen porque nadie le da importancia a este saber (Ficha 11).

Al haber heredado este conocimiento de sus ancestros de forma visual, el señor Juan Manayay Leonardo tiene intactos en su mente los recuerdos de cómo era esta danza. Es una danza de carácter religioso que antiguamente se realizaba en las diferentes festividades religiosas tales como: el Señor Cautivo, el Corpus Christi, la Virgen Purísima, San Pablo, la virgen de las Mercedes, entre otras. Integrada por doce danzantes hombres, llevaban como vestimenta casaca de color oscuro, pañuelo y cascabel.

En estos tiempos, esta danza se puede apreciar únicamente en el Festival Folclórico Incahuasi Takin. Existen pocos que lo practican, no se han visto muchos cambios, lo que se ve es que muchos de los danzantes ya no llevan cascabel. Ya no aprenden la danza, son muy pocos los niños o jóvenes que lo practican. Esta danza está relacionada con la danza del Chimú, el Turbante, el Sombrero, por el hecho de ser danzas religiosas.

Danza Cashua (Kashua)

La danza de la Cashua o Kashua, es una danza tradicional que se realiza en todas las comunidades del distrito de Incahuasi, y en toda manifestación cultural, es transmitida de padres a hijo, indicó la informante Lorenza Manayay Sánchez, de 69 años, del caserío Huasicaj, en el distrito de Incahuasi:

Yo practico esta danza hasta el día de hoy cuando hay la forma de hacerlo, porque es como revivir años pasados, antiguamente se bailaba esta danza casi en todas actividades costumbristas y con la kashua se hacía alegría (Ficha 12).

Al haber heredado esta tradicional danza de sus progenitores de forma visual y oral, sigue cultivando este arte. Esta es una danza familiar que antiguamente se desarrollaba después de los ritos familiares o actividades como: El techado de la casa, la cosecha, la siembra (Figura 20 y 21). (Carrasco y Carrasco, 2022, p. 94). La kashua es una danza de diez personas entre hombres y mujeres, el charanguero o el mestrito (maestrito) que es el que acompaña a esta tradicional danza. La señora Lorenza Manayay Sánchez aprendió la danza de sus progenitores. Esta danza se presenta, principalmente en las festividades religiosas. Esta es la única danza que se conserva como tal, no ha sufrido muchos cambios a excepción de la vestimenta que con el pasar de los años ha cambiado. Algunos aprenden la danza, la kashua se relaciona con el charango, que es el instrumento principal de la kashua.



Figura 20. Danza de la Cashua.



Figura 21. Danza de la Cashua con el charanguero.

Danzas religiosas

Estas danzas solo aparecen en las celebraciones religiosas, como manifestación cultural andina que es transmitida a los niños y a la juventud.

yo desde joven he practicado este saber, me llamaban para participar en las diferentes danzas como el casaca, sombrero, turbante, Chimú (Ficha 13).

El informante Juan Sánchez Céspedes de 67 años, del caserío la playa en Incahuasi indicó que él había heredado este conocimiento de sus ancestros, el mismo que sigue cultivando este arte. Asimismo, afirmó que las comparsas, se agrupan en danzas menores y mayores (Martínez, 2017, pp. 75-81; Carrasco, 2018, pp. 336-351; Sevilla, 2018, pp. 364-367). Siendo las danzas mayores la danza de casaca y la danza del Chimú y las menores la danza de Turbante y la danza de Sombrero conocidos como danzas rojo. Estas comparsas se dividen entre la primera y la segunda; en correspondencia con la división de la comunidad por apellido en dos mitades. Siendo Casaca y Sombrero de Primera; y Turbante y Chimú de segunda. Apellidos de primera: Huamán, Leonardo, Lucero, Manayay, Reyes, Vilcabana y Vides. Apellidos de segunda: Bernilla, Carlos, Cajo, Céspedes, Purihuamán, Sánchez y Calderón. Cada una de las cuatro comparsas de danzantes se compone de una serie de “Cargos” que constituyen la jerarquía interna de la danza. Estos cargos son: autor, vasallo, chaibi, vasallo, tras – autor y yapa, cada uno con su respectivo cumpañiru (compañero) hasta completar el número de 12 en cada comparsa. El señor Juan Sánchez Céspedes afirmó que todo esto lo aprendió de su padre. Estas danzas se pueden ver durante las fiestas de las celebraciones religiosas, aún se conservan. Algunos que lo están aprendiendo son los niños. Estas danzas se relacionan con toque de la caja o las tonadas y con las costumbres (Ficha 13).

INSTRUMENTOS

En el campo de los instrumentos musicales los adultos mayores que fueron entrevistados indicaron conocer tres instrumentos: la dulzaina o chirimía, la caja (Tambor o bombo) y la charanga.

La dulzaina o chirimía

Este instrumento se toca en la parte alta del distrito, está hecho de madera, antiguamente había varios maestros que la fabricaban, hace unos años falleció el último fabricante de dulzainas que fue el señor Catalino, y por eso ahora ya no se encuentran muchos que los fabriquen, tiene forma cónica, cuenta con siete orificios, tiene una boquilla de metal, los maestros que tocan chirimía acostumbran a llevarla envuelta en un pañuelo para que no se maltrate (Ficha 15).

Carrasco al referirse a la dulzaina otorgó detalles que es necesario indicar sobre este aerófono que tiene dos partes, una es la pajuila, es el pico del instrumento musical, tiene una lengüeta doble hecha de tullu (chupalla o achupalla) y se introduce una pequeña y delgada caña metálica (2018, p. 316-317; Carrasco y Carrasco, 2022, pp. 81-86). La otra parte está conformada por el tubo o cuerpo, es un tubo en forma cónica truncada o shambo, pero también existen dulzainas hechas de chacoma, en este punto coincide con Sevilla (2018, p. 362) en su reporte. La madera que se utiliza para elaborar la dulzaina es hecha de madera de makmak, de cedro andino o shambo o chacoma.

La dulzaina tiene medidas que varían según el que la construye, el instrumento puede medir su cuerpo entre 24, 25.5, 28.5 y hasta 30 centímetros, posee tres huecos delanteros y una campana en su parte inferior, Carrasco (2018, p. 317) indicó que algunas tienen un orificio pequeño al lado derecho en la parte inferior muy cerca al último orificio. Carrasco y Carrasco (2022, p. 81 y 86) profundizan con más detalle en el tema de la dulzaina. Sevilla reportó que la dulzaina y chirimía tienen huecos que reciben el nombre de ushco, la baqueta se amarra con hilo en un carrete de madera que termina en un pequeño silbato hexagonal hecho de madera de tuyo (Sevilla, 2018, p. 362).

El señor Santos Carlos Rodríguez de 71 años, que vive en Uyurpampa en Incahuasi, indicó que aprendió a los 12 años, y que lo han invitado a tocar en varias fiestas, a veces estas fiestas duraban tres días, él iba acompañado de su esposa para que lo cuide, ya que tomaban chicha y aguardiente, y cuando se mareaba, su esposa lo llevaba a descansar para que luego pueda seguir tocando. La dulzaina se toca en las fiestas locales, en el Takin en Incahuasi, en noviembre en la fiesta del Corazón de Jesús, también se toca en la limpia de canales para alegrar a los trabajadores. Carrasco indicó que se usa la dulzaina en las ceremonias religiosas, las fiestas familiares o sociales y en la “costumbre” (Carrasco, 2018, p. 316). La Chirimía aún se conserva como era antiguamente y tiene relación con la caja que ambos se acompañan en las fiestas (Ficha 14). La dulzaina es un instrumento de viento o aerófono que se toca en compañía de la caja, estos instrumentos de música se tocan juntos, más lo conocen como caja dulzaina. Durante las novenas de cada festividad que consta de nueve días de celebración anticipada al día central de la festividad. El señor Sebastián Reyes Bernilla de 65 años del centro poblado de Uyurpampa, indicó que se toca la dulzaina en la limpia de acequias que se realiza en los meses de mayo de cada año. Aprendió a tocar a los 10 años, y esto lo hizo solo viendo a sus familiares y vecinos que en su momento tocaban, cuando aprendió a tocar solían contratarlo para las diferentes actividades religiosas y agrícolas que se celebraban en años anteriores (Ficha 15). Existe el baile de la dulzaina, Carrasco (2018, p. 319) se ha encargado de describirlo con especial detalle.

La caja (Tambor o bombo)

La caja se toca en las diversas actividades festivas, agrícolas y religiosas, durante las novenas que consta de nueve días de celebración se toca en la limpia de canales; esto se hace en compañía de la dulzaina, informó Bernardo Calderón Manayay de 94 años natural de Incahuasi. La caja está elaborada con madera y revestida con pellejo de becerro (Figura 22). Para conformar el círculo se utiliza el Chumbeaura, pino o ciprés. Antiguamente se hacía en las fiestas costumbristas como en casamientos, techado de casas, el corte de pelo (landa) (Ficha 16). La palabra landa ha generado la expresión: ¡estas landoso! queriendo decir que tienes mucho cabello.



Figura 22. La caja.



Figura 23. La caja animando una reunión popular.

Antiguamente el cuero que servía para elaborar el tamborcito o la caja era de cuero de venado, por un lado, y por el otro, era de cuero de zorro o de cuero de zorro y perro, en el primer caso, era la agilidad y velocidad del venado, contra la poca sagacidad del zorro, en la tradición de la serranía lambayecana,⁹ el zorro es un tonto, tal como lo vemos en los relatos del *Tirultintinqu* (*El tamborcito y la flauta*) y *el zorro y el conejo*. En el

⁹ Comunicación personal entre Julio César Fernández con José Gaspar Lucero, en Cañaris, 2009.

segundo escenario es la lucha entre el zorro y el perro, en ambos casos el cuero permitía tener un sonido más fuerte (Comunicación personal entre Julio César Fernández con José Gaspar Lucero, en Cañaris, 2009). En el tema del cuero del zorro y el perro es la lucha entre dos animales, uno de la serranía y el otro traído por el mundo occidental. Ahora se elabora de cuero de becerro. La información proporcionada por Fernández es corroborada por Vreeland (1993, p. 196), Carrasco (2018b, p. 310) y Carrasco y Carrasco (2022, p. 75) al referirse al tintingu o cajita, afirmando que la cajita es confeccionada de cuero de zorro y perro, asimismo, por ser enemigos, en la tradición oral, indicó Carrasco, estos animales pelean y esto origina un buen sonido emitido por el membranófono; y Sevilla (2018, p. 362) al referirse a la caja indicó que esta se hace de maguey, cubierta de cuero de venado (luicho) por ser más sonoro, el cuero de becerro por su dureza y el cuero de zorro por su mayor intensidad (Figura 23).

Pedro Tenorio Roque de 77 años del centro poblado de Uyurpampa, aprendió a tocar la caja a los 19 años, y su primera presentación como cajero fue en la fiesta realizada en el año de 1955 en la fiesta del 3 de mayo en el caserío Romero. La caja está elaborada con madera y cubierta de pellejo de becerro. Y para conformar el círculo se utiliza el Chumbeaura, pino u ciprés (Género Cupressus, pertenece a la familia de las coníferas Cupressaceae) (Ficha 17), esta información coincide con la información del señor Bernardo Calderón Manayay (Ficha 16). El señor Marcelino Sánchez Vilcabana de 66 años del caserío Romero en Incahuasi, indicó que hasta el día de hoy se practica en la limpia de canales y en los meses de mayo de todos los años. Aprendió a tocar la caja de su progenitor a los 13 años. La caja se toca juntamente con la dulzaina (Ficha 18). El señor Andrés Bernilla Quispe de 74 años del caserío Ayamachay en Incahuasi coincide con los tres adultos mayores en relación con el tema de la caja (Tambor o bombo) (Ficha 19).

Carrasco y Carrasco (2022, p. 75) indicaron que la caja también llamada Tintingu, es un membranófono, de origen prehispánico. El nombre tintingu se debe a la percusión que produce: tin-tin – qu (dos golpes de un cuarto de tiempo más uno de medio tiempo).

La caja y danza

Las danzas religiosas o tradicionales, poco se practican en los caseríos aledaños, en el mismo distrito de Incahuasi estas danzas solo aparecen en algunas de las celebraciones religiosas, insertándose en el entramado del sistema de mayordomía.

yo he venido participando en estas danzas religiosas desde que era muy joven, también acompaño a los danzantes tocando la caja; estas danzas son las más numerosas y que aparece en mayor número de celebraciones religiosas que está integrada por cuatro grupos o comparsas de danzantes denominados: Casaca, Sombrero, Turbante y Chimú (Ficha 20).

El primer reporte acerca de las danzas de Incahuasi es el de Wreeland (1993) en la que distinguió claramente las danzas de casacas y Chimús, como danzas mayores; y las danzas de sombreros y turbantes, como danzas menores. Este comportamiento es el reflejo de la cosmovisión incahuasina (Wreeland, 1993, p. 192) reflejado a través de las dos partes, mitades o mundos simbólicos de Hanan y Hurin, los “de arriba” y los “de abajo”, el mismo pueblo es la unión de las dos mitades como indicó Vreeland (1993, p. 192).

Carrasco (2018, pp. 341-351) se ha dedicado a describir los detalles desde como visten los danzantes, las comparsas de las danzas, junto con los elementos de cada danza, destacando que la danza de Casacas y Chimú son danzas mayores; y las danzas menores están conformadas por la danza de los Sombreros y los Turbantes. En el primer caso de las danzas mayores están asociados a los apellidos Manayay, Lucero, Vides, Vilcabana, Huamán, Cajo, Tenorio, Reyes, Leonardo y Ayala; mientras en la danza menor está en relación con los apellidos Céspedes, Purihuamán, Bernilla, Carlos, Sánchez y Calderón. Este planteamiento es compartido por Vreeland (1993) y Sevilla (2018, p. 363) con la diferencia que otorga detalles sobre el número de danzantes según cada rango de danza, sea danza mayor o menor. Martínez (2017, pp. 75-81) otorga detalles complementarios en relación con estas danzas.

José Cruz Leonardo Manayay de 79 años de Incahuasi, indicó que en cada una de las comparsas siguen a un mamita quien es el que toca las tonadas. En el caso de las mamitas es un elemento complementario a las danzas (Carrasco, 2018, p. 346-348). Todos los mamitas tocan el Pinkullo y la caja, aunque en distintos ritmos, con excepción del Chimú. La mamita en el Chimú toca solo un instrumento, homónimo al baile y a la comparsa, que consiste en un tambor tocado con una chungana o macana acompañado de un niño que canta como Jainallero. El señor Cruz Leonardo aprendió de sus ancestros este saber que se realiza durante la celebración de las festividades religiosas, principalmente en el Takin.

Charanga

La Charanga se toca en todos los ámbitos del distrito de Incahuasi y en algunos de ellos con más frecuencia que en otros. La Charanga se práctica mayormente en el Festival Folclórico Incahuasi Takin, que se celebra del 21 al 25 de setiembre de cada año; donde los caseríos aledaños al distrito acuden a participar tocando la Charanga como instrumento principal del Taki (danza).

Yo toco mi Charanga, (...) cuando hay actividades costumbristas, para dar alegría. Pero en años anteriores mis mayores tocaban su Charanga en todo momento, como, por ejemplo: En la siembra, la cosecha, faenas comunales, techado de casa, quedamiento, landa (corte de pelo), minka, entre otros (Ficha 21).

Valeriano Céspedes Manayay de 80 años de Incahuasi, afirmó que el Charango es un instrumento andino de cuerda (Figura 24), que está hecho de madera de aliso (*Alnus glutinosa*), compuesta de cuatro clavijas o cuerdas, cuenta la historia que este instrumento de cuerda en Cañaris fue conocido como la Cañarejita o Kañarejita. El señor Céspedes Manayay aprendió del señor Humberto Sánchez a la edad de 20 años. Se relaciona con el Taki (danza). El señor José María De la Cruz Rodríguez de 68 años del caserío de Uyurpampa en Incahuasi (Ficha 22) coincide con los datos del señor Valeriano Céspedes.



Figura 24. La charanga.

Carrasco y Carrasco (2022) al referirse a la charanga indicaron acerca de este instrumento lo siguiente: Es un cordófono de origen hispano, propio de Incahuasi y Cañaris, no es el conocido charango; es algo parecido en su forma a la guitarra, pero no en tamaño, es de confección rústica; se hace de aliso; o de pancho; ambas plantas de la zona, tiene cuatro cuerdas de metal (dos primeras y dos segundas), su resonador reducido; su mango es variable, al igual que de la caja. Este instrumento es indispensable en la danza de la kashwa, que en realidad se rasguea y puntea (p. 86).

Las costumbres del distrito de Incahuasi se transmiten a través de procesos de enculturación, de manera que hay una identidad propia de los pobladores de esta zona de Lambayeque, que al mismo tiempo está atravesando procesos de aculturación, con más énfasis en las generaciones más jóvenes como niños, niñas y adolescentes; dándose una retroalimentación entre generaciones que trae consigo aspectos beneficiosos como perjudiciales para el mantenimiento y funcionalidad de estas costumbres.

Podemos observar a niños, niñas y adolescentes que conocen y dominan el uso de tecnologías móviles, conocedores de culturas extranjeras y por lo tanto se inicia ya la interiorización de otros hábitos, comparación de estilos de vida, admiración por lo foráneo con una alta dosis de expectativa de felicidad; esto se ha podido comprobar durante las sesiones de transmisiones intergeneracionales en donde muchos estudiantes no conocían los relatos del titultintinu, del zorro y el conejo, o de la achakay, tampoco mostraban destreza ni interés por bailar sus danzas como el lanchipinkuyo, kashua, o takin, sin embargo se les puede oír coreando ritmos como la salsa, cumbias, reggaetón y otros que predominan en las redes sociales virtuales. Esta información e interiorización de nuevas culturas es un proceso inevitable, que no debería pasar desapercibido para quienes lideran los procesos de desarrollo de la sociedad de Incahuasi. No se promueve el aislamiento del distrito, pero sí, el conocimiento, valoración y fortalecimiento de la identidad de la población infantil y adolescente; ya que es la identidad de pueblos originarios que se ve un tanto afectada si se paralizan los procesos de enculturación e identidad, que para darle continuidad es necesaria las estrategias de revitalización del quechua, difundir en canales virtuales las danza, cuentos, elaboración de instrumentos u otras costumbres, aprovechando que a nivel global, hay un enfoque de respeto a la naturaleza y el uso equilibrado del medio ambiente.

Las costumbres de la población de Incahuasi son su mayor capital cultural incorporado y objetivado, así lo sostuvo Bourdieu (1979, p. 11) y no buscan parecerse a otras sociedades y es en la población adulto mayor que se encuentra el relato que necesitan todas las generaciones para entenderse y valorarse. En estos tiempos donde el empoderamiento, fortalecimiento de la autoestima y la autonomía personal son las cualidades para casi asegurar un éxito personal; no debemos olvidar el tejido social que los individuos formamos al ser parte de una sociedad, y este tejido social de Incahuasi muestra un valor muy arraigado en donde tienen muy presente que “todos son parte de un todo”, siendo así que el techado de una casa es alegría y celebración de todos, en donde tocar la dulzaina no tiene sentido si no es escuchado por los vecinos, amigos y familiares, en donde las danzas se manifiestan según las alegrías por logros en la cosecha o la unión de familias, en donde el tender una manta para los alimentos no puede degustarse a solas, si no es compartido, no tiene sentido para los pobladores incahuasinos que teniendo la oportunidad de compartir puedan hacerlo de manera individual, esto puede apreciarse en las interacciones durante los diálogos de saberes productivos que se realizan de manera mensual en los centros poblados (puntos focales según la Intervención Saberes Productivos) de Incahuasi, Uyurpampa, Canchachalá y Janque.

Este capital cultural preservado por los pobladores de Incahuasi no puede ser mirado como atraso, sino al contrario, debe ser puesto en valor (en el significado más amplio de la expresión) e identificar los activos culturales que permitan un plan de desarrollo del distrito construido a partir del entendimiento de su cosmovisión, costumbres y prácticas exitosas de convivencia social y con la naturaleza. Si ya el Techado de la Iglesia San Pablo de Incahuasi es Patrimonio Cultural de la Nación, cuantos

de los pobladores de Incahuasi han interiorizado este logro como un activador de su prestigio social, teniendo en cuenta que dicho reconocimiento está basado en la práctica costumbrista del techado con paja que muestra la suma de esfuerzos colectivos, siendo así, una expresión de su capital cultural objetivado de vivir “todos somos parte de todo”. En cuanto al capital cultural institucionalizado es el que a través de la Intervención Saberes Productivos se viene impulsando, en donde los reconocimientos de manera formal y en actos públicos refuerzan en las generaciones más jóvenes, que sus costumbres son herramientas también de movilidad social; ya que el prestigio, reconocimiento y valoración son elementos socio emocionales para emprender mejoras en los entornos sociales ya conocidos, desde la plenitud y satisfacción de sus diferencias, encontrando esa anhelada inclusión y engranaje hacia distritos que también forman parte de un todo, del cual Incahuasi pertenece, que es la región Lambayeque. Los diplomas, resoluciones y condecoraciones que se promueven en todas las actividades realizadas, sirven para crear referentes de identidad en esas generaciones que requieren una construcción de identidad histórica cultural positiva y productiva, y no insertarse en un mundo globalizado desde la imitación y anulación de su propia línea de vida personal y social.

GASTRONOMÍA

La comida es un elemento identitario en todo pueblo en el mundo, es por ello que Incahuasi no escapa a esta realidad, para ello los adultos mayores indicaron que hay tres elementos de su gastronomía tradicional, entre ellas destacó la chicha de maíz, la cachanga con queso y el pellejo de chanco con mote.

Chicha de maíz

El preparado de la chicha de maíz, como una bebida ancestral y artesanal, es transmitido de padres a hijos y practicado a nivel de todo el distrito y su uso es básicamente en las festividades religiosas y costumbristas.

yo, preparo la chicha de maíz, ya que esta bebida es complemento de nuestras costumbres tales como: la siembra y cosecha de maíz y trigo, techado de casa (wasi minga), corte de pelo (aqcha rutuy), agua de socorro (yaku íchachiy) y así como en las Festividades Religiosas (Ficha 23).

Dionicia García Carlos de 70 años del caserío de Riopampa en Incahuasi afirmó que había heredado el conocimiento de sus progenitores de forma visual y oral, y sigue cultivando este saber, haciendo uso prioritariamente de la materia prima (maíz), dado que esta bebida es la esencia que mantiene el sabor de la propia serranía. Aunque su preparación es un tanto laboriosa, tiene un rico sabor que hace que valga el esfuerzo. Para ello, se seleccionan los granos de maíz ya sean blancos o amarillos, se muele el maíz, luego se pone a calentar agua en una olla (el tamaño de la olla depende de la cantidad de chicha que se va a preparar), luego se agrega el maíz en el agua que está calentando, agitando el contenido cuidadosamente que no se haga grumos mientras se cocina, en un promedio de una hora, la llama encendida y el chisporroteo de los maderos son los compañeros de la larga espera; empiezan a aparecer unas burbujas, al igual que la leche hirviendo, la chicha se levanta en la olla, luego se realiza el proceso del cernido, para ello se utiliza un costalillo, el afrecho servirá de alimento para el chanco o pollos, y al final se almacena la chicha en una botija o vasija de barro para que madure. Dionicia García Carlos aprendió la elaboración de la chicha de sus padres y abuelos. La chicha se prepara

en fiestas o faenas de la comunidad. El proceso de la preparación de la chicha de maíz no ha sufrido transformaciones. Hasta ahora se relaciona con las actividades costumbristas.

