

Trampiando

Saberes, Cultura y Tecnología Popular



Gobierno Bolivariano
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
para Ciencia y Tecnología

12^a Edición



[2022 - 2030]

Trampiando

**Saberes, Cultura y
Tecnología Popular**

12^a Edición

Directora de Investigación

María Alejandra Rujano

Editora de la Revista

María Eugenia Acosta

Equipo Editorial

Santiago Roca

Carlos González

Endira Mora

Yazmary Rondón

Jesús Erazo

Gloria Rondón

Jimena Pérez

Aida Andrade

Diseño e Ilustración

Gabriel Martínez

Miguel Albornoz

Maquetación

Pablo Sulbarán

Jesús Erazo

Derecho de autor © 2024

Fundación Centro Nacional de Desarrollo e
Investigación en Tecnologías Libres (CENDITEL)

Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología

Algunos derechos reservados - Copyleft

Los contenidos de esta publicación expresan el punto de vista personal de los entrevistados, quienes son los únicos responsables de sus escritos y son divulgados con el propósito de generar el debate en torno al conocimiento libre, dinámicas liberadoras y experiencias sociocomunitarias. De ningún modo debe entenderse que los mismos representan necesariamente la política oficial del Centro Nacional de Desarrollo e Investigación en Tecnologías Libres (CENDITEL) ni del Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología (MINCYT).

Licencia Creative Commons Atribución - No Comercial - Compartir Igual 4.0 Internacional (CC BY - NC - SA 4.0)

Usted puede copiar, distribuir y comunicar este contenido, siempre que se reconozca la autoría original, no se utilice con fines comerciales y se comparta con la misma licencia que la obra original.



<https://convite.cenditel.gob.ve/publicaciones/trampiando/>



revistatrampiando@cenditel.gob.ve

revistatrampiando@gmail.com



Contenido

Presentación

I - II

Sección 1: Tradición y Cultura Popular



Platos tradicionales del Zulia: desentrañando el vínculo entre lo ancestral y lo moderno

02 - 13

Carlos González



¡Yo me siento orgullosa de mi color! ¡Yo soy afrodescendiente!
Mujer y tradición en el Pueblo de Choroní

14 - 23

Dionys Rivas



Kalamba Tambor, ritmos que evocan un legado

24 - 26

Pablo Sulbarán



Basílica Catedral de La Inmaculada Concepción: un ícono patrimonial restaurado con el esfuerzo colectivo

27 - 33

Jimena Pérez

Sección 2: Innovación Social y Tecnología Comunitaria



Early Recognition Is Critical (E.R.I.C) vs Cáncer: sembrando esperanza en cada paso

35 - 40

Jesús Erazo



La memoria cultural y la lectura. La literatura infantil de José Gregorio González Márquez

41 - 48

Santiago Roca



Museo de Arte Moderno Juan Astorga Anta, pilar de la identidad cultural y artística de la región andina

49 - 54

María Eugenia Acosta



Saberes, Cultura y Tecnología Popular

La cultura popular constituye un vasto universo de saberes, prácticas y valores que lejos de estar anclados en el pasado, continúan en constante evolución a medida que las comunidades los transmiten, adaptan y transforman. En esta duodécima edición de la Revista Trampiando, titulada “Saberes, Cultura y Tecnología Popular”, nos adentramos en un diálogo entre la tradición, la innovación y la comunidad, explorando cómo los conocimientos comunitarios se entrelazan con nuevas formas de organización y tecnología, generando respuestas a los desafíos contemporáneos.

A través de las voces de los entrevistados, presentamos un conjunto de contribuciones que capturan la esencia de las prácticas culturales como la capacidad de las comunidades para integrar saberes tradicionales con nuevos enfoques y perspectivas. La cultura popular no solo es una fuente de identidad, sino también un motor de soluciones para un futuro más inclusivo y participativo. Esta edición se organiza en dos secciones principales que reflejan estos aspectos: la preservación de las raíces culturales y la innovación social a través del conocimiento libre.

En la primera sección, **Tradición y Cultura Popular**, se destacan las expresiones culturales que conectan a las comunidades con su pasado y que a pesar del paso del tiempo continúan inspirando en el presente. En este espacio, exploramos las prácticas culinarias, artísticas y religiosas que siguen vivas gracias a la transmisión de saberes y a la conexión con el entorno. En platos tradicionales del Zulia: desentrañando el vínculo entre lo ancestral y lo moderno, Luis Adolfo Pérez Nava nos introduce en la riqueza gastronómica zuliana, donde la fusión de sabores ancestrales y modernos sigue siendo una constante. Continuamos con la entrevista a Iris Romero, una sanjuanera de Choroní, quien comparte su vida como cantora y dulcera, revelando la importancia de la tradición afrovenezolana en su comunidad. Luego, en Kalamba Tambor: ritmos que evocan un legado, Carol Ángel Picos nos invita a conocer cómo este grupo musical de mujeres reivindica el tambor afrovenezolano y su papel en la cultura popular. Seguidamente, en la contribución de la Basílica Catedral de La Inmaculada Concepción: un ícono patrimonial restaurado con el esfuerzo colectivo, se aborda el ahínco gubernamental y comunitario por preservar su acervo histórico y religioso.

En la segunda sección, **Innovación Social y Tecnología Comunitaria**, presentamos iniciativas y proyectos que demuestran cómo el conocimiento popular, la tecnología y la



creatividad social se transforman en herramientas que impulsan el desarrollo comunitario. En Early Recognition Is Critical (E.R.I.C) vs Cáncer: sembrando esperanza en cada paso, Jisley Contreras nos guía a través del trabajo que promueve esta organización en la detección temprana del cáncer de mama en las comunidades, llevando esperanza y prevención a quienes más lo necesitan, una labor que ha tocado la vida de muchas personas en Mérida. A continuación, en la entrevista a José Gregorio González Márquez, exploramos el impacto de la literatura infantil en la formación crítica de los niños, como herramienta de conexión cultural. Cerramos esta sección con el homenaje al quincuagésimo quinto (55) aniversario del Museo de Arte Moderno Juan Astorga Anta, que nos invita a descubrir cómo este espacio ha sido fundamental para la preservación y difusión del arte moderno venezolano, subrayando su importancia en la vida cultural de Mérida y su contribución a la identidad local.

Los animamos a dejarse inspirar por las historias de resistencia, creatividad y comunidad de esta edición de Trampiando, celebrando los saberes y prácticas que forman parte integral de nuestra cultura, así como las iniciativas que abren caminos hacia un futuro más equitativo, inclusivo y conectado con nuestras raíces. Que estas páginas sean una motivación para continuar aprendiendo y compartiendo el conocimiento en todas sus formas.

¡Disfruten la lectura!

María Eugenia Acosta

Editora de la Revista Trampiando

Trampiando

Saberes, Cultura y Tecnología Popular

Sección 1

Tradición y Cultura Popular





Platos tradicionales del Zulia: desentrañando el vínculo entre lo ancestral y lo moderno

Entrevista a: Luis Adolfo Pérez Nava
Integrante de la Casa de la Diversidad Cultural del Zulia

Por: Carlos González

La gastronomía zuliana es ampliamente conocida en todo el país, siendo referencia sobre comidas de una zona en particular. Existen platos que están ligados indisolublemente con esta región de Venezuela, presentando una gran variedad y diversidad, características que hacen inconfundible esta gastronomía. A continuación se presenta una entrevista con el profesor Luis Adolfo Pérez Nava, perteneciente a la Casa de la Diversidad Cultural del Estado Zulia, donde se revela un panorama acerca de los saberes ligados a los platos tradicionales zulianos, desde un punto de vista etnográfico el cual permite comprender las raíces de lo que hoy en día se considera una tradición en cuanto a gastronomía, presentando la dicotomía entre lo tradicional y lo que hoy existe como comida callejera, principalmente en Maracaibo, para comprender cómo ha llegado a existir la oferta gastronómica zuliana actual.

El Zulia, una región de sabores diversos

Para comprender las características de los platos típicos del Zulia, es necesario hacer una precisión acerca de lo que vamos a entender por plato típico, y los llamados platos tradicionales. Esto puede ser comprendido desde una perspectiva antropológica, sociológica y etnográfica a partir de las experiencias de campo en distintas comunidades de la cuenca del Lago de Maracaibo.

Lo considerado como tradicional, tiene que ver con aquello transmitido de generación, en generación, de esta forma se va recreando y resumiendo el legado, el cual se va reproduciendo en las nuevas generaciones. Lo considerado como típico, que es un tipo de alimentación o un tipo de comida, sería una

clasificación, que desde un exotismo, de una distancia, permite caracterizar una cultura u otra, a partir de unas manifestaciones específicas que se van dando según el objeto de estudio, tiene que ver más con esa perspectiva folclorista, vinculada con esas características que hacemos de lo que es de uso común o lo que es generalizado, o lo que es la voz común de un pueblo.

Cuando entramos a la gastronomía y se intenta hacer una caracterización de la cuenca del Lago de Maracaibo, su paisaje humano, su población, su cultura, se hace la vinculación a tres raíces: el maíz prehispánico que se desarrolló desde Mesoamérica y se expandió por todo el subcontinente suramericano, el coco, que ahora no estamos seguros si fueron los viajeros de India quienes los trajeron en su embarcación, o ya estaba plantado en las orillas del Lago de Maracaibo, lo importante es conocer que el coco realizó un gran viaje hasta llegar al lago, ya fuese flotando en el agua o transportado en navíos.

Del mismo modo se habla de la panela, proveniente de la caña de azúcar, es un producto que se lo debemos a los conquistadores y colonizadores de estas tierras, entonces tenemos por un lado al blanco europeo, después tenemos el aporte africano e igualmente el aporte originario. Son tres elementos culturales que confluyen en una paila, en torno al fuego con agua. Eso es una caracterización de los elementos que aparecen en lo que llamamos platos tradicionales, o gastronomía tradicional.

La gastronomía de la cuenca del Lago de Maracaibo se caracteriza por la abundancia y diversidad de sus

**Figura 1.** Lago de Maracaibo

Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

ingredientes. El coco y el maíz son elementos fundamentales, tanto en platos dulces como salados. Además, la región destaca por el uso de productos derivados de la caña de azúcar, como el dulce de panela, un endulzante tradicional que aporta un sabor único a sus preparaciones.

La diversidad se refleja en la variedad de platos

La gastronomía tradicional zuliana cuenta en primer lugar con la arepa, un plato común en toda Venezuela, el cual cuenta con distintas variantes propias de la región, se consigue por ejemplo la arepa de coco, la arepa de maíz amasada con leche de coco y con la gruesa del coco, el cual para esta preparación es tostado. Igualmente conseguimos en otra región el uso de la carne de iguana, por no hablar de la carne de cacería de distintos animales que todavía sobreviven en nuestros montes, igualmente encontramos el pescado embasurado en el sur del Lago de Maracaibo.

En las poblaciones afrodescendientes, nos conseguimos el plátano y las diferentes posibilidades que tiene para realizar variadas preparaciones, por ejemplo, el mofote que es un plátano verde, sancochado y después

amasado con leche de coco y aderezado con vegetales, en la zona de Bobures; el “pescado embasurado” que es un pescado del Lago, puede ser bocachico o curvina relleno de cebollín, ají, cebolla, ajo y después cocinados en brasas, envuelto en hoja de plátano; la iguana en coco guisada en la zona de la cañada, la arepa de coco en Los Puertos de Alta Gracia, así mismo nos vamos consiguiendo otras cosas en Perijá, que tienen que ver con la presencia de los diferentes recursos de la zona.

**Figura 2.** Platos tradicionales hechos

con pescado en el Zulia

Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

Es una gastronomía bastante amplia, habría igualmente que ver por cada región, como por cultura, porque también encontramos la gastronomía indígena Wayuu, presente y vigente en sus eventos funerarios, en sus rituales y eventos sociales, donde destaca el maíz, también sus carnes de cacería, el consumo de la lapa, las hallacas de lapa que preparan los Yukpas, toda la ritualidad que tiene que ver con la obtención del alimento del río que hacen los Barí, cuando usan el barbasco para adormecer a los peces que están represados en el río y poder agarrarlos y pescarlos fácilmente con sus manos.



Al explorar la gastronomía tradicional, encontramos ingredientes que se repiten o son comunes a distintos platos provenientes de la caza, la pesca, la cría de bovinos y caprinos, todos ellos acompañados con maíz, plátano, yuca, entre otros, preparados con diferentes procedimientos, envueltos o guisados, por ejemplo. También es recurrente el uso de los aderezos, la manteca que nos aporte el coco, las grasas que podemos obtener de los animales como la gallina, la res, la grasa de los animales porcinos, por allí se refleja la complejidad del asunto, siendo necesario realizar una caracterización en torno a la geografía, al paisaje, reflejando la idiosincrasia de los pueblos.



Figura 3. El plátano, ingrediente de variados platos zulianos

Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

Las características particulares de esta gastronomía tienen su origen en la homogeneidad de la región zuliana debido principalmente a la situación de aislamiento, pues no existió la comunicación vehicular hasta el siglo XX, antes de eso, la comunicación de nuestra región con el mundo, fue a través del lago, a través de la navegación. Por esta razón Maracaibo se

constituyó en zona de tránsito de distintos productos provenientes de Los Andes, Falcón, diversas zonas de Colombia, y la indisoluble vinculación de esta región a través de la cultura Wayuu.

Los saberes populares influyen en la creación de la diversidad gastronómica

No se puede llevar a la mesa algo desconocido o sin haberlo probado. Entonces, el principal antecedente de la comida tradicional zuliana actual se encuentra en la simbiosis entre las diferentes culturas que se dieron cita en esta región. Existen experiencias vinculadas con los pueblos originarios que se siguen recreando, y otras con las culturas extrañas, invasoras, colonizadoras, las cuales van sumando aportes.



Figura 4. Maíz Cariaco, tal como lo conocen los pueblos indígenas zulianos

Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

En la dinámica de ese proceso se han olvidado por desuso, algunos de los recursos alimentarios que nuestros pueblos originarios en algunos casos conservan y en otros han perdido, pero están allí de



manera latente, aportando. Como ejemplo de esto, se puede mencionar el fororo, en el maíz tostado, que a simple vista pareciera un recurso popular consumido generalmente en todo el territorio nacional, pero que puede tener una variante según el territorio donde se prepare.

En el caso de los Wayuu hay un alimento, un avío para viajes el cual también que se usa como un postre o como una golosina para los niños, y que también es un alimento usado para la vitalidad de los ancianos: se trata del Saguá hecho de maíz cariaco, el cual es un maíz morado denominado de esta forma por los pobladores originarios. En la Guajira se prepara el Saguá con otro tipo de maíz morado, que es un maíz tempranero, un maíz que se siembra con las primeras lluvias y en cuarenta (40) días se cosecha.



Figura 5. Mermelada de pulpa de Tapara preparada con panela
Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

El maíz se tuesta, se muele y se le agrega las semillas tostadas y molidas de la tapara, las cuales le dan un sabor y le agregan una fuerza, a esa preparación, se le

agrega un poco de panela raspada o de azúcar y ya se tiene un alimento que sirve para hacer caminatas largas en la zona semiárida de la Península de la Guajira. Es entonces el Saguá, un alimento que permite desplazarse hasta llegar al sitio a donde se tiene previsto. Si tenemos miel de abeja y la usamos en vez de azúcar o panela, podemos hacer unas pelotitas que se consumen como un caramelo por los niños.

De esta manera, se refleja un modo ancestral, una relación con un producto originario una que también puede tener adecuaciones, por ejemplo, si no hay miel (que se consigue de manera silvestre en la Península de la Guajira), se puede utilizar azúcar o panela, y de este modo se ha ido asimilando a la cultura actual esa receta.

La gastronomía tradicional abre paso a los platos callejeros

Los platos populares que hoy en día se consiguen en los puestos de la calle en Maracaibo son ampliamente conocidos, se vinculan con la ciudad. Para llegar a este tipo de comida callejera, es necesario revisar la vida marabina de los últimos cien años, muy influenciada por la presencia norteamericana, la cual se presenta como el modo de vida deseado, introduciendo transformaciones en los hábitos gastronómicos y nutricionales de nuestro pueblo.

Basta pensar en el sándwich, el "hot dog" y la pizza, esa comida rápida industrializada que popularizó la comida callejera. Estos alimentos masificados comenzaron a competir con platos tradicionales como el pescado frito con yuca, los cuales, paradójicamente, ahora son más difíciles de encontrar en los puestos callejeros y se han trasladado a los restaurantes formales.

Existe allí una arista muy importante porque dentro de esa comida rápida callejera se introducen elementos vinculados con la comida procesada industrialmente, lo cual se impone como norma, mientras que lo



tradicional, tiene que ver con la cocina hogareña, vinculada a una ritualidad familiar, comunitaria. Esta dicotomía hace que el paladar se encuentre a medio camino entre una memoria que necesita ser reactivada y un consumo al que estamos siendo inducidos a través de la publicidad y las leyes del libre mercado.