Cachanga con queso

Este plato típico se prepara en todas las comunidades del distrito de Incahuasi, esta manifestación cultural es transmitida de padres a hijos.

Yo preparo la cachanga siempre, en mayor proporción cuando se realiza la minka en lo que es la siembra del maíz, trigo, techado de casa, limpia de canal, entre otras y siempre la cachanga va acompañada con queso (Ficha 24).

Santos Roque Bernilla de 68 años de Incahuasi, al haber heredado este saber de sus progenitores, sigue cultivando este arte. Las cachangas son unas tortillas compuestas de harina pura de trigo cultivado sin pesticidas, libre de conservantes, aderezadas con un poco de sal, se podría decir que es el pan orgánico del ande. Ingredientes: 300 gramos de harina de trigo, media cucharada de sal, agua suficiente para amasar. La preparación es de la siguiente manera: Se mezcla en un bol grande con media taza de agua y sal. Se añade la harina a la preparación y se une con la sal amasándolos, si la masa necesita más agua se le agrega agua. Una vez que la masa ya no se pegue en las manos, es señal que está lista. Se calienta abundante aceite en una sartén u olla, mientras calienta el aceite se hacen bolas con la masa, se extienden las bolas en forma de tortilla y se comienza a freír en la sartén con el aceite caliente, se fríe por ambas partes las cachangas hasta que estén doradas y se colocan en un lugar para que escurra el aceite (Figura 25, 26, 27, 28 y 29). El queso es un alimento altamente nutritivo y se obtiene de la leche cuajada y va acompañado de la cachanga. Santos Roque Bernilla aprendió todo esto de sus progenitores. Este plato tradicional se prepara en diferentes actividades, ya sean costumbristas (techado de casa, corte de pelo, pedimento, entre otros) y agrícolas (siembra o cosecha de maíz, trigo). No ha sufrido muchos cambios, la mayor parte de la población preparan cachangas como lo preparaban antiguamente, aunque hay algunos que le agregan más ingredientes. Los niños y jóvenes lo practican. Este plato típico tradicional se relaciona con las diversas costumbres del distrito.



Figura 25. Mujer incahuasina elaborando la masa para la Cachanga



Figura 26. Preparación de la cachanga.



Figura 27. Fritura de la cachanga.



Figura 28. Cachanga preparada.



Figurar 29. Cachanga lista para servir.

La cachanga es una especie de pan de harina o pequeña torta fina, frita y crujiente, es muy popular, existen variadas formas de prepararlas sean estas dulces, saladas, rellenas o totalmente tiernas. Los ingredientes para su preparación incluyen a la harina de trigo, huevo y agua. En el norte del Perú, se estila hacerlas extensas, rígidas y delgadas. La palabra proviene del quechua “Cachanca”, ka. [ka canka], s. que significa “Pan de harina norte hecho en tiesto” (Torres, 2002, p. 205).

Pellejo de chancho con mote

El caldo de mote con pellejo de chancho, pocos lo preparan, debido a que con el pasar del tiempo la población ha adquirido nuevas formas de preparar sus alimentos.

yo, desde muy niña aprendí a preparar este plato tradicional y nutritivo a la vez, el caldo de mote con pellejo de chancho en mis épocas se preparaba en la siembra de maíz, cosecha de trigo, techado de casa, entre otros (Ficha 25).

Marcelina Calderón Manayay de 74 años de Incahuasi, heredó el conocimiento de su madre y abuela, ella sigue cultivando este saber, el preparado de pellejo de chancho con mote consiste en lo siguiente: El mote o grano de maíz es hervido con ceniza, este proceso se le llama lyqiakuy, se deja cocinar durante 45 minutos, pasado esos minutos, se lava con agua fría hasta quitarle toda la ceniza. Se vierte el maíz cocinado en una olla con agua, dejando hervir por un promedio de 4 horas, mayormente este proceso se hace durante la noche; una vez cocinado el mote se lava y se deja escurrir. El pellejo de chancho con mote, durante la noche, se deja hervir el pellejo en una olla con agua, una vez cocinado, se le agrega el mote, la sal, hierba buena y se hierve por unos 20 minutos. Al final, se sirve acompañado de cancha, papa sancochada, trigo pelado, entre otros. La

señora Marcelina Calderón Manayay, indicó que en estos tiempos lo realiza en casa. Aquellos que preparan este plato tradicional ya no son muchos, sin embargo, aún conservan los ingredientes y el proceso de preparación. Los jóvenes ya no preparan este plato tradicional. Este potaje está en relación con las costumbres agrícolas.

Carrasco y Carrasco (2022, p. 34) indicaron que existen otras comidas en Incahuasi con productos propios de la zona como el caldo de olluco, el caldo de habas, la papa rebanada con cuy, la papa sancochada con queso, el caldo de trigo pelado, la alverja sancochada con queso, el caldo de mote con cabeza de carnero, las humitas, el choclo sancochado con queso, el trigo sancochado con queso, el caldo de alverja, y la cancha de manteca de chanco. Esto va de la mano con la preparación de la chicha de maíz, la chicha de cebada, la chicha de habas y el clásico aguardiente o yonque.

La gastronomía practicada por las familias de Incahuasi, son espacios de unificación y cohesión cultural, la comida es valorada como un logro para mantener salud, relación con lo que la naturaleza nos ofrece (vegetales, animales y minerales), mantener energías y la unión de sus integrantes; más allá de cuidar por lo vistoso o atractivo de la presentación de un plato, su objetivo es “para que sirva y que beneficios brinda la comida al organismo y qué produce el compartir esa comida”, siendo así, que aún mantienen el hábito de comer con las manos, y los utensilios no son herramientas indispensables para alimentarse, al contrario, cuando hay visitantes y espacios donde pueden compartir sus alimentos, lo común será verlos tender sus mantas como grandes manteles sobre cualquier piso de grass o cemento, y colocar sus alimentos como señal de inclusión para las personas foráneas, siendo una muestra de afinidad y reciprocidad el que estos visitantes también puedan comer con las manos.

Así también se puede apreciar en las ferias de emprendimientos de saberes productivos realizadas para el aniversario del distrito, fiestas patrias, y fechas festivas, que la presentación de sus alimentos ya sea en productos agrícolas o comida preparada, mantienen las formas más sencillas, sin tanta vistosidad o adornos como quizá se acostumbra en zonas costeras, en donde lo llamativo del “plato o comida” es la parte visual, teniendo como lema que “todo entra por los ojos”, en las formas de presentación de la comida tradicional de Incahuasi, sigue manteniéndose como más importante el “fondo” (valor cultural) que la “forma” (presentación y adornos) de exhibición gastronómica. Quizás esta situación, puede ser entendida como “atraso”, “flojera” u “ociosidad” de la población de Incahuasi, cuando se parte desde una mirada externa moderna que siempre busca el posicionamiento del producto con técnicas de venta llamativas, pero justamente lo que hace falta es mirar estas prácticas desde el sentido que tiene “la comida” para ellos, dejando de lado los prototipos de nuestras sociedades modernas en las que estamos acostumbrados en ver platos muy decorados que impactan en lo visual; la población de Incahuasi valora la comida desde la siembra, procesamiento, preparación y consumo; siendo un valor de unificación y arduo trabajo, ya que crían sus animales y siembran sus vegetales con el propósito de alimentarse, llevándoles muchas horas de desgaste físico e incursión de la familia para realizar las tareas que tienen que ver con la obtención de estos alimentos. No se trata de establecer un rango de que formas de presentación son mejores o peores, se trata de entender que aún existen sociedades que se encuentran ajenas a las técnicas de posicionamiento de productos de la modernidad.

Por otro lado, es importante mencionar la dinámica del rol doméstico de cocinar para la familia que se mantiene en el distrito de Incahuasi; quizá es más común ver a las

mujeres realizando esta actividad, no significa que los hombres estén ajenos a estas prácticas, ya que muchos de ellos saben preparar sus alimentos y no han mostrado sentirse minimizados o invalidados al ingresar al espacio de la cocina, al contrario la preparación de los alimentos es considerado como parte de las habilidades de subsistencia que todos deben desarrollar y practicar. Podríamos decir que es un tipo de masculinidad no identificada en estas sociedades, ya que no es raro ver a algunos hombres cocinando o sirviendo la comida, lo mismo que cuando tienden sus mantas para compartir sus alimentos, es normal que tanto hombres como mujeres se acerquen a colocar y servir y compartir los alimentos, por lo cual no veremos solo a las mujeres realizar esta acción.

La valoración de los roles domésticos ejercidos por las mujeres incahuasinas nos lleva al respeto de una inclusión realmente diversa, ya que desechar el aporte de sus prácticas familiares sería caer en la exclusión y discriminación por formas de sentir que no tienen que responder a los ideales intelectuales y académicos que ahora observamos en los roles de las mujeres modernas, entendiendo que tanto los roles de mujeres y hombres se van influenciando y retroalimentando por las necesidades de la subsistencia. Negar el valor de los roles domésticos de las mujeres de Incahuasi sería invalidar y minimizar su historia y así dañar el orgullo social que es uno de los elementos del empoderamiento femenino, el enfoque de género en el distrito de Incahuasi va direccionado en mostrar los beneficios, importancia y aportes de la labor de las mujeres desde su rol de madres, administradoras de los bienes familiares, dirigentes de rondas y comunidades campesinas, comerciantes, curanderas, y participes de la toma de decisiones en la siembra, cosecha y venta de productos agrícolas, tejidos y remedios. Las mujeres adultas mayores muestran una actitud reservada y poca elocuencia, así como la reducida expresividad de sonrisas, aun así no podemos pre juzgar con calificativos de tristeza o apatía, ya que las formas de alegría y felicidad lo hacen a través de sus actividades, como lo han mencionado durante los diálogos en los talleres de saberes productivos, y sobre todo cuando expresan sus vivencias y recuerdos en su idioma quechua, cuando están hilando, tejiendo, cocinando, mostrando sus vestimentas, vendiendo sus tejidos, danzando el kashua o el takin, es así como muestran su alegría; que no debe ponerse a prueba por quienes las conocen por primera vez, ya que puede caerse en la sobreactuación por parte de quien quiere obtener de ellas una reacción más extrovertida, es así que tocar sus sombreros, o tocar sus ropas como formas para obtener confianza o lograr que sonrían puede causar un efecto contrario y generar desconfianza y mayor retraimiento para socializar con las personas foráneas. Consideramos que el Programa Pensión 65 ha logrado en estas zonas una relación bastante empática y de confianza, precisamente por ingresar al trabajo comunitario desde el respeto y conocimiento de sus creencias y hábitos, siendo la intervención de saberes productivos esa herramienta para establecer los puentes de comunicación y de convivencia entre las instituciones, entidades de gobierno y la población de Incahuasi.

La transmisión de los activos culturales de mujeres adultas mayores hacia las mujeres jóvenes se realiza también a través del diálogo, por eso es que como eje central de la metodología de intervención se promueve la ejecución de los diálogos de saberes productivos, que viene a propiciar un envejecimiento saludable, en donde estos diálogos están construyendo el mundo y la realidad subjetiva de las mujeres, como lo señaló Berger (1971, p. 34) “El mundo se construye en la conciencia del individuo a través del diálogo con aquellas personas más significativas de su entorno (padres, maestros y abuelos). El mundo se mantiene como realidad subjetiva mediante conversaciones similares, ya sea con las mismas personas o con otras igualmente significativas (cónyuge, amigos y

asociados). Si esta conversación se interrumpe (la esposa muere, los amigos desaparecen, o se abandona el medio social donde se ha nacido), el mundo empieza a tambalearse, a perder su objetiva plausibilidad”. Siendo así, que podría afirmarse que gran parte de las conversaciones cotidianas sirven para preservar la realidad subjetiva. Es la acumulación de coherencia de las conversaciones intrascendentes y anodinas la que consolida la realidad subjetiva; de hecho, las conversaciones pueden ser intrascendentes porque remiten a las rutinas de un mundo dado por sobreentendido, por supuesto. Queda claro, que es mediante las conversaciones rutinarias con los demás (y a veces con uno mismo), cómo el individuo interioriza con firmeza el mundo al que pertenece; y en el caso de las mujeres incahuasinas pueden motivarse diálogos cada vez más enriquecedores con respecto a la importancia de la educación, de manera que el capital cultural tradicional se pueda complementar y/o potenciar con lo que las mismas mujeres van descubriendo como retos para la mejora de sus condiciones y expectativas de vida.

MEDICINA TRADICIONAL

El campo de la medicina tradicional es un quehacer ampliamente estudiado desde diversas posiciones, las personas que tratan de curar sin la necesidad de la utilización de fármacos, los adultos mayores informaron que existen tres aspectos a considerar, el caso del curandero, la partera y la propia medicina natural.

El curandero

El curanderismo se realiza en la mayoría de los caseríos del distrito de Incahuasi como manifestación cultural que es transmitida mayormente de padres a hijos.

A mí desde joven me enseñaron a leer la cartomancia, a limpiar para el susto, para mal aire, florecimientos, tomar pulso, limpia con cuy, quiromancia, huayanche¹⁰, entre otros (Ficha 26).

Los conocimientos sobre el curanderismo fueron heredados de su abuelo, indicó el señor Acensio De La Cruz Paz, aún sigue cultivando este saber haciendo uso de plantas nativas, perfumes, flores, rayos, varas, espadas, entre otros. El señor Acensio De La Cruz Paz de 80 años del caserío de Moyán en Incahuasi, trabaja con el uso de la cartomancia (cartas), usando los artes de las mesas curanderas, para ello utiliza magia blanca y negra. Es buscado por personas que requieren sus servicios para curaciones, hechicería, guayanchí y florecimientos. El maestro traslada sus artes a donde se realizará su trabajo con su mesa extendida, y utiliza agua de cananga, agua florida, tabaco, perfumes, yonque, azúcar blanca, lima, clavel, maíz blanco, guachuma (San Pedro – *Trichocereus pachanois*), entre otros. También contrata el apoyo de rambadores (ayudantes) y estos cumplen la función de limpiar con las artes, y absorben por la nariz la cantidad indicada de los remedios preparados por el maestro. El trabajo empieza desde las nueve de la noche hasta las cinco de la mañana, los martes y viernes. El paciente debe guardar dieta y evitar consumir alimentos con aliño y aderezo por 24 horas, si no cumple con estas recomendaciones no hace efecto. Este saber es realizado en la casa del señor Acensio De La Cruz Paz o en las casas de los pacientes en caso fuera necesario. Pocos son los que lo aprenden este saber ancestral que se relaciona con la medicina natural.

¹⁰ Huayanche o huayanchi, ka. pr. [wayan ci, wayan ce], s. filtro de amor, Ric. Cuyanpa 2. pr. [wayan chi, wayan ce], s. Rabadilla de ave que los brujos usan como amuleto (Torres, 2002b, p. 92).

La partera

Pocas son las personas que practican este conocimiento, la juventud no otorga la importancia debida a este saber, quizá es porque los padres o abuelos en su momento no transmiten estas prácticas.

Mi cuñada me enseñó muchas cosas como acompañar a las mujeres gestantes durante el periodo de la gestación, a veces el bebé toma una mala posición, si eso sucede hay (que) acomodar al bebe para que nazca normal (Ficha 27).

Martina Ramos De La Cruz de 71 años del caserío Amusuy en Incahuasi, aprendió el oficio de su cuñada de manera visual, y en su mente lleva los recuerdos intactos de cómo ella aprendió este saber. Si él bebe está mal posicionado o atravesado debe acomodarlo en base a sobadas o masajes para que la madre se sienta bien, porque de lo contrario se sentirá incomoda. Para el masaje se hace uso de la chuchuwasa, grasa de oveja negra. Este saber se realiza en diversos hogares. Son pocas las personas que requieren de una partera mayormente acuden a los centros de salud.

La medicina natural

La preparación de la medicina natural es practicada por pocas personas a nivel del distrito de Incahuasi, en pocos casos es transmitida de padres a hijos.

Yo preparo bebidas o remedio para la bronquitis, para el hígado, mal viento, estiraduras, entre otras. Para la preparación hago uso de una serie de plantas, la mayoría de ellas de la zona y otras compradas o sea de la costa (Ficha 28).

La señora Andrea Sánchez Lucero de 65 años del caserío de Sinchihual en Incahuasi, tiene este conocimiento para preparar bebidas o remedios naturales aprendidos de su progenitora de forma oral y visual. Ella sigue cultivando este arte, haciendo uso de una serie de plantas y flores naturales de la zona, dado que el proceso demanda tiempo (Figura 29). La señora Sánchez realiza estas bebidas o remedios en su domicilio en el caserío Sinchihual. No hay cambios en la preparación. Los jóvenes ahora no lo practican. Esta actividad se relaciona con el curanderismo (Ficha 28).



Figura 30. Plantas medicinales.

La medicina natural en años anteriores tenía una presencia dentro de la sociedad Incahuasina, ya que a través de ella las personas que se enfermaban solían recuperarse ante distintas enfermedades que según la señora María Cornelia Rodríguez Carlos de 67 años del centro poblado de Uyurpampa en Incahuasi, indicó que las enfermedades frecuentes eran: El asentado, es una enfermedad causada de los humos de la cocina y para ello se utiliza una serie de plantas medicinales que combaten esta dolencia, el Karua Fiero (cuando la vista se pone color amarillo), el tabartillo (es una enfermedad producida por la excesiva exposición al sol) y el Chumbe Fiero (Malestar general) (Ficha 30).

La señora María Cornelia Rodríguez Carlos afirmó que gracias a la medicina natural ella sanó a muchas personas, incluido a sus propios hijos. Existen plantas medicinales que se pueden encontrar en Incahuasi y son efectivas en la curación de enfermedades. La medicina natural fue transmitida de madres a hijas, para su elaboración se utiliza una serie de plantas como las flores, las raíces, los tallos y las hojas. La señora Rodríguez sostuvo que aprendió a curar con las plantas viendo a su madre, en su momento empezó a practicar cuando su hijo enfermó, y con las medicinas que le preparó se sanó (Ficha 29).

LA VESTIMENTA

En esta parte, los informantes que fueron adultos mayores de Incahuasi declararon que existe dentro del campo de la vestimenta el lavado, el escarmenado e hilado de lana, el urdir, el tejido y la vestimenta de la mujer Incahuasina, la misma que está compuesta de varias partes.

Lavado, escarmenado e hilado de lana

El lavado, el escarmenado y el hilado de lana se practica en toda la comunidad incahuasina, este saber es transmitido de madres a hijas por ser una labor netamente femenina.

Yo una vez que esquilo la oveja, lavo la lana con agua caliente, una vez secado la lana empiezo con lo que es el escarmenado este proceso lo hago generalmente por las noches y el hilado lo proceso de día mientras camino, en la chacra o sentada, la mano de la mujer campesina no deja de trabajar (Ficha 30).

El Esquilado (Uysha rutuy) es la primera esquila de la oveja y debe hacerse durante la luna llena, para que tenga mucha lana; se cree que, si no se esquila la primera lana en la fase adecuada, ésta crece áspera, despacio y no sirve para hilar. El lavado de la lana obtenida de la Esquila (Millua paqay), se lava prolijamente con agua caliente, extrayendo todos los restos orgánicos que se adhiere a ella a lo largo de la vida de la oveja, luego se enjuaga con agua fría y se pone a secar en una superficie plana al aire libre. El escarmenado (Millua l'chiy) consiste en estirar los fragmentos de la lana esquilada, separando a mano cuidadosamente las fibras sin que se corten hasta que tengan una textura suave. El hilado (puchkakuy) es transformar las fibras en hilo, este proceso se realiza retorciendo varias fibras cortas, a la vez para unir las y producir una hebra continua, de esta manera se obtienen hilos largos y resistentes. Las mujeres comparan el hilado con el periodo de la gestación. La señora Juana Reyes Manayay de 68 años natural de Incahuasi, aprendió este conocimiento de sus progenitores de forma oral y visual, sigue cultivando este arte haciendo uso prioritariamente de la materia prima que es la lana, el esquilado y el escarmenado, son los procesos que se realizan en poco tiempo a diferencia del hilado que requiere más tiempo.

La informante indicó que aprendió de su abuelita y mamá. Este tipo de trabajo mayormente lo realiza en su casa. Si hay cambios, la mayor parte de las vestimentas de la mujer son hechas con lana industrial, debido a que demanda menos tiempo para confeccionar una prenda, por esta razón es que muchas mujeres han dejado de practicar este arte, que se relaciona con el urdir y el tejido.

Urdir

El urdido es practicado por la mayor parte de las mujeres incahuasinas, éste es transmitido de madres a hijas.

Mi madre me enseñó a urdir muchas como: fajas (wačku), poncho, pollera (Anuku), manteles (Shuyshuna), manta (Pullu), lliclla, alforjas, etc. Anteriormente yo urdía dos prendas al día, pero ahora con mi vejez demoro (Ficha 31).

La señora Mercedes Vilcabana Manayay de 76 años de Incahuasi, comparó el desarrollo del feto y el nacimiento, con uno de los primeros pasos después de clavar las estacas para urdir, que es hacer y amarrar el cordón de urdimbre a la primera y la última estaca, se le compara con el cordón umbilical, se corta una vez terminado el tejido. Una vez que esté terminado el urdido, procuran que los varones no monten el urdido, para evitar que el tejido salga chueco. Las estacas son hechas de huanca o eucalipto, la cantidad de estacas varía de acuerdo con el tipo de prenda que se va a urdir. La señora Vilcabana realizó las labores de urdir en su casa. El proceso de urdir aún se mantiene, vale recalcar

que mayormente utilizan hilos industrializados. Los jóvenes y niños poco lo practican. El urdir se relaciona con el tejido.

El tejido

El Tejido se conserva en todos los ámbitos del distrito de Incahuasi, como manifestación cultural andina, es transmitida de madres a hijas.

Yo, tejo varias cosas como: Alforja, mantas (pullu), anuku (falda), bolsos, fajas, lliclla, manteles para mesa, etc. De los productos antes mencionados los que tejo con más frecuencia son bolsos y manteles para mesa, estos tejidos son los que se venden más rápido; por mi edad demoro en tejer estos productos (Ficha 32).

Todos los tejidos en cuanto al proceso de elaboración tienen la misma secuencia y el proceso representa una analogía con el ciclo vital se inicia con el teñido de la lana, si es que se va a utilizar hilos de color, el teñido es con plantas naturales de la zona, tales como: Chillka (se obtiene el color verde petróleo), cupa (rosado), kalwinchu (amarillo), rumipashapran (marrón), talla (negro), entre otras. El hilado consiste en transformar las fibras en hilo, para las mujeres representa el periodo de la gestación es por el hecho que el feto se desarrolla en el vientre de la madre. Este proceso de hilar se realiza retorciendo varias fibras cortas a la vez para unir las, y producir una hebra continua, de esta manera se obtiene hilos largos y resistentes. El tejido es el proceso de tejer y se compara con el trabajo de criar a un recién nacido, este es un proceso laborioso de mucho cuidado para enlazar el hilo, los colores y las formas no tienen significado. La señora Purihuaman aprendió de su madre. El expendio de sus productos textiles se realiza en la feria artesanal de la localidad, por lo general en festividades. Estos tejidos aún se conservan, lo que sí ha sufrido cambios es el caso de los hilos y colores; la mayoría de los tejidos se confeccionan con hilos comprados, muy pocos utilizan el hilo natural de la zona. Los jóvenes y niños poco lo practican. Esta actividad está relacionada con el teñido y el hilado. La señora Segunda Purihuamán Manayay de 67 años de Incahuasi, conoció el textil, gracias a sus progenitores, sigue cultivando este arte, haciendo uso prioritariamente de la materia prima como la lana de oveja, dado que el proceso demanda tiempo.

Vestimenta de la mujer Incahuasina

La vestimenta de la mujer Incahuasina se confecciona casi en todo el ámbito del distrito de Incahuasi, a excepción de los pobladores de la parte baja como: Puchaca, Moyán, Laquipampa, Huayrul, Janque, Cruz Loma, entre otros.

Yo misma confecciono mi vestimenta tal es el caso del anuku (falda), pullu (manta), wačku (faja), lliclla (para la lliclla solo tejo una vez terminado el tejido lo mando a coser, a que le pongan los adornos o grecas y las cintas) y la camisa (Para la blusa o camisa se compra la tela, pero de diversos diseños y se toma la medida y se manda a coser). La confección de cada prenda demanda tiempo (Ficha 33).

La informante declaró que todo este saber fue parte de la herencia que le otorgó su madre, ella sigue cultivando este arte, haciendo uso de la materia prima como es la lana comprada, hilo, telas, cintas, entre otros. Las diversas prendas son coloridas, algunas de ellas con diseños que simbolizan la naturaleza.

El anuku (Falda) es una prenda de vestir que es de color negro, al nivel de la cintura lleva una faja cocida como el anuku para amarrarse a la cintura. Antiguamente se

tejía a base de lana de oveja (en caso de que la lana fuese marrón o blanca, la teñían con plantas de la zona), son pocas las mujeres que usan esta prenda confeccionada en base a la lana de oveja. El anuku es una prenda muy pesada y su confección demanda mucho tiempo. Ahora solo compran la tela que debe ser de color negro, lo mandan a coser y la mujer incahuasina ya tiene su anuku (Figura 31).



Figura 31. El anuku o falda.

La camisa (Blusa) es parte de la vestimenta que se confecciona, comprando telas de diversos diseños y se adornan con grecas y cinta. Antiguamente las telas no tenían

diseños, pero sí eran de diversos colores. Una vez teniendo en mano las telas, se toma la medida de manera muy cuidadosa y se va cortando, terminado el corte, se manda a coser. La confección demora cuatro horas por lo menos, dependiendo de la costurera (Figura 32).



Figura 32. La camisa o blusa.

La lliclla es una parte del conjunto de la vestimenta que se utiliza como adorno, mayormente lo usan para una fiesta o algún compromiso de importancia. Se teje la tela de un solo color, luego se compran las grecas de diversos colores y cintas para una lliclla, por lo menos se utiliza dos docenas de cintas que irán colgando alrededor de la lliclla. Teniendo ya las grecas y las cintas, se manda a coser. Antiguamente cosían la lliclla a mano, para ello hacían uso de hilos de color, en esos tiempos no tenían la necesidad de comprar grecas, solo compraban cintas (Figura 33). Carrasco y Carrasco (2022) indicaron que la lliclla o lliklla es una prenda de vestir, que sirve para cubrir la espalda del frío y como atuendo decorativo; es una prenda de origen prehispánico, hasta la década de los 80 del siglo pasado su confección estaba basada en hilo y tela artesanal de colores, pero las actuales y peculiares características adquiridas con el transcurso del tiempo se han sofisticado a partir de los 90 del siglo pasado (p. 162-166). Asimismo, describen con especial detalle los diversos tipos de llicllas o llikllas que existen en Incahuasi.



Figura 33. La lliclla o manta.

El waçku (Faja) es parte de una prenda de vestir que va al nivel de la cintura sobre el anuku, para dar soporte al momento de caminar. Esta prenda se teje, haciendo uso de hilos de colores, en ella se plasman diversas imágenes, que mayormente simbolizan a la naturaleza como flores, animales, entre otros. Terminado el tejido, se trenzan las puntas de ambos lados y se colocan cintas que adornaran la faja.

El pullo (Manta) es una prenda que sirve para protegerse del frío, las mujeres la usan para cargar a sus niños y llevar alimentos, para tejerla se utiliza hilos de varios colores, su confección demanda por lo menos una semana. Antiguamente se hacía con hilos de lana de oveja teñidos de varios colores.

La señora Elba Vilcabana Sánchez de 89 años del caserío Romero en Incahuasi, aprendió de su madre este saber, que realiza en su casa. Antes para toda confección de la prenda se utilizaba lana de oveja, ahora ya no se utiliza este material. Las niñas y las jovencitas si lo aprenden, porque se trata de la vestimenta. Este saber se relaciona con las costumbres y el tejido. Es una manifestación cultural andina y es transmitida de madres a hijas.

CONSIDERACIONES FINALES

El ordenar los saberes ancestrales en siete ejes temáticos ha permitido acercarnos un poco al tema de la identidad y la cosmovisión incahuasina a través de los cuentos e historia, en especial en el caso de los cuentos del Tirultintinqu (El tamborcito y la flauta) y del zorro y el conejo, en donde él zorro asume el papel de tonto, hecho diferente a los cuentos tradicionales occidentales. El caso de la ačakay, achakay o achakáy, replantea el tema de los mensajes encubiertos detrás de un relato que muestra muchos componentes en relación con la presencia de ciertos animales que están en estrecha comunicación con un dios andino, Pachacamac.

En el quehacer de las costumbres son parte de la vida diaria y cotidiana del poblador, sin embargo, están en estrecha relación armónica con la minka, las danzas y música que es parte del mundo nativo ancestral de Incahuasi. Las danzas como la casaca y otras danzas como el Chimú distinguen a las danzas mayores; y las danzas de sombreros y turbantes, como danzas menores, con un mensaje claramente dual, que es parte del mundo andino, el mismo que se ha conservado de manera encubierta a lo largo del tiempo. Los instrumentos musicales tanto aerófonos (dulzaina o chirimía) como membranófonos (caja) transmiten mensajes como es el caso del cuero del venado en relación con los cueros de otros animales, otro aspecto dual que lleva a la lucha entre el mundo nativo ancestral contra el mundo occidental. Siendo así que estas costumbres representan el capital cultural de estos pueblos originarios, para abrir el campo de análisis que permita el fortalecimiento y la complementación de políticas educativas y la adecuación de diferentes intervenciones, tanto del sector público como privado, en aras del desarrollo inclusivo e intercultural que se busca consolidar.

La presencia de la gastronomía de Incahuasi muestra las comidas propias de un pueblo andino que a lo largo del tiempo ha fusionado la tradición nativa ancestral con la presencia hispana en la preparación de ciertos potajes. Sin dejar de mantener el sentido cultural de cohesión social, del valor sustancial de la comida como elemento de energía, de subsistencia y de espacios de integración, que no se acopla a las formas visuales de estrategias de venta o posicionamiento de productos conocidos por el mundo moderno. Asimismo, muestra ser un espacio de intercambio de roles, donde tanto hombres como mujeres pueden alternar ser la o el abastecedor de comida para el desarrollo de la familia.

La medicina tradicional es un campo rico en experiencias pero que con el tiempo en relación a la medicina occidental cada día pierde espacio, sin embargo, la población

se resiste a perder estas tradiciones y las mantiene a tal punto que al consumir brebajes propios de las plantas se tiene una mejoría sin alterar el metabolismo de las personas. Asimismo, la práctica de las parteras es un quehacer que hasta ahora se mantiene en los poblados más distantes dentro del distrito de Incahuasi ante la ausencia médica correspondiente. Estas prácticas siguen mostrando vigencia en la población de adultos mayores tanto en su preparación y en la población joven e infantil en cuanto a su consumo, por lo que los presentes aportes invitan a reformular o replantear las formas de promoción de la salud, asumidas desde los establecimientos de salud pública, pudiendo establecerse estrategias complementarias entre la medicina tradicional y la medicina occidental.

La vestimenta es uno de los indicadores visibles de la identidad cultural del poblador de Incahuasi distinguiendo el anuku (Falda), la camisa (Blusa), el waçku (Faja) y el pullo (Manta), cada componente tiene un proceso y muestra parte de una tradición ancestral que proviene desde los Incas, porque los incahuasinos son parte de una historia mayor que es a través del pueblo de Cañaris que tiene los mismos elementos, debido a que fue un pueblo mitimae desplazado por los Incas durante la presencia del Tahuantinsuyu.

Los saberes ancestrales registrados en el distrito de Incahuasi son parte de una larga tradición cultural andina que se ha mantenido a lo largo de los siglos, aunque Incahuasi es relativamente más joven que el distrito de Cañaris, no se puede negar que existe una memoria y conciencia colectiva encubierta a través del tiempo, esto se puede constatar claramente en el caso de los apellidos de primera y de segunda, comportamiento claramente dual que está en relación con la idea de Hanan y Hurin que tenían los Incas.

En el caso de las danzas mayores y menores existe un orden que es parte del inconsciente colectivo de los pobladores de Incahuasi, el mismo que es parte de su cosmovisión que no se ve, pero existe, a través de todos estos saberes ancestrales. Las danzas son parte de este aspecto de dualidad que tiene que ver con lo de arriba y lo de abajo.

Los saberes ancestrales del distrito de Incahuasi son una invitación para abordar la realidad de los pueblos originarios sin estereotipos pre establecidos, dejando que cada historia nos vaya mostrando las formas en que podemos entenderlos, y también en como ellos entienden el mundo, sin procurar cambiarlos o que se ajusten a lo que nosotros llamamos alegría, éxito o plenitud; Asimismo, el abordaje de los roles tradicionales como un capital cultural de empoderamiento, invita a seguir analizando todas las posibles y diversas expresiones de las mujeres en donde no se encasille el valor, autonomía y empoderamiento a los roles intelectuales, productivos y académicos de enfoques occidentalizados.

REFERENCIAS

- Alva, P. (1995). Pachacamac en la serranía de Lambayeque. *Utopía Norteña* 2. Lambayeque. FACHSE. Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo.
- Alva, P. (1996). Pachacamac en la serranía de Lambayeque. CONAPIS. *Seminario de Investigaciones sociales en la región norte*. Tomo II. Trujillo. pp. 13-17.
- Barfield, T. (Ed.) (2001). Diccionario de Antropología. Edicions Bellaterra. Barcelona.
- Barrionuevo, A. (2011). *Hablando con los Apus. Poder en los Andes: la fuerza de los cerros*. Lima.
- Benavides, A. (1977). *Huascoy, comunidad campesina de la provincia de Huaral*. Lima: Universo.
- Berger, P. L. (1971). *Para una teoría sociológica de la religión*, Barcelona: Kairos.
- Bernilla, M., Santiago, A. & Rivera, J. J. (2018). Acakay, el cholito, los tullidos y pachakamaq. En: *Cañaris: etnografías y documentos de la sierra norte del Perú*. Juan Javier Rivera Andía (ed.). Ethnographica. Ciudad autónoma de Buenos Aires. 253-272.
- Bourdieu, P. (1979). Los Tres Estados del Capital Cultural, *Sociológica*, UAM-Azcapotzalco, México, 5, 11-17.
- Cantero, E., & Hernández, E. (2021). Identificación de saberes ancestrales en la etnia Emberá Katío sobre el cuidado del medioambiente. *Praxis & Saber*, 12(31): 1-14, e11436. <https://doi.org/10.19053/22160159.v12.n31.2021.11436>
- Cardona, J. (2012). Sistema médico tradicional de comunidades indígenas Embera-Chami del Departamento de Caldas-Colombia. *Revista de Salud Pública*, 14 (4), 630-643. Recuperado de: <http://www.scielosp.org/pdf/rsap/v14n4/v14n4a08.pdf>
- Carrasco, A. L. (2018a). Apuntes etnográficos sobre Cañaris occidental. En: *Cañaris: etnografías y documentos de la sierra norte del Perú*. Juan Javier Rivera Andía (ed.). Ethnographica. Ciudad autónoma de Buenos Aires. 235-252.
- Carrasco, A. L. (2018b). Instrumentos musicales y danzas en Incahuasi. En: *Cañaris: etnografías y documentos de la sierra norte del Perú*. Juan Javier Rivera Andía (ed.). Ethnographica. Ciudad autónoma de Buenos Aires. 307-352.
- Carrasco, A. L. (2020). Aspectos Culturales Relevantes de los Cañaris de Occidente, en la sierra norte del Perú. *Singan*. Gerencia Regional de Comercio Exterior y Turismo. Gobierno Regional de Lambayeque. (1): 265-290.
- Carrasco, A. L. & Carrasco, D. R. (2022). *Incahuasi en la sierra norte del Perú*. Alfredo L. Carrasco Lucero (editor). Librería e Imprenta “Cruz de Motupe”. Ferreñafe.
- Carrasco, A. L., Fernández, J. C. & Villarroel, K. (2016). *Iglisya Qatay. El fervor popular en Incahuasi*. Ministerio de Cultura. Dirección Desconcentrada de Cultura de Lambayeque.
- Ember, C. R. & Ember, M. (2014). *Antropología Cultural*. Octava edición. Madrid: Pearson. Prentice Hall.
- Equipo de materiales para la EIB de Lambayeque (2022). *Diccionario Quechua de Ferreñafe. Quechua – Castellano*. Gerencia Regional de Educación. Gobierno Regional de Lambayeque.
- Espinoza, W. (1997). *Los Incas. Economía sociedad y estado en la era del Tahuantinsuyo*. Amaru editores. Lima.
- Fernández, J. C. (2008). *Cerros, Huacas y Encantos en la costa norte Lambayecana. Perspectivas Latinoamericanas*. Centro de Estudios Latinoamericanos. Universidad de Nanzan, Nagoya. 5: 96-110.
- Fernández, J. C. (2010a). *Cañaris del Norte y del Sur: Una visión desde el norte del Perú Perspectiva Latinoamericana*. Universidad de Nanzan. Nagoya. 7: 58-73.

- Fernández, J. C. (2010b). Cañaris del Norte, Cañaris del Sur: Una visión desde el norte del Perú. En: *I Encuentro de Arqueólogos del Norte del Perú y Sur del Ecuador: "Relaciones Interregionales y Perspectivas de Futuro"*. Gobierno provincial del Azuay, la Universidad de Cuenca y su Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación, y la Cátedra Abierta de Historia de Cuenca y su Región. Cuenca, 101-120.
- Fernández, J. C. (2011). *El proceso histórico de los Cañaris en la región Lambayeque, Perú*. [Tesis doctoral en Bienestar Social y Desarrollo Social]. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.
- Fernández, J. C. (2018). Los Cañaris en la serranía de Lambayeque. En: *Cañaris: etnografías y documentos de la sierra norte del Perú*. Juan Javier Rivera Andía (ed.). Ethnographica. Ciudad autónoma de Buenos Aires. 221-234.
- Gamonal, U. (2010). *Tupay Tupana y otros relatos del alto Marañón*. Segunda edición. Jaén.
- Gonzalez, D. (1989). [1608] *Vocabulario de la Lengva General de todo el Perv llamada Lengua Qquichua o del Inca*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Editorial de la Universidad. Tercera Edición. Lima.
- Gossuin, T. (2018). Le susto ou manchakusha dans la perspective des habitants des hautes montagnes de Lambayeque au Perou. Un aperçu ethnographique. En: *Cañaris: etnografías y documentos de la sierra norte del Perú*. Juan Javier Rivera Andía (ed.). Ethnographica. Ciudad autónoma de Buenos Aires. 299-305.
- Guamán, F. (1993). *Nueva Corónica y Buen Gobierno*. Lima. Fondo de Cultura Económica.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6a edición). México. Recuperado de: <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Kottak, C. P. (2011). *Antropología cultural*. Decimocuarta edición. México: Mac Graw Hill.
- Kristal, R. (2005). La creación del hombre. Tablas de Sarhua: Una mirada psicoanalítica. En: *Pasiones y desencuentros en la cultura andina*. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú.
- León Barandiaran, A. & Paredes, R. (1934). *A Golpe de Arpa. Folk – lore Lambayecano de Humorismo y Costumbres de los autores a Chiclayo en su Centenario*. Lima.
- León Barandiaran, A. (1935). *Mitos, Tradiciones y Leyendas Lambayecanas*. Lima.
- Limón, S. (2010). Las cuevas como espacios sagrados en las religiones mesoamericanas y andina. *Perspectivas latinoamericanas*. Centro de Estudios Latinoamericanos. Universidad Nanzan, Nagoya. (7):74-84.
- Linares, G. E. (2018). Narrativas extraídas de diálogos con pobladores del distrito de San Juan de Cañaris (Lambayeque). En: *Cañaris: etnografías y documentos de la sierra norte del Perú*. Juan Javier Rivera Andía (ed.). Ethnographica. Ciudad autónoma de Buenos Aires. 273-288.
- Ludeña de la Vega, G. (1982). *Vocabulario y Quechua utilizado por el cronista indio Felipe Guaman Poma de Ayala*. Vol I. Perúgraph Editores S.A. Lima.
- Martínez, L. (2017). *Música y cantos tradicionales de Incahuasi*. Ministerio de Cultura. Lima.
- Narváez, A. (2001). *Dioses, Encantos y Gentiles. Introducción al Estudio de la Tradición Oral Lambayecana*. Instituto Nacional de Cultura – Lambayeque.
- Oscó, S. (2022). La incorporación de los saberes ancestrales en la práctica pedagógica en el distrito Tambobamba, provincia Cotabambas, Apurímac. [Tesis de Licenciado en Educación Inicial Intercultural Bilingüe]. Facultad de Filosofía, Educación y Ciencias Humanas. Universidad Antonio Ruíz de Montoya.

- Pérez, J. A. (2008). *Diccionario de símbolos y mitos. Las ciencias y las artes en su expresión figurada*. Octava edición. Editorial Tecnos. Madrid.
- Rodríguez, D. J. & Andrade, J. (2016). Relación dialéctica entre identidad, interculturalidad y diálogo de saberes, desde un enfoque filosófico. *Santiago 139*, vol. 1, enero-abril. 3-15.
- Rodríguez, V. & Duarte, C. (2020). Saberes ancestrales y prácticas tradicionales: embarazo, parto y puerperio en mujeres colla de la región de atacama. *Diálogo Andino*. 63: 113-122.
- Sánchez, J. & Torres, L. (2020). Educación, etnobotánica y rescate de saberes ancestrales en el Ecuador. *Revista Espacios*. Vol. 41 (23): 158-170. ISSN: 0798-1015. <https://www.revistaespacios.com>.
- Sandín, M. P. (2003). *Investigación Cualitativa en Educación. Fundamentos y Tradiciones*. Madrid: McGraw Hill.
- Sevilla, J. C. (2018). Inkawasi: los colores del arco iris. En: *Cañaris: etnografías y documentos de la sierra norte del Perú*. Juan Javier Rivera Andía (ed.). Ethnographica. Ciudad autónoma de Buenos Aires. 353-370.
- Simbaña, V., Jaramillo, L., & Vinuesa, S. (2017). Aporte de Durkheim para la Sociología de la Educación. *Sophia, Colección de Filosofía de la Educación*, (23), 83-89.
- Souffez, M. F. (1992). La aracrayca o racraika. *Anthropologica*. 10:249-274.
- Taylor, G. (1987). *Ritos y Tradiciones de Huarochirí del siglo XVII*. Estudio biográfico sobre Francisco de Ávila de Antonio Acosta. IEP/IFEA. Historia Andina / 12.
- Taylor, G. (2006). *Diccionario quechua Chachapoyas-Lamas*. IFEA/IEP. Editorial comentarios.
- Torres, G. (2002a). *Lexicón Etnolectológico del Quichua Andino*. Tomo I.
- Torres, G. (2002b). *Lexicón Etnolectológico del Quichua Andino*. Tomo II.
- Uribe, M. (2019). Saberes ancestrales y tradicionales vinculados a la práctica pedagógica desde un enfoque intercultural: Un estudio realizado con profesores de ciencias en formación inicial. *Educación y Ciudad*, (37): 57-71. Julio – diciembre. ISSN 0123-425 Web-online 2357-6286. DOI: <https://doi.org/10.36737/01230425.v2.n37.2019.2148>.
- Useda, H. (2020). Oralidad y saberes ancestrales en la crianza de las semillas de vida. *Revista Cambios y Permanencias*. Grupo de Investigación Historia, Archivística y Redes de Investigación. Vol.11 (1): 1627-1645 - ISSN 2027-5528.
- Villalba, M. & Inga, C. F. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Cumbres*. Vol. 6 (2): 65-82. Versión electrónica ISSN 1390-3365. <http://investigacion.utmachala.edu.ec/revistas/index.php/Cumbres>.
- Vreeland, J. M. (1993). Danzas tradicionales de la sierra de Lambayeque. En: *Música y máscaras en los Andes*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, pp. 179-217.
- Yépez, P. (2019). Los saberes ancestrales indígenas del ecuador como solución a los problemas del siglo XX. *Boletín de la Academia Nacional de Historia*. Volumen XCVII. N° 202: 63-81. Julio–diciembre. Quito–Ecuador.

INVESTIGADORES



Rafael Cristóbal García Caballero

Doctor en Gestión Universitaria. Maestría en ciencias, con mención en Docencia Universitaria e Investigación Científica. Sociólogo por la Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo de Lambayeque. Docente Principal a dedicación exclusiva de la Escuela Profesional de Sociología. Director de la Escuela Profesional de Arqueología, director del Programa de Doctorado en Sociología, director de la Escuela Profesional de Sociología, director del Departamento Académico de Sociología, todos los cargos se ejercieron dentro de la Facultad de Ciencias Histórico-Sociales y Educación, de la Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo de Lambayeque. Decano del Colegio Regional de Sociólogos de Lambayeque y Miembro de REDIPE y del colectivo Iberoamericano de Investigadores REDIPE – RIDGE.



Jenny Raquel Valderrama Pérez

Magister en Políticas Sociales - Gerencia Social, Licenciada en Sociología, por la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo de Lambayeque. Ostenta un Diplomado en Sistema de Gestión Ambiental Basado en la Norma ISO 40001- 2004. Trabaja para el Programa Nacional de Asistencia Solidaria (PENSION 65) - Asistente Técnico de Saberes Productivos; Planificadora Social del Plan de Desarrollo Urbano - Municipalidad Distrital de Independencia; Planificadora Social del Plan Maestro del Centro Histórico de Lima, Municipalidad Metropolitana de Lima - Programa Municipal para la Recuperación del Centro Histórico de Lima – (PROLIMA); Promotora Social del Organismo de Formalización de la Propiedad Informal (COFOPRI); Planificadora Social del Colegio de Sociólogos de Lambayeque; Promotora del Centro de Investigación Social y Educación Popular.