Se impone entonces la comida callejera como lo sabroso, como lo deseado, y se relega casi que a la vergüenza el fogón en el patio, la comida tradicional más característica de la región. Existen algunas hibridaciones, por ejemplo conseguimos el patacón, igualmente el queso de año incorporado al "tumbarrancho", el cual es la arepa con una rodaja de mortadela, con una rebanada de queso y envuelta en una mezcla de harina, luego es echada a freír para después incorporarle un poco más de proteínas, de vegetales y salsas, haciendo un plato hipercalórico que se consume generalmente a altas horas de la noche.

Este tipo de alimentos callejeros hace que surja la pregunta: ¿y esto de dónde viene? En el caso del tumbarrancho tenemos la fritura, algo bien africano, por otro lado están las salsas que es un producto industrial, típico de la cultura petrolera, se encuentra igualmente el maíz como la sobrevivencia de una presencia originaria, pero que se nos va desfigurando en nuestra mente, en nuestro cuerpo y que nos hace pensar en los problemas de salud que acarrea esa cultura de consumir la comida de los puestos ubicados en la calle.

La costumbre de comer en la calle del zuliano trae repercusiones a la salud, sobre todo en un clima como el nuestro de 40 grados centígrados a la sombra. Se requiere entonces, adecuar los hábitos alimentarios para garantizar un equilibrio armonioso de nuestra salud corporal, mental y espiritual. Este problema se presenta en los zulianos desde niños, cuando se acostumbran a resolver el desayuno en una cantina escolar con un refresco y dos frituras, allí empieza a desarrollarse un desorden que tiene que ver con esa enajenación, transculturación e hibridación, a la cual hemos estado sometidos como pueblo.

Las festividades populares, una ventana por donde se asoma lo tradicional

Cuando se piensa en platos tradicionales asociados a fiestas populares lo primero que se viene a la mente son esas parrillas humeantes, de no sabemos qué animal, que se mantienen a disposición, desatando un olor atrayente en cualquier feria o fiesta de pueblo, por ejemplo, en las ferias de la Virgen de Chiquinquirá en el mes de noviembre, y como en torno a la plazoleta de la Basílica se instalan los parrilleros, creando una humareda, provocando que se desate el hambre, induciendo a agarrar un pincho de esa carne colorada por el achote, con un pedacito de masa de maíz en la punta para equilibrar el sabor de los aliños y de las especies añadidas a la carne del animal de dudosa procedencia.

Sin embargo, ese tipo de comida no es la única que se ofrece en ese tipo de eventos, ya que en las fiestas populares hay diversidad de experiencias, pero básicamente durante Semana Santa se consiguen platos diversos, como el pastel de polvorosa, preparada en los Puertos de Altagracia con una masa que asemeja a la textura de la galleta que llamamos polvorosa, boronosa, mantecosa y un relleno de gallina o de pollo o de pescado, o el postre que llaman chocho de vaca, que se puede preparar en medio limonzón o media lechosa verde, cuando en su concavidad se le agregan los ingredientes de un quesillo, se decora con ciruelas, y se hornea el quesillo en el cuenco del limonzón o de la lechosa, está igualmente el manjar blanco acompañando un dulce de lechosa y piña.

También existe una variedad de platos asociados no solamente a fiestas tradicionales, sino a lo cotidiano, a un desayuno, una merienda o una cena. Tal es el caso de la fritura de mandoca, hecha de harina de maíz, plátano maduro machacado y queso, para después ser freídos esos aros en forma de gota. Se encuentra igualmente el patacón, que se usa en otras partes del país pero que en el Zulia se utiliza como soporte de un relleno, que va de pernil a pollo o carne, lleva salsas,



ensaladas, queso; sería como el equivalente a una cachapa con una base de plátano verde en vez de maíz tierno.



Figura 6. Galletas saladas de harinas integrales, suero de yogur y manteca de cochino

Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

Del mismo modo, hay un guiso de bagre que se mezcla con pasta en forma de caracolitos y se consume como un asopado, o el pastel de macabí que es un pez de lago que tiene pulpa, o las croquetas que se hacen del mismo pez. Por otra parte, está el revuelto de pollo o gallina, que consiste en piezas del animal guisadas, a las cuales se les agrega pan rallado y huevo, y queda como un revuelto, preparaciones provenientes de la experticia de la cocinera, de la matriarca de la familia, y compartidas en un ámbito doméstico.

También existen postres que se pueden considerar típicos como los "huevos chimbos", los cuales en la actualidad ya prácticamente no se usan, solo se preparan como un plato casero, pero como se encuentra arraigado profundamente en el imaginario popular, aun se pueden conseguir en algunas dulcerías

especializadas de la ciudad de Maracaibo.

En el interior del Estado Zulia, hay festividades como el Chimbánguele en el Sur del Lago, las cuales son las fiestas de tambores en homenaje a San Benito, donde en algún momento del recorrido de la procesión del santo, los tamboreros, los participantes de la fiesta pueden acceder a un hervido, principalmente de carne de res, que se prepara como guarnición para que la fiesta no pare, pues este tipo de platos aporta la energía necesaria para participar en estas festividades caracterizadas por su larga duración.

En Machiques de Perijá, diciembre es la época en la cual el bocachico está "enhuevado", entonces se agarran las huevas, se exprimen en una gran cacerola y ahí se aliñan con ají, ajo y cebolla al gusto, y se hacen unas hallaquitas de hueva que se cocinan, entonces nos podemos dar el gusto en esa temporada de comer una hallaca de "caviar de bocachico". Se trata de un plato específico de una época que tiene que ver con el ciclo de la pesca.

También en la zona de Perijá, existe una manera de consumir el bocachico, al que se le sacan todas las espinas con una técnica tradicional para sacarle el espinazo, luego se echa a freír empanizado y eso es como comer una galleta de soda de bocachico. En ambos casos, son platos que están asociados al territorio, al ciclo de pesca, a la temporada del año, pero no particularmente vinculados a una fiesta en particular.

Durante el fin de año se encuentra el plato tradicional venezolano de la navidad: la hallaca. Este plato en el Zulia adquiere unas especificidades, pues aquí lleva papa, no lleva tomate, no lleva huevo, se prepara un guiso previamente el cual puede llevar gallina, puerco y res. En el sur del lago tenemos una hallaca cuya masa está hecha de plátano verde rellena con caraota, a la que se le puede agregar picante puesto en la mesa para quien lo desee, esta viene a ser una hallaca negra muy propia del lugar, pero no se consume en diciembre, sino para los días de Semana Santa.



Figura 7. Hallaca zuliana
Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

Como se ha expresado, se trata de platos que siendo tradicionales, no necesariamente se encuentran asociados a festividades religiosas o populares, sino que su característica de vinculación con una época o temporada, los hacen afines a las fiestas o tradiciones religiosas que se celebran durante las épocas propicias para la preparación de dichos platos, creando una serie de exquisiteces, siendo varias de ellas conocidas en todo el territorio nacional.

Las tradiciones son apoyadas desde la institucionalidad pública

En la ciudad de Maracaibo la institución que se encarga de apoyar y visibilizar la comida tradicional zuliana, es la Casa de la Diversidad Cultural, dependiente del Viceministerio de la Diversidad Cultural, del Ministerio de la Cultura, desde donde se han hecho actividades para la recuperación y el reconocimiento del acervo patrimonial gastronómico del Zulia, con énfasis en los saberes ancestrales. Se trata entonces de la única institución conocida que ha hecho esfuerzos de

investigación y difusión de estos acervos patrimoniales.

Probablemente desde la Universidad del Zulia se han realizado actividades de difusión, pero se han quedado enclaustradas dentro del ámbito académico, contando con poca difusión, causando por consiguiente poco impacto, salvo la formación de profesionales para la agroindustria, que nos avasalla con un estilo de vida impuesto que nos obliga a un modo específico de consumo.

Se puede ver que lo concerniente a la comida tradicional zuliana no se difunde ampliamente, existe un apoyo limitado en este sentido y sería necesario revitalizar desde la institucionalidad existente en la región, un programa orientado hacia el conocimiento y la promoción de este tipo de gastronomía, de tal forma que no solo pueda servir de alternativa en momentos de apremio para el pueblo, sino que pueda ser reconocida como parte de la culturalidad de esta región del país.

La promoción de los platos tradicionales las realiza principalmente el pueblo

La promoción de la gastronomía tradicional zuliana se realiza generalmente de manera autogestionada, y a veces de forma institucional. En el caso de la Feria de la Chinita, en ocasiones se hacen exposiciones de dulcería o se hace un recorrido por diferentes kioscos donde distintas personas ofrecen diversidad de productos. Existen también iniciativas tales como la Feria del Mango, en el pueblo de Potreritos en el municipio de Urdaneta. Allí se exploran y se presentan los diferentes recursos y opciones gastronómicas que podemos tener a partir de esta fruta en el ámbito de la dulcería, pero también se ofrecen licores y otra variedad de bebidas.

Con el mango hay la posibilidad de hacer vinagre, conserva, de hacer las llamadas telas y el disecado de la pulpa del mango. Hay unos recursos que allí se exponen, se consumen, se divultan, en el ámbito de las



fiestas patronales de la población. Es entonces el mango un recurso altamente popular para la preparación de diversos platos, por lo que se constituye en uno de los ingredientes más demandados al momento de realizar diversas preparaciones. Es una fruta que se consume en todo el territorio nacional, y que en el Zulia se prepara atendiendo a sus particularidades.



Figura 8. El mango es una fruta de gran importancia en el Zulia y en toda Venezuela

Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

Del mismo modo, el pueblo Yukpa, organiza en torno al inicio de las vacaciones escolares, el cual se corresponde con el solsticio de verano en el norte, invierno en el sur, 21 de junio. Es la época en que se cosecha el maíz cariaco. Toda la comunidad se prepara, hacen una “tumba”, sacan un pedazo de la montaña y hacen un gran conuco, lo trabajan de manera comunitaria y hacen la siembra. Lo producido por ese conuco se destina a la fiesta del maíz, a la fiesta del

“kuge”, llamada así por los Yukpa. En esa fiesta hay varios días para bailar, para cantar, para emborracharse con una chicha fermentada de maíz morado, que se prepara en el hueco de un tronco, que funciona como batea.

Por otra parte, se encuentran los “guapitos” y los bollitos de maíz morado, además del maíz sancochado para comer. Es un momento de celebración de toda la comunidad, donde se expone artesanía, sombreros, collares, cestas, de tal manera que los participantes de la fiesta y los invitados, al final regresan a su casa con una canasta llena de guapitos, con un sombrero puesto y collares, que son los regalos de la fiesta que prepara la comunidad para sus invitados.



Figura 9. Guapitos de maíz, plato

tradicional ancestral zuliano

Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

Así mismo, tenemos una fiesta que se llama “La Quirora”, donde toda la comunidad Barí en una época de abundancia de peces sale a hacer una pesca colectiva. Al final de la pesca hay una carrera, a ver



quién llega primero subiendo la canasta con la mayor cantidad de peces, eso es una “guachafa” entre el “barrial” que se hace en el camino por el transitar de todas las personas mojadas, con las canastas chorreando agua, eso genera una actividad muy divertida. Al final todos celebran con una buena comilona de peces.

En el caso del Wayuu, existen los llamados “velorios de resto”, que es algo como el segundo velorio, donde se realiza la exhumación de los muertos, se prepara con un año o más de anticipación de tal manera que todas las personas que conocieron al difunto puedan estar presentes y revivir los episodios, los momentos, la historia de esa persona. Por supuesto hay reparto de alimentos, siendo el evento cultural más importante de los Wayuu.

Probablemente alguien ajeno a esa cultura, podría catalogarlo como una fiesta, sin embargo se trata de una ritualidad que reviste un carácter sagrado, pues representa la reconexión con el espíritu, con la memoria del difunto, y al mismo tiempo con todos los integrantes de la familia para revitalizar los vínculos y las relaciones entre sus miembros, quienes muchas veces se encuentran distanciados y por eso la necesidad de prepararlo con un año de anticipación.

Durante los “velorios de resto” se acostumbra el consumo de la carne de res en diferentes formas, en hervidos, en guisos, asados, con plátano, con yuca asada, yuca cruda, pelada y lavada que se pone sobre las brasas y se come como si fuese un plátano verde, del mismo modo tenemos la preparación de la chicha, el consumo del licor, el “chirrinchi” que es un destilado de la caña de azúcar a través de la panela, produciendo una caña blanca fuerte.

Del mismo modo se encuentran los granos, la auyama, es decir, los frutos del conuco, el frijol guajirero llamado quepechuna, prodigan entre las personas, entre los invitados y las familias. Estos alimentos también se

entregan como dones para ser distribuidos entre los asistentes al evento, en un acto de repartir bendiciones. A la familia del difunto le corresponde repartir carne, animales vivos y productos alimenticios con la certeza de que en un próximo evento de otra familia, ocurrirá ese mismo reparto, lo cual garantiza que los bienes, los animales y los alimentos estén circulando entre toda la comunidad.

Lo tradicional en las nuevas generaciones, un reto para la cultura gastronómica

En estos momentos nos enfrentamos a una distracción constante y no sólo de los jóvenes, sino de toda nuestra población, debido al fácil acceso a pantallas que difunden un acervo cultural planetario. En el caso de la gastronomía, este elemento distractor no ha mermado el interés de las nuevas generaciones por lo tradicional, siendo lo más interesante la creación de emprendimientos gastronómicos, mostrando interés por investigar y preservar las formas gastronómicas de la región.

En Maracaibo tenemos algunas ventas en la zona Wayuu al noroeste de la ciudad. Desde el mercado principal La Playita hacia la curva de Molina por la zona del Marite, la zona del Mamón, la zona de Bomba Caribe, existen puntos de concentración de población la Wayuu donde es posible conseguir la chicha fresca de maíz vital para mantenerse hidratado y alimentado en las jornadas de calor que se viven en la ciudad constantemente.

Así mismo, tenemos en la zona a las afueras de Paraguaiopoa sitios enfocados en productos de la gastronomía Wayuu, allí además de la chicha fresca tenemos el Kojosü que es una especie de yogurt, leche cortada que se consume como desayuno principal, igualmente la carne de ovejo asada (los vizos de ovejo). Eso se consigue básicamente en la calle, del mismo modo en la ciudad de Maracaibo existen restaurantes formales que brindan servicios de alta calidad, dedicados a la gastronomía Wayuu.



Figura 10. Corte de carne listo para ser preparado en una parrillera Wayuu

Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)

En estos restaurantes se ofrecen platos típicos zulianos como el ovejo guisado en coco o la carne de ovejo asada. Sin embargo, estas preparaciones distan mucho de las tradicionales parrilleras Wayuu rumbo a Maicao. Allí, la carne se aliña únicamente con sal, pues según las cocineras, el ovejo ha adquirido ya los sabores del monte, como el orégano, gracias a su alimentación natural.

Actualmente los emprendimientos culinarios están siendo llevados por jóvenes, lo que revela su interés por esta actividad. Igualmente participan en actividades tales como la elaboración, recolección de ingredientes, en la caza y pesca, esto muestra que la juventud está activa, aprendiendo y participando en la elaboración de los platos típicos y tradicionales zulianos, tanto en la ciudad capital, como en el ámbito rural.

Los platos tradicionales zulianos se proyectan hacia el futuro

El presente de la comida típica zuliana es dramático,

porque existe un gusto, unos usos y costumbres que están marcados por la industria de los alimentos. Ya ahí tendremos que pensar en la presencia de los colorantes en los refrescos, la presencia de la comida chatarra, la cual se ha convertido en una especie de cultura culinaria principalmente de la ciudad de Maracaibo, definiendo con sus características los gustos de los habitantes de la urbe.

Se nota por ejemplo, que algunos restaurantes han cerrado sus puertas en la ciudad de Maracaibo, porque no ha podido competir con las hamburguesas que se consiguen en cualquier puesto callejero, pues están mucho más guarneidas, son más estimulantes, de sabores muy variados, mucho más "groseras" como se dice cuando lleva un buen tolete de queso, un par de huevos fritos, ensalada, salsas, entre otros.

Esto sucede porque hay un paladar conquistado que no se ve atraído por la homogeneidad y esa simplicidad de sabores que un "emparedado" o un hamburguesa norteamericana preparada en lugar aséptico e higienizado, pulcro y bien iluminado, pueda ofrecer. Entonces allí hay un combate, una confrontación entre esa comida preparada formalmente, y los llamados "pecados gastronómicos" que nos conseguimos en la calle, por ejemplo las empanadas de diferentes opciones, diferentes recursos, que están disponibles desde primera hora de la mañana hasta altas horas de la noche.

La disponibilidad amplia de platos callejeros significa - por ejemplo - que los pastelitos y los tequeños no solo son para la mañana, pues en algunos casos se prepara un tequeño relleno con un pedazo de queso, una tajada de plátano, una rebanada de jamón y en algunos casos un poco de carne mechada, lo cual lo convierte en un almuerzo para cualquier desprevenido, sorprendido por el medio día sin mucho dinero y con mucha hambre.

Este acervo cultural patrimonial callejero o "pecado gastronómico", consistente en conseguirse con un alimento integral, con las opciones que el trópico



amazónico, caribeño y andino de nuestro país ofrece, hace que muchas veces se prefiera por razones de tiempo o sencillamente por no querer cocinar en casa, constituyendo una cultura en todo el país, y con particularidades muy conocidas en la ciudad de Maracaibo. Recientemente, a esta oferta culinaria callejera se ha sumado la comida italiana, árabe y china, las cuales se han adecuado a los gustos maracaiberos.

Es importante conocer que este tipo de ofertas se adecúan a los gustos, pero no se corresponden con nuestras condiciones calurosas, eso unido al uso del aire acondicionado, sumado a comida artificial hipercalórica, vivienda construida de manera inapropiada para el clima, escasez de sombra, uso sobreestimado del vehículo y las pocas posibilidades de caminar bajo sombra configuran una situación caótica a nivel de salud.

Esto se suma a una ciudad que le dio la espalda al lago, entregado a la industria camaronera y a la pesca para la exportación de alimentos, de la cual nadie se pregunta de dónde viene el alimento para los alevines o cómo se obtienen las grandes maquinarias para la misma. Nos hemos convertido en unos ensambladores de productos, por ejemplo el pollo, cuyo alimento y medicinas para la cría son importados, los productos agrícolas se siembran acá, pero dependen de un paquete tecnológico de pesticidas y fertilizantes.

Todas estas situaciones nos hacen dudar de lo que tenemos en nuestro plato, pero eso es parte de una situación más amplia que tiene que ver con el colapso civilizatorio al que nos enfrentamos, sería recomendable que se volviese a las prácticas del huerto, de la barbacoa tan propios del sur de Maracaibo, sitio donde se cultivaban de manera artesanal los vegetales para el consumo de las familias marabinas, y que a través de las piraguas se transportaban desde esa zona hacia toda la ciudad de Maracaibo.

Hoy en día la pérdida de estas prácticas de cultivo y transporte lacustre, nos ha dejado a merced del camión, del combustible y de lo cultivado en Los Andes venezolanos, desde donde llega a los mercados principales de Maracaibo, y de allí se distribuye a los mercados campesinos locales, por lo que debemos volver a tener acceso a unos determinados recursos vinculados al acervo patrimonial para darle una forma nuestra, de tal manera que podamos acceder siempre a preparaciones que nos satisfagan, que nos sean apetitosas, gustosas y nutritivas, siendo un acervo que se encuentra allí, latente y a la espera de salir al paso y presentarse como una opción para la alimentación de los zulianos en general.



Figura 11. Mercado de hortalizas en Maracaibo
Fuente: Luis Adolfo Pérez (2024)



Biografía

Luis Adolfo Pérez Nava, nació en Machiques de Perijá, en 1957. Sociólogo (LUZ), de la promoción Bicentenario del Natalicio del Libertador Simón Bolívar, 1983. Maestro en Ciencias de la Antropología Social y Cultural, MSc. 2005, (LUZ). Docente Asistente, fundador en el Zulia de la Universidad Bolivariana de Venezuela.

Desde el 2004 adscrito al Centro de Estudios Sociales y Culturales (CESYC), dicta cursos del PFG en Psicología. El área académica de interés humanístico y científico que investiga es hábitat, ecodesarrollo y ordenamiento territorial en la Cuenca del Lago Maracaibo.



¡Yo me siento orgullosa de mi color! ¡Yo soy afrodescendiente! Mujer y tradición en el Pueblo de Choroní

Entrevista a: Iris Romero
Mujer afrovenezolana
Sanjuanera, cantora, curandera y dulcera

Por: Dionys Rivas Armas

"Aquí está presente el afecto, la franqueza y la hermandad entre quienes hablan y quien escucha para escribir en cierto orden temporal.

No he querido más que retratar de modo fiel la valentía y dignificación de un pueblo calificado de anónimo en este mundo (...)"

Benito Irady (2024)¹

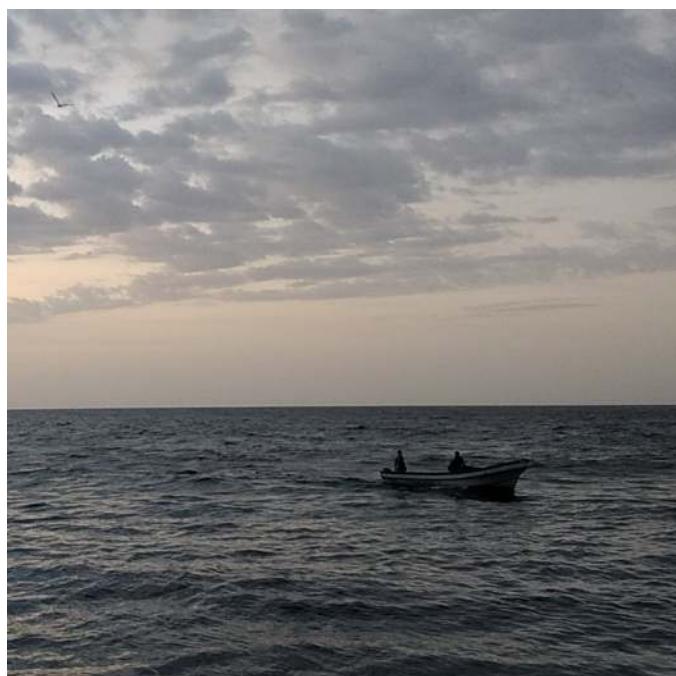


Figura 1. Vista desde el Malecón del Pueblo de Puerto Colombia - estado Aragua
Fuente: Dionys Rivas Armas (2022)

Paisaje inicial: Recreando el Pueblo de Choroní

Luego de transcurridos más de 20 años y envuelta en mucha nostalgia, vuelvo a un lugar que desde hace

mucho anhelaba andar, para que bañara mis ansias y mis deseos en un gran impulso de reconexión con lo etéreo de mi juventud y el despliegue de amor e inocencia que en esa zona costera refleja en aquellos años. Vuelvo a recorrer la inmensa bruma verde que rodea el angosto camino serpenteante que me llevará a respirar el soplo de las olas, a sentir el celaje de los ríos, a saborear el relámpago de los cocoteros y a peregrinar un sendero de brisas que caracterizan al inmarcesible pueblo de Choroní.

Este recorrido lo hago en un gran autobús de colores, como los matices de sus casas coloniales y la brillantez de los tonos del atardecer en Playa Grande o los colores de los vestidos de las mujeres que bailan junto al San Juan, mientras yo las contemplo desde el malecón. Sentada allí, este pueblo me regala un radiante tapiz, con un horizonte azul y cristalino que me recuerda la canción de Alí Primera: "Velero, será siempre el hombre y el mar es la vida intensa y el hombre, navegando en ella naufraga y se pierde si no tiene impulso".

Según la historia, a Choroní se le conocía como "un valle enamorado del sol", pues la parroquia tiene una superficie aproximada de 133 km², la mayor anchura de su valle alcanza 12 km y tiene 13,4 km de costas de los 45 km que posee todo el estado Aragua. Por tanto,

¹Irady, Benito (2024). La caja de los truenos. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana.



forma parte del hilo de costas del estado Aragua, ubicado en un estrecho valle de la cordillera, circundada por el curso del río Choroní que nace en la alta serranía del Sur y con la presencia de los elementos naturales del Parque Nacional Henri Pittier, abrigada en una zona de montaña nublada subtropical, con una temperatura de 25,8 °C, que alberga una gran variedad de especies y vegetación exótica. Majestuosamente, la describe el escritor Escalona-Escalona (1957)²:

Blanca tejedora de guirnaldas efímeras, sobre el casto verdor de las cumbres, pasa la niebla en vuelo silencioso. Traspuesta la montaña, y luego de un prolongado descenso, el camino llega al Valle. Bordean el curso del río y continúa a través de frondosos cacaotales. Entre las arboledas se filtra una luz irreal, de un verde fantástico que contrasta con el esmaltado brillo de los rojos frutos del cacao (...) Aunque mermado de caudal, sus aguas hablan todavía el mismo idioma de música y frescura con que canta en las estrofas del poeta agricultor (s. p.).

La palabra Choroní es de raíz indígena en relación a la población originaria que ocupaba estas tierras, quienes se dedicaban a labrar la tierra a través de conucos que producían maíz, yuca y platanales, y de los árboles silvestres recogían los cacaos. Sin embargo, esta población fue diezmada a partir del despojo de sus tierras durante el proceso de colonización y de esclavización, a través de la instalación de haciendas, principalmente de cacao, que se mantuvieron en la zona durante muchos años. De hecho, para 1644, el paisaje de este pueblo fue transformado a una gran hacienda que albergaba aproximadamente 24.000 árboles de cacao, siendo más intensa la explotación a finales del siglo XVIII, donde se comercializaba el cacao principalmente con los holandeses de manera ilegal.

Choroní es un territorio de afrodescendientes, donde crecían los cacaotales, bajo el manto del dolor y la sangre de nuestras ancestrales y ancestros africanos esclavizados, que junto al sonido del tambor y los

cantos de sirenas cuentan su historia.

Hoy les traigo una historia narrada desde los saberes, sabores, sonidos, sentires, aromas y colores en la voz de Iris Romero, una hermosa mujer afrovenezolana, nacida en Chuspa y que hoy adorna con una alegría inmensa y nos envuelve afablemente con su arrebol festivo de sonrisas, ternura y belleza en el pueblo de Choroní.

Raíces que tejen la vida

*"Cada palabra, será una metáfora que navegará por el mismo río, aguas abajo y que cada quien interpretará a su manera, independiente de lo que yo, en un momento quisiera. Las palabras son semillas que planto, día a día".
Mary Grueso Romero (2019)³*

Iris nos regala parte de su historia y nos invita a conocerla desde los diferentes lugares que han tejido su vida, con los recuerdos vivos de su infancia en los pueblos de La Guaira, acariciada con las enseñanzas de su madre y de su abuela, quienes recrearon sus días con cuentos, cantos, rezos y saberes mientras se bañaban en el río y trabajaban la tierra. Nos relata de como aprendió su oficio de dulcera a través de las enseñanzas recibidas por su abuela desde la tradición oral, hilo que teje olores y sabores que permanecen en su memoria y la acompañan en los relatos que entrega a sus hijas, nietas y nieto para su permanencia en los fogones, patios, zaguanes y cocinas afrovenezolanas.

Dionys Rivas Armas: Deseamos conocerla, que nos diga su nombre, donde nació, nos hable sobre su madre y parte de su vida.

Iris Romero: Mi nombre es Iris Romero, nací en la fundación de Chuspa exactamente, nací yo, Estado Vargas, ahorita es municipio Vargas, que ya lo cambiaron a Estado La Guaira. Claro yo no soy de aquí, pero tengo unos años aquí, yo soy de otro pueblo, de Chuspa, de allá de la costa de La Guaira, pero bueno



aquí estoy (...) Si, aja, allí nací yo. Eh, después de eso, en mucho tiempo, pues, mis hijas si nacieron en un pueblito llamado La Sabana, porque ya estamos con un poco de adelanto y de ahí nos pasábamos al Hospital de La Sabana, cuando uno estaba y allí nacían los niños, pero yo nací en Chuspa.



Figura 2. Sanjuanera de Chuspa Iris Romero

Fuente: Dionys Rivas Armas (2019)

Dionys Rivas Armas: *¿Cuántos hijos tienes?*

Iris Romero: Yo tengo 5 hijos. Eh, cuatro niñas y un niño, un niño que ya es un hombre y está fuera de aquí...

Dionys Rivas Armas: *Cuénteme ¿Cómo fue su infancia?*

Iris Romero: Ahhh, mi infancia fue divina, bueno para mí fue maravillosa, porque claro mi mamá trabajaba, al principio, tu sabes que lo que se trabajaba era el campo, ir al campo, cosechaban. Mi mamá era una mujer muy fuerte, mi mamá era una mujer, bueno, para

mí maravillosa, muy fuerte, iba al conuco, nos íbamos al río a lavar, ella iba y yo me iba con ella todo el día, yo pasaba todo el día bañándome en el río, mientras ella lavaba.

Dionys Rivas Armas: *¿Qué les enseñaba su madre, que les contaba?*

Iris Romero: Ella nos relataba muchos cuentos de aquella época, sí. Aprendí con ella y con mi hermana mayor hacer los dulces, que sé hacer, que ahorita yo lo enseño en mi casa, pero claro, tengo el nieto, el mayor, que es el que más le gusta, como preparo las conservas de coco, el majarete, los besitos de coco, uno que le llamamos nosotros mestiza, que es hecho con cambur titiaro, que aquí le llaman titiaro y nosotros le llamamos finito en nuestro pueblo, hecho con cambur titiaro o finito, como les quieras llamar y coco y harina pan, envuelto en hoja de plátano, eso es algo llamado mestizo para nosotros y así. Hago también la panela, que es hecha de Yuca rallada y la leche de coco, envuelto también en la hoja de plátano, todo eso lo aprendí con mi madre y mis hermanas. Mi madre me lo dio a mí y yo se los estoy dando a mis hijas y nietas, pero lo está agarrando, es mi nieto, pues, que es el que más le gusta, es un hombre ya (...)

Dionys Rivas Armas: *¿Y qué cuentos les narraba su madre de esa época?*

Iris Romero: Mi mamá nos contaba muchos cuentos, al menos, ella no contaba cuentos así, esos cuenticos de camino, ella contaba historias verdaderas, porque cuando ella se sentaba conmigo, ella me contaba a mí, era de cuando Gómez, por su mamá lo aprendía, cuando me contaba de cuando Pérez Jiménez, de todas esas cosas que ella hablaba, por eso yo, a veces me siento, aunque yo no viví eso, y puedo decir, es porque ella me transmitió eso a mí. Mi abuela que se llamaba Juana Cristina Romero, crió a un muchacho, llamado Alfredo, que fue Presidente del Nacional, en aquellos tiempos que existía la Seguridad Nacional. Aja, entonces, eso me lo contaba ella a mí, porque mi



abuela se iba desde Chuspa, mi pueblo, caminando hacia La Guaira, porque antes no había camino, ella hacía su bastimento, como lo llamaban ellos, entonces, se iba caminando con sus dos muchachitas, que eran las tías mías.



Figura 3. Conversando con Iris Romero,
sus hijas y nieta

Fuente: Dionys Rivas Armas (2019)

Dionys Rivas Armas: ¿Cuántas hermanas eran ustedes?

Iris Romero: Nosotros, somos doce hermanas, de mi mamá, pero mi abuela tenía dos hijas nada más, se iba con ellas caminando hacia La Guaira, llevaba sus cosas, eran dos, tres días de camino y ella no tenía miedo a eso y ella pasaba a Caracas a ver ese hijo llamado Alfredo, que fue Presidente del Nacional y por eso mi abuela, ella me contaba. Mi abuela inclusive conoció a José Gregorio Hernández, porque la familia a la que ella le amamantó al hijo, el papá era amigo y compañero de trabajo de José Gregorio Hernández. De los Conde Flores era el apellido de ellos.

Dionys Rivas Armas: Entonces, ¿su abuela fue una nodriza?

Iris Romero: Sí señor. Mi abuela...

Dionys Rivas Armas: ¿Su abuela vivía en esa casa, con él?

Iris Romero: Ella sí, después ella se venía y entonces se volvía loca por regresar a Caracas a llevarle el dulce de los cascós de lechosa, de guayaba, los cascós de guayaba que se los hacía a Alfredo, ella hacía un dulce muy bueno, que ese yo no lo pude hacer nunca, que era la delicada de guayaba. La delicada de guayaba es cuando tu cocinas el casco, como para después hacer la jalea, tu sabes que tú cocinas primero la guayaba y después lo pasas por un colador y sale la remeta, que es la que tú le echas azúcar y lo mueves para hacer la jalea de guayaba, ella ese agua que quedaba, ella lavaba bien su guayaba, ella la hacía en una delicada, que hoy en día la gente hace gelatina o la gelatina que compras y ella le quedaba esa delicada como una gelatina y eso nunca lo pude hacer, no lo pude hacer, nunca me salió bien, pero mi abuela lo hacía.

Dionys Rivas Armas: ¿Y usted conoció a su abuela?

Iris Romero: ¡Claaaaroooooo!

Dionys Rivas Armas: ¿Qué le contaba su abuela?

Iris Romero: No, mi abuela no era mucho de hablar, cuando yo era más niña, con mi hermano sí, mi hermano dormía con ella, iba y la cuidaba, le decía a mi mamá, mi abuela si se quita trapos para dormir, porque antes tu sabes que usaban uno y otro, y fondo sobre fondo y no sé qué y todo eso y bueno el vivía todo eso.