Julio César Fernández Alvarado

Doctor en Bienestar Social y Desarrollo Local, Máster Universitario en Historia de América Latina, Mundos Indígenas. Arqueólogo por la Universidad Nacional de Trujillo. Becario de la Fundación Carolina de España (2009). A la fecha ha publicado cuatro libros de su autoría. Iniciador del Primer Coloquio sobre la cultura Lambayeque en el año 2007. Publicó artículos científicos de su especialidad en Japón, Ecuador, Argentina, Lima y Lambayeque. Tiene libros en coautoría publicados en Ecuador y México. Dictó conferencias en Montevideo (Uruguay), Guayaquil, Loja, Cuenca y Quito (Ecuador), Santiago (Chile); Sevilla y Cádiz (España). El Ministerio de Educación del Perú, lo condecoró con las Palmas Magisteriales, en el Grado de Maestro, en el año 2017. Gerente Regional de Comercio Exterior y Turismo, del Gobierno Regional de Lambayeque (2019-2021). Director de la Dirección Desconcentrada de Cultura de Lambayeque (2022-2023). Miembro del comité científico del Boletín de la Academia Nacional de la Historia de Ecuador. Docente universitario e investigador.





FICHAS

FICHA 1

Incahuasi – Romero

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Carmela Sánchez Vilcabana.			
1.2. DNI.	17440168.			
1.3. Edad.	70.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	-	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Romero.			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10. Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor		
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Soltera.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con sus padres.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
			No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	x
			No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
			Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Tirultintinqu (El tamborcito y la flauta) – Cuento.			
3.2. Clasificación (tipología).	Lengua y Tradiciones Orales.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	a.- Ubicación.			
	El Tirultintinqu, es un cuento que actualmente pocas veces se transmite a las generaciones de hoy; a pesar de que es uno de los principales elementos de la identidad que nos caracteriza y permite desarrollarnos como sociedad.			
	b.- Importancia.			
	<p><i>“Yo, desde muy pequeña tuve la oportunidad de aprender cuentos; y lo aprendí gracias a mi madre y abuelo. Recuerdo que mi abuelo contaba los cuentos con mucho detalle, ahora ya con la edad que tengo ya me olvidé ciertos detalles. Y se me hace difícil recordar algunas secuencias del cuento.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Sánchez Vilcabana Carmela</i> <i>Adulto Mayor – Romero</i></p>			
c.- Proceso de la Transmisión Oral.				
Al haber heredado el conocimiento de sus progenitores de forma oral, sigue cultivando este saber, en algunas ocasiones le transmite a sus sobrinos y nietos con la finalidad de conservar este saber, que a continuación detallamos:				
TIRULTINTINQU				
Uk kuniyuqashi karan kusala quilla. Chayshi Zurrutaqa kačaran tirultintinqupaq. Tirultintinquqa çara kaqitashi kaq unaypis.				

	<p>Chaytaqashiri kunijuqa alliplata waqachiyta yaçaq. Chayshi Kunijuqa zurrutaqa niran: Rir tirultintinquta apamuy, baylinapaq. Zurruqashi dasla riran. Riyarqashi, uk vaquitata nanpy rikaran. Unaylatashi chapar sharan vaquitata, kusala nasquy muritu katin. Chaypi chay nasquy vaquitata rikakur shayarqashi, qunqaranna chay mandadu riyashanpaqqa. Chaymantaqa mana allinta yarpur niran: -¿imatataq nimiran? ¿Tirultintinqu nimashachu kanqa? ¡Mana, mana! Maray tintinqu nimiran. Chaynu nirqashi ama qunqananpaqqa, “maray tintinqu, maray tintinqu” nir riyaran. Chaynu riyarqashi chay maymançi riyashanmanqa çaranna. Chay wasipi kaqkunaqa tapuranllapash. -¿imapaqtaq shamunki? –nir. Payqa niranshi: -Maray tintinqupaq shamusha kani. Wasipa amunqa niran: -Maray tintinqu nishurançiqa. ¿Pero imanutaq maray tintinqu nishusha kanqa? ¿Tirultintinqu nishushami kanqa? Zurruqa niran: -¡Mana! Maray tintinqu nimiran. Chaymanta chay wasipa amunqa, niran: -Mabir rir tapur shamuy. Tirultintinqu nishushami kanqa. Zurruqashi niran. -¡Mana, mana! Maray tintinqu nimiranmi. Chaynuriyarmapisshi qashan zurruqa tikrakaran kunijuta tapuq. -¿Ima nimayraikitaq? Riyarmi kunqasha Kani. -¿Tirultintinqupaq mantashuray – niran kunijuqa. Chayshi çashan zurruqa tikrakarqa riran, “tirultintinqu, tirultintinqu” nir, ama qunqananpaqnachu. Çashanshi chaynu riyarqa, uk kusala shumaq qarwa tuktituta rikaran. Chaytapis rikakuyarannashiri. Riq qallarirqa, “¿imanimarantaq?” nir yarpurqa, qunqashana karan. Chayshi, “¿imanimarantaqqa?” niyanshiri chaynu riyarmapis wasimanqa çaranna. Çatinqashi tapuranllapa chaypi kaqkunaqa: -¿ Ima nishuntaq? – nir. Payqa niran: -“Maray tintinqu apamuy” nimanmi. -Mabir apay-ari chayqa. Pero ¿puytinkiçiri? –niranshi chay wasipi kaqkunaqa. Zurru yarituqa niran: -Dijur rikrachimatkillapaqa imanullapis apashaq-ari. Chayshi zurruqa maraytaqa rikrakur riran. Naypaqlata rikrakurqashi. Ankishlata yupayraq aparán. Chaynushi uk pukrutapis chinqaran. Qashan uk pukrutapis chinqakur, iqaran. Chaymanta – shuypaqa uk pukrumán chinkarqa mana iqarannachu. Chaynushi zurru sunsuqa, rir chapatinllapaqa, maraywan ñitikar wanusha usuraqta tariranllapa.</p> <p style="text-align: center;">EL TAMBORCITO Y LA FLAUTA</p> <p>Había un conejo muy perezoso. Entonces, mandó al zorro a traer un tamborcito con flauta. El tamborcito era de cuero, como es ahora. El conejo sabía tocar muy bien el tamborcito y la flauta. Por eso el conejo le dijo al zorro: -Anda tráeme el tamborcito y la flauta para tocar y bailar. Entonces el zorro se fue enseguida. Cuando iba por el camino, vio una vaca pintadita y se quedó mirándola un rato. Pues la vaca era muy</p>
--	---

	<p>bonita. Allí mirando a la vaquita bonita, se olvidó del encargo por lo que él estaba yendo. Después no se acordaba bien y dijo: - ¿Qué me dijo? ¿Me ha dicho el tamborcito y la flauta o el batán y la flauta? ¡No, no! Me dijo el batán y la flauta. Y siguió caminando, diciendo “batan y flauta, batan y flauta” para no olvidarse. Después llegó a donde iba. Cuando llegó los que estaban en la casa le preguntaron. - ¿Para qué has venido? Él dijo: - He venido para llevar el batán y la flauta. Entonces el dueño de la casa le dijo: - ¿Qué, te ha dicho batán y flauta? No, no creo que te haya dicho batán y flauta, sino tamborcito y flauta. Pero el zorro dijo: - ¡No! Batan y flauta me dijo. El dueño de la casa le dijo: - Anda, pregunta bien y regresa. Tamborcito con flauta te habrá dicho. Pero el zorro dijo: - ¡No, no! Batán y flauta me dijo. Pero, aunque le dijo eso, el zorro regresó a preguntarle al conejo. - ¿Qué es lo que me dijiste? Yendo se me ha olvidado. - Te mandé por el tamborcito y la flauta – dijo el conejo. Otra vez regresó diciendo: “Tamborcito y flauta, tamborcito y flauta” para no olvidarse. Otra vez al ir caminando vio una florcita muy bonita de color amarillo. Entonces, allí también se detuvo a mirar a esa flor. Al empezar a caminar, pensó “¿Qué es lo que me dijo?” Otra vez ya se había olvidado. Pero siguió caminado y llegó a la casa a donde iba. Cuando llegó, los que estaban allí le preguntaron: -¿Qué es lo que te dijo? Y el zorro les respondió: -Me dijo: “Tráeme el batán y la flauta”. -Entonces llévalo pues. Pero ¿puedes? – le preguntaron los que estaban en la casa. El zorro les dijo: -Bueno se fue con el batán al hombro lo llevó como sea. El zorro se fue con el batán al hombro, sin sentir el peso al comienzo. Pasando por varias hoyadas, aparecía y desaparecía. Después cuando desapareció por una hoyada, ya no salió de allí. Cuando fueron a verlo encontraron muerto al zorro zonzo. Había sido aplastado por la piedra.</p>
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de su madre y abuelo
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Este saber, se transmite en casa y en el campo cuando salen a pastear sus animales.
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	Si hay cambios, hay muchos que saben este cuento “El tamborcito y la flauta”, pero ya no cuentan tal y como nos contaban nuestros mayores; ya con el pasar del tiempo nos hemos olvidado y muchas veces salteamos secuencias.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Algunos de las generaciones lo aprenden en casa, aquellos que tienen adultos mayores en casa si saben, estos tipos de saberes. Y los que no tienen algunas veces los aprenden en el colegio.
3.9. Relación con otros saberes.	Este saber se relaciona con la danza, la música.

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER



Responsable: Carmen G. Roque de la Cruz.

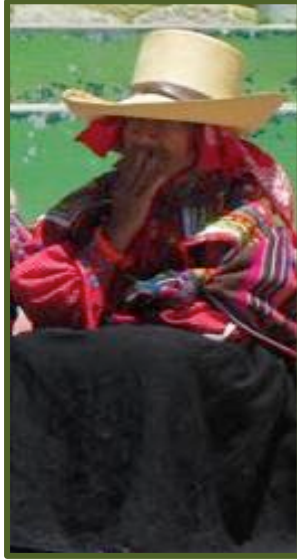
Fecha de registro: 02/06/2016.

FICHA 2

Incahuasi – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Valentina Rodríguez Vides.			
1.2. DNI.	17412547.			
1.3. Edad.	72 años.	1.4. Lengua materna	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi			
1.8. Dirección y localidad.	Riopampa			
1.9. Teléfono de contacto.	-			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11. Relación con el adulto mayor	-	
CONDICION				
2.1. Estado Civil.	Casada.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su hija.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
	2.4. Enfermedad.	Si (especificar)	No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
	SABER PRODUCTIVO			
3.1. Saber Productivo identificado.	Cuento.			
3.2. Clasificación (tipología).	Lengua y tradiciones orales.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	a.- Ubicación.			
	Actualmente pocos son los jóvenes y niños que practican este saber, los padres se han descuidado en transmitir a sus hijos este importante saber, que son las tradiciones orales.			
	b.- Importancia.			
“Yo, sé muchos cuentos tales como el ačkay, el zorro y el puma, el zorro y el waichau, el zorro y el conejo, entre otros. Cuando yo era niña con mi mamá o con mi abuelita salimos al campo a pastear los animales, especialmente las ovejas mientras estábamos en el campo me contaban cuentos, leyendas; hoy en día con los años que tengo ya me olvidé algunos de ellos.”				
Valentina Rodríguez Adulto Mayor – Amusuy				
c.- El cuento.				
Al haber heredado el conocimiento de sus progenitora, de forma oral, sigue cultivando este saber, ella con la finalidad de conservar este saber, les transmite a sus nietos a pesar de su corta edad sus nietos saben cuáles son los cuentos y que personajes intervienen en ellas; a continuación, detallamos algunos de ellos:				

	<p style="text-align: center;">ZURRWAN KUNIJU</p> <p>Unayqashi, uk kunjitu karan, kay kujituqashi pipinuta suwakusitur mikur puriqkasha. Uk diapiqashi amunqa tariran kujitutaqa pipinuta suwakujta, runituqashi kusta asaran, kay runituqashi sirata pipinupa yatampiqa çuraran, kunjitupashi makisitun, çakisitun chay sirapiqa aypakaran; manashi kaçakayta puytiranchu, runaqashi aypar aparan, wasin yatampishi watar riran, shukshuta rupachir apamuq, kunjitutaqa sikisitunda rupachinawpaq, kunjituqashi manllakusitusha tayaran watakakushanpy, chaymantashi uk zurrushi rikariran, imapaqtaq watashushallapa? - Nir tapuran k wamranta mana munatiy watamasha niranshi kunjitutaqa: chaynukatinga nuqata watamay niranshi zurruta kunjitutaqa; kunjituta zurruta watarqashi riran “tirulitu tindinqu” “tirulitu tindiqu” kantakurshi riran, uk ratumantaqash runaqa shukshuta tiliallashi rupaqa apar zurrupa sikimansh yakaran.</p> <p style="text-align: center;">EL ZORRO Y EL CONEJO</p> <p>Había una vez, un conejo que salía al campo a robar pepino para comer; un día el dueño se dio cuenta que quien robaba los pepinos era el conejo y le puso una trampa a base de cera, el conejo se acercó hacia donde estaba la cera a pedirle que le venda pepino, al ver no lo hacía caso le dio una patada y sus patitas quedaron pegadas en la cera, si fue que el dueño lo cazo al conejo. Luego el hombre lo llevó al conejito, lo amarró detrás de su casa y se fue a calentar un fierro (shukshu) para quemar el trasero del conejito. El conejito estaba muy asustado, de pronto apareció un zorro y le preguntó al conejo: ¿para qué te has amarrado?Porque no quiero a su hija: respondió el conejo, entonces amárrame a mí: dijo el zorro, el conejito muy contento lo amarro al zorro y se fue cantando “tirulitu tindinqu”, “tirulin tindinqu”.... De pronto salió el hombre con el fierro caliente y lo quemó al zorro por el trasero.</p>
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió escuchando.
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	En el taller de saberes productivos o algunas veces en casa con los nietos.
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	No hay cambios.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Hay pocos que lo aprenden, ya muchos jóvenes no los quieren escuchar.
3.9. Relación con otros saberes.	Se relaciona con mitos y leyendas.
REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER	



Responsable: Carmen G Roque de la Cruz.

Fecha de registro: 11/10/2015.

FICHA 3

Incahuasi – Romero

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Isabel Sánchez Roque.			
1.2. DNI.	17417821.			
1.3. Edad.	68.	1.4. Lengua materna	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua	-	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi			
1.8. Dirección y localidad.	Romero			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10. Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor		
CONDICION				
2.1. Estado Civil.	Soltera.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su hermana.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
	2.4. Enfermedad.	Si (especificar)	No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Açakay (Achakay) – Cuento.			
3.2. Clasificación (tipología).	Lengua y Tradiciones Orales.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	a.- Ubicación.			
	El cuento del AÇAKAY, actualmente es una de las tradiciones orales que se viene transmitiendo en la mayor parte del ámbito del Distrito de Incahuasi, que como principal elemento de identidad es transmitida de padres a hijos.			
	b.- Importancia.			
	<p><i>“Yo, en mi juventud sabía muchos cuentos tales como. Santo Padre, el zorro y el waichau, el zorro y el chakua, la mujer y el perro, la mujer y la bestia, entre otros.</i></p> <p><i>Años atrás cuando mis sobrinos eran pequeños, antes de dormir siempre les contaban diversos cuentos, pero mis sobrinos con el pasar del tiempo se fueron a la costa y dejé de poner en práctica este saber, es la razón por la que me he olvidado ya”.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Sánchez Roque Isabel</i> <i>Adulto Mayor – Romero</i></p>			
c.- Proceso de la Transmisión Oral.				
Al haber heredado el conocimiento de su progenitor de forma oral, sigue cultivando este saber, pero pocas veces transmite a las nuevas generaciones, aunque si lo tiene que hacer hace uso de toda su creatividad, con la finalidad de motivar a los oyentes a seguir cultivando este saber.				

AÇAKAY	
	<p>Unayshi ishkay wamritukuna uk chulitu, uk chinita riran michikuq shallqaman. Chaynu michikuq rirshi, puktay untamutin Michikuyar uyshankunata chinqachiran. Chayshi chaynu pantasha uyshanpaq chapakur puriyatinllapaqa, maaa, maaa, niranshi uk warmi wakaqmanta. Chayshi:</p> <p>-Uyshanchicqami kaypi, shamuy – niranshi. Chaynu nitingqashi chaywamritukunaqa riran. -Mamanchikmi qayamayanchin uyshanchikta tarisha kar – ninakuranllapashi. Chaynu nir riyatinllapaqashi: -Kaypimi. Kaypimi, shamuy – nirshiqayakuran. Chayshi rir çatinllapaqa, kusala manchaypaq suqulla umayqun ruku talyasha karan. Chaynuta rikarshi chay wamritukunaqa kusalata manchakuran. Chaymantaqashi chay rukuqa niran:-Qarma akshutami shachikusha kani. Mallaqnayankilapami kanqa, rir kamay. Chaynu nitinshi rir rikatinga, qarwa allpa timpullaran. Chayshi chaynu allpa timpuqta rikar, shamurqa mana imatapis rimayaranchu. -¿Manaraqchu çayan? – niranshi. -Manaraqmi niranshi wamrituqa. -¿Imanataq mana çayanqa? Naqanami mankayqa çayaranna- niranshi. Chaynu nirshi, das piryar sharir rin chapaq chay rukuqa chaymantaqashi nin: -Mankayqa limpu apiyasha. Chaynu nirqashi das shuquchir, -Chaypi mikuyllapa niran. Manashi wamrikunaqa mikukuranchu, iquimansh, iquimansh itakuqkaran chay rumitaqa. Nataq chay ruku – suypaqashi, rrus,rrus, rrus, rrus mikuyan niyan- ari. Chaynu mikurnaqaqashi chaypi punuyllapa niyan – ari, wamrata waklaw, kaylawpi uqllakustur. Chaymantaqashi, tutakaqqashi kusta wamra kusta qayçakuran, Chaynu qayçakuyatingashi: ¿shish, shish, shish! Wamraytaqa maipyçi purichisha manchakusha wamraiq – niranshi. -Manami niranshi uksitunqa. Chaynu nitingqashi uksitunqa uyakuyanranshi, chaypi unayta tardarqashi niran: -Ama kamanqichu, punusha chiyraq, chiyraq wamrayqa – niranshi uksitundaqa Chaynirqashi dasshi waqtata piryar riran chay rukuqa. Chaynu ritinqashi, das maskakusha, maskakurqashi ukninpa kurazunsitunta daslashi uqllakuran. Chaymantaqashi rukuqa waqtamanta kallpaylla yaykurshi niran: -Kuydaw çurakushaywan willanakusha katki. -Manami mamitay – niranshi wamraqa. Chayshi chay ruluqa niran: -Ma, makikita mutkishaq – niranshi, chay makinllatash mutkichiran wamraqa. Chaymantaqashi chay wamraqa, “¿imanataq tukuyman?” niranshi. Chayshi niran: -Mamitay kusalami suyturakunani niranshi. -Makiyman suyturay – niyanshi rukuqa. -¿Mana mamitay! Allipla asyaqtami nuqaqa suyturani niranshi wamraqa. Waqtata riyash niranshi wamraqa, chaymantaqashi uk waskawan sinturanmanta watar kaçaran wamrataqa.</p>

	<p>Chay ruku tayashanqashi uk maçay karan. Chayshi waqtankunapiqa kusa tuyulla untaraq.</p> <p>Wamrashi waqtapiqa kusta waqallaran, chaymantashi tuyuqa niran wamrataqa:</p> <p>-Nuqata watamar riy.</p> <p>Chaynu watarshi riran wamraqa, waqtapiqa piq,piq,piq nirshi tayan tuyuqa. Chay rukuqashi niran:</p> <p>-¿Manaraqchu?</p> <p>Manaraqmi mamitay- nirshi tayan tuyuqa.</p> <p>Nataq chay wamraqashi maymanpis çashana kaq kasha kanqa. Chayshi kay tuyuqa tayan niyan.</p> <p>-¿Manaraqchu, manaraqchu? – niyanshi.</p> <p>Chaynu niyarqashi piñakur, waskata chutamitinqa ¡salaqshi! Tuyu nawpanmanqa ratamuran.</p> <p>Chay tuyu ratamutinqashi, rukuqashi piryar sharir riran tapukuy wakchallanpaqqa.</p> <p>Chayshi chay wamrituqa rirqa añasman çaq kasha.</p> <p>Chayshi añashqa tullpukunan uçkitunpi pampaq kasha chay wamrataqa. Chaymantashi chaymanpis çanna chay rukuqa. Chayshi añashtaqa tapun niyan- ari.</p> <p>-¿Imatataq kaypi pampashayki, primu?.</p> <p>Chaynu nirqashi açpipayan, açpipayan, açpipayanshiri.</p> <p>Chaymantaqa:</p> <p>-¿Imanutaq supishun-ari rikarimunapaq? – ninshiri añashqa.</p> <p>-Qamraq supiy – ninshiri rukutaqa.</p> <p>-¡Mana! Qamraq – niyanshiri añashpis.</p> <p>Chaynu añash nitingqashi, ¡liin! Supin niyan-ari chay açakayqa.</p> <p>Chaymantaqashi añashqa, ¡ciuuula! Supir limpu, limpu kallanapaq tikran rukutaqa, Chaynu kallanapaq tikratin usuranankamanshi, chay wamrataqa lluqshichimur, luychumanna kaçaq kasha.</p> <p>Luychuqashi, akshupa uçkunpi pampaq kasha chay wamrataqa.</p> <p>Luychuqashi pampasha yapukuyaran paykunapura yuntanakuna. Chaymanpis chay açakayqa çanna niyan.</p> <p>-¿Imatataq primu kaypi pampashayki? – nitinga:</p> <p>-Akshu simillata pampasha kani – niyanshi luychuqa.</p> <p>Chaymantaqashi açpiyan, açpiyan, açpiyanshiri chay uçkutaqa yatanpi tasa. Chay yapukuyanshanmanta shamurshi aymimu nawillanpi rukutaqa waqrar, wamrataqa urqun niyan- ari. Chaynu urqurqashi shinkuman kaçaq kasha niyan.</p> <p>Chayshi chay wamrituqa shinkumanna çaq kasha.</p> <p>Chay rukuqa çashan riyannashi .</p> <p>Lisitunmapis kaypi qtukasha wakchalaypaqa – nirqashi puçus, puçus uçuyan chuspita.</p> <p>Shinkuqashi alan rutipi wamrataqa allí uqllakusha tayan niyan.</p> <p>Suqmilla yupay tayan niyan. Çanna chaymanpis ninyan,</p> <p>-¿Imanashaykitaq primu? – niyanshi.</p> <p>Chaynu nitingqashi niran.</p> <p>-Wasi minkapi karay. Chaymi runakuna maqar alayta pakichimasha – niranshiri.</p> <p>-Chaynu karqa kusalata nanayanqa primu, rikachuwanqa.</p> <p>Chaynu nirqashi suçuyan, suçuyan yatanmanqa. Chaynu tukuyatinqashi, ças, ças nawinllapi açakayta tinqarqa, chay wamritutaqa kaçaq kasha wiriqinkimanna ninmi.</p> <p>Chayshi chay wiriqinkiman rir çaq kasha chay wakchitaqa.</p> <p>Chaynu çatinqashi, chay wiriqinkiqa chay wakchitataqa ninshi:</p> <p>-Chay ñishi Jyamrisituyta tantay-ari, nuqa apashayki chay Diosninchikman.</p> <p>Chaysi chay wakchitaya jyamrintaqa tantaran.</p> <p>Chaymantashi wiriqinkiqa chay wakchitata aprikur, aparán.</p> <p>Chaynu aparshi Santu padrisitumanqa çachiq kasha wakchitataqa.</p>
--	---

	<p>Ĉachitingashi chaypi dijur rikachiq kasha chay ñaty Kurasuntaqa. Santu padrisituqashi rikachitinga, chay kurasunmantaqa allqitutashi kamakachiran uknin ullqitu, uknin warmisita. Chaymanpis ĉarannashi chay rukuqa. Chayshi niran Santu padrisitutaqa:</p> <p>Taytituy kaypi tarini wakchalaytaqa – niranshiri – nawisituyta imami pyirdir purisha kani.</p> <p>Chay wakchitayqika pampa sirka ĉakinpi uk misalapi tayaran. Santu padriqashi allita willasha karan ama manchakunanpaqchu wamritutaqa.</p> <p>Diosninllikqa nirmashi rukutaqa:</p> <p>-Tantakamur mikuyllapari wakchallataqa chaypimi nirashi.</p> <p>-Mankupis, ciequpis shamuyllapa, shamuyllapa.</p> <p>Wakchalaytami kaypi tarisha kani. Piti pitilamapis rikapanallapaq-nir</p> <p>Chaynu qayakur purinanqamanqashi qulpi willayan santu padrisituqa wamritutaqa.</p> <p>-Amami manchakunkichu, amami manchakunkichu- niranshi. Tantakamuq qallaritinllapaqa, “winay sirka, winay sirca” ninkiqari. Chaynu qayakutingashi ashlaqa ciego aprinakusha, aysanakusa amaraqshi tantakamuranllapa.</p> <p>Chayshi ĉawpinlapi tayan niyan chay wakchitaqa.</p> <p>-¿Limpunachu tantakamunkillapa? –niyanshiri santu padriqa.</p> <p>Chaynu nitinga:</p> <p>-Tukukamuyanna –niyanshiri.</p> <p>Chaymanta chaypi kayatinllapa, ashlaqa gulpina santu padri rimatinga unaqpina sirkaqa karan.</p> <p>-¡Taytitu, achkaji! ¡Sirkamakish ñitimasha! – niyanshi.</p> <p>-Mana, mana. Kay wakchalaykita rikapayankillapa, piti pitilapis-niyanshiri.</p> <p>Chaynu willaqluqashi niyan:</p> <p>-Winay sirka, winay sirka, niyanshiri.</p> <p>Chaymanta limpu, limpu mana shamuy yupay katingashi:</p> <p>-¿Chaylanachu? Ninshi santu padriqa.</p> <p>Chaylana kanqa ninshi.</p> <p>-Wina sirka, winay sirka, nitinga, ashlaqa limpu, limpu unaqta sirka yanqa tikrakamuq yupayna niyan- ari.</p> <p>Chaymantaqashi satu padriqa nin:</p> <p>-Mabir rikaparllapana.</p> <p>Chaynu nitinshi dyuntiru aypaq riyatinga ¡LAAAAAANN! Sirkaqa ratamur limpu pampan niyan. Chayshi paykunala tayar kidan niyan. Santu padriqa, ninshi wakchallataqa:</p> <p>-Rikuyna. Allqituykita apar. Ukninta “Kuji Tutiris” ukninta “kuji bulbiris” ninkimi.</p> <p>Imanupi kidashakar tarishunman. Amami kaĉankichu uksituntaqa. Uksituntami kaĉanki. “kiji Tutiris, kuji bulbiris” nitkimi, rinqa. Riyatikmi tarishunqa chay uksitunqa.</p> <p>Chayshi ashwan, suqulla nawpantaqa umanpis rikarin. Chaynu rikaritinshi chay wakchitaqa nin:</p> <p>-¡kuji tutiris, kuji bulbiris!</p> <p>Chayshi chay aĉakaypis ninshi:</p> <p>-Qamqami mana chaynulachu kanki. Rikhillapa, irakallapa tumpishuyanqa. – nirshi chinqaq aĉakayqa.</p> <p>Allquqashi ashlaqa yawar intiru tariq-ari riyatinga amuntaqa.</p> <p style="text-align: center;">LA ACHAKAY</p> <p>Antiguamente había dos niños, un niño y una niña, que fueron a la jalca para pastorear. Estando allí perdieron sus ovejas en medio de la neblina y por buscar sus ovejas, los pastorcitos se perdieron y ya no</p>
--	---

	<p>sabían cómo regresar a su casa. Mientras andaban buscando sus ovejas, desde lejos una mujer dijo: maaa, maaa. Entonces ella dijo. -Nuestras ovejas están aquí, vengan. Cuando la mujer dijo eso, los niños fueron diciendo: -Nuestra mamá encontró las ovejas y nos está llamando. Cuando iban diciendo así, ella los llamó diciendo: -Aquí, aquí, vengan. Entonces cuando llegaron había una vieja sentada con pelo muy, muy canoso para dar miedo. Cuando los niños vieron eso, se asustaron mucho. Entonces la vieja dijo: -Estoy cocinando papas amarillas. Ya deben tener hambre. Vayan a probar. La niña se fue a ver, pero lo que estaba hirviendo eran rocas amarillas, la niña volviendo a donde estaba la vieja no dijo nada. -¿No está cocido todavía?- dijo la vieja. -Todavía dijo la niña. -¿Qué ha pasado que tanto demora en cocinarse? Desde hace rato que está hirviendo mi olla- dijo la vieja. Diciendo eso la vieja de un salto de levanto y se fue a ver. Después dijo: Las papas están demasiado sancochadas. Diciendo eso, escurrió la olla y dijo: -Aquí está coman. Los niños no lo comían, se hacían que estaban comiendo y los escondían detrás de ellos. Pero la vieja comía ros, ros, ros. Después durmieron, abrazando a un niño a cada lado. Después de un buen rato. El niño gritó fuertemente. Y la vieja dijo: -¡Shish, shish, shish! ¿Qué pasa, qué pasa? Cuando dijo eso, su hermana la escuchó, y la vieja dijo: Pobrecito mi hijito seguramente se ha asustado. Poco después la vieja salió. La niña aprovecho para ver lo que estaba pasando con su hermanito. Buscó rápidamente y de pronto encontró el corazón de su hermanito y lo tenía en una mano; la vieja lo había matado al niño. La vieja entró corriendo de afuera y dijo: -Cuidado hayas tocado lo que he guardado -No señora- dijo la niña. -A ver voy a oler tus manos- le dijo la vieja. La niña le hizo oler su mano. Cuando la mujer le pidió oler la otra mano, le niña le extendió el mismo brazo. Después la niña pensó: ¿Qué haré? Entonces dijo: -señora quiero ir al baño quiero defecar. -Defeca en mi mano. Cuando dijo eso la niña contestó. -No señora, yo defeco bastante. La vieja insistió. No señora, huele muy feo cuando defeco. -¡Anda afuera! – y la ató de la cintura con una sogá y la niña se fue. Esta vieja vivía en una cueva y esa cueva estaba rodeada de bastantes achupallas. La niña estaba llorando afuera haciendo sus necesidades. -¿Apúrate, rápido! Decía la vieja. La niña lloraba, entonces la achupalla le dijo: -Amárrame a mí y anda. La niña amarró a la achupalla y se fue, y esté decía: pej, pej, pej. Por eso la vieja dijo: -¿Todavía? -No señora – le dijo la achupalla. La niña ya no estaba quizá estaba ya muy lejos. La vieja se había cansado ya de esperar y molesta Jaló la sogá cuando de pronto salió, cayo la achupalla delante de la vieja.</p>
--	---


	<p>Cuando vio que no era su huerfanita, salió corriendo a buscarla. La niña cuando se escapó llegó donde el zorrillo y esté, lo enteró en su agujero de teñir.</p> <p>Entonces la vieja llegó hasta allí y le preguntó al zorrillo: -¿Qué has enterrado a aquí primo? Estaba allí la vieja donde estaba la niña escarbaba y escarbaba. Después el zorrillo le dijo: -tendremos que tirar pedo para que aparezca la niña- Tu empiezas primero después yo le dijo el zorrillo. Y así fue, la vieja empezó, “liiiiinnn” Después el zorrillo ¡chiiuuuuú! Y la negreó como callana y se desmayó la vieja. Hasta entonces el zorrillo sacó a la niña del agujero y la envió hacía en venado.</p> <p>El venado también la enterró a la niña en el agujero donde guardaba semilla de papa. El venado estaba arando entre ellos en yugo. Luego la achakay llegó allí también. Al llegar le preguntó al venado: -¿Qué has enterrado aquí primo? El venado respondió: -He enterrado semilla de papa. La vieja estaba escarbando ya; el venado le corneó a la vieja en los ojos. Hasta entonces el venado sacó a la niña y la mandó donde el gallinazo. La niña llegó donde el gallinazo, y esté lo escondió debajo de la ala. Estaba sentado como si fuera jorobado. La vieja llegando le preguntó -¿Qué te ha pasado, primo? Cuando le dijo eso, él respondió: -Estuve en una minga de una casa. Allí los hombres me pegaron y me quebraron el ala. -Si es así primo, te debe doler bastante. Hay que verlo primo – le dijo la vieja. Diciendo eso se arrió resbalándose a su costado. De pronto el gallinazo lo picoteó en el ojo y mandó a la niña a donde el Huerequeque. El huerequeque, le dijo a la niña: -Junta mi fiambre de gusanos y te llevaré hacia nuestro Dios. Entonces la huerfanita junto el fiambre. Entonces el huerequeque llevó a la niña y el dejó donde estaba Dios. Cuando llegó allí, la niña le mostró el corazón de su hermanito. Dios convirtió a ese corazón en dos perritos, un machito y una hembra. También llegó la vieja hasta allí. -Señor, aunque he perdido mi ojo buscándola, aquí encuentro a mi huerfanita. En medio de la pampa, al pie del cerro, la huerfanita estaba sentada en una mesa. Dios ya le había dicho claramente lo que iba a pasar para que no tuviera miedo. Dios le dijo la niña está acá, júntense y compartan a la huerfanita. -La vieja andaba por todos los cerros llamando: -Mancos, ciegos, vengan, vengan. Aquí he encontrado a mi huerfanita. Aquí hay, aunque sea un poquito para comer. Mientras iba llamando, Dios seguía aconsejando a la niña. -No te asustes, no te asustes. Cuando empiecen a juntarse, dices_ “Crece cerro, crece cerro”. Y empezaron a juntarse los ciegos, los mancos y cojos, cargados, tomados de la mano, como se llegaron. Dicen que de esa manera llenaron completamente una pampa grande. En medio de ellos estaba sentada la huerfanita. La vieja andaba llamando a más. Entonces Dios dijo: -¿Ya se juntaron todos?</p>
--	--

	<p>-Ya deben estar casi todos. Aunque todavía siguen viniendo algunos. Después cuando estaban todos reunidos al pie del cerro y mientras Dios seguía hablando el cerro seguía creciendo.</p> <p>-¡Ay, qué miedo! ¡Cuidado que el cerro nos aplaste! – dijo la achakay.</p> <p>-No, no. Aunque sea un poco cada uno, todos van a comer a tu huerfanita – dijo Dios.</p> <p>Pero a la niña le había insistido que no tenga miedo.</p> <p>-El cerro creció tanto que ya parecía que se iba caer. Después Dios dijo</p> <p>-A ver, cómanla.</p> <p>Cuando la iban a comer, el cerro cayó totalmente, ¡laaaannn! Y enterró a todos. Quedando solamente la niña y sus perritos.</p> <p>Puesto que quedaron sentados, Dios le dijo:</p> <p>-Ándate, ándate ya llevando a tus perritos. A uno de ellos le dices: ¡Coge toteres! Al otro vas jalando. ¡No lo sueltes! Al otro lo mandas diciendo: “¡Coge toteres, coje bolberes!” por si acaso ha quedado una achakay, que te podría encontrar.</p> <p>No sueltes al otro perrito. Manda a uno no más. Cuando digas “Coge toteres, coje bolberes”, irá.</p> <p>Mientras estés yendo, el otro te encontrará – le dijo Dios.</p> <p>Entonces delante de ella apareció la cabeza de la achakay con muchas canas.</p> <p>-¡Coge Toterres, coje bolberes! –dijo la huerfanita.</p> <p>Entonces la achakay dijo:</p> <p>-Pero tú no quedarás libre para siempre. El cactus y la zarza van a hincharte. ¡No estarás tranquila!</p> <p>Diciendo eso, la achakay desapareció.</p> <p>Finalmente, tal y como Dios le dijo a la niña, el perrito llevo correteando a la vieja, después de un buen rato, el perrito le dio el encuentro a la niña. Se lo había comido, tenía su pelaje empapado de sangre. La niña contenta siguió su camino a casa acompañada de sus dos perritos.</p>
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de su padre.
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	En casa, mayormente en horas de la noche al momento de descansar.
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	No hay muchos cambios, la mayoría aún cuentan tal y como nos contaban nuestros mayores.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Si lo aprenden, algunas veces los docentes como una forma de motivarlos a lectura comparten estos relatos antiguos en otros casos los adultos mayores son los que transmiten estos saberes a sus niños o jóvenes.
3.9. Relación con otros saberes.	Este saber se relaciona con pastoreo y la siembra.
REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER	

	
<p>Responsable: Carmen G. Roque de la Cruz.</p>	<p>Fecha de registro: 03/06/2016.</p>

FICHA 4
Lambayeque – Incahuasi


DATOS GENERALES				
1.1 Nombre.	Humberto Manayay Fernández.			
1.2. DNI.	17418223.			
1.3. Edad.	72	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si		No	x
1.7. Distrito.	Incahuasi			
1.8. Dirección y localidad.	Incahuasi			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10. Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor		
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Leyenda sobre Incahuasi.			
3.2. Clasificación (tipología).	Lengua y Tradiciones Orales.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación:</p> <p>Las leyendas y tradiciones como manifestación cultural son transmitida de padres a hijos a nivel del ámbito del Distrito, actualmente, la mayor parte de las escuelas transmiten estos saberes a sus alumnos.</p> <p>b.- Importancia:</p> <p><i>“A mí, desde muy pequeño mis padres me contaban lo que a ellos les habían contado, porque si bien es cierto todo esto sucedió muchos años atrás, me contaban sobre la creación de Incahuasi, así como quienes fueron sus primeros habitantes, sus primeras autoridades y de la misma forma; sobre la iglesia, el campanario, el techado y sus respectivas costumbres.”</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Humberto Manayay</i> <i>Adulto Mayor – Incahuasi</i></p> <p>c.- Incahuasi.</p> <p>Al heredar este saber, de sus padres sigue cultivando y transmitiendo a aquellas personas, que se interesan en saber o conocer la historia de su pueblo, Incahuasi un pueblo que mantiene viva sus costumbres y tradiciones; tiene un origen misterioso, cuentan que la fundación de Incahuasi dentro de la legislación colonial española fue hecha por iniciativa de los indígenas en el marco de la lucha por la posesión del territorio, creando a partir de ella una nueva comunidad. Asimismo, cuentan que Incahuasi en sus inicios solo era un caserío que perteneció a Salas que era el Distrito. En 1747 se eleva a la categoría de Distrito,</p>			

	<p>en el marco de la lucha de los nativos por sus territorios con los vecinos hacendados de Sangana, Canchachalá y Janque.</p> <p>Edificación de la Iglesia: En el mismo año de la elevación a Distrito, empezó a edificarse la iglesia como parte de los esfuerzos de los pobladores de Incahuasi para construirse como pueblo y así defenderse de la presión que los hacendados vecinos ejercían sobre sus territorios, la iglesia es además una construcción única, que conserva el techo de paja original mantenida a través del trabajo comunitario y de las mayordomías. A la fecha en Incahuasi existen 41 registros de mayordomías.</p> <p>La atención o costumbre: es una comida ritual para agasajar a los asistentes y a las autoridades que se realiza durante los días que dura la celebración.</p> <p>Danzas Religiosas: Algunas de las celebraciones incluye danzas tradicionales conocidas como: Casaca, Chimú, Sombrero y Turbante.</p> <p>El techado de la iglesia: El techo o qatay de la iglesia se realiza aproximadamente cada diez años o cuando su estructura se ha deteriorado y requiere ser reemplazada.</p>
<p>3.5. Manera como lo aprende.</p>	<p>Lo aprendió de sus ancestros.</p>
<p>3.6. Contexto en el que se realiza el saber.</p>	<p>En el mismo Distrito mayormente.</p>
<p>3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).</p>	<p>No hay cambios.</p>
<p>3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).</p>	<p>Los niños y jóvenes si se lo aprenden.</p>
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>Se relaciona con costumbres.</p>
<p>REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER</p>	
	
<p>Responsable: Carmen Graciela Roque de la Cruz.</p>	<p>Fecha de registro: 28/01/2016.</p>

FICHA 5

Incahuasi – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Eleodoro Cajo Correa.			
1.2. DNI.	17419282.			
1.3. Edad.	65.	1.4. Lengua materna.		
		1.5. Segunda lengua.		
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si		No	x
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Lanchipampa.			
1.9. Teléfono de contacto.	-			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11. Relación con el adulto mayor.	-	
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Hace cucharas de madera.			
3.2. Clasificación (tipología).	Técnicas artesanales tradicionales.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>Este arte, actualmente se realiza por pocos de los incahuasinos, ya con el pasar de los tiempos hay pocos quienes saben de este saber.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p><i>“Yo hago muchas cosas como cucharas, platitos, los materiales que se utilizan para el tejido, arados, yugos, charanga, rueca, mesitas, sillas, etc. Ya por mi edad y por mi vista actualmente demoro en hacer estas cosas.”</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Eleodoro Cajo Adulto Mayor – Lanchipampa</i></p> <p>c.- Proceso del saber.</p> <p>Al haber heredado este saber de sus ancestros de forma visual, sigue practicándolo, aunque con poca frecuencia la edad ya no lo permite. Para la confección de este arte hace uso de maderas de la zona como el aliso, pino, ciprés, entre otras.</p>			
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de sus ancestros.			
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Para la venta y uso del hogar.			
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	Aún se conservan.			
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo)	Ya no lo aprenden. Ya los jóvenes no lo practican			

<p>lo aprenden las otras generaciones).</p>	
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>Se relaciona con la danza de la Kashua, ya que el instrumento principal de la kashua es el charango.</p>
<p>REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER</p>	
	
<p>Responsable: Carmen G. Roque de la Cruz.</p>	<p>Fecha de registro: 09/10/2015.</p>

FICHA 6
Lambayeque – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	José María Sánchez Roque.			
1.2. DNI.	17419633.			
1.3. Edad.	70 años.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi			
1.8. Dirección y localidad.	Centro Poblado de Uyurpampa.			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10. Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor.		
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa, María Santos Sánchez Roque.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	X
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)	x	Si	
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Cosecha de trigo.			
3.2. Clasificación (tipología).				
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>La cosecha del trigo es un saber que se viene realizando de generación a generación, este saber se localiza en las zonas bajas y media del distrito, dado que el trigo mayormente se desarrolla en zonas cálidas.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p>La cosecha del trigo es parte del proceso del ciclo de vida que tiene este serial, este saber es importantísimo para poder cosechar de la mejor manera el producto ya antes descrito.</p> <p>c.- Proceso de la cosecha de trigo.</p> <p>La cosecha de trigo se inicia con la visita del dueño de la parcela, a los amigos y familiares, para pedirle ayuda para la ciega, luego del terminado la ciega se procede a cargar el trigo a un solo lugar llamado era (Era es un espacio, exclusivamente hecho para depositar el trigo) Esto lo realiza las mujeres y niños, una vez terminado la carga, el dueño decide en que tiempo realiza la trilla.</p> <p>La trilla se realiza con equinos, como son el burro o caballo, estos, dan la vuelta en el centro de la era, para poder pisotear la espiga y de esta manera separar el trigo de la paja. Esto demora según la cantidad de trigo y puede llegar a durar 1, 2 o 3 días de trilla. Para ello se invita a amigos para que ayuden en la trilla, en caso de que no se cuente con los animales ya mencionado se pide prestado a los vecinos, a cambio de una lata de trigo por día y por caballo o burro. Asimismo, también las personas que ayudan en la trilla se le paga con una lata de trigo por día.</p>			

	Luego de que se termina la trilla se pasa a ventear el trigo para de esta forma separar la paga del producto, para ello se busca la dirección exacta por donde el viento pueda ser favorable de llevar la paja. Según creencias de los mayores se suele poner una cruz en el centro del trigo, esto en señal de que dios está presente y aumentara la cosecha. Una vez terminado se llena los costales para cargar el trigo a la casa. Hoy en día la cosecha del trigo se realiza con la maquina trilladora la cual ahora tiempo. Y las costumbres se está perdiendo con la incorporación de la tecnología en la vida de os agricultores.
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de sus padres y familiares, a la edad de 8 años.
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Cosecha de trigo en los meses de Julio y agosto.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Se percibe en los jóvenes de hoy, que le dan poca importancia a este tipo de saber. Ya que con la incorporación de la tecnología en la agricultura se ha vuelto más rápido realizar los trabajos.
3.9. Relación con otros saberes.	

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER







Responsable: Juan Martin Sánchez Rodríguez.

Fecha de registro:08-08-2016.

FICHA 7

Incahuasi –Lambayeque

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Pedro Tenorio Roque.			
1.2. DNI.	17418525.			
1.3. Edad.	77.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.		
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	X	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Centro Poblado de Uyurpampa.			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10. Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor.		
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa: Victoria Bernilla Quispe.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	X
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	X
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	X
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Limpia de acequia.			
3.2. Clasificación (tipología).	Prácticas y tecnologías productivas.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	X
3.4. Descripción.	La limpia de acequia se inicia con atención (coordinación de trabajo) esto se realiza con un mes de anticipación y los trabajos se realizan el día 2 y 3 de mayo de cada año. El nombre del canal se llama tembladera y los trabajos están dirigidos por 3 jueves de agua quien dirige todo, en total de 149 usuarios, en esta limpia de sequía se realizaba una serie de ritos. El trabajo se realizaba a base de responsabilidad y respeto, quien falta las normas de convivencia resultaba con severos castigos. Sus costumbres de limpia de acequia se realizaban con el son de la caja dulzaina, y al momento de cada comida los usuarios solían presentar sus comidas con las que el juez los ha indicado. Asimismo, el canal tembladera cuenta con un arco, quienes cada año los devotos devuelven. Con un aumento del 50%			
3.5. Manera como lo aprende.	Participando en la limpia de la acequia, desde muy joven ya que es una costumbre antigua, la aprendimos para continuar con las labores del campo			
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Todo los años en la limpia se la acequia, para poder recibir agua para beber y nuestros cultivos			
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	En los últimos años se ha visto que los trabajos que se realizan ya no muestran tanto interés en las costumbres y los pasos que seguían para esta actividad.			
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Participando en estas actividades las generaciones de hoy.			
3.9. Relación con otros saberes.	Durante la limpia de acequia se toca la caja Dulzaina.			
REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER				

Responsable: Juan Martín Sánchez.	Fecha de registro: 20/11/15.