Dionys Rivas Armas: ¿En qué trabajaba o a qué se dedicaba su abuela?

Iris Romero: A mi abuela le gustaba mucho rezar, ella era rezandera. Leía mucho, porque antes en la época de mi abuela no todas las señoras sabían leer, las que leían eran las que tenían, las adineradas y entonces ella sí sabía leer. Y resulta ser que su lectura eran las cartas



de las gentes, que iba a mandar cartas, que como no sabían escribir y leer, ella era quien hacía eso, les hacía las cartas para mandarlas. Cuando iban al cine, el cine se llamaba, era cine silente, le decían antes y entonces ese cine, ella iba y cuando decían va Juana para el cine, todo el mundo, -¡ay, yo voy hoy, porque va Juana! y Juana va a leer lo que dice-, lo que ponen abajo, la letra y nosotros vamos a saber qué es lo que dice la película. Inclusive, los cancioneros que salían antes, que ya no salen, los que llamaban cancioneros. En la época de mi mamá, de jovencita le decían cuplé, me contaba mi mamá y la hermana de ella. A mi tía Enriqueta le gustaba cantar mucho, entonces ella se emocionaba cuando iba alguien a La Guaira y ella le pedía que le trajeran un cuplé, porque las canciones salían escritas y entonces cantaba maravillosamente.

Dionys Rivas Armas: ¿Qué canción recuerda?

Iris Romero: Ella me cantaba una que decía, no de mi abuela, mi mamá cantaba una que decía así: “*Que alegría mi barito canta, cantando así, diciendo así, por el caminooo*” esa, y también me cantaba una que nunca la he oído más, que dice: “*Una la paloma para mi tranquila como sonido a la merced del cielo y un cazador mirándola con suerte y eso le duele poniéndola en el pecho*”, esa me la cantaba mi mamá, esas canciones así (y ríe alegremente)...

Herencia de saberes ancestrales afro

“Las mujeres, en su reino de agua,
se acercaban riendo
como buscando extrañas criaturas
en un raro silencio.
Venían, venían del mar y su canto ascendía
hacia sus frutos y sus cestas. Venían.

Las mujeres cantaban
al viento amigo, cargado de arenas,
cuando la pólvora se alzó
hasta la punta de los cometas”

Nancy Morejón (2014)⁴

Iris Romero, nos sigue cautivando con sus relatos y experiencias personales de herencia familiar, donde nos permite explorar el saber de la sanación corporal-espiritual con el uso de las plantas y las hierbas. Nos cuenta de cómo su abuela, curandera y matrona del pueblo de Chuspa, le enseñó a preparar bebedizos, guarapos, infusiones o pociones, que se acompañan de rezos, oraciones y rituales, para la curación, para aliviar dolores y malestares. Estos saberes han sido transmitidos oralmente a sus nietas, como ellas los recibió de su abuela, para seguir dando voz a sus ancestrales y seguir escuchando el resonar de su tierra madre.

Es importante destacar, que muchos de estos encuentros sanadores en las comunidades afrovenezolanas se realizan en vínculo con la naturaleza; en los ríos, en el mar y en la montaña con el permiso de los antepasados. Al respecto, el investigador afrovenezolano Jorge Guerrero Veloz (2005)⁵ nos aporta:

En el campo de la medicina le dieron una respuesta a través de los elementos botánicos de la naturaleza, ya que eran conocedores y mantenían una estrecha relación armónica con la misma cosa que les permitió desarrollar la medicina tradicional a partir de hierbas y plantas medicinales para curarse ellos y curar a los demás que hasta nuestros días se mantienen (p. 9).

Dionys Rivas Armas: ¿Todos esos elementos que le heredó su mamá, de donde cree usted que viene?

Iris Romero: De su casa, de su descendencia, de sus costumbres.

Dionys Rivas Armas: ¿Cómo se siente Usted con todas esas enseñanzas y saberes?

Iris Romero: Yo muy contenta, de mi abuela, me encantaba, no estuve mucho con ella, porque yo estaba niña todavía, pero si la recuerdo mucho, mucho y de mi

⁴ Morejón, Nancy (2014). Cantares. Cuba: Ediciones Matanzas.

⁵ Guerrero, Jorge. (2005). Afrovenezolanidad y Subjetividad. Caracas: Red de Organizaciones Afrovenezolanas.



mamá, bueno pues, para mí era una mujer maravillosa, muy buena, muy buena, en aquel pueblo todo el mundo le decía MAMA, porque así era como nosotros le llamábamos, MAMA, nosotros le decíamos MAMA, MAMA y ella era una persona tan maravillosa que todo el mundo allá, las señoritas en su vida, MAMA, MAMA, los niños que iban naciendo, MAMA, MAMA.

Dionys Rivas Armas: *¿Era como una matrona para el pueblo?*

Iris Romero: Exacto, era muy querida.

Dionys Rivas Armas: *¿Recuerda, alguna actividad qué trabajara su mamá con las plantas, con la medicina? ¿Su abuela era curandera?*

Iris Romero: Bueno, ella toda su vida. Sí, mi abuela trabajaba todo eso, pues, mi mamá siempre tomó la hoja de guanábana para la tensión, que todavía lo hago, lo aprendí de ella y ella tomaba mucho monte

para los riñones y eso en verdad le hacía muy bien, mi mamá murió de 75 años, y eso porque pasaron cosas en mi casa, donde ella le daba ataque al corazón, sino hubiese vivido muchos años más.

Dionys Rivas Armas: *¿Y eso como se le enseñó usted a sus hijas?*

Iris Romero: *¿Qué las tradiciones de las matas?* Ah, bueno pregúntale a esta que sabe más que yo de matas, esta niña, pues, esa conoce mucho de matas, mucho más que yo... (señala a su nieta que está a su lado).

Dionys Rivas Armas: *Le preguntó a su nieta. Cuéntame ¿qué has aprendido de tu abuela?*

Nieta: Que la abuela usa mucho las plantas para la tensión y muchas enfermedades.

Mujeres afrovenezolanas y Tradiciones

*"Me niego rotundamente
a negar mi voz,
mi sangre y mi piel.
y me niego rotundamente
a dejar de ser yo,
a dejar de sentirme bien
cuando miro mi rostro en el espejo
con mi boca
rotundamente grande,
y mi nariz
rotundamente hermosa,
y mis dientes
rotundamente blancos,
y mi piel valientemente negra".
Shirley Campbell (2014)⁶*

La familia se convierte en el espacio valorado, privilegiado y cercano para el resguardo de las tradiciones, lugar que fue rescatado en los cumbes, palenques, quilombos y rochelas, para que hoy fluyan historias, vivencias, cuentos y testimonios sostenidos en un ejercicio de supervivencia y dignidad que permite

Figura 4. Nieta de Iris Romero

Fuente: Dionys Rivas Armas (2019)



darle reconocimiento a las generaciones pasadas y su labor creadora desde un estímulo pedagógico y sensible que propicia la conservación y transmisión de saberes y valores, lo cual queda visibilizado en los relatos de Iris Romero, quien ha expresado la herencia familiar de ser Sanjuaneras y de participar en sus festividades de diversas formas y espiritualidades gestadas en el seno familiar y comunitario, incentivando la participación de sus hijas, hijos, nietas y nietos en el aprendizaje del toque de cumacos, el arreglo del santo, el canto de sirenas y el baile en las cofradías como mariposas.

De esta manera, la familia es el principal lugar de reunión y celebración para la sobrevivencia y socialización que atesora las tradiciones y costumbres que abrigan las voces sabias de las madres y abuelas, portadoras de la vida que afectivamente extienden al espacio comunitario para su prolongación en la cercanía cotidiana y en el sentimiento de arraigo local para la cohesión social que propicia el accionar de las dinámicas socio-culturales aprendidas y heredadas para crear el impostergable nexo entre el pasado, presente y el futuro.

Este acercamiento espiritual y hacer tradicional, le permite hoy a Iris Romero, autorreconocerse como una mujer afrovenezolana, reafirmando: “¡Yo me siento orgullosa de mi color! ¡Yo soy afrodescendiente!”. Este proceso de autorreconocimiento étnico resignifica la historia de una comunidad afrodiásporica que recrea formas de construcción identitaria cultural, étnica y política, lo cual permite mantener un puente permanente de diálogo entre África y América, para sanar el dolor, el sufrimiento y la sangre que objetivo a seres humanos y al mismo tiempo sembró resistencia y dignidad en sus descendientes que fueron creando un universo social y cultural solidario, común, creativo y festivo en territorio americano y caribeño.

Dionys Rivas Armas: *¿Cuál cree usted que es el rol de la mujer en lo que es las tradiciones, en la cultura, en transmitir esos elementos culturales?*

Iris Romero: Transmitirlos precisamente en la familia, enseñar, eso, y si hablamos de afrodescendiente, transmitir y enseñarles a sus hijos, yo me siento orgullosa de mi color.

Dionys Rivas Armas: *Exacto ¿Cómo se siente usted? ¿Cómo se siente desde su corporalidad, sus costumbres, como se identifica? Que yo le pregunte ¿Quién es usted?*

Iris Romero: Yo me siento... yo soy una persona feliz de mi color, contenta con todo lo que soy, yo porque trabajo con los guardias y vienen los ojitos verdes, blanquitos, lo que sea y ellos a veces están, y yo les digo, no mi vida, te equivocas, yo cuando me siento que me estoy aclarando, me pongo al sol, porque yo adoro este color. Y yo hable con un Doctor llamado Hernán Sosa, que es una eminencia y su mujer me cuenta, no Iris el color que existía era este y después la gente se fue yendo a ciertos sitios donde hacía frío ¿No sé si eso es verdad o es mentira? pero es una eminencia como médico y se tuvo que ir aclarando, debido al clima y los ojos también. Cuando, antier yo encontré una que decía, no mi cuñado era morenito, pero era bonito, y yo le digo ¿y? ¿Qué tiene que ver eso? ¿Que es lo que te pasa con los negros? le dije yo, eso es primero, lo que se quiere, reconocerse.

Dionys Rivas Armas: *¿Usted ha escuchado el término afrodescendiente?*

Iris Romero: Si, claro, porque Nirva es de mi pueblo y Nirva se crió conmigo, claro, por supuesto.

Dionys Rivas Armas: *¿Qué le comentaba Nirva Camacho?*

Iris Romero: De eso no hablábamos mucho, porque ella después se vino a la ciudad, a La Guaira y yo me quede en mi pueblo. Después cosas que pasaron, yo me vine para acá y nosotros dejamos de vernos, pero he sabido mucho de ella y de la afrodescendencia y de todas estas cosas y que pertenecemos a la misma



familia. Porque las Camachos son de raza negra también.

Dionys Rivas Armas: ¿Usted se siente afrodescendiente o negra?

Iris Romero: Por supuesto, yo soy afrodescendiente (y se ríe gozosamente).

Dionys Rivas Armas: Cuénteme ¿Usted participa en las festividades de San Juan Bautista?

Iris Romero: Mira, si estoy aquí es por eso, mijita, yo soy parte de la Iglesia, ya yo vengo de cantar en el coro de la misa de San Juan, porque pertenezco a eso y ahora me quedo aquí, casi todo el día. El tambor lo sé bailar, porque yo sí sé bailar, lo único es que como ya me cansa, ellas si son unas artistas bailando tambor (se refiere a su hija y nietas).



Figura 5. Iris Romero con sus hijas y nietas
Fuente: Dionys Rivas Armas (2019)

Dionys Rivas Armas: ¿Y desde ese momento se celebraba aquí el San Juan?

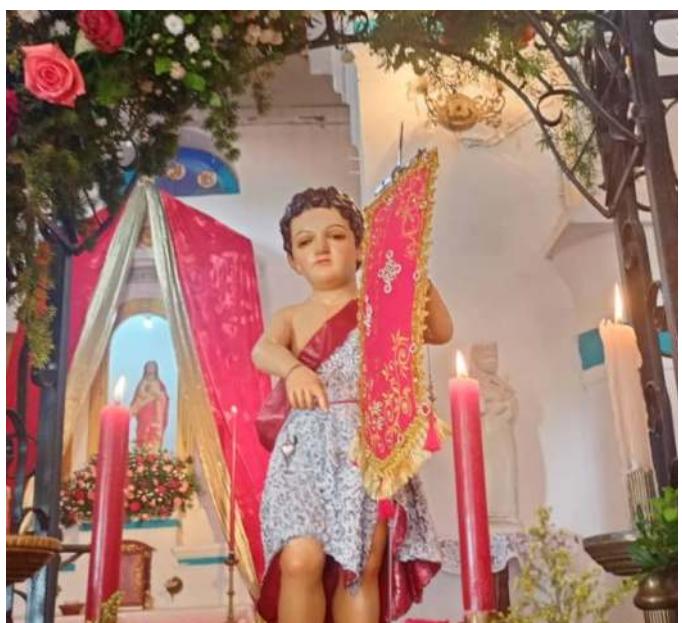
Iris Romero: Mucho antes mijita, San Juan se celebraba en casi toda Venezuela. Umm, porque en mi pueblo lo han celebrado toda una vida.

Dionys Rivas Armas: ¿Cómo se celebra? ¿Cuál es la diferencia?

Iris Romero: ¿Entre Choroní y mi pueblo?... Ah, no porque es que Vargas, el San Juan lo meten dentro de la iglesia, el día 24 meten el tambor allí y el San Juan dentro de la iglesia y cuando hacen la misa, ellos salen desde la iglesia tocando ese tambor con San Juan y lo pasean todo el tiempo, en toda la calle, tiran caramelos, chosgui, todo esto. Aquí San Juan es más religioso, esa parte, el San Juan de la iglesia es religioso, el que está en la calle, es de la calle.

Dionys Rivas Armas: ¿Cuántos hay en la calle?

Iris Romero: En la calle hay, uno, dos, tres, que yo sepa de verdad, seriamente cuatro.



Dionys Rivas Armas: ¿Cuándo llegó a Choroní?

Iris Romero: Yo llegue a Choroní, hace 23 años.

Figura 6. San Juan Bautista de la Iglesia de Puerto Colombia
Fuente: Dionys Rivas Armas (2024)



Dionys Rivas Armas: ¿Cuatro cofradías?

Iris Romero: Si, las serias, pueden haber cualquier otra que se esté colando por ahí, que traen un San Juan, pero no, y el de la iglesia es para la procesión y su misa, nada más.

Dionys Rivas Armas: ¿Y la mujer participa en la celebración del San Juan? ¿Qué hace?

Iris Romero: Por supuesto, claro, bailarlo, es sanguearlo, cantar. Osneida es una de las mujeres que le canta a San Juan.

Dionys Rivas Armas: ¿Hacen los cantos de sirena?

Iris Romero: Exacto, aquí cuando entra el mes de junio se viene y se les cantan las sirenas a las 12 de la noche, pues, es la entrada de mes.



Figura 7. Cofradía de San Juan Bautista de Choróni conformada por madres e hijas

Fuente: Dionys Rivas Armas (2021)

Dionys Rivas Armas: ¿Conoce alguna canción? ¿Alguna sirena?

Iris Romero: Ríe. Yo sé, le canta, esta: "Mira las horas que son y no aparece San Juan", le cantan esa canción. Y allí uno puede inventarse, el verso que quiera improvisar, pues.

Dionys Rivas Armas: Cuéntenos un poco de la celebración del San Juan acá en Choróni. Anoche a las 12 vimos que al inicio de la cofradía de los pescadores, sale una mujer muy colorida, con mucho ornamento de colores y salieron atrás las niñas como mariposas.

Iris Romero: Ahhhh, pero eso es algo nuevo, no, porque aquí el 23 de Junio se descubrió, que se hacía era un desembarque en Ocumare, se iban los tambores de aquí, los de Chuao, los de Cuyagua, de todos esos pueblos a desembarcar en Ocumare, y yo recuerdo, que yo era una que me quedaba, pero haciendo un grannnn sancocho en la casa de diablo, que es la casa donde sé que nació el San Juan prácticamente, bueno aunque San Juan nació en la casa de la suegra de Miriairys (su hija), que era San Polo. No, el de San Juan. El primero que existió, eso nació con un tal San Polo, en la casa del esposo de Miriairys, que eran los que celebraban el San Polo, pero después pasaron a San Juan y ahí en esa casa de diablo, es donde, es la primera cofradía (...) Ya vienen saliendo ahorita. Ahorita van a salir...

Dionys Rivas Armas: ¿Dónde y cómo celebra usted el San Juan?

Iris Romero: Yo siempre he estado dentro de la iglesia, pero sobre todo ahí, con ellos, cuando ellos se iban al desembarque, yo los esperaba, porque a ellos les encantaba que yo estuviera allí. Y yo los esperaba con un gran sancocho, que yo hacía pá todo el mundo.

Dionys Rivas Armas: ¿Usted es Sanjuanera?

Iris Romero: Bueno, dentro de lo que cabe, si soy Sanjuanera, me encanta. Sí, claro y a quien no le gustan los tambores. A ti te gustan ¿verdad? Aunque tú no lo bailes, tú te mueves sola, cuando estas allí (ríe).



Dionys Rivas Armas: ¿Qué otra fiesta se celebra, aquí además del San Juan?

Iris Romero: No, aquí es Santa Clara. Ahí si yo he estado de lleno, he estado yo de lleno allí.



Figura 8. Virgen de Santa Clara,
Iglesia Santa Clara de Asís del Pueblo de Choroní
Fuente: Dionys Rivas Armas (2023)

Dionys Rivas Armas: ¿De dónde viene Santa Clara?
¿Quién la trajo?

Iris Romero: Santa Clara, no es de aquí. Tu, sabes, que ella es de otro pueblo. Ella, supuestamente la historia, lo que cuentan, es que venía ella y el de Ocumare, San Sebastián, eran los que venían, entonces, son cuentos, a lo mejor son cuentos de camino, son realidades, no sé. Entonces, que si San Sebastián era para acá, Santa Clara era para allá. Y, entonces hubo un cambio, cuando abrieron aquí, ay, es Santa Clara y allá, ay, es San Sebastián, bueno y así se quedó. Fueron traídas de fuera del país, tu sabes, era donde verdaderamente fabricaban eso. La mayoría de ellos si son de España, porque Hernán tiene a los santos y son de España.

Dionys Rivas Armas: Un mensaje final... De lo Afro y de ¿Cómo se siente?

Iris Romero: De lo afrodescendiente, bueno, miren que conservemos y que nos sintamos orgullosos de nuestra raza, como esa no hay otra... (ríe placenteramente).

Paisaje reflexivo final

*"Hoy canto la memoria de quien ya calló,
Y cuyo silencio amarró mi voz;
hoy recuerdo el salmo de quien en silencio,
y amparado por sombras y truenos,
narra la triste partida de ritos y verbos negros"*
Justo Bolekia Boleká (2015)⁷

Indudablemente, Iris Romero es la representación de la mujer afrovenezolana, aferrada a sus creencias y apego a su territorio desde los conocimientos tradicionales heredados de su abuela rezandera, curandera y su mamá cantora-matrona de Chuspa, que ha transmitido oralmente a sus hijas y nietas para dar continuidad a muchas tradiciones culturales afro desde los diversos procesos de recreación y apropiación, pero el sentido colectivo permanece en la crianza, en la devoción y agradecimiento a San Juan Bautista a través del toque de tambor, los bailes y los cantos de sirenas. Además, ha preservado este legado cultural a través de los saberes y sabores expresados en la dulcería afro, el uso de plantas medicinales y la conexión con los elementos de la naturaleza que le permiten sentirse orgullosa de sus raíces étnicas, ser Sanjuanera y autorreconocerse como afrodescendiente.

Biografía

Iris Romero, mujer afrovenezolana de 66 años, nacida en la costa este de La Guaira, en el pueblo pesquero de Chuspa (Parroquia Caruao). Actualmente vive con sus hijas y nietas en el pueblo de Choroní (estado Aragua). Es cantora, dulcera, cocinera y sabedora del cuidado y uso de las plantas para la sanación corporal-espiritual. Como ferviente Sanjuanera participa en la organización de las fiestas de San Juan en la iglesia del pueblo de Puerto Colombia. Es reconocida por las calles de Choroní y Puerto Colombia, que recorre día a día con su pañuelo colorido y su excelsa alegría.



Kalamba Tambor, ritmos que evocan un legado

Entrevista a: Carol Angel Picos

Directora General de la agrupación musical Kalamba Tambor

Por: Pablo Sulbarán

Venezuela posee un rico acervo cultural influenciado principalmente por los tres principales grupos humanos que coexistieron en el país: indígenas (pueblos originarios), europeos y africanos. El proceso histórico de mestizaje dio lugar a la fusión de costumbres de estos grupos mencionados y por ende constituyeron la actual cultura venezolana, donde evidentemente se impuso la influencia española con aspectos cruciales como el idioma, la religión, arquitectura, parte de la gastronomía, parte de la música, entre otros. El legado indígena está constituido por palabras, nombres de lugares y parte de la gastronomía, haciendo la salvedad con las comunidades aborígenes que persisten en el día de hoy que mantienen intactas muchas de sus costumbres y tradiciones ancestrales. La influencia africana se manifiesta en las distintas expresiones musicales, culinarias, bailes, técnicas de trabajo, arquitectura tradicional, conocimientos ancestrales, religiosos, valores sociales, elementos lingüísticos y otros elementos traídos por los africanos esclavizados durante la época colonial venezolana (García, 2024)¹.

El objetivo de esta entrevista es indagar acerca del legado cultural de los africanos en nuestro país, tomando en consideración a la música como uno de sus aspectos culturales más representativos de la afrovenezolanidad. En tal sentido, se abordó a una agrupación de música afrovenezolana, surgida en la ciudad de Mérida, compuesta exclusivamente de mujeres, denominada Kalamba Tambor, con el fin de indagar acerca de ese legado cultural dejado por los ancestros africanos a través de la música y el baile.

Kalamba Tambor: su origen, visión y misión de la agrupación

Kalamba Tambor es una agrupación conformada por

mujeres investigadoras y ejecutantes de ritmos de tambor afrovenezolanos. Su misión es promover la afrovenezolanidad mediante la preservación y difusión del legado afrodescendiente en todas sus dimensiones, con especial énfasis en la música, abordada desde una perspectiva de feminidad. Este enfoque busca reivindicar el papel de la mujer en el ámbito cultural, resaltando su contribución y visibilización. Asimismo, su visión se centra en representar la cosmovisión de la música afrovenezolana, destacando la riqueza de sus manifestaciones y adoptando un enfoque sociocrítico que aborde las complejidades sociales y culturales inherentes a estas expresiones.



Figura 1. Logo de la agrupación

Kalamba Tambor

Fuente: Sonia Jaramillo (2024)

¹García, J. (2024). Cultura Afrovenezolana y Pedagogía Cimarrona. Insight News. https://www.insightnews.com/opinion/cultura-afrovenezolana-y-pedagogia-cimarrona/article_5350c350-d771-11ee-82f5-9b50ceed0c70.html



La agrupación nace el 15 de agosto de 2023 como la concreción de un sueño individual que se transforma en un objetivo común para seis mujeres, quienes asumen el rol de músicas e investigadoras de géneros afrovenezolanos. Esta agrupación representa el resultado de años de trabajo cultural liderado por la Directora General, Carol Picos, en colaboración con el Maestro Divaldo Marín, quien se desempeña como Director Musical. Ambos han participado en diversas agrupaciones dedicadas a la investigación de la música afrodescendiente. La sede de esta iniciativa es la Casa de la Cultura Juan Félix Sánchez ubicada en la ciudad de Mérida, y cuentan con el apoyo y patrocinio de Tambores Bombayá, bajo la dirección de Jeickov Vital.

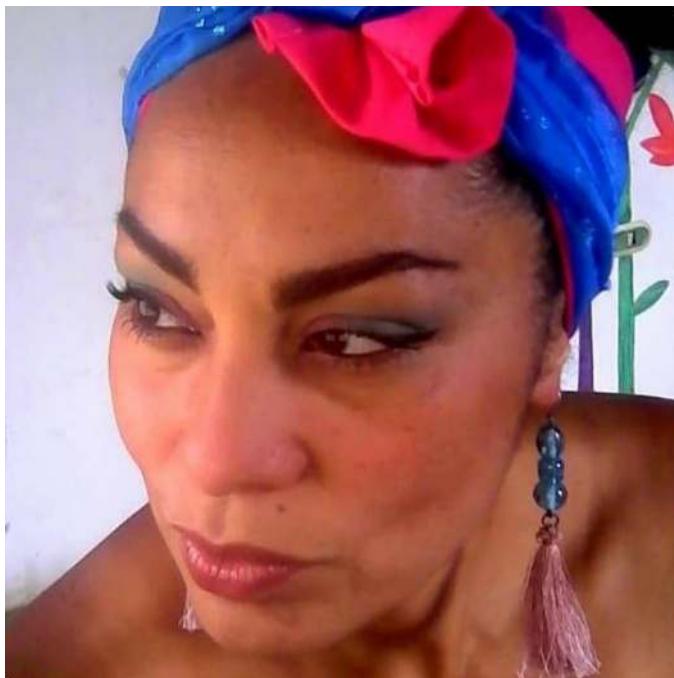


Figura 2. Carol Angel Picos, Directora General de la agrupación musical Kalamba Tambor

Fuente: Carol Angel Picos (2024)

El nombre de la agrupación, Kalamba, hace referencia a una palabra africana que significa "Grandioso" y la combinación de la palabra Tambor como máximo exponente instrumental del género Afro, donde evidentemente el tambor es el instrumento musical más representativo de la cultura afrodescendiente.

Una agrupación exclusivamente de mujeres

Son una agrupación femenina cuya razón estriba en la búsqueda de la sinergia entre culturas de diferentes ámbitos que vibran en un solo sentir, el sentir del amor por lo Afro, por la cultura afrodescendiente y por el empoderamiento dentro del Tambor Merideño donde hasta el momento estaba representada solo por hombres, dando a conocer que desde la femineidad, la espontaneidad, la investigación y la pasión, el sentir y el amor como mujeres se puede vivir la Afrodescendencia con respeto, tradición y compromiso.



Figura 3. Agrupación Kalamba Tambor
Fuente: Sonia Jaramillo (2024)

Estilo musical y trayectoria

Kalamba Tambor aborda estilos musicales afrodescendientes de las costas de Venezuela y del Estado Mérida, específicamente de la población de Palmarito. Los ritmos que ejecutan son el Sangueo, Golpe de Tambor, Gaita de Tambora, entre otros. Durante su primer año de fundación, Kalamba Tambor



ha tenido una destacada participación en diversos eventos culturales. Entre ellos, el más significativo ha sido su representación de la Afromerideñidad en el Festival Viva Venezuela, celebrado en la ciudad de Mérida, lo que subrayó su compromiso con la promoción y difusión de la herencia afrovenezolana.

Planes a futuro, expectativas

Continuar investigando y difundiendo los ritmos afrovenezolanos a nivel regional, nacional e internacional es fundamental para dar a conocer estas expresiones culturales a un público más amplio. Este esfuerzo no solo busca preservar y promover los valores de la afromerideñidad, sino también seguir reivindicando el papel de la mujer en el ámbito cultural, destacando su contribución histórica y contemporánea dentro de estas tradiciones.

Biografía

Carol Ángel Picos Aguirre, nació en Caracas el 10 de Febrero de 1979. Desde niña se inclinó por el canto, el dibujo y el arte. En el año 2022 ingresa a la Administración Pública como cantante coral en FUNDECSEM y Jefe del Departamento de Artes Escénicas. En 2024, pasa a ser Coordinadora del IAEM, área perteneciente al Gabinete de Cultura del Estado Mérida que es donde trabaja actualmente. En el área académica, se desempeña como Profesora Universitaria en elaboración de proyectos y de ritmos afrovenezolanos en la UNEFA. Desde el 2023 es miembro fundadora de Kalamba Tambor, con miras a formar su Semillero Musical en la Casa de La Cultura Juan Félix Sánchez.

Instagram: @kalamba_tambor
Facebook: Sonia Jaramillo



Figura 4. Presentación de la Agrupación Kalamba Tambor
Fuente: Sonia Jaramillo (2024)



Basílica Catedral de La Inmaculada Concepción: un ícono patrimonial restaurado con el esfuerzo colectivo

Entrevista a: Rocío Mora - Restaurador de vitrales,
Klaudia Laffaille - Evaluador estructural
y Alejandro Guevara - Gerente de proyecto

Por: Jimena Pérez

Un poco de historia

La ciudad Santiago de los Caballeros de Mérida, mejor conocida como Mérida, ha pasado desde su fundación por cambios emblemáticos, entre ellos:

- Su nombre cambio en varias ocasiones: el 09 de octubre de 1558, Juan Rodríguez Suárez le dio el nombre de Mérida; un año después en 1559, Juan de Maldonado la nombraría como San Juan de las Nieves y finalmente como Santiago de los Caballeros de Mérida.
- Desde 1558 la ciudad dependió del Corregimiento de Tunja; para 1607 se constituyó como corregimiento de la Real Audiencia de Santa Fe; en 1622 pasó a convertirse en capital de la Gobernación de Mérida; en 1777 comenzó a integrar la Capitanía General de Venezuela. Finalmente, para 1785 es elevada a Sede Episcopal, dando pie a la creación del seminario San Buenaventura que más tarde sería la Universidad de Los Andes.
- Desde el 05 de julio de 2014, la ciudad lleva por nombre: Estado Bolivariano de Mérida.¹

Mérida siempre se ha caracterizado por su clima y un paisaje urbano acogedor, además de un gentilicio que es muy empático y conversador, esto ha hecho que en la ciudad exista un número considerable de migrantes de diferentes países del mundo.

Además, la ciudad se ha distinguido por la cultura académica en su gente, debido a la Universidad de Los Andes, institución que tiene 239 años desde su

fundación y que ha formado personajes iconos a nivel nacional e internacional. Muchos son los espacios emblemáticos naturales que acogen a la ciudad, entre ellos se puede hacer mención: la Laguna de Mucubají, el Jardín Botánico, la Venezuela de Antier, el Parque Nacional Sierra Nevada, el Páramo de la Culata, el Parque Los Aleros, entre otros. Es importante señalar que el famoso Teleférico de Mérida Mucumbarí, es una obra arquitectónica, a través de la cual se denota la grandeza de la Sierra Nevada en su máxima expresión.

Por otro lado, posee joyas patrimoniales muy destacadas y que le dan realce al Estado Bolivariano de Mérida, entre ellas se puede hacer mención a la Basílica Catedral de La Inmaculada Concepción, la cual denota una mezcla de un trabajo arquitectónico con un componente artístico inigualable, está rodeada de obras muy representativas, entre las que se puede destacar: el Palacio Arzobispal, el Palacio de Gobierno del Estado Mérida, el Museo Arquidiocesano, la Casa de la Cultura Juan Félix Sánchez, el Rectorado de la Universidad de Los Andes, el Museo Arqueológico; todas ellas contenidas en el casco central de la ciudad como un ícono de un atractivo excepcional.

Basílica Catedral de La Inmaculada Concepción

Construida a partir de 1803, posee numerosos vitrales y objetos religiosos de gran valor histórico. Ubicada frente a la Plaza Bolívar de Mérida, al lado del Palacio Arzobispal, sede de la Arquidiócesis de Mérida y del Museo Arquidiocesano.

Es para el siglo XVIII cuando el Obispo Fray Juan Ramos



de Lora, también fundador de la Universidad de Los Andes, eleva su nivel a Catedral. Notables arquitectos de la época transitaron por sus espacios, diseñando y dejando huella en sus paredes, entre ellos Manuel Mujica Millán, los hermanos Francisco y Víctor Colmenares y Francisco Lluch. Convirtiéndose en una de las construcciones religiosas más relevantes del país en ese entonces.

En 1980 según Gaceta Oficial N° 32.039 es declarada Patrimonio Nacional y en 1991 elevada a Basílica Menor por su Santidad el Papa Juan Pablo II.



Figura 1. Fachada de la Catedral de Mérida
Fuente: Venezuela tuya (s.f.)

Muchos son los autores que han escrito acerca de la catedral, pero la composición en las palabras de la escritora Beatriz Febres-Cordero, llegan profundamente al lector:

"...la singularidad edificio está implícita, no solamente su magnificencia sino también en su escala y proporción, resaltando el logro de una

apariencia sólida mediante la combinación adecuada de elementos y texturas, lo que la convierte en el elemento escultórico que dirige toda la composición urbana del lugar e indudablemente un hito indiscutible con diversidad de significados.." (s. p.)²

Su disposición formal

Está formada por una planta en forma de cruz latina, con cinco naves y una gran cúpula. En la nave central su techo es a dos aguas y los laterales están cubiertos por bóvedas, una cúpula central y seis cupulines.