FICHA 8
Lambayeque – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Santos Eleuterio de la Cruz Quispe.			
1.2. DNI.	17418108.			
1.3. Edad.	72.	1.4. Idioma Materno.	Quechua.	
		1.5. Segundo Idioma.	Castellano (Entiende poco).	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	X	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Uyurpampa.			
1.9. Teléfono de contacto.	No tiene			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11. Relación con el adulto mayor.	-	
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	X
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)	X (Diabetes)	No	
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	X
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Marcación “San Juan Bautista” 24 de junio.			
3.2. Clasificación (tipología).	Espacios culturales de representación o realización de prácticas culturales.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	X
3.4. Descripción.	<p>La marcación, es una actividad donde las familias del distrito de Incahuasi lo realizaban para marcar sus ganados ya sean vacunos y ovinos y caprinos, esto con la finalidad de que en esta fecha es de buena suerte por el hecho de que se celebraba el día de san juan bautista, y los invitados eran familiares y vecinos cercanos al hogar. La marcación también lo hacía con la finalidad de que estos ganados no se puedan mezclar con otras animales, ya que en esos tiempos las familias mandaban a sus ganados al lugar, que es un espacio donde varias familias envían a sus ganados.</p> <p>Para ello cada familia daba encuentro a sus familiares para que participen, al término de la actividad en la tarde se quedan a celebrar e incluso amanecían bailando.</p> <p>Para los invitados se le prepara comida y bebida.</p> <p>Se contrataba:</p> <p>Lazadores.- es la persona que realiza el lazo a los animales que están sueltos.</p> <p>Marcadores. Son personas que son muy avilés para marcar y de experiencia.</p> <p>Familias que celebraban esta actividad en Uyurpampa.</p>			

	<ul style="list-style-type: none"> - familia Roque de romero - Familia Gregorio Sánchez Sánchez - Marayhuaca - Gregorio Huamán Quispe Kongacha - Santos Díaz de la Cruz – Ayamachay <p>La marcación se daba en dos formas. Marca en el anca y brazo Asimismo, se daba señal que es cortar un pedazo de cuero de la oreja.</p> <p>Tishne. Es cuando se le pone una marca pequeña con la letra del primer apellido paterno o materno.</p> <p>Eso se les hacía a los animales pequeños, esto al siguiente año se le marca como debe ser.</p> <p>Cuando el animal, gritaba era señal de que va a reproducirse más. Y agradecían a san juan diciendo viva san juan.</p> <p>De las señales hechas los pedazos de cuero de colocaba en la casa de las hormigas, eso con la finalidad de que se reproduzca más. Esto era una buena señal de fe y creencia.</p> <p>La charanga y el lanchipinkullu, no era ajeno a esta celebración.</p>
3.5. Manera como lo aprende.	Participando en las actividades de marcación.
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	En las festividad de San Juan.
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	Hoy en día ya no se practica dicha actividad.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Ya no lo aprenden. Se viene perdiendo está costumbre.
3.9. Relación con otros saberes.	El charango y Lanchipinkullu.
REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER	
Responsable: Soc. Juan Martín Sánchez.	Fecha de registro: 26/06/16.

FICHA 9
Incahuasi – Lambayeque

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	José María de la Cruz Rodríguez.			
1.2. DNI.	17419633.			
1.3. Edad.	68.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.		
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	X	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Centro Poblado de Uyurpampa.			
1.9. Teléfono de contacto.	-			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11. Relación con el adulto mayor.	-	
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Esposa: María Santos Sánchez Roque.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	X
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	X
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	X
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Techado de casa.			
3.2 Clasificación (tipología)	Prácticas y tecnologías productivas			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)	X (por cuestiones de edad)	Si	
3.4. Descripción.	<p>Wasi Catay (Techado de casa) se realiza en tres pasos.</p> <p>Primero preparación de adobe y puesta de cimiento o base y el levantamiento de las paredes, para que el albañil pueda trabajar se le rogaba con una costumbre de un cuy y su yonque.</p> <p>Segundo: el techado se realizaba a través de minkas, quienes se distribuían en el grupo de techador y cargador de paja, quienes tenían una responsabilidad cada uno de ellos. Al momento del techado se elegía al Cantero o masmero (el que realiza los trabajos en los extremos del techo)</p> <p>Chajlla: Material que asegura a la paja(Ichu) Tojlo: Material que sirve para el proceso de amarre. Variedad de Paja según tamaño: Cope : Paja de tamaño pequeño Catana : Paja de tamaño Grande</p> <p>En el proceso del techado a mitad de ello se realiza las costumbres de compartir de malangón (Balde) de chicha y una botella de yonque. Panco: proceso de terminación en la parte más alta del techo. Donde se procede a la colocación de adobes y barro con paja. Luego del terminado del techado se procede a combinar las costumbres a los de la minka, se procede a peinar la casa nueva para su posterior corte, para esto se procedía a buscar padrinos para el corte, donde las mujeres empezaban cortar por el lado izquierdo y los hombres por el lado derecho, luego de terminar esto terminaban como compadres por haber realizado por esta actividad.</p>			
3.5. Manera como lo aprende.	Viendo y participando.			

3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Wasi catay (Techado de casa).
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	En los últimos años la costumbre del techado de casa se está perdiendo con el pasar de los años. Ya que hoy en día el techado se realiza con personal que se le paga su diario, ya se ha perdido la minka.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Participando en estas actividades las generaciones de hoy.
3.9. Relación con otros saberes.	El taki. El charango, caja dulzaina.
REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER	
Responsable: Juan Martín Sánchez	Fecha de registro: 26/11/15



Adultos Mayores de Incahuasi participando en Diálogo de saberes. Incahuasi 07/12/15



Adultos Mayores de Uyurpampa participando en Diálogo de saberes Uyurpampa 08/12/15.

FICHA 10
Lambayeque – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Florentino Gómez Quispe.			
1.2. DNI.	17418621.			
1.3. Edad.	70	1.4. Idioma Materno.	Quechua.	
		1.5. Segundo Idioma.	Castellano (Entiende poco).	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	X	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Uyurpampa.			
1.9. Teléfono de contacto.	No tiene.			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11 Relación con el adulto mayor	-	
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	X
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)	X (Diabetes)	No	
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	X
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Pedida de Mano.			
3.2. Clasificación (tipología).	Espacios culturales de representación o realización de prácticas culturales.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	X
3.4. Descripción.	<p>Pedida de mano, se realiza cuando el joven conoce a la chica y esta se enamoran, pero en las costumbres antiguas se solía conversar con los padres de la chica, la cual demandaba de una serie de costumbres, el padre del novio tenía que conseguir un padrino y esa persona tenía que ser un personaje de mucho respeto dentro y fuera de la comunidad y de mucha trayectoria como padrino. Para la aceptación del padrino el novio tenía que iniciar la conversación con una media de yonque, es allí donde se le explica el motivo de la visita, luego del término de la media se le convida una botella al padrino y una botella a la madrina. Es allí donde se le dice que se le está visitando porque su joven hijo ha conocido a una chica, por la cual de favor le pide que los acompañe como padrino para este pedimento de mano. Al término de las dos botellas para despedirse se convida una botella más donde el padrino acepta, y fija la fecha para la visita a los padres de la novia. En algunos casos el padrino no acepta en la primera visita y le pide que, vuelta otra vez, después de la confirmación del padrino, sigue;</p> <p>Primera visita a la casa de los padres de la novia; se le da el encuentro al padrino con 2.5 botella de yonque. Luego el padrino encabeza la visita, en tanto el novio se encarga de cargar su yonque. Cuando el padrino llega a la casa de los padres de la novia le convida una media, luego una botella a cada uno al papá y a la mamá, dentro de la conversación se cita historias de cómo fueron jóvenes y como está la familia, poco a poco se le va diciendo el porqué de la visita, donde dice que le está haciendo la visita por que el señor Julano está interesado</p>			

	<p>en su hija y que esto es parte de la vida, ante esto la posible respuesta es de que va ver si esto es posible o no, queda en preguntar si es que hay lo que está buscando, la respuesta estaría para la segunda visita. Dado esto el Papá de la novia le pide al padrino conocer el novio y que tiene que cumplir con el ritual de pararse en el centro de la sala donde tiene que portar una vela de cera en la mano y que esta esta tajantemente prohibido hacer caer la gota de la vela cera al piso, siendo está a interpretarse que no hay suficiente intereses en la chica o que acaso está llorando, para finalizar la primera visita se despide con dos botellas más de yonque.</p> <p>Segunda Visita a la casa de la Novia; se inicia con la conversación con una media, en la mitad de la conversación, el padrino le convida dos botellas y en esa conversación el padre de la chica, le dice que posiblemente sea positivo la respuesta. Y el ritual de que el novio tiene que estar parado con una vela cera en el centro de la sala sigue en cada visita, para finalizar esta visita se despiden con 2 botellas más. Tercera visita; el padrino repite el mismo procedimiento, así como el novio, es aquí en esta visita donde el padre de la chica acepta y al novio y hacen el trato, fijan la fecha del matrimonio y autoriza que se le del encuentro a sus familiares cercanos de la chica, por parte de su mamá y el papá, muchas veces los familiares son fáciles de dar el encuentro mientras en otros casos no los aceptan en la primera vista, por la cual es necesario realizar una segunda visita. Es allí donde les explica a las familias de la chica el motivo de la visita y la fecha cuando se desarrollara la boda. El encuentro de los familiares es obligatorio y en el caso de que alguno de sus familiares de la novia no pueda caminar les consiguen caballo para trasladarlos a la casa de la chica donde se desarrollara la boda.</p>
<p>3.5. Manera como lo aprende.</p>	<p>Por experiencia. Ha servido de padrino en varias oportunidades.</p>
<p>3.6. Contexto en el que se realiza el saber.</p>	<p>Pedida de mano en matrimonio de una noven incahuasina.</p>
<p>3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).</p>	<p>Hoy en día, son pocas las familias que celebran dicha ceremonia.</p>
<p>3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).</p>	<p>La transmisión hoy en día es muy baja, ya que ya no se celebran dichas ceremonia muy seguido. Se está perdiendo esta costumbre de la pedida de mano. Ahora los jóvenes se roban a la chica.</p>
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>El charango, el Takin.</p>
<p>REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER</p>	
<p>Responsable: Soc. Juan Martín Sánchez.</p>	<p>Fecha de registro: 27/06/16.</p>

FICHA 11

Incahuasi – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Juan Manayay Leonardo.			
1.2. DNI.	17417529.			
1.3. Edad.	89.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Caserío Huasicaj.			
1.9. Teléfono de contacto.	-			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11. Relación con el adulto mayor.	-	
CONDICION				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su hijo y bisnietos.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)	X(Molestias de articulaciones)	No	
2.5. Capacidad para moverse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Danza Casaca.			
3.2. Clasificación (tipología).	Música y Danza.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)	X(La edad ya no lo permite)	Si	
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>Esta Danza actualmente se ha dejado de practicarla en la mayor parte del ámbito del Distrito, a pesar de ser una manifestación cultural andina, esta danza no ha sido transmitida de padres a hijos, a consecuencia de ello pocos son los jóvenes que conocen de la existencia de esta danza.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p><i>“Yo en mi juventud danzaba casi en todas las festividades religiosas que se celebraban en el Distrito, actualmente he dejado de danzar primordialmente por mi edad, pero existen personas que pueden danzar todavía aún ellos son más jóvenes que yo, ellos ya no lo hacen porque nadie le da importancia a este saber”</i></p> <p style="text-align: right;"><i>Juan Manayay</i> <i>Adulto Mayor - Huasicaj</i></p> <p>c.- Proceso de la danza.</p> <p>Al haber heredado este conocimiento de sus ancestros de forma visual, en su mente lleva los recuerdos intactos de cómo era esta Danza, cuenta que ésta es una danza de carácter Religioso que antiguamente se realizaba en las diferentes festividades religiosas de primera tales como: Señor de Cautivo, Corpus Christi, Virgen Purísima, San Pablo, Virgen de las Mercedes, entre otras. Integrada por doce danzantes hombres, llevan como vestimenta casaca de color oscuro, pañuelo, cascabel.</p>			
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de sus ancestros.			

3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Actualmente esta danza se puede apreciar únicamente en el Festival Folklórico Incahuasi Takin.
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	En los pocos que lo practican, no se ha visto muchos cambios, lo que se ve es que muchos de los danzantes ya no llevan cascabel.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Ya no lo aprenden. Son muy pocos los niños o jóvenes que lo practican.
3.9. Relación con otros saberes.	Se relaciona con la danza el Chimú, Turbante, Sombrero. Por el hecho de que son danzas religiosas.

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER



Responsable: Carmen Graciela Roque de la Cruz.

Fecha de registro: 12/10/2015.

FICHA 12

Incahuasi – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Lorenza Manayay Sánchez.			
1.2. DNI.	80546296.			
1.3. Edad.	69.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi			
1.8. Dirección y localidad.	Caserío Huasicaj			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10. Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor.		
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casada.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su Hijo.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)	X(molestias en la vista)	No	
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Danza kashua.			
3.2. Clasificación (tipología).	Música y Danza.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>Esta Danza tradicional actualmente se realiza en todas las comunidades del Distrito de Incahuasi, que, como toda manifestación cultural, es transmitida de padres a hijo.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p><i>“Yo practico esta danza hasta el día de hoy cuando hay la forma de hacerlo, porque es como revivir años pasados, antiguamente se bailaba esta danza casi en todas actividades costumbristas y con la kashua se hacía alegría.”</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Lorenza Manayay Adulto Mayor – Huasicaj</i></p> <p>c.- Proceso de la Kashua.</p> <p>Al haber heredado esta tradicional Danza de sus progenitores de forma visual y oral, sigue cultivando este arte. Esta es una danza familiar que antiguamente se desarrollaba después de los ritos familiares o actividades como: El techado de la casa, la cosecha, la siembra. La kashua es una danza de diez personas entre hombres y mujeres, el charanguero o el mestrero es el que acompaña a esta tradicional danza.</p>			
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de sus progenitores.			
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Esta danza se presenta, principalmente en las festividades religiosas.			

<p>3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).</p>	<p>Esta es la única danza que se conserva como tal, no ha sufrido muchos cambios a excepción de la vestimenta que con el pasar de los años ha cambiado.</p>
<p>3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).</p>	<p>Algunos lo aprenden. Más aun ahora con saberes productivos se podrá transmitir este saber a las escuelas.</p>
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>La kashua se relaciona con el charango, que es el instrumento principal de la kashua.</p>

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER



<p>Responsable: Carmen Graciela Roque de la Cruz.</p>	<p>Fecha de registro: 09/10/2015.</p>
--	--

FICHA 13

Incahuasi – La Playa

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Juan Sánchez Céspedes.			
1.2. DNI.	17417243.			
1.3. Edad.	67.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	X	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi			
1.8. Dirección y localidad.	La Playa			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10. Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor.		
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive solo			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
	2.4. Enfermedad.	Si (especificar)	No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Danzas religiosas.			
3.2. Clasificación (tipología).	Música y Danza.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	a.- Ubicación.			
	<p>Estas danzas actualmente solo aparecen en las celebraciones religiosas, como manifestación cultural andina es transmitida a los niños y a la juventud.</p>			
3.4. Descripción.	b.- Importancia.			
	<p><i>“yo desde joven he practicado este saber, me llamaban para participar en las diferentes danzas como el casaca, sombrero, turbante, chimú.”</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Juan Sánchez Céspedes</i> <i>Adulto Mayor – La Playa</i></p>			
3.4. Descripción.	c.- Proceso del saber.			
	<p>Al haber heredado el conocimiento de sus ancestros, sigue cultivando este arte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Estas comparsas, se agrupan en danzas menores, mayores. ➤ Siendo las mayores casaca y Chimú y las menores Turbante y Sombrero conocidos como danzas rojo. ➤ A su vez estas comparsas se dividen entre la primera y la segunda; en correspondencia con la división de la comunidad por apellido en dos mitades. Siendo Casaca y Sombrero de Primera y turbante y chimú de segunda. ➤ Apellidos de primera: Huamán, Leonardo, Lucero, Manayay, Reyes, Vilcabana y Vides. 			

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Apellidos de segunda: Bernilla, Carlos, Cajo, Céspedes, Purihuamán, Sánchez y Calderón. ➤ Cada una de las cuatro comparsas de danzantes se compone de una serie de “Cargos” que constituyen la jerarquía interna de la danza. Estos cargos son: autor, vasallo, chaibi, vasallo, tras – autor y yapa, cada uno con su respectivo cumpañiru hasta completar el número 12 en cada comparsa.
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de su padre.
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	En el Distrito en las celebraciones religiosas.
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	Aún se conservan.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Algunos que lo están aprendiendo más aún los niños.
3.9. Relación con otros saberes.	Se relaciona con toque de la caja o las tonadas y con las costumbres.

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER



Responsable: Carmen G. Roque de la Cruz.

Fecha de registro: 24/01/2016.

FICHA 14
Lambayeque – Incahuasi - Uyurpampa

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Santos Carlos Rodríguez.			
1.2. DNI.	48653864.			
1.3. Edad.	71 años.	1.4. Idioma Materno.	Quechua.	
		1.5. Segundo Idioma.	Castellano (Entiende poco).	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	X	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Uyurpampa.			
1.9. Teléfono de contacto.	No tiene.			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11 Relación con el adulto mayor	-	
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa Luisa Bernilla Reyes.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	X
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	X
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	X
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Toca la Dulzaina.			
3.2. Clasificación (tipología).	Música y Danza.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	X
3.4. Descripción.	Este instrumento se toca en la parte alta del distrito, está hecho de madera, antiguamente había varios maestros que la fabricaban, hace unos años falleció el último el Sr. Catalino y por eso ahora ya no se encuentran muchos de estos instrumentos, tiene forma cónica, cuenta con siete orificios, tiene una boquilla de metal, los maestros que tocan chirimía acostumbran a llevarla envuelta en un pañuelo para que no se maltrate.			
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de sus mayores cuando tenía 12 años, le ha servido en su vida ya que lo ayudo a ser conocido y lo invitaban a tocar en varias fiestas, a veces estas fiestas duraban 3 días él iba acompañado de su esposa para que esté lo cuide ya que tomaban chicha y aguardiente y cuando se mareaba su esposa lo llevaba a descansar para que luego pueda seguir tocando.			
3.6. Contexto en el que se realiza el saber	Se toca en las fiestas locales como por ejemplo el Takin en Incahuasi, en noviembre en la fiesta del Corazón de Jesús, también se toca en la limpia de canales para alegrar a los trabajadores.			
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones)	No se ha realizado cambio alguno, la chirimía aún se conserva como era antiguamente.			
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo)	Ya no lo aprenden. Muy pocos jóvenes o niños lo practican. No hay costumbre ahora de tocar estos instrumentos.			

lo aprenden las otras generaciones).	
3.9. Relación con otros saberes.	Relación con la caja ambas se acompañan en las fiestas.
REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER	
	
Responsable: Soc. Vero Javier Barrueto Falen.	Fecha de registro: 29/09/15.

FICHA 15
Lambayeque - Incahuasi – Uyurpampa

DATOS GENERALES				
1.1 Nombre.	Sebastián Reyes Bernilla.			
1.2. DNI.	17419393.			
1.3. Edad.	65 años.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi			
1.8. Dirección y localidad.	Centro Poblado de Uyurpampa			
1.9. Teléfono de contacto.	-			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11. Relación con el adulto mayor.	-	
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa Virginia Sánchez Rodríguez.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	X
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	X
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	X
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Toca Dulzaina.			
3.2. Clasificación (tipología).	Música y danza.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	X

<p>3.4. Descripción.</p>	<p>a.- Ubicación.</p> <p>La Dulzaina, es un instrumento de viento que se toca en compañía de la caja, es por la cual a estos instrumentos de música junto más lo conocen como caja dulzaina en los años anteriores se tocaba en las diversas actividades festivas y agrícolas como es el caso de las festividades religiosas, durante las novenas de cada festividad que consta de nueve días de celebración anticipada a al día central de la festividad, asimismo, se tocaba y se sigue tocando en la limpia de canal.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p>Hoy en día lo práctico de vez en cuando, se podría decir que solo en la limpia de sequias que se realiza los meses de mayo de cada año.</p> <p>c.- Proceso de la dulzaina.</p> <p>Al haber heredado el conocimiento de tocar la Dulzaina siendo muy joven, sigue practicando hasta la actualidad, aunque en estos últimos años lo hace con poca frecuencia. Aprendió a tocar a los 10 años, y esta lo hizo solo viendo a sus familiares y vecinos que en su momento tocaban, cuando aprendió a tocar solían contratar para las diferentes actividades religiosas y agrícolas que se celebraba en años anteriores.</p> <p>d.- La Dulzaina está elaborado de madera tallada.</p>
<p>3.5. Manera como lo aprende.</p>	<p>Lo aprendió de familiares esto fue por curiosidad, cuando apenas era muy joven lo hizo a través de la vía visual.</p>
<p>3.6. Contexto en el que se realiza el saber.</p>	<p>Esta actividad costumbrista suele ponerse en práctica al menos en estos últimos años solo en la limpia de canales.</p>
<p>3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).</p>	<p>Se ha cambiado la frecuencia de poner en práctica este saber.</p>
<p>3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).</p>	<p>Se percibe en los jóvenes de hoy, que le dan poca importancia a este tipo de saber. Incluso sus hijos no quieren aprender a tocar la Dulzaina.</p>
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>Esta se toca juntamente con la caja.</p>
<p>REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER</p>	



Responsable: Soc. Juan Martín Sánchez.

Fecha de registro: 10/09/2015.

FICHA 16
Lambayeque – Incahuasi
DATOS GENERALES

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Bernardo Calderón Manayay.			
1.2. DNI.	17417724.			
1.3. Edad.	94 años.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	X	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Incahuasi.			
1.9. Teléfono de contacto.	-			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11. Relación con el adulto mayor.	-	
CONDICION				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	X
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	X
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)	X	Si	
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Toca caja.			
3.2. Clasificación (tipología).	Música y danza.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	X

<p>3.4. Descripción.</p>	<p>a.- Ubicación.</p> <p>La caja en los años anteriores se tocaba en las diversas actividades festivas y agrícolas como es el caso de las festividades religiosas, durante las novenas de cada festividad que consta de nueve días de celebración anticipada a al día central de la festividad, asimismo se tocaba y se sigue tocando en la limpia de canal; esto hace compañía con la dulzaina.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p>Hoy en día lo práctico de vez en cuando, ya que no le prestan, la importancia debida estos instrumentos de música, como lo hacían en décadas anteriores.</p> <p>c.- Proceso de la caja.</p> <p>Al haber heredado el conocimiento de tocar la caja siendo muy joven, sigue practicando hasta la actualidad, aunque en estos últimos años lo hace con poca frecuencia, por el hecho de que en las actividades actuales se hace uso de los equipos de sonido.</p> <p>d.- La caja está elaborado con madera, pellejo de becerro.</p> <p>Y para conformar el círculo se utiliza el Chumbeaura, pino u ciprés.</p>
<p>3.5. Manera como lo aprende.</p>	<p>Lo aprendió de familiares esto fue por curiosidad, cuando apenas era muy joven lo hizo a través de la vía visual.</p>
<p>3.6. Contexto en el que se realiza el saber.</p>	<p>Esta actividad costumbrista suele ponerse en práctica en estos últimos años solo en la limpia de canales, antiguamente se hacía en las fiestas religiosas, costumbristas como corte de pelo (landa), casamientos, techado de casas, etc.</p>
<p>3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).</p>	<p>No ha sufrido modificaciones el instrumento, ni la manera de tocarlo.</p>
<p>3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).</p>	<p>Se percibe en los jóvenes de hoy, que le dan poca importancia a este tipo de saber. Incluso sus hijos no quieren aprender a tocar la caja.</p>
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>Esta se toca juntamente con la dulzaina.</p>

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER



Responsable: Carmen G. Roque de la Cruz.

Fecha de registro: 28/09/2015.