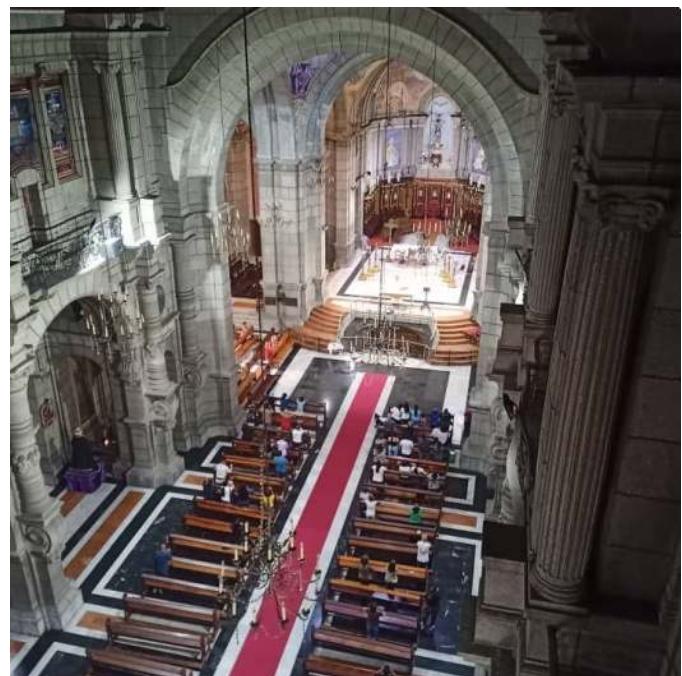


Figura 2. Vista aérea de la nave principal
Fuente: Klaudia Laffaille (2024)

Esta majestuosa obra arquitectónica empezó a requerir con el paso del tiempo procesos de restauración a corto, mediano y largo plazo, es así como se inician los trabajos en los techos con un proyecto de impermeabilización de carácter urgente, para mantener la integridad física de las piezas.

²Febres-Cordero, B. (2003). La arquitectura moderna en Mérida 1950-1959. Publicaciones ULA. Facultad de Arquitectura y Diseño. Universidad de Los Andes. Venezuela

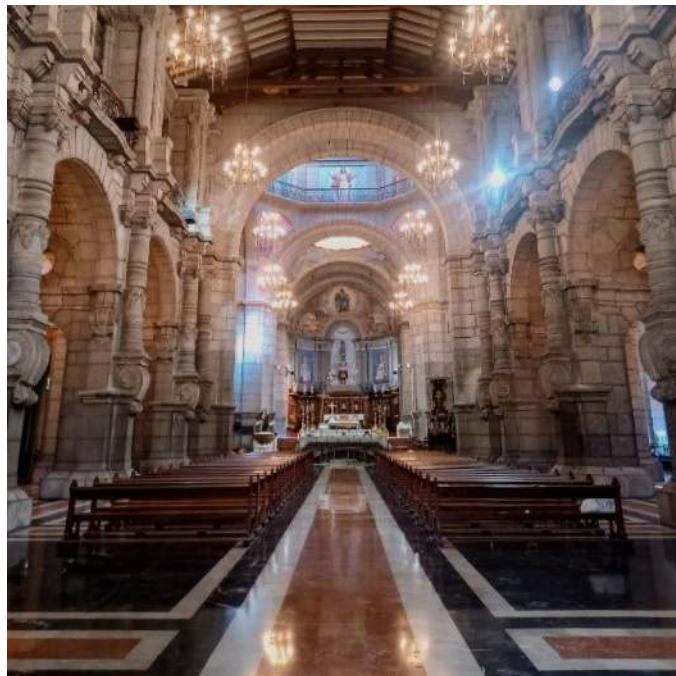


Figura 3. Vista de la nave central
Fuente: Klaudia Laffaille (2024)

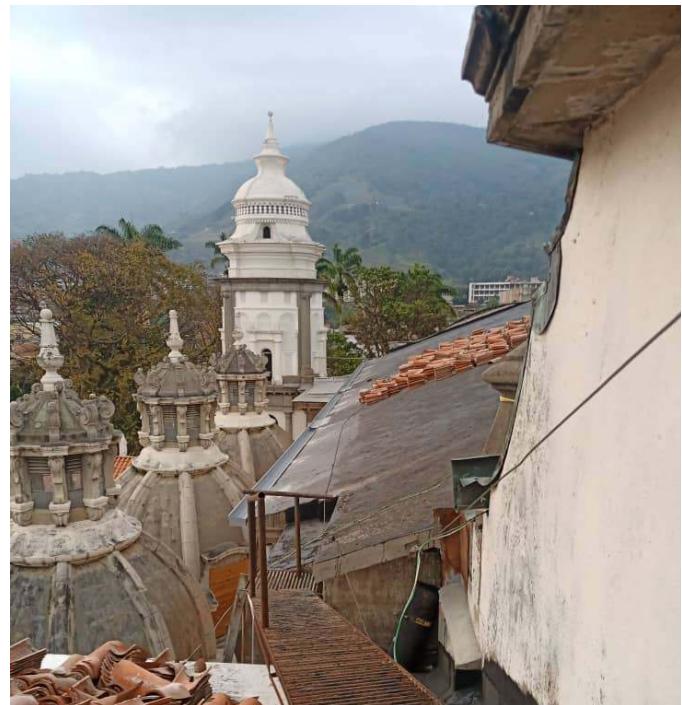


Figura 5. Cupulines antes de restaurar y techos al retirar tejas para realizar la impermeabilización y restauración
Fuente: Klaudia Laffaille (2024)



Figura 3. Techos, cúpula y cupulines
Fuente: Klaudia Laffaille (2024)



Figura 6. Techos de la Catedral, al fondo se visualiza el retiro de las tejas
Fuente: Klaudia Laffaille (2024)



Plan Mérida 465

En vista del cuadringentésimo sexagésimo quinto (465) aniversario de la ciudad de Mérida, el Gobernador del estado anunció el Plan Mérida 465, como regalo para la ciudad. El plan establece la recuperación de las fachadas del centro histórico, al realizar previamente un diagnóstico de los posibles espacios a restaurar vislumbraron áreas para demolición y otras para mejorar estéticamente. Este plan cuenta con el apoyo de un equipo multidisciplinario de expertos y profesionales en diferentes áreas, además de organismos públicos, no gubernamentales que contribuyen a la puesta en marcha del mismo. Además, es importante resaltar que la mayoría tanto del equipo de profesionales como la mano de obra son de la región andina.

El plan busca recuperar el casco histórico de la ciudad promoviendo el turismo y así realzar todos sus maravillosos espacios, para el disfrute de los habitantes y visitantes.³



Figura 7. Personal (al fondo) bajando uno de los vitrales, (derecha) pintando los cupulines, (al frente) dando acabado a una losa
Fuente: Klaudia Laffaille (2024)



Figura 8. Personal especializado restaurando los techos
Fuente: Klaudia Laffaille (2024)

Restauraciones

El plan ha intervenido más de doscientas (200) fachadas entre comercios y viviendas; cinco (5) centros culturales y su proyecto de mayor envergadura ha sido la Basílica Menor de La Inmaculada Concepción.⁴

Este proyecto inicia con la reparación de dos mil metros cuadrados de techo de la Basílica Menor de La Inmaculada Concepción de Mérida y Palacio Arzobispal, que incluyen teja sobre concreto, machihembrado, concreto plano y láminas de poliuretano.⁵

Al ingresar a la Catedral en un recorrido por la nave central y las laterales, se encuentran los cupulines que están siendo restaurados en su parte interior, (vitrales) y en el exterior (impermeabilización). Adicionalmente se realizó la impermeabilización de todo el techo, un trabajo urgente ya que había filtraciones internas que afectaban algunos elementos estructurales. En el

³OIC, (2023). Gobernador Jehyson Guzmán anunció Plan 465 para Mérida en su aniversario. <https://oci.merida.gob.ve/2023/10/10/gobernador-jehyson-guzman-anuncio-plan-465-para-merida-en-su-aniversario/>

⁴OIC, (2024). Gobierno bolivariano inicio trabajo en los techos de la catedral. <https://oci.merida.gob.ve/2024/01/05/gobierno-bolivariano-inicio-trabajos-en-los-techos-de-la-catedral/>

⁵Diario Los Andes, (2024). Reparan techos de la Catedral y Casa de la Cultura Juan Félix Sánchez de Mérida. <https://diariodelosandes.com/reparan-techos-de-la-catedral-y-casa-de-la-cultura-juan-felix-sanchez-de-merida/>



mismo contexto, los vitrales en la Capilla del Santísimo también fueron restaurados; esta capilla es la que atraviesa transversalmente la nave central y su acceso es por la puerta del Boulevard de los Obispos.

Es de hacer notar que durante todos estos trabajos se ha tratado de mantener la integridad de las tejas las cuales forman parte de ese patrimonio histórico, realizando diferentes tratamientos para conservarlas, así como también de las losas de techo y de los vitrales, dicho trabajo se detallara a continuación a través de la entrevista realizada a Rocío Mora.



Figura 9. Personal colocando teja e impermeabilizando
Fuente: Klaudia Laffaille (2024)

También se realizó la rehabilitación de varias piezas decorativas (una de ellas se había desprendido), para poder brindar seguridad en la nave central se aseguraron todas las que tenían condiciones similares a esta, incluyendo un tensor que es imperceptible al ojo humano pero que brinda seguridad a todas las personas que asisten a este majestuoso espacio.



Figura 10. Techos de los vitrales restaurados
Fuente: Klaudia Laffaille (2024)

Restauración de vitrales

El trabajo de restauración de los vitrales está a cargo de la empresa especializada en el área, liderada por Rocío Mora Terán quien de la mano de su equipo han ido rescatando los vitrales de la catedral, nos menciona que han intervenido la cúpula denominada Espíritu Santo que se ubica sobre el altar, a la cual no solo se le realizó el mantenimiento respectivo, sino además se repusieron algunas piezas fracturadas o incluso inexistentes, una labor bastante complicada por la forma abovedada que posee la estructura. Por otro lado, algunas piezas presentaban grisalla vulnerable, la cual, a raíz de la limpieza por hongos, bacterias, ácidos orgánicos han formado costras de sulfatos como resultado de la humedad a la que han estado expuestas a lo largo del tiempo. El trabajo de restauración ha sido arduo y laborioso en la búsqueda de materiales que no solo arreglen la falla de la pieza, sino que mantengan su integridad.



El trabajo realizado en una primera etapa relativa a la restauración y conservación de los vitrales (ubicados en el cielo raso de los techos) y la cúpula central de la nave del presbiterio, se culminó el 20 de mayo; iniciando una segunda etapa donde se está trabajando los ocho vitrales que se encuentran en la cúpula central, a los cuales se les está realizando cambio de vidrios y/o restituyendo, tratando de conservar lo más posible la pieza original, colores, grisalla, diseños. Cabe destacar que los materiales en la mayoría de los casos han sido importados, aun así, algunos de ellos son tratados con esmaltes que se queman a temperaturas altas para lograr llegar al color más parecido que requiere cada pieza.



Figura 11. Restauradora Rocío Mora Terán
Fuente: Klaudia Laffaille (2024)

Todo esto ha sido gracias al trabajo en conjunto realizado con Enrique Arias, quien es el responsable del trabajo de herrería, en cuanto a desinstalar, instalar y ajustar lo que se requiera según cada pieza trabajada. Nos indica Rocío Mora que se podría incluir más personal pero siempre está el temor de la manipulación de las piezas, por esta razón se ha decidido trabajar con el mínimo necesario, para lograr cada restauración de manera óptima y lo más importante conservar el diseño original y no perder la condición de patrimonio que tienen las estructuras.



Figura 12. Vitrales internos en proceso de restauración
Fuente: Klaudia Laffaille (2024)



Figura 13. Vitrales de los cupulines en proceso de restauración
Fuente: Klaudia Laffaille (2024)



Aunado a este equipo de restauradores, está el grupo multidisciplinario de la región que ha sido convocado en varias oportunidades para evaluar y validar cada arreglo, expertos en diferentes áreas que confluyen en decisiones donde prevalece la integridad de las piezas y por supuesto la seguridad de la comunidad emeritense que habita este espacio religioso.⁶

¿Sabías qué?

Al momento de la restauración de los cupulines, (previamente a ello se protegieron con tablas para garantizar su integridad física), se hizo necesario remover las diferentes capas de pintura y asfalto que se habían ido incorporando al pasar de los años en cada intervención y actualmente, gracias a la tecnología existente, se le agregó pintura elastomérica que cuenta con colores congruentes con la imagen estética de la edificación, además de cumplir con la impermeabilización de las superficies, esencial para la restauración.



Figura 14. Antes y después de la restauración, posible Escudo de Mérida

Fuente: Klaudia Laffaille (2024)

Biografía Klaudia Laffaille

Klaudia Laffaille Sevilla, arquitecta venezolana, se dedica a la gestión de riesgos desde el año 2000. Su experiencia incluye la creación de guías para el reforzamiento de viviendas ante sismos, la evaluación de vulnerabilidad sísmica de edificios y la simulación de desalojos en entornos urbanos. Ha trabajado en proyectos de gestión de riesgos en Venezuela y Chile, y ha sido directora de la Escuela de Arquitectura de la Universidad de los Andes. Además, es técnica en rescate y emergencias, y participa en equipos de rescate como evaluadora estructural.

Instagram: @s4igir4 @atenea_arqgestion

Biografía Rocío Mora

Rocío Mora Terán, venezolana, ingeniero forestal y residenciada en Mucunután, Municipio Santos Marquina. vitralista y diseñadora, dedicada a la empresa familiar VitraImagen desde 1.997 realizando la elaboración y restauración de vitrales para iglesias y particulares. Amante del arte y la naturaleza, apasionada de la aventura y el ciclismo de montaña. Ha trabajado en su comunidad en diferentes proyectos relacionados con el ambiente y su conservación, enseñanza de emprendimiento y actividades artesanales.

Instagram: @vitraimagen

Biografía Alejandro Daniel Guevara Briceño

Arquitecto con más de 30 años de experiencia, liderizando actualmente la Gestión de Proyectos con Visión Tecno-Política y Administrativa de Obras de Infraestructura y Servicios en los ámbitos públicos y privados.

Correo: tecnicadegue@gmail.com

Trampiando

Saberes, Cultura y Tecnología Popular

Sección 2

*Innovación Social y
Tecnología Comunitaria*





Early Recognition Is Critical (E.R.I.C.) vs Cáncer: sembrando esperanza en cada paso Transformando vidas a través de la prevención y el apoyo

Entrevista a: Jisley Contreras
Coordinadora E.R.I.C. Estado Mérida

Por: Jesús Erazo

Contexto general: la salud como pilar del bienestar integral

La salud, la calidad de vida y el buen estado de ánimo e incluso la alegría son indudablemente aspectos fundamentales del bienestar humano. Sin embargo, éstos están influenciados por una amplia variedad de circunstancias de la experiencia humana relacionadas con factores como la enfermedad, el bienestar emocional, las relaciones interpersonales, la estabilidad económica y el estilo de vida. Dentro de esta miríada de elementos determinantes, la salud mental y física es un factor primordial, porque sin ella resulta difícil realizar las actividades diarias y disfrutar de la vida al máximo.

Ahora bien, la enfermedad o la falta de un estado óptimo de salud, es una alteración del estado fisiológico de un organismo, que se manifiesta por síntomas y signos característicos, y que generalmente compromete la funcionalidad de uno o varios órganos o sistemas¹.

Con respecto a sus causas, las enfermedades pueden originarse por bacterias, virus, hongos y parásitos. También pueden ser causa de enfermedades defectos genéticos, factores ambientales y nutricionales, o el propio organismo². Dentro de las ciencias médicas se describen varios tipos de enfermedades: degenerativas, infecciosas, metabólicas y neoplásicas³, estas últimas relacionadas con el crecimiento anormal de células (cáncer).

Con relación a lo anterior, el cáncer es una de las principales causas de muerte a nivel mundial, además es una patología que produce un profundo impacto psicológico y cambios emocionales en quienes padecen la enfermedad así como a las personas que están a su lado.

En tal sentido, el cáncer, es una enfermedad compleja caracterizada por el crecimiento anormal y la multiplicación de células en una parte del cuerpo. Estas células anormales pueden invadir tejidos cercanos y diseminarse a otras partes del cuerpo a través del torrente sanguíneo o del sistema linfático, formando nuevos tumores⁴.

Como consecuencia, existen varios tipos de cáncer que se clasifican según el tipo de célula en el que se originan y el órgano o tejido afectado, resultando cada neoplasia con características únicas.

Por otro lado, la incidencia de los diferentes tipos de cáncer varía según la edad, el sexo, la genética y también por el estilo de vida. Algunos de los cánceres más comunes a nivel mundial incluyen: cáncer de mama, cáncer de próstata, cáncer de pulmón, cáncer colorrectal y cáncer de piel⁵.

Ahora bien, la lucha contra el cáncer es una realidad lamentable e inexorable para muchos, quienes se ven afectados en su paz interior y que además les impide inegablemente el disfrute de la vida. Por tanto, bajo esta condición se hace necesario proporcionar a los

¹Instituto Nacional del Cáncer. (2024). Definición de enfermedad. Diccionario de cáncer del NCI. <https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/diccionarios/diccionario-cancer/def/enfermedad>

²Sharma, H. (2022). Diseases - Classification, Types and Causes of Diseases. BYJUS. <https://byjus.com/biology/diseases/>

³Burrows, William and Scarpetti, Dante G. (2024). Disease. Encyclopedia Britannica. <https://www.britannica.com/science/disease>

⁴Instituto Nacional del Cáncer. (2021). ¿Qué es el cáncer? <https://www.cancer.gov/espanol/cancer/naturaleza/que-es>

⁵World Cancer Research Fund International. (2024). Worldwide cancer data. <https://www.wcrf.org/cancer-trends/worldwide-cancer-data/>



pacientes herramientas de apoyo que cultiven una actitud positiva para afrontar el presente y futuro desde una óptica que les permita crecer y apreciar la vida de manera diferente. En este contexto, surge el movimiento global Early Recognition Is Critical (E.R.I.C.) vs Cáncer como un faro de esperanza, cuya misión es acompañar a cada paciente en su recorrido por la enfermedad, brindando apoyo integral y fomentando sobretodo la resiliencia, así como promover el bienestar y la prevención, con el objetivo de que el cáncer sea una enfermedad superable.

Para conocer un poco más de E.R.I.C. vs Cáncer, no existe mejor anfitriona que Jisley Contreras, quien dedica su vida a acompañar a otros en el difícil camino del cáncer de mama. Su sonrisa alegre y palabras de aliento y apoyo, son pastillas espirituales para quienes se enfrentan a esta enfermedad, haciéndoles sentir que no se encuentran solos.

Acerca de Early Recognition Is Critical () vs Cáncer

E.R.I.C. vs Cáncer es un movimiento global nacido en Estados Unidos en el año 2012, con el objetivo de promover la detección temprana del cáncer. En Venezuela, a partir del 2017, la iniciativa cobra vida gracias a su embajador, Juan Julián Peña González. Desde entonces, el país se ha integrado activamente a esta red internacional de lucha contra el cáncer; enseñando sobre el reconocimiento temprano, síntomas y factores de riesgo, motivando a las personas a descubrir los beneficios de un estilo de vida con hábitos saludables y fomentando la vida deportiva. Con presencia en Venezuela (Aragua y Mérida), Colombia, Uganda, Kenia y Estados Unidos, ha logrado expandir su alcance gracias a un programa de subvenciones que apoya a los países participantes. En Venezuela, la fundación ha establecido una alianza con el sector privado para impulsar iniciativas de promoción y concientización sobre la importancia de la detección temprana del cáncer.

La fundación está integrada por: Jim Gerencser (Fundador), Juan Julián Peña "JJ" (Embajador) Gerente del Equipo, Eddy González (Editor), Estefani Manchego, Luisana Zambrano y Marta Rodríguez (Recreadora de Aragua), Jisley Contreras, Lenymar García y Augusto García (Coordinadores del Proyecto en Mérida), Abril Porras (Diseñadora), José Ángel Rodríguez, Brayan Acevedo y Juan Daniel González (Entrenador Ultimate Frisbee), entre otros colaboradores. La misión de la fundación es salvar vidas mediante el reconocimiento temprano del cáncer de mama y su visión es prevenir y responder al cáncer de mama mediante la sensibilización sobre la importancia de la detección temprana, que es fundamental para el tratamiento de esta enfermedad. Fomentar esta labor mediante la sensibilización, las asociaciones para el apoyo a las pacientes y el desarrollo de capacidades.



Figura 1. Primera conexión con la Sociedad Anticancerosa de Mérida

Fuente: E.R.I.C. (2024)



Figura 2. Equipo E.R.I.C. Mérida
Fuente: E.R.I.C. (2024)

Programas de educación y concientización sobre el cáncer

El movimiento global Early Recognition Is Critical (E.R.I.C.) vs Cáncer lleva a cabo charlas informativas en empresas, comunidades, centros de salud y centros educativos, buscando educar al mayor número de personas en Venezuela sobre el autoexamen de mamas. Cuenta con un programa de difusión de historias de sobrevivientes de cáncer; testimonios que son de gran impacto y ayudan a los nuevos pacientes en su camino hacia la superación de la enfermedad.

Además, tiene un programa de acompañamiento deportivo a Clubes de *Ultimate Frisbee* en Venezuela (Tatuy U.F. en Mérida específicamente con atletas jóvenes de alto riesgo social) como herramienta de valores y motivación de superación. También, se realiza el patrocinio de eventos deportivos, culturales y científicos, incentivando el descubrimiento de un estilo de vida activo y hábitos saludables, “*Fight Pink*”. Se desarrollan alianzas institucionales para promover la

educación e información sobre la importancia del reconocimiento temprano. Es necesario resaltar que sólo ejecutan campañas únicamente informativas a través de las charlas mencionadas anteriormente sobre el reconocimiento temprano y en algunos casos especiales se realiza seguimiento a casos específicos.

Impacto de los programas y actividades

Hasta el momento, se ha brindado apoyo a 18.617 personas a través del método de enseñanza basado en que el cáncer puede ser superado si se reconoce a tiempo. El impacto de los programas y actividades se mide registrando la cantidad de personas asistentes en cada una de las charlas informativas, en las cuales se atiende en promedio entre 20 a 30 personas. Cabe destacar que a través de las pláticas se han logrado identificar casos de riesgo que posteriormente pasan a evaluación médica, evitando el avance de la enfermedad. A su vez, gracias a los programas de trabajo comunitario en clubes deportivos de *Ultimate Frisbee*, se ha logrado atender a un grupo de 40 atletas (de los cuales algunos han logrado ser becados) que presentan una situación de alto riesgo social en Mérida.

Los mayores desafíos que enfrenta la fundación en su labor

El mayor desafío es lograr la sostenibilidad. Sin embargo, como las campañas son de tipo informativo, gracias a la creatividad se ha podido llegar a más personas. Por supuesto, se necesitan ingresos a través de múltiples fuentes como donaciones, subvenciones y patrocinios para fortalecer e incentivar al grupo de voluntarios que en nombre del equipo vs Cáncer Venezuela enseñan la importancia de realizarse el autoexamen de mama y conocer la enfermedad.

Ahora bien, cualquier persona o institución gubernamental o privada puede colaborar con la fundación, por medio de patrocinio. Es importante mencionar que la fundación ha participado en eventos de concientización del cáncer de mama, como por



ejemplo el Desfile Rosa en Maracay y la Caminata Rosa en Mérida, además de eventos deportivos de Ultimate Frisbee en Colombia y Venezuela.



Figura 3. Autoexamen de mamas con pacientes de la Sociedad Anticancerosa de Mérida
Fuente: E.R.I.C. (2024)

El papel que juega la prevención en las estrategias de la fundación

La prevención y el reconocimiento son los objetivos de la fundación. Éstos se logran a través de actividades lúdicas y sencillas de fácil implementación; se informa masivamente sobre el autoexamen de mama, incentivando la asistencia al chequeo médico una vez por año si se conocen antecedentes familiares oncológicos.

La detección temprana es nuestro fundamento y principal objetivo al realizar cada una de nuestras labores. A pesar de los últimos avances en investigación en oncología (incluyendo el uso de la Inteligencia Artificial en la detección y tratamiento), sigue siendo fundamental fomentar el autocuidado y un

modo de vida saludable, criterios médicos cada vez más aceptados en la prevención y reconocimiento temprano del cáncer, evitando así la mortalidad o el avance a etapas peligrosas de esta enfermedad.



Figura 4. Detección temprana con personal docente de la Unidad Educativa Dr. Armando González Puccini
Fuente: E.R.I.C. (2024)

Los planes a futuro de la fundación

Desarrollar un tour de empresas tanto públicas como privadas llevando el mensaje de detección temprana a sus empleados, dando a conocer las actividades de la fundación y creando conexiones de valor. Contar historias de sobrevivientes y creando nexos con pacientes oncológicos que resultan relevantes para la motivación de las personas que están en su viaje de sanación.

Se está desarrollando la imagen global de *Fight Pink* en un podcast sobre el cáncer de mama, la meta es desarrollar ese mismo concepto en español *Fight Pink / vs Cáncer*, en un espacio informativo y educativo sobre el cáncer de mama.



Figura 5. Charla informativa con niñas, adolescentes y personal docente en la Institución Jardín de La Esperanza
Fuente: E.R.I.C. (2024)



Figura 6. Charla informativa con las damas del Club de Bailoterapia en la Cancha del Barrio Pueblo Nuevo
Fuente: E.R.I.C. (2024)

Sonrisas ganadas y vidas salvadas

El cáncer, es una enfermedad que afecta a millones de personas y se constituye como una de las principales causas de muerte en Venezuela y todo el mundo, teniendo un impacto profundo tanto en quienes la padecen como en sus familiares y amigos, a nivel físico, emocional, social y psicológico.

Sin lugar a dudas, la lucha contra el cáncer es un constante desafío, con obstáculos y pérdidas. La clave en su superación es la resiliencia y el apoyo emocional. Afortunadamente, en el camino de la lucha contra esta enfermedad, el movimiento global Early Recognition Is Critical (E.R.I.C.) vs Cáncer ha sido un baluarte para innumerables pacientes, brindando información y solidaridad a miles de personas. La fundación ha logrado avances significativos en prevención y apoyo a los afectados donde cada sonrisa ganada y cada vida salvada, permite construir un mundo donde el cáncer sea solo un viejo recuerdo.



Figura 7. Actividad deportiva frisbee en la Cancha del Barrio Pueblo Nuevo
Fuente: E.R.I.C. (2024)



Figura 8. E.R.I.C. en la actividad de detección temprana realizada por la Clínica CEDEM
Fuente: E.R.I.C. (2024)

Biografía

Jisley Contreras es una atleta de alta competencia (Ultimate Frisbee), miembro fundador y Coach de Tatuy Junior Ultimate Frisbee; docente guía del Proyecto Adolescentes del Programa de apoyo integral de la Asociación Civil Jardín de La Esperanza y trabajadora social en la comunidad del Barrio Pueblo Nuevo; inicia sus actividades como parte del Team E.R.I.C. Mérida en marzo del año 2024, actuando como coordinadora de logística y relaciones empresariales, además de formar parte activa del equipo de difusión durante las actividades de prevención de la Fundación.

Instagram: ericvscancer_ve

Web: <https://earlyrecognitioniscritical.org/>



La memoria cultural y la lectura. La literatura infantil de José Gregorio González Márquez

Entrevista a: José Gregorio González Márquez
Docente y Autor de Literatura Infantil

Por: Santiago Roca

La literatura infantil tiene la cualidad de transmitir imágenes poéticas y recrear vivencias en la mente de niñas y niños. La calidez de esas experiencias contribuye a inculcar en los jóvenes el hábito de la lectura para ayudarlos a convertirse en sujetos críticos. En esta entrevista, José Gregorio González Márquez, autor de literatura infantil, ofrece una reflexión personal sobre la importancia de las historias de pueblo en la creación poética, haciéndose parte del reconocimiento de la memoria oral en la elaboración de textos que faciliten que los jóvenes comiencen a cultivar valores comunitarios.

Los primeros pasos de un poeta para niñas y niños

Mi nombre es José Gregorio González Márquez. En principio, yo soy docente. Me gradué de maestro el 31 de julio de 1982, con 17 años, y ya tenía la inquietud de escribir. Yo nací en La Azulita, y no tuve mucho acceso a la literatura, porque en mi pueblo en ese momento no había biblioteca. Sin embargo, yo tenía un amigo que se llamaba Carlos Augusto, que me prestaba libros de cuentos y poemas. Cuando vine a Mérida terminé de hacer el bachillerato y entré en la escuela normal. Entonces me convertí en un asiduo visitante de la biblioteca. Siempre quise escribir y tenía la idea de publicar alguna vez un libro. Mi papá estudió hasta tercer grado, mi mamá hasta sexto, pero todas las noches nos contaban cuentos, entonces, la literatura recoge la memoria de la humanidad que pasa de generación en generación.

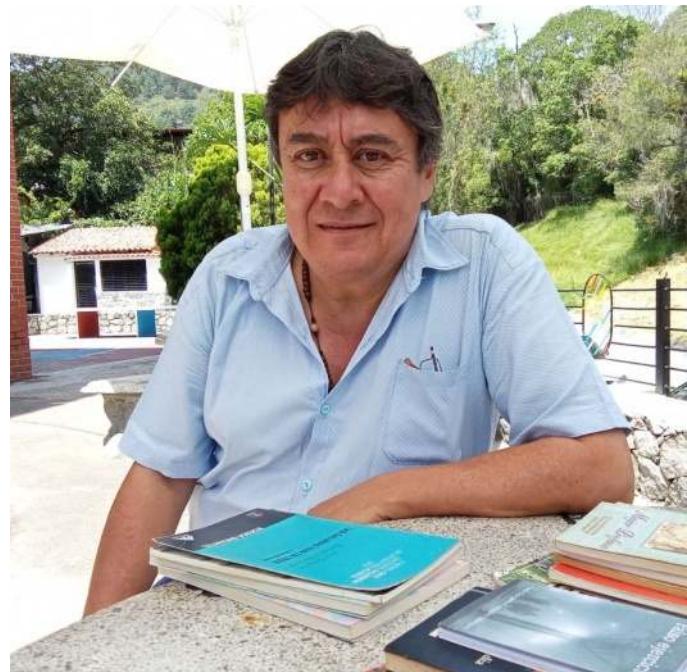


Figura 1. José Gregorio González Márquez
Fuente: Santiago Roca (2024)

Estudié aquí, hice la docencia, y a los 17 años me fui a Caracas, ahí entré en el mundo cultural. La mayoría de mis libros han sido publicados porque han sido ganadores de concursos. He ganado alrededor de 10 o 12 concursos nacionales y algunos internacionales. La gente me conoce por la literatura infantil, sin embargo he publicado libros de pedagogía, por ejemplo. Estos son "Cuento y novela en el aula de clase" y "La poesía en el aula de clase"; es decir, cómo llevar la poesía a los niños a través de estrategias para la escuela, para que vean que la imaginación es un patrimonio de todos



los seres humanos. Nosotros los adultos la bloqueamos por la cotidianidad, pero absolutamente todo lo que el ser humano ha creado ha sido gracias a la imaginación. Entonces, nosotros tenemos que traer esos procesos de imaginación a los niños y los jóvenes, porque eso les va a permitir ser verdaderamente creadores.



Figura 2. Obras en pedagogía,
José Gregorio
González Márquez
Fuente: Santiago Roca (2024)

Cuando fui a Caracas comencé a leer, sobre todo narrativa. Y, bueno, nació el deseo de escribir poesía. Entonces, empecé a hacer algunos trabajos y se los enseñé a amigos de Mérida, y ellos hicieron las primeras publicaciones. Eso me animó muchísimo. En Caracas empecé a escribir algunas cosas, e hice una publicación en Mérida con un grupo literario que se llamaba "Mucuglifo". Después, la Universidad de Los Andes publicó "Mujer Profana", y a partir de ese momento yo comencé a participar en concursos literarios.

En algún momento, por mi trabajo con los niños, me dije



Figura 3. Obra literaria,
José Gregorio
González Márquez
Fuente: Santiago Roca (2024)

que yo tenía que escribir también literatura infantil, entonces comencé a escribir poemas para niños. En Caracas estuve en la Universidad Católica Andrés Bello, y con otros amigos montamos un proyecto editorial, "La Casa Tomada", y llegamos a publicar más de 100 títulos. Comencé a ganar algunos concursos, sobre todo de literatura infantil, entre esos el Premio Nacional del Libro, la Bienal Ramón Palomares y la Bienal Cruz Salmerón Acosta. También tuve la oportunidad de ganar premios en México y en España, y me han publicado los textos.

Entonces la literatura es maravillosa, pero de alguna manera todo ese mundo lo traía en mí porque el pueblo es parte de mis referentes. Yo tengo muchos libros escritos sobre mi pueblo. De hecho los protagonistas de algunos de mis libros de cuentos para niños son mis amigos, y entre ellos Carlos Augusto, el que me prestaba los libros, porque a él debo haber leído mucho en mi infancia, y lo convertí en protagonista de buena parte de mis libros.



Figura 4. Recital de poesía.

Coloquio sobre la Obra de Carmen Delia Bencomo

Fuente: José Gregorio

González Márquez (2024)

Entonces la literatura es maravillosa, pero de alguna manera todo ese mundo lo traía en mí porque el pueblo es parte de mis referentes. Yo tengo muchos libros escritos sobre mi pueblo. De hecho los protagonistas de algunos de mis libros de cuentos para niños son mis amigos, y entre ellos Carlos Augusto, el que me prestaba los libros, porque a él debo haber leído mucho en mi infancia, y lo convertí en protagonista de buena parte de mis libros.

La literatura infantil y la educación en valores

En el campo de la literatura infantil influyen muchísimo las grandes cadenas editoriales, porque para ellas la literatura tiene un valor económico. Ellas publican lo que el mercado les exige, e inclusive llegan a censurar la literatura. Hay especialistas que dicen que la literatura infantil no debe censurarse, que el niño debe

leer de todo. Pero en la literatura infantil hay muchos temas tabú, por ejemplo, los temas de la muerte, el amor, el divorcio, la diversidad.. Entonces son temas tabú que muchas editoriales no se atreven a publicar.