FICHA 17
Lambayeque – Uyurpampa
DATOS GENERALES

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Pedro Tenorio Roque.			
1.2. DNI.	17418525.			
1.3. Edad.	77 años.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	X	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Centro Poblado de Uyurpampa.			
1.9. Teléfono de contacto.	-			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11. Relación con el adulto mayor.	-	
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa Victoria Bernilla Quispe.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	X
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	X
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	X
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Toca caja.			
3.2. Clasificación (tipología).	Música y danza.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	X (A veces)

<p>3.4. Descripción.</p>	<p>a.- Ubicación.</p> <p>La caja en los años anteriores se tocaba en las diversas actividades festivas y agrícolas como es el caso de las festividades religiosas, durante las novenas de cada festividad que consta de nueve días de celebración anticipada a al día central de la festividad, asimismo, se tocaba y se sigue tocando en la limpia de canal; esto hace compañía con la dulzaina.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p>Hoy en día lo práctico de vez en cuando, ya que no le prestan, la importancia debida estos instrumentos de música, como lo hacían en décadas anteriores.</p> <p>c.- Proceso de la caja.</p> <p>Al haber heredado el conocimiento de tocar la caja siendo muy joven, sigue practicando hasta la actualidad, aunque en estos últimos años lo hace con poca frecuencia, por el hecho de que en las actividades actuales se hace uso de los equipos de sonido. Aprendió a tocar a los 19 años, y su primera presentación como cajero de la fiesta fue en el año 1955 en la fiesta de 3 de mayo en el caserío de romero. Y a partir de ese momento siempre era devoto de tocar caja en las fiestas religiosas y costumbristas como el corte de pelo, casamiento, pechado de casa, limpia de sequía.</p> <p>d.- La caja está elaborado con madera, pellejo de becerro.</p> <p>Y para conformar el círculo se utiliza el Chumbeaura, pino u ciprés.</p>
<p>3.5. Manera como lo aprende.</p>	<p>Lo aprendió de familiares esto fue por curiosidad, cuando apenas era muy joven lo hizo a través de la vía visual.</p>
<p>3.6. Contexto en el que se realiza el saber.</p>	<p>Esta actividad costumbrista suele ponerse en práctica en estos últimos años solo en la limpia de canales.</p>
<p>3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).</p>	<p>No ha sufrido modificaciones el instrumento, ni la manera de tocarlo.</p>
<p>3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).</p>	<p>Se percibe en los jóvenes de hoy, que le dan poca importancia a este tipo de saber. Incluso sus hijos no quieren aprender a tocar la caja.</p>
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>Esta se toca conjuntamente con la dulzaina.</p>
<p>REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER</p>	



Responsable: Juan Martín Sánchez.

Fecha de registro: 29/09/2015.

FICHA 18
Lambayeque - Incahuasi – Uyurpampa

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Marcelino Sánchez Vilcabana.			
1.2. DNI	17418246.			
1.3. Edad.	66 años.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si.		No	<input checked="" type="checkbox"/>
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Romero.			
1.9. Teléfono de contacto.	-			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11. Relación con el adulto mayor.	-	
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	<input checked="" type="checkbox"/>
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	<input checked="" type="checkbox"/>
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	<input checked="" type="checkbox"/>
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Toca caja.			
3.2. Clasificación (tipología).	Música y danza.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	<input checked="" type="checkbox"/>
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>La caja en los años anteriores se tocaba en las diversas actividades festivas y agrícolas como es el caso de las festividades religiosas, durante las novenas de cada festividad la consta de nueve días de celebración anticipada a al día central de la festividad, asimismo, se tocaba y se sigue tocando en la limpia de canal; esto hace compañía con la dulzaina.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p>Hoy en día lo practico esta actividad solo en la limpia de canales, que se realiza en los meses de mayo de todos los años.</p> <p>c.- Proceso de la caja.</p> <p>Al haber heredado el conocimiento de tocar la caja de su progenitor a los 13 años, sigue practicando ha a la actualidad, aunque en estos últimos años lo hace con poca frecuencia, por el hecho de que en las actividades actuales se hace uso de los equipos de sonido.</p>			
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de su progenitor, cuando apenas tenía 13 años y lo hizo a través de la vía visual.			
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Esta actividad costumbrista suele ponerse en práctica en estos últimos años solo en la limpia de canales.			

<p>3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).</p>	<p>Se ha cambiado la frecuencia de poner en práctica este saber.</p>
<p>3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).</p>	<p>Se percibe en los jóvenes de hoy, que le dan poca importancia a este tipo de saber.</p>
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>Esta se toca juntamente con la dulzaina.</p>

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER



Responsable: Juan Martín Sánchez.

Fecha de registro: 29/09/15.

FICHA 19

Incahuasi – Uyurpampa

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Andrés Bernilla Quispe.			
1.2. DNI.	17419442.			
1.3. Edad.	74 años.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Caserío Ayamachay.			
1.9. Teléfono de contacto.	-			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11. Relación con el adulto mayor.	-	
CONDICION				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa Andrea Díaz Carlos.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	X
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	X
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	X
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Toca caja.			
3.2. Clasificación (tipología).	Música y danza.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>La caja en los años anteriores se tocaba en las diversas actividades festivas y agrícolas como es el caso de las festividades religiosas, durante las novenas de cada festividad que consta de nueve días de celebración anticipada a al día central de la festividad, asimismo, se tocaba y se sigue tocando en la limpia de canal; esto hace compañía con la dulzaina.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p>Hoy en día lo práctico de vez en cuando, ya que no existe mucho interés en estos instrumentos de música, como lo hacían en décadas anteriores.</p> <p>c.- Proceso de la caja.</p> <p>Al haber heredado el conocimiento de tocar la caja siendo muy joven, sigue practicando hasta la actualidad, aunque en estos últimos años lo hace con poca frecuencia, por el hecho de que en las actividades actuales se hace uso de los equipos de sonido.</p> <p>d.- La caja está elaborado con madera, pellejo de becerro.</p> <p>Y para conformar el círculo se utiliza el chumbeaura, pino u ciprés.</p>			
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de familiares esto fue por curiosidad, cuando apenas era muy joven lo hizo a través de la vía visual.			
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Esta actividad costumbrista suele ponerse en práctica en estos últimos años solo en la limpia de canales.			

<p>3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).</p>	<p>Se ha cambiado la frecuencia de poner en práctica este saber.</p>
<p>3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).</p>	<p>Se percibe en los jóvenes de hoy, que le dan poca importancia a este tipo de saber.</p>
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>Esta se toca conjuntamente con la dulzaina.</p>

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER



Responsable: Juan Martín Sánchez.

Fecha de registro: 29/09/15.



FICHA 20

Incahuasi – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1 Nombre.	José Cruz Leonardo Manayay.			
1.2. DNI.	17414444.			
1.3. Edad.	79.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Incahuasi.			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10. Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor.		
CONDICION				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su hijo.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
	2.4. Enfermedad.	Si (especificar)	No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Toca caja y sabe danzar.			
3.2. Clasificación (tipología).	Música y Danza.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>Las danzas religiosas o tradicionales, actualmente ya muy poco se practican en los caseríos aledaños, en el mismo Distrito estas danzas solo aparecen en algunas de las celebraciones religiosas, insertándose en el entramado del sistema de mayordomía.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p><i>“yo he venido participando en estas danzas religiosas desde que era muy joven, también acompañe a los danzantes tocando la caja; estás danzas son las más numerosas y que aparece en mayor número de celebraciones religiosas que está integrada por cuatro grupos o comparsas de danzantes denominados: Casaca, Sombrero, Turbante Y Chimú”</i> <i>José Cruz Leonardo</i> <i>Adulto Mayor- Incahuasi</i></p> <p>c.- La melodía de las tonadas.</p> <p>Al haber heredado este conocimiento de sus ancestros de forma oral y visual, sigue cultivando este valor, a pesar de la edad aún lleva en el recuerdo el toque y las diversas tonadas que corresponden a cada uno de los grupos de danzantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Cada una de las comparsas siguen a un mamita quien es el que toca las tonadas. ❖ Todos los mamitas tocan el Pinkullo y la caja, aunque en distintos ritmos, con excepción del Chimú. 			

	❖ La mamita en el Chimú toca solo un instrumento, homónimo al baile y a la comparsa, que consiste en un tambor tocado con una chungana o macana acompañado de un niño que canta como Jainallero.
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de sus ancestros.
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Este saber se realiza durante la celebración de las Festividades Religiosas, principalmente en el Takin.
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	Si hay cambios por la misma edad algunas tonadas o melodías ya no son las de antes, más los jóvenes ya imitan igual.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Hay escuelas en los que el adulto mayor están transmitiendo el saber a niños, principalmente acá en el mismo distrito más aún ahora con saberes productivos la trasmisión ira incrementando.
3.9. Relación con otros saberes.	Se relaciona con las cuatro danzas: Sombrero, Chimú, Turbante y Casaca.

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER

	
Responsable: Carmen G. Roque de La Cruz.	Fecha de registro: 25/01/2016.

FICHA 21

Incahuasi – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Valeriano Céspedes Manayay.			
1.2. DNI.	17417718.			
1.3. Edad.	80.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Incahuasi.			
1.9. Teléfono de contacto.	-			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11. Relación con el adulto mayor.	-	
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Toca Charanga.			
3.2. Clasificación (tipología).	Música y Danza.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>Actualmente la Charanga se toca, en todos los ámbitos del Distrito de Incahuasi; en algunos de ellos con más frecuencia que otras. Ésta es puesta en práctica mayormente en las festividades costumbristas, una de estas actividades más resaltantes del Distrito es el Festival Folklórico Incahuasi Takin, que se celebra los días 21, 22, 23, 24 y 25 de Setiembre de cada año; donde los caseríos aledaños al Distrito acuden a participar tocando la Charanga como instrumento principal del Taki (danza).</p> <p>b.- Importancia.</p> <p>Yo toco mi Charanga, cuando solo cuando hay actividades costumbristas, para dar alegría. Pero en años anteriores mis mayores tocaban su Charanga en todo momento, como, por ejemplo: En la siembra, la cosecha, faenas comunales, techado de casa, quedamiento, landa (corte de pelo), minka, entre otros.</p> <p>c.- Proceso de la Charanga.</p> <p>Al haber heredado el conocimiento de tocar la Charanga de sus progenitores de forma oral y visual, sigue cultivando este arte y alegrando a sus comunidades con las diversas melodías que nacen del Charango instrumento andino de cuerda. La Charanga está hecha de madera de aliso, compuesta de cuatro clavijas, cuenta la historia que este instrumento de cuerda fue traído del hermano Distrito de Kañaris, por la cual es conocida como la Kañarejita.</p>			
3.5. Manera como lo aprende.	Aprendió del señor Humberto Sánchez a la edad de 20 años.			

3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	En las festividades costumbristas como: En la siembra, la cosecha, faenas comunales, techado de casa, quedamiento, landa (corte de pelo), minka, entre otros.
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	No hay cambios.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Pocos son los jóvenes que lo practican, incluso autoridades locales no han valorado la importancia de conservar este saber; recién ahora con Saberes Productivos se está empezando a revalorar dicho saber y esperando que más adelante se pueda transmitir a los jóvenes y de esa forma evitar que se pierda este saber.
3.9. Relación con otros saberes.	Se relaciona con el TAKI (danza).

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER



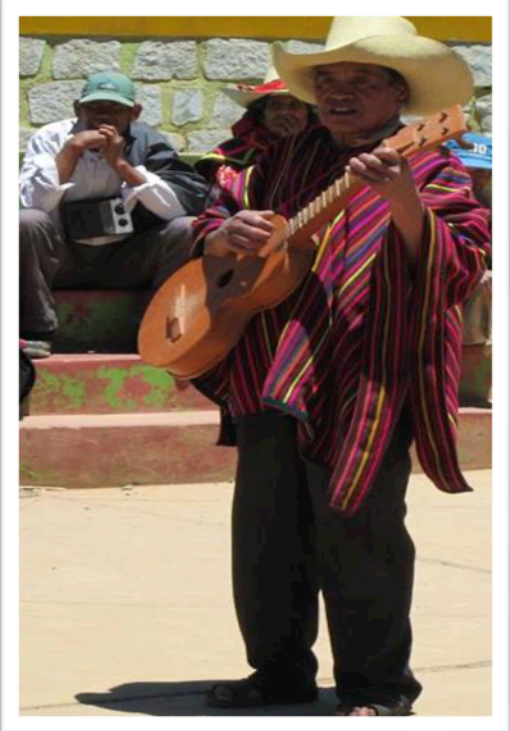
Responsable: Carmen G. Roque de La Cruz.

Fecha de registro: 28/09/2015.

FICHA 22


Incahuasi – Uyurpampa

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	José María de la Cruz Rodríguez.			
1.2. DNI.	17419633.			
1.3. Edad.	68.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Uyurpampa.			
1.9. Teléfono de contacto.	973434803.			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	Señor José Manuel.	1.11. Relación con el adulto mayor.	Hijo	
CONDICION				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Toca Charanga.			
3.2. Clasificación (tipología).	Música y Danza.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>Actualmente la Charanga se toca, en todos los ámbitos del Distrito de Incahuasi; en algunos de ellos con más frecuencia que otras. Ésta es puesta en práctica mayormente en las festividades costumbristas, una de estas actividades más resaltantes del Distrito es el Festival Folklórico Incahuasi Takin, que se celebra los días 21, 22, 23, 24 y 25 de Setiembre de cada año; donde los caseríos aledaños al Distrito acuden a participar tocando la Charanga como instrumento principal del Taki (danza).</p> <p>b.- Importancia.</p> <p>Yo toco mi Charanga, cuando solo cuando hay actividades costumbristas, para dar alegría. Pero en años anteriores mis mayores tocaban su Charanga en todo momento, como, por ejemplo: En la siembra, la cosecha, faenas comunales, techado de casa, quedamiento, landa (corte de pelo), minka, entre otros.</p> <p>c.- Proceso de la Charanga.</p> <p>Al haber heredado el conocimiento de tocar la Charanga de sus progenitores de forma oral y visual, sigue cultivando este arte y alegrando a sus comunidades con las diversas melodías que nacen del Charango instrumento andino de cuerda. La Charanga está hecha de madera, compuesta de cuatro clavijas, cuenta la historia que este instrumento de cuerda fue traído del hermano Distrito de Kañaris, por la cual es conocida como la Kañarejita.</p>			
3.5. Manera como lo aprende.				

	Lo aprendió de su progenitor.
3.6. Contexto en el que se realiza el saber	En las festividades costumbristas.
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	No hay cambios.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Pocos son los jóvenes que lo practican, incluso autoridades locales no han valorado la importancia de conservar este saber; recién ahora con Saberes Productivos se está empezando a revalorar dicho saber y esperando que más adelante se pueda transmitir a los jóvenes y de esa forma evitar que se pierda este saber.
3.9. Relación con otros saberes.	Se relaciona con el TAKI (danza).
REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER	
	
Responsable: Juan Martín Sánchez.	Fecha de registro: 29/09/2015.



FICHA 23
Lambayeque – Incahuasi
DATOS GENERALES

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Dionicia García Carlos.			
1.2. DNI.	17419662.			
1.3. Edad.	70.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	X	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Riopampa.			
1.9. Teléfono de contacto.	-			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11. Relación con el adulto mayor.	-	
CONDICION				
2.1. Estado Civil.	Casada.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposo.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Prepara chicha de maíz.			
3.2. Clasificación (tipología).	Bebida Ancestral.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>El preparado de la chicha de maíz, como una bebida ancestral y artesanal, es transmitido de padres a hijos y practicado a nivel del Distrito y su uso es básicamente en las festividades religiosas y costumbristas.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p><i>“yo, preparo la chicha de maíz, ya que esta bebida es complemento de nuestras costumbres tales como: la siembra y cosecha de maíz y trigo, techado de casa (wasi minga), corte de pelo(aqcha rutuy), agua de socorro(yaku íchachiy) y así como en las Festividades Religiosas”</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Dionicia García</i> <i>Adulto Mayor – Riopampa</i></p> <p>c.- Proceso del preparado de chicha.</p> <p>Al haber heredado el conocimiento de sus progenitores de forma visual y oral, sigue cultivando este saber, haciendo uso prioritariamente de materia prima (maíz), dado que esta bebida es la esencia de los granos que manifiestan el sabor de la propia serranía. Aunque su preparación sea un tanto laboriosa, tiene un rico sabor que hace que valga el esfuerzo. Para ello, se seleccionan los granos de maíz ya sean blancos o amarillos, se muele el maíz, luego se pone a calentar agua en una olla(el tamaño de la olla depende de la cantidad de chicha se va a preparar), luego se agrega el maíz en el agua que está calentando, agitando el contenido cuidando que no se haga</p>			

	<p>grumos mientras se cocina en un promedio de una hora, la llama encendida y el chisporoteo de los maderos son los compañeros de la larga espera; las burbujas empiezan a aparecer y se forman una especie de burbujas, al igual que la leche hirviendo la chicha se levanta en la olla, luego se realiza el proceso del cernido, para ello se utiliza un costalillo, el afrecho servirá de alimento para chanco o pollos y finalmente se almacena la chicha en una botija o vasija de barro para que madure.</p>
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de sus padres y abuelos.
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Se prepara en fiestas o faenas de la comunidad.
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	El proceso de la preparación de la chicha de maíz, hasta la actualidad no ha sufrido transformaciones.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Si lo aprenden.
3.9. Relación con otros saberes.	Se relaciona con las actividades costumbristas.
REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER	
	
Responsable: Carmen G. Roque de La Cruz.	Fecha de registro: 28/01/2016.

FICHA 24
Incahuasi – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Santos Roque Bernilla.			
1.2. DNI.	17440074.			
1.3 Edad.	68.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi			
1.8. Dirección y localidad.	Incahuasi			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10. Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor.		
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casada.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposo.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
	2.4. Enfermedad.	Si (especificar)	No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Prepara cachanga con queso.			
3.2. Clasificación (tipología).	Platos Ancestrales.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	a.- Ubicación.			
	Este Plato Típico Ancestral se prepara en todas las comunidades del Distrito de Incahuasi, esta manifestación cultural es transmitida de padres a hijos.			
	b.- Importancia.			
	<p style="text-align: center;"><i>“Yo preparo la cachanga siempre, en mayor proporción cuando se realiza la minka en lo que es la siembra del maíz, trigo, techado de casa, limpia de canal, entre otras y siempre la cachanga va acompaña con queso”</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Santos Roque Bernilla</i> <i>Adulto Mayor – Incahuasi</i></p>			
	c.- Proceso del preparado de la Cachanga con queso.			
Al haber heredado este saber de sus progenitores de forma visual y oral, sigue cultivando este arte. Estas son unas tortillas compuestas de harina pura de trigo cultivado sin pesticidas, libre de conservantes, aderezadas con un poco de sal, se podría decir que es el pan orgánico del ande.				
Ingredientes:				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 300 gramos de Harina de trigo. ➤ ½ cucharada de Sal. ➤ Agua suficiente para amasar. 				

	<p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mezclar en un bol grande 1/2 taza de agua, la sal. ➤ Añadir la harina a la preparación y unir con la sal amasándolos, si la masa necesita más agua agréguele agua. ➤ Una vez que la masa ya no se pegue en las manos, es señal que está lista. ➤ Calentar abundante aceite en una sartén u olla. ➤ Mientras calienta el aceite hacer bolas con la masa. ➤ Extender las bolas en forma de tortilla y freír en el aceite caliente. ➤ Freír por ambas partes las cachangas hasta que estén doradas. ➤ Colocar las cachangas fritas en un lugar para que escurra el aceite. <p>El queso:</p> <p>Es un alimento altamente nutritivo y que se obtiene de la leche cuajada y siempre va acompañado de la cachanga.</p>
<p>3.5. Manera como lo aprende.</p>	<p>Lo aprendió de sus progenitores.</p>
<p>3.6. Contexto en el que se realiza el saber.</p>	<p>Este plato tradicional prepara en diferentes actividades ya sean costumbristas (techado de casa, corte de pelo, pedimento, etc) y agrícolas (siembra o cosecha de maíz, trigo).</p>
<p>3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).</p>	<p>No ha sufrido muchos cambios, la mayor parte de la población preparan las exquisitas cachangas como lo preparaban antiguamente, aunque hay algunos que le agregan más ingredientes.</p>
<p>3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).</p>	<p>Los niños y jóvenes lo practican.</p>
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>Este plato típico tradicional se relaciona con las diversas costumbres del Distrito.</p>
<p>REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER</p>	
	
<p>Responsable: Carmen Graciela Roque de la Cruz.</p>	<p>Fecha de registro: 25/01/2016.</p>

FICHA 25
Lambayeque – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Marcelina Calderón Manayay.			
1.2. DNI.	17439392.			
1.3. Edad.	74.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	-	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	X	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Incahuasi.			
1.9. Teléfono de contacto.	994619306.			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	Marcelina Calderón.	1.11. Relación con el adulto mayor.	-	
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casada.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposo.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Prepara pellejo de chanco con mote.			
3.2. Clasificación (tipología).	Plato Tradicional.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>El caldo de mote con pellejo de chanco, actualmente muy pocos lo preparan, debido a que con el pasar del tiempo la población ha adquirido nuevas formas de preparar sus alimentos.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p style="text-align: center;"><i>“yo, desde muy niña aprendí a preparar este plato tradicional y nutritivo a la vez, el caldo de mote con pellejo de chanco en mis épocas se preparaba en la siembra de maíz, cosecha de trigo, techado de casa, entre otros”</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Marcelina Calderón</i> <i>Adulto mayor - Incahuasi</i></p> <p>c.- Preparado de caldo de mote con pellejo de chanco.</p> <p>Al haber heredado el conocimiento de su madre y abuela, ella sigue cultivando este saber, el preparado consiste en lo siguiente:</p> <p>El Mote:</p> <p>Para esto el grano de maíz es hervido con ceniza, este proceso se le llama lyqiakuy, se deja cocinar durante 45 minutos, pasado esos minutos se lava con agua fría hasta quitarle toda la ceniza. Finalmente, se vierte el maíz cocinado en una olla con agua dejando hervir por un promedio de 4 horas, mayormente este proceso lo hacen durante la noche; una vez cocinado el mote se lava y se deja escurrir.</p>			

	<p>Pellejo de Chanco con mote:</p> <p>Durante la noche en una olla con agua se deja hervir el pellejo de chanco, una vez cocinado se le agrega el mote, la sal, la hierba buena y se deja hervir unos 20 minutos. Finalmente se sirve acompañado de cancha, papa sancochada, trigo pelado, etc.</p>
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de su madre y abuela.
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Lo realizan en casa.
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	Aquellos que preparan este plato tradicional que ya no son muchos, aún conservan los ingredientes y proceso del preparado.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Actualmente los jóvenes ya no preparan este plato tradicional.
3.9. Relación con otros saberes.	Se relaciona con las costumbres agrícolas.

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER



Responsable: Carmen G. Roque de la Cruz.

Fecha de registro: 28/01/2016.