Figura 5. Taller de producción de textos poéticos.

Museo de Arte Colonial, Mérida

Fuente: José Gregorio

González Márquez (2024)

Yo sí creo que se tiene que publicar de todo, porque el lector se convierte en un ente crítico, y es capaz de discernir qué es lo bueno y qué es lo malo para él; qué es lo que quiere leer y qué es lo que no quiere leer. Entonces a veces las grandes editoriales presionan, o ceden a la presión de otros grupos y hay un sesgo. Pero cuando el niño sale a la calle, se consigue con otra realidad. En la calle hay gente mala, entonces no se le puede censurar eso. Últimamente se ha intentado lavar la cara a la literatura, se habla de lo que es "políticamente correcto", y eso es lo que hace daño, porque no refleja cómo es el mundo real.



Figura 6. Taller de producción de textos poéticos.

Biblioteca Central Simón Bolívar. Mérida

Fuente: José Gregorio
González Márquez (2024)

La literatura infantil no debe escribirse con ánimo pedagógico, es decir, para darle una clase al niño, porque los docentes acostumbramos a hablar mucho de valores, y yo siempre les digo que nosotros no enseñamos valores, lo que podemos hacer es reforzar valores, pero los valores son inherentes a cada ser humano.

Serafina se ha marchado

Mi tortuga se ha marchado
sin zapatos ni camisa
me dejó sin su sonrisa
se fue con el viento alado.
Sola, triste, se ha quedado
Carminia su compañera
que hasta ayer fue su niñera
y la cuidó con esmero
le dejó solo el tiertero
como buena montañera.

Entonces muchos escritores, sobre todo a comienzos del siglo XX, utilizaron la literatura como un vehículo pedagógico, y no estamos de acuerdo con eso, porque es una literatura que termina aburriendo al niño. Ahora, el ánimo pedagógico debe estar dentro, de manera que el niño lea el cuento y le guste. Es decir, no es hacer un libro, por ejemplo, para enseñarle al niño la importancia del agua. Para eso está la escuela. Eso no significa que yo no escriba un cuento sobre el río Albarregas. Cuando uno lee, por ejemplo, las fábulas, son cuentos maravillosos, y tienen moraleja.

Con la literatura educamos, pero no debe ser el fin último, porque lo importante es que el niño se motive a entrar en los procesos de lectura. Los niños tienen derecho a leer. Pero otro de los errores que cometemos es que intentamos que los niños lean lo que nosotros queremos. Y no, porque el niño tiene derecho a leer lo que quiera.



Figura 7. Taller de escritura de poesía.
Escuela Estadal Ramón Reinoso Núñez. Mérida

Fuente: José Gregorio
González Márquez (2024)



Yo soy Subdirector de la Escuela Bolivariana Gladys Celina Lobo de Carnevali, y en tiempos de pandemia me puse a pensar en cómo trabajar la literatura con los niños, y realizamos un plan de lectura con libros digitales. La idea era enviar un libro semanal para que cuando terminara el año escolar hubieran leído 10 o 12 libros, pero leyeron 36 libros ese primer año. La lectura no debe ser una tarea, porque el fin último no debe ser una “evaluación de lectura” sino que el joven lea. Todo el mundo tiene que leer por placer, porque le llama la atención, pero el niño no puede ser obligado leer.

La literatura infantil en la era de la digitalidad

La lectura abre la mente a mundos maravillosos. Yo siempre he dicho que en cualquier libro que tenga las letras de la A hasta la Z está contenido todo el saber del mundo, porque con el alfabeto se puede escribir sobre todo el conocimiento. Entonces, a los niños hay que atraerlos a la lectura. Primero, les va a permitir ser entes críticos, porque van a tener capacidad de entender el mundo, de establecer su propia opinión sobre cualquier proceso. Además, el niño se divierte con la literatura.

Perro volador

Quiere mi perro volar
ser piloto de biplanos
guiar con sus pequeñas manos
cualquier avión militar.
En los desfiles mostrar
su rango de capitán
parecer todo un galán
que a las alturas domina
vestido con gabardina
y uniforme de edecán.

Cualquier libro de literatura infantil puede ser fabuloso, porque le abre la puerta a mundos que el lector no conoce. El maestro también tiene que ser un lector, porque la lectura y la escritura son los procesos fundamentales de todo el conocimiento humano.

Entonces tenemos que motivar mucho a los maestros, porque son los agentes fundamentales para promocionar la lectura.



Figura 8. Coloquio sobre la Obra de Carmen

Delia Bencomo. Biblioteca Pública

Central Simón Bolívar, Mérida

Fuente: José Gregorio

González Márquez (2024)

La literatura que más se vende es la literatura infantil, a pesar de que muchos escritores la consideran como una hermana menor del género. Eso significa que los padres se preocupan mucho por comprarles libros a los niños. En estos momentos la tecnología no es un enemigo, sino un competidor bastante duro. Porque ahora hay narrativas digitales, y toda narrativa tiene una intencionalidad, captar la atención de alguien para un fin. Yo siempre les digo a los maestros que un porcentaje muy alto de esas narrativas que circulan en Internet son mentiras o medias verdades, porque son concebidas para los mercados. Pero la tecnología tiene que ser un elemento fundamental para nosotros.



Figura 9. Lectura de poemas.
Feria Internacional de Libro 2021, Caracas
Fuente: José Gregorio
González Márquez (2024)

Si usted entra a una página, va a leer cualquier artículo y encuentra una serie de enlaces, y entonces empieza a entrar en esos enlaces y lo llevan a otro lado, y eso lo atrapa a uno. Y cuando viene a ver, toda la información está fragmentada. Entonces, para mí es muy importante la tecnología, pero tenemos que tomar esa tecnología como una herramienta para mejorar. Promocionar, por ejemplo, la lectura y la escritura. A lo mejor dentro de 50 años ya no existe el libro en físico, pero el libro ha sido el resguardo de todo el saber humano desde antes de la imprenta y tiene que seguirlo siendo aun en formato digital. El libro ha sido, digamos, el elemento más importante para mantener la memoria histórica. Primero fue, por supuesto, la memoria, la literatura oral, y luego la literatura escrita, como vehículos de la memoria colectiva.

De caballos de madera a estrellas submarinas

"Las gallinas van en tren" está escrito en décimas. Esto

fue un experimento, vamos a decirlo así, porque nunca en mi vida había escrito una décima. Vi la convocatoria de la Bienal Cruz Salmerón Acosta y pensé en escribir unas décimas. La décima tiene una composición un poco difícil, son diez versos y deben tener una métrica de ocho sílabas cada uno. Entonces, me puse a hacer el ejercicio, luego ya tenía más de 60 décimas, y ahora he escrito más de 150 décimas. Ese premio fue importante para mí, porque el primer poema que me aprendí de memoria, un poema titulado "Azul", es justamente de Cruz Salmerón Acosta.

Caballito de madera

Caballito de madera
viajero de los caminos
galopas con los destinos
de cada niño que espera.

Al llegar la primavera
lanzas tus crines al viento
con tu jinete sediento
recorres ríos y valles
trotas alegre por calles
en las páginas de un cuento.

Todos los poemas del libro son para niños, tienen una carga de humor, la mayoría de los protagonistas son animales, y ese es un libro que ha gustado muchísimo. Quizá el fin último de participar en un concurso no sea ganar, sino que el libro queda y que vengan otras oportunidades de publicar.

Este libro, "Astronomía Submarina" es un cuento que tiene que ver con la memoria de los pueblos, con los saberes de los pueblos, porque trata de un niño a quien la maestra le pregunta qué quiere hacer cuando sea grande, y responde que un "astrónomo submarino", porque su madre le contaba que las estrellas fugaces caían en el agua, y él quería estudiar las estrellas que cayeron al mar. En la mayoría de los cuentos se percibe un entorno amoroso, es decir, ese amor de niño, los valores están ahí, y la mayoría de esos cuentos tienen que ver con mi pueblo.

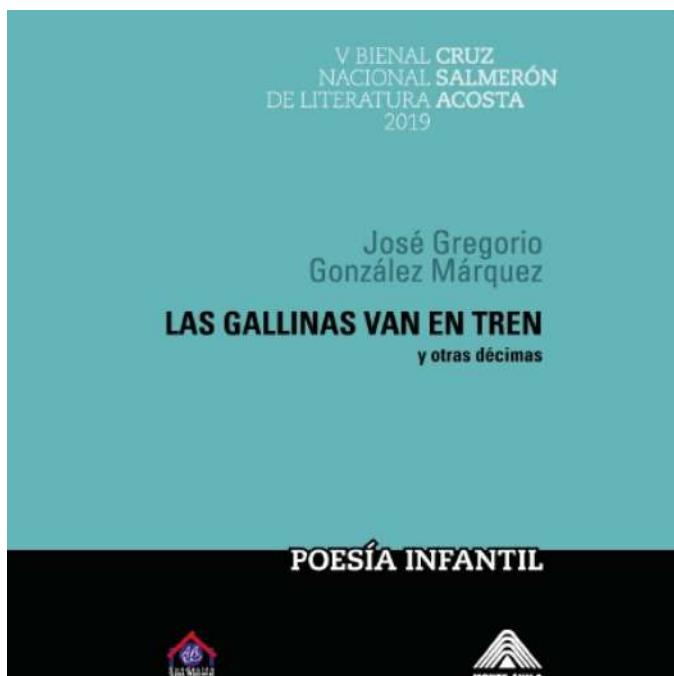


Figura 10. "Las gallinas van en tren",

José Gregorio González Márquez

Fuente: La tinta invisible (2024)

Muchos niños se acercan a la lectura porque les leen, o están cerca de los libros por alguna circunstancia. Nosotros también tenemos niños escritores, porque hay talleres de creación literaria y niños que quieren escribir. También es necesario que los libros sean un instrumento, que el maestro lo maneje en su aula de clase.

Mariposa de papel

De las manos de mi niña
sale aprisa, busca al viento
ya se mece a paso lento
mientras cruza la campiña.

Alegre vas por la viña
mariposa de papel
sabes que en ese vergel
todavía no ha llovido
no mojarán tu vestido
las goteras en tropel.

Yo soy de los que cree que el libro es el que busca el lector, no el lector busca el libro. Una vez le dije a mis alumnos que en la biblioteca pública había encontrado un libro de 1937 que nadie había leído, porque tenía las páginas pegadas, y les expliqué el proceso de refilado del libro, y que muchos libros de esa época están así. Después el libro se extravió, para mí la explicación fue que se dejó leer una vez por mí, y se volvió a esconder esperando que otro lector lo encuentre.



Figura 11. Obra literaria, José Gregorio González

Márquez

Fuente: Santiago Roca (2024)

La literatura infantil es una obra colectiva

Una cosa que me preocupa muchísimo es que en Venezuela hay muy poca generación de relevo escribiendo literatura infantil. Yo he intentado hacer talleres y formar gente, porque pienso que el conocimiento no puede quedarse con uno. Necesitamos formar gente que trabaje con literatura infantil, y necesitamos investigadores. Otra preocupación es que debe haber un plan de lectura, porque en los últimos años se ha publicado mucho, pero es necesario un plan



de lectura bien coordinado. Además se debe promocionar el libro y la lectura. Los maestros estamos obligados a promocionar la lectura, sin olvidar la memoria oral, porque las vivencias son las bases de todos los saberes.



Figura 12. José Gregorio

González Márquez

Fuente: José Gregorio

González Márquez (2024)

Biografía

Nace en La Azulita, Estado Mérida (1965). Licenciado en Educación (UCAB) y Magister en Tecnología Educativa (UNEFA). Poeta, narrador, ensayista y editor, especialista en literatura infantil, el libro y la lectura. Ganador de la V Bienal Nacional de Literatura Cruz Salmerón Acosta (2019). Ha publicado, entre otras obras: "Mujer Profana" (1995), "La Ranita Amarilla" (2006), "Rostros de la Insidia" (2007), "Caballito de Madera" (2004), "La Tinta Invisible y otras historias" (2008, 2012), "Transeúntes" (2015), "Golondrinas" (2015) y "Las gallinas van en tren y otras décimas" (2021).

Contacto: aldebarantauro@gmail.com

Blog: La tinta invisible (<https://latintainvisible.wordpress.com/>)



Museo de Arte Moderno Juan Astorga Anta, pilar de la identidad cultural y artística de la región andina

Entrevista a: Yuri Patiño
Directora Ejecutiva del
Museo de Arte Moderno Juan Astorga Anta

Por: María Eugenia Acosta

El Museo de Arte Moderno Juan Astorga Anta, con sede en Mérida, es una institución emblemática en la promoción y preservación del arte moderno en Venezuela. Inaugurado el 5 de octubre de 1969, el museo ha desempeñado un papel crucial en la construcción de la identidad cultural y artística de la región andina. A lo largo de sus más de cinco décadas de existencia, se ha consolidado como un área de reflexión, diálogo y encuentro, donde se entrelazan la tradición y la modernidad en un mismo lugar. Como señaló Yuri Patiño, su actual directora ejecutiva, "este museo es un gran reservorio cultural patrimonial que nace de la iniciativa de grandes artistas nacionales, combinando fuerza y compromiso para que Mérida cuente con un espacio tan importante".

Origen y evolución del museo

El Museo de Arte Moderno Juan Astorga Anta surgió ante la necesidad de ofrecer un espacio cultural dedicado al arte moderno fuera de Caracas. La iniciativa fue impulsada por intelectuales, artistas y promotores culturales que unieron esfuerzos para materializar este proyecto en Mérida, un lugar que, según Patiño, "siempre ha sido una fortaleza intelectual, política y cultural". El primer director fue Juan Astorga Anta, cuyo nombre el museo ostenta desde 1990, como afirma Patiño "Se llama Juan Astorga Anta en honor al esfuerzo que él hizo para que este museo naciera aquí en la ciudad de Mérida".



Figura 1. Yuri Patiño, Directora Ejecutiva del Museo de Arte Moderno Juan Astorga Anta
Fuente: Miguel Albornoz (2024)

En sus primeros años, se ubicó en la Urbanización Santa María, frente al Parque Beethoven, y posteriormente, en 1994, se trasladó al Centro Cultural Túlio Febres Cordero, en el corazón de la ciudad. Consta de 4 salas: César Rengifo, Oswaldo Vigas, Manuel de la Fuente y Elbano Méndez Osuna, y una Biblioteca para la investigación y el estudio del arte.



Figura 2. Distribución de las salas del Museo de Arte Moderno Juan Astorga Anta
Fuente: María Eugenia Acosta (2024)

Este cambio no solo respondió a la necesidad de un espacio accesible para los visitantes locales e internacionales, sino también a la intención de proporcionar un entorno adecuado para el resguardo y exhibición de su valiosa colección de obras de destacados artistas. Patiño hace hincapié en que el traslado al centro de Mérida facilitó una mayor accesibilidad: "Cualquiera que esté en la Plaza Bolívar puede venir a este museo... una ruta céntrica para poder darle movilidad".

La importancia del Patrimonio Cultural

El museo alberga más de quinientas (500) obras de los artistas más importantes de nuestro país, conformando una vasta colección que representa la diversidad y riqueza del arte moderno en Venezuela. Esta colección no solo tiene un valor estético, sino un profundo significado simbólico y cultural. Indica Patiño que el museo "promueve el arte nacional y regional, y su misión es difundir el conocimiento artístico, crear espacios de diálogo y fomentar la reflexión en torno a la cultura y la

identidad". De este modo, el museo no se limita a la exhibición de obras plásticas; también es un espacio interdisciplinario donde se desarrollan actividades que acercan el arte a diferentes públicos. A través de recitales de poesía, performances y debates, el museo se convierte en un lugar de encuentro para la comunidad, donde el arte y la cultura son herramientas de transformación social.



Figura 3. Sala César Rengifo, exposición "En la franja" de Miguel Albornoz
Fuente: María Eugenia Acosta (2024)

El museo está constituido por cuatro salas de exposición, cada una diseñada para destacar diferentes aspectos del arte moderno, pueden participar desde jóvenes, noveles o grandes artistas. Afirma Patiño "cada sala está a disposición del artista y los curadores, siempre hay un dialogo con el artista y el curador para definir qué vamos a hacer, porque depende de la luz, depende de la obra, depende de la cantidad de obras, los tamaños de la obra ...nos gusta mucho dialogar con el artista y que también nosotros estemos cómodos con la curaduría y con esa narrativa que va a ver la comunidad. Pero realmente las salas están en blanco y



"nosotros hacemos una propuesta y nos adaptamos, de alguna manera, escogemos la mejor para esa propuesta artística que narre lo más cercano posible a lo que el artista quiere mostrar".

En este momento, en la Sala César Rengifo se presenta la exposición "En la franja" de