FICHA 26
Lambayeque – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Acensio de La Cruz Paz.			
1.2. DNI.	80379012.			
1.3 Edad.	80.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Moyán.			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10. Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor.		
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casado.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su esposa.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Curandero.			
3.2. Clasificación (tipología).	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el Universo.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>El curanderismo se realiza en la mayoría de los caseríos del Distrito, como manifestación cultural es transmitida mayormente de padres a hijos.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p><i>“A mí desde joven me enseñaron a leer la cartomancia, a limpiar para el susto, para mal aire, florecimientos, tomar pulso, limpia con cuy, quiromancia, huayanche, entre otros”</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Acencio De La Cruz</i> <i>Adulto Mayor- Moyán</i></p> <p>c.- Proceso del curanderismo.</p> <p>Al haber heredado el conocimiento de su abuelo, aún sigue cultivando este saber haciendo uso de plantas nativas, perfumes, flores, rayos, varas, espadas, etc. Trabajan con el uso de la cartomancia usando los artes. De sus mesas curanderos, para ello se utiliza magia: Blanca y negra. Es buscado por personas que requieren sus servicios de curaciones, hechicería, guayanchí y florecimientos. El maestro traslada sus artes y a los pacientes a donde se realizará su trabajo con su mesa extendida y utilizan: Cananga, agua florida, tabaco, perfumes, llonque, azúcar blanca, lima, clavel, maíz blanco, guachuma, etc. También contrata al apoyo de rambadores (ayudantes) y estos cumplen la función de limpiar con las artes y absorben los remedios preparados por el maestro por la nariz, la cantidad indicada por el maestro, su trabajo empieza desde las 9.00 de la noche hasta las 5.00</p>			

	de la mañana los martes y viernes, el paciente debe guardar dieta evitar consumir alimentos con aliño y aderezo por 24 horas, si no cumple con estas recomendaciones no hace efecto.
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de su ancestros
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Este saber se realiza en su casa o en las casa de los pacientes en caso fuera necesario.
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	No hay cambios.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Pocos son los que lo aprenden.
3.9. Relación con otros saberes.	Se relaciona con la medicina natural.

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER



Responsable: Carmen G. Roque de la Cruz.

Fecha de registro: 28/01/2016.

FICHA 27

Incahuasi - Lambayeque

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Martina Ramos de La Cruz.			
1.2. DNI.	17590712.			
1.3. Edad.	71.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	X	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi			
1.8. Dirección y localidad.	Caserío Amusuy			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10. Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor.		
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casada			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive sola			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	X
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	X
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Partera			
3.2. Clasificación (tipología).	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	X
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>Actualmente muy pocas son las personas que practican este conocimiento, la juventud no le da importancia a este saber, quizá es porque los padres o abuelos en su momento no les transmitieron este conocimiento.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p>“Mi cuñada me enseñó muchas cosas como acompañar a las mujeres gestantes durante el periodo de la gestación, a veces el bebé toma una mala posición, si eso sucede hay acomodar al bebe para que nazca normal”</p> <p style="text-align: center;"><i>Martina Ramos</i> <i>Adulto Mayor – Amusuy</i></p> <p>c.- La partera.</p> <p>Al haber heredado este conocimiento de su cuñada de forma visual, en su mente lleva los recuerdos intactos de cómo es a ella aprendió este saber. Que si él bebe está mal posicionado o atravesado se debe acomodar a base de sobadas o masajes para que la madre se sienta bien, porque de lo contrario se sentirá incomoda. Para el masaje se hace uso de la chuchuwasa, grasa de oveja negra.</p>			
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de su cuñada.			
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Este saber lo realiza en diversos hogares.			

3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	Son pocas las personas que requieren de una partera mayormente acuden a los centros de salud.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Ya no lo aprenden.
3.9. Relación con otros saberes.	Se relaciona con la Medicina Natural.

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER



Responsable: Carmen Graciela Roque de la Cruz.

Fecha de registro: 23/01/2016.

FICHA 28

Incahuasi – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Andrea Sánchez Lucero.			
1.2. DNI.	17417248.			
1.3. Edad.	65.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si		No	x
1.7. Distrito.	Incahuasi			
1.8. Dirección y localidad.	Sinchihual			
1.9. Teléfono de contacto.	-			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	-	1.11 Relación con el adulto mayor	-	
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casada			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su nieta			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Prepara medicina natural.			
3.2. Clasificación (tipología).	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>La preparación de la medicina natural es practicada por pocas personas a nivel del Distrito de Incahuasi, en pocos casos es transmitida de padres a hijos.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p><i>“Yo preparo bebidas o remedio para la bronquitis, para el hígado, mal viento, estiraduras, entre otras. Para la preparación hago uso de una serie de plantas la mayoría de ellos de la zona y otras compradas o sea de la costa”</i> <i>Andrea Sánchez</i> <i>Adulto Mayor- Sinchihual</i></p> <p>c.- Proceso de la preparación.</p> <p>Al haber heredado el conocimiento de su progenitora de forma oral y visual, sigue cultivando este arte, haciendo uso de una serie de plantas y flores naturales de la zona, dado que el proceso demanda tiempo.</p>			
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de su Progenitora.			
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	En su domicilio o sea en el caserío Sinchihual.			
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	No hay cambios, en la preparación.			
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo)	No lo aprenden. Ya los jóvenes no lo practican.			

lo aprenden las otras generaciones).	
3.9. Relación con otros saberes.	Se relaciona con el curanderismo.
REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	
Responsable: Carmen G. Roque de la Cruz.	Fecha de registro: 08/10/2015.

FICHA 29

Incahuasi – Uyurpampa

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	María Cornelia Rodríguez Carlos.			
1.2. DNI.	17418373.			
1.3. Edad.	67 años.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano.	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	X	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Centro Poblado de Uyurpampa.			
1.9. Teléfono de contacto.	973767253.			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	María.	1.11. Relación con el adulto mayor.	-	
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Viuda.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive sola.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	X
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	X
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	X
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Medicina natural.			
3.2. Clasificación (tipología).	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	X

<p>3.4. Descripción.</p>	<p>a.- Ubicación.</p> <p>La medicina natural, en los años anteriores tenía una presencia muy importante en la sociedad de Incahuasi, ya que a través de ella las personas que se enfermaban solían a recuperarse, ante distintas enfermedades que según la señora indica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El asentado, es una enfermedad causada de los humos de la cocina y para ello se utiliza una serie de plantas medicinales que lo combaten a esto. - Karua Fiero (cuando la vista se pone color amarillo). - Tabartillo (es una enfermedad producida por la excesiva exposición al sol). - Chumbe Fiero (Malestar general). <p>b.- Importancia.</p> <p>La medicina natural es muy importante, ya que he sanado a muchas personas, mis hijos también han sido curados por mí mismo. Hay muchas plantas medicinales que podemos encontrar en Incahuasi las cuales son efectivos en la curación de enfermedades.</p> <p>c.- Proceso de la medicina natural.</p> <p>La medicina natural ha sido heredada de madres a hijas, para su elaboración se utiliza una serie de plantas como las flores, las raíces. Los tallos, hojas.</p>
<p>3.5. Manera como lo aprende.</p>	<p>Lo aprendí viendo a mi madre, en su momento empecé a practicar, cuando mi hijo se enfermó, y con las medicinas que le prepare se sano, desde ese momento lo práctico y he curado bastantes personas que han recurrido a mí.</p>
<p>3.6. Contexto en el que se realiza el saber.</p>	<p>Esta actividad lo realizo siempre hasta la actualidad.</p>
<p>3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).</p>	<p>No ha sufrido cambios, pero actualmente la gente prefiere tomar medicina que dan en el centro de salud.</p>
<p>3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).</p>	<p>Me he dado cuenta de que los jóvenes de hoy no le toman importancia, a este medio de curación ya que hoy por hoy contamos con un puesto de salud en nuestro centro poblado.</p>
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>No tiene relación con otros saberes.</p>
<p>REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER</p>	



Responsable: Soc. Juan Martín Sánchez.

Fecha de registro: 13/10/2015.

FICHA 30


Incahuasi - Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Juana Reyes Manayay.			
1.2. DNI.	17418098.			
1.3. Edad.	68.	1.4. Lengua materna.	Quechua	
		1.5. Segunda lengua.	-	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si		No	X
1.7. Distrito.	Incahuasi			
1.8. Dirección y localidad.	Incahuasi			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10. Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor.		
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casada			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su hijo			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Lavado, escarmenado e hilado de lana			
3.2. Clasificación (tipología).	Técnicas Artesanales Tradicionales			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>El lavado, el escarmenado y el hilado de lana se practican en toda la comunidad incahuasina, este saber es transmitido de madres a hijas por ser una labor netamente femenina.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p><i>“Yo una vez que esquilo la oveja, lavo la lana con agua caliente, una vez secado la lana empiezo con lo que es el escarmenado este proceso lo hago generalmente por las noches y el hilado lo proceso de día mientras camino, en la chacra o sentada, la mano de la mujer campesina no deja de trabajar”.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Juana Reyes Adulto Mayor – Incahuasi</i></p> <p>c.- Proceso del lavado, escarmenado e hilado de lana.</p> <p>Al haber heredado el conocimiento de sus progenitores de forma oral y visual, sigue cultivando este arte haciendo uso prioritariamente de materia prima que es la lana, el esquilado y el escarmenado son los procesos que se realizan en poco tiempo a diferencia del hilado que requiere más tiempo, de las que se detallan a continuación:</p> <p>El Esquilado (uysha rutuy):</p> <p>La primera esquila de la Oveja se debe hacer durante la luna llena, para que tenga mucha lana; se cree que, si no se esquila la primera</p>			

	<p>lana en la fase adecuada, ésta crece áspera, despacio y no sirve para hilar.</p> <p>El lavado de la lana obtenida de la Esquila (Millua paqay):</p> <p>Se lava prolijamente con agua caliente extrayendo todos los restos orgánicos que se adhiere a ella a lo largo de la vida de la oveja, luego se enjuaga con agua fría y se pone a secar en una superficie plana al aire libre.</p> <p>El Escarmenado (Millua Içhiy):</p> <p>Este trabajo consiste en estirar los fragmentos de la lana esquilada, separando a mano cuidadosamente las fibras sin que se corten hasta que adhieran una textura suave.</p> <p>El Hilado (puchkakuy):</p> <p>Consiste en transformar las fibras en hilo, este proceso se realiza retorciendo varias fibras cortas a la vez para unir las y producir una hebra continua, de esta manera se obtienen hilos largos y resistentes. Las mujeres comparan el hilado con el periodo de la gestación.</p>
<p>3.5. Manera como lo aprende.</p>	<p>Lo aprendió de su abuelita y mamá</p>
<p>3.6 Contexto en el que se realiza el saber</p>	<p>Mayormente lo realiza en su casa</p>
<p>3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).</p>	<p>Si hay cambios, actualmente la mayor parte de las vestimentas de la mujer son hechas con lana industrial, debido a que demanda menos tiempo para confeccionar una prenda, por esta razón es que muchas mujeres han dejado de practicar este arte.</p>
<p>3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).</p>	<p>Pocos son los que practican este arte.</p>
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>Se relaciona con el urdir y el tejido.</p>
<p>REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER</p>	
<p>Responsable: Carmen G. Roque de la Cruz.</p>	<p>Fecha de registro: 24/01/2016.</p>

FICHA 31
Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Mercedes Vilcabana Manayay.			
1.2. DNI.	17419754.			
1.3 Edad.	76.	1.4. Lengua materna.	Quechua.	
		1.5. Segunda lengua.	-	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si		No	x
1.7. Distrito.	Incahuasi			
1.8. Dirección y localidad.	Incahuasi			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10 Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor		
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casada.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su hijo.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Sabe urdir.			
3.2. Clasificación (tipología).	Técnicas Artesanales Tradicionales.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>El urdido es practicada por la mayor parte de las mujeres incahuasinas, éste es transmitida de madres a hijas.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p><i>“Mi madre me enseñó a urdir muchas como: fajas(waĉku), poncho, pollera(Anuku), manteles(Shuyshuna), manta(Pullu), lliclla, alforjas, etc. Anteriormente yo urdía dos prendas al día, pero ahora con mi vejez demoro”.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Mercedes Vilcabana</i> <i>Adulto mayor – Incahuasi</i></p> <p>c.- Proceso del Urdir.</p> <p>Se compara con el desarrollo del feto y el nacimiento, uno de los primeros pasos después de clavar las estacas para urdir es hacer y amarrar el cordón de urdimbre a la primera y la última estaca, se le compara con el cordón umbilical, el cual se corta una vez terminado el tejido. Una vez que esté terminado el urdido procuran que los varones no monten el urdido, para evitar que el tejido salga chueco. Las estacas son hechas de Huanca o Eucalipto, la cantidad de estacas varía de acuerdo con el tipo de prenda que se va a urdir.</p>			
3.5. Manera como lo aprende.	Lo aprendió de su madre			
3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Lo realizan en casa			

<p>3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).</p>	<p>El proceso del urdir aún se mantiene, vale recalcar que mayormente utilizan hilos industrializados.</p>
<p>3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).</p>	<p>Actualmente los jóvenes y niños muy poco lo practican.</p>
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>Se relaciona con el tejido.</p>
<p>REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER</p>	
	
<p>Responsable: Carmen G. Roque de la Cruz.</p>	<p>Fecha de registro: 25/01/2016.</p>

FICHA 32

Incahuasi – Incahuasi

DATOS GENERALES				
1.1. Nombre.	Segunda Purihuamán Manayay.			
1.2. DNI	17417389.			
1.3. Edad.	67.	1.4. Lengua materna.	Quechua	
		1.5. Segunda lengua.	Castellano	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi.			
1.8. Dirección y localidad.	Incahuasi.			
1.9. Teléfono de contacto.	976380349.			
1.10. Nombre del dueño de la línea.	Sra. Segunda Purihuamán.	1.11. Relación con el adulto mayor	-	
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	Casada.			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su hijo.			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
2.4. Enfermedad.	Si (especificar)		No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	Tejido.			
3.2. Clasificación (tipología).	Técnicas Artesanales Tradicionales.			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	<p>a.- Ubicación.</p> <p>El Tejido actualmente se conserva en todos los ámbitos del Distrito de Incahuasi, como manifestación cultural andina es transmitida de padres a hijos.</p> <p>b.- Importancia.</p> <p><i>“Yo, tejo varias cosas como: Alforja, mantas (pullu), anuku (falda), bolsos, fajas, lliclla, manteles para mesa, etc. De los productos antes mencionados los que tejo con más frecuencia son bolsos y manteles para mesa, estos tejidos son los que se venden más rápido; por mi edad demoro en tejer estos productos”</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Segunda Purihuamán Adulto Mayor – Incahuasi</i></p> <p>c.- Proceso del Tejido.</p> <p>Al haber heredado el conocimiento textil, de sus progenitores de forma visual y oral, sigue cultivando este arte, haciendo uso prioritariamente de materia prima como lana de oveja, dado que el proceso demanda tiempo y es de la siguiente manera: En si todos los tejidos en cuanto al proceso de elaboración tienen la misma secuencia y el proceso representan una analogía con el ciclo vital para ellas y son las siguientes:</p> <p>a.- El teñido.</p>			

	<p>Se inicia con el teñido de la lana, si es que se va a utilizar hilos de color, el teñido es con plantas naturales de la zona tales como: Chillka (se obtiene el color verde petróleo), cupa (rosado), kalwinchu (amarillo), rumipashapran (marrón), talla (negro), entre otras.</p> <p>b.- El hilado.</p> <p>Consiste en transformar las fibras en hilo, para las mujeres representa el periodo de la gestación cuando el feto se desarrolla en el vientre de la madre, el proceso de hilar se realiza retorciendo varias fibras cortas a la vez para unir las y producir una hebra continua de esta manera se obtiene hilos largos y resistentes.</p> <p>c.- La acción de urdir.</p> <p>Se compara con el desarrollo del feto y el nacimiento, consiste en preparar los hilos haciendo uso de estacas (la cantidad de estacas depende del tamaño del tejido) para tejer una tela, ósea empezar la trama una labor decididamente ordenada, laboriosa y requiere de mucha concentración.</p> <p>d.- El tejido.</p> <p>El proceso de tejer se compara con el trabajo de criar a un recién nacido, este es un proceso laborioso de mucho cuidado para enlazar el hilo, los colores y formas no tiene significado.</p>
<p>3.5. Manera como lo aprende.</p>	<p>Lo aprendió de su madre.</p>
<p>3.6. Contexto en el que se realiza el saber.</p>	<p>El expendio de sus productos textiles se realiza en la feria artesanal de la localidad, por lo general en festividades.</p>
<p>3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).</p>	<p>Estos tejidos aún se conservan, lo que sí ha sufrido cambios tal es el caso de los hilos y colores; actualmente la mayoría de los tejidos se confeccionan con hilos comprados, muy pocos utilizan el hilo natural de la zona.</p>
<p>3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).</p>	<p>Actualmente los jóvenes y niños muy poco lo practican.</p>
<p>3.9. Relación con otros saberes.</p>	<p>Se relaciona con el teñido y el hilado.</p>

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER



Responsable: Carmen G. Roque de la Cruz.

Fecha de registro: 08/10/2015.

FICHA 33

Incahuasi – Romero

DATOS GENERALES				
1.1 Nombre.	Elba Vilcabana Sánchez.			
1.2. DNI.	17418262.			
1.3. Edad.	89	1.4. Lengua materna.	Quechua	
		1.5. Segunda lengua.	-	
1.6. Usuario de Pensión 65.	Si	x	No	
1.7. Distrito.	Incahuasi			
1.8. Dirección y localidad.	Romero			
1.9. Teléfono de contacto.				
1.10. Nombre del dueño de la línea.		1.11. Relación con el adulto mayor.		
CONDICIÓN				
2.1. Estado Civil.	casada			
2.2. Personas con las que vive y parentesco.	Vive con su hija y su esposo			
2.3. Discapacidad.	Si (especificar)		No	x
	2.4. Enfermedad.	Si (especificar)	No	x
2.5. Capacidad para movilizarse.	No (especificar)		Si	x
SABER PRODUCTIVO				
3.1. Saber Productivo identificado.	La vestimenta de la mujer Incahuasina			
3.2. Clasificación (tipología).	Técnicas artesanales Tradicionales			
3.3. Lo practica en la actualidad.	No (especificar)		Si	x
3.4. Descripción.	a.- Ubicación.			
	La vestimenta de la mujer Incahuasina actualmente, se confecciona casi en todo el ámbito del Distrito, a excepción de los pobladores de la parte baja como: Puchaca, Moyán, Laquipampa, Huayrul, Janque, Cruz Loma, entre otros. Que como toda manifestación Cultural andina es transmitida de madres a hijas.			
	b.- Importancia.			
	<p><i>“Yo, misma confecciono mi vestimenta tal es el caso del anuku (falda), pullu(manta), wačku(faja), lliclla(para la lliclla solo tejo una vez terminado el tejido lo mando a coser, a que le pongan los adornos o grecas y las cintas) y la camisa(Para la blusa o camisa se compra la tela, pero de diversos diseños y se toma la medida y se manda a coser). La confección de cada prenda demanda tiempo”.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Elba vilcabana Adulto Mayor – Romero</i></p>			
c.- Proceso de la Transmisión Oral.				
Al haber heredado el conocimiento, de su madre de forma visual sigue cultivando este arte, haciendo uso prioritariamente de materia prima como: Lana comprada, hilo, telas, cintas, etc. Las diversas prendas son coloridas, algunos de ellos con diseños que simbolizan a la naturaleza:				

**ANUKU
(FALDA)**

Es una prenda de color negro que al nivel de la cintura lleva una faja cocida al anuku, para amarrarse a la cintura. Que antiguamente se tejía a base de lana de oveja (en caso de que la lana fuese marrón o blanco, lo teñían con platas de la zona). En la actualidad pocas son las mujeres que usan esta prenda confeccionada a base de lana de oveja. Por el hecho de que es muy pesada y su confección demanda mucho tiempo. Ahora solo compran la tela que debe ser color negro lo mandan a coser y la mujer incahuasina ya tiene su anuku.



**CAMISA
(BLUSA)**

La camisa es una prenda, que se confecciona comprando telas de diversos diseños y se adornan con grecas y cinta. Antiguamente las telas no tenían diseños, pero sí eran de diversos colores. Una vez teniendo en mano las telas se toma la medida de manera muy cuidadosa y se va cortando ya terminado el corte se manda a coser. La confección demora cuatro horas por lo menos dependiendo de la costurera.



CAMISA

LA LLICLLA

Es una prenda que se utiliza como adorno, mayormente lo usan para una fiesta o algún compromiso de importancia. Se teje la tela de un solo color; luego se compran las grecas de diversos colores y cintas para una lliclla por lo menos se utiliza dos docenas de cinta que irán colgando alrededor de la lliclla. Teniendo ya las grecas y las cintas, se manda a coser. Antiguamente cosían la lliclla a mano, para ello hacían uso de hilos de color; en estas épocas no tenían la necesidad de comprar grecas, solo compraban cintas.



LLICLLA

**WAĈKU
(FAJA)**

La faja, es una prenda que va al nivel de la cintura sobre el Anuku, para dar soporte al momento de caminar. Esta prenda se teje, haciendo uso de hilos de colores, en ella se plasman diversas imágenes, que mayormente simbolizan a la naturaleza como flores, animales, etc. Finalmente terminado el tejido, se trenzan las puntas de ambos lados y se colocan cintas que adornaran la faja.



WAĈKU

**PULLO
(MANTA)**

Es una prenda que protege del frío, a la vez también las mujeres utilizan para cargar a sus niños y alimentos. Se teje, para ello se utilizan hilos de varios colores, su confección demanda tiempo por lo menos una semana. Antiguamente se hacía con hilos de lana de oveja tenidos de varios colores.



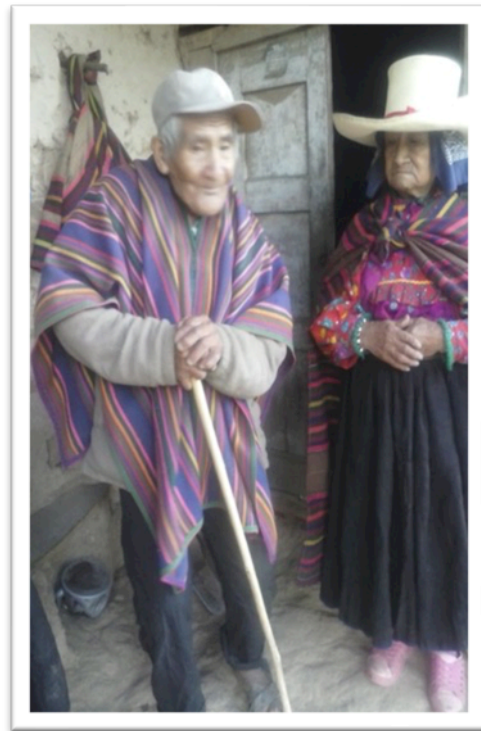
MANTA

3.5. Manera como lo aprende.

Lo aprendió de Su madre

3.6. Contexto en el que se realiza el saber.	Este saber, se realiza en su casa.
3.7. Cambios en la práctica del saber (permanencias y transformaciones).	Si hay cambios, antes para toda confección de la prenda se utilizaba lana de oveja. Actualmente ya no utilizan este material.
3.8. Mecanismos de transmisión existentes (cómo lo aprenden las otras generaciones).	Las niñas y las jovencitas si lo aprenden, porque se trata de la vestimenta; si no lo aprendiesen cómo se vestirían.
3.9. Relación con otros saberes.	Este saber se relaciona las costumbres y el tejido.

REGISTRO FOTOGRAFICO DEL SABER Y PORTADOR DEL SABER



Responsable: Carmen G. Roque de la Cruz.

Fecha de registro: 03/06/2016.









ISBN: 978-607-26541-0-5



9 786072 654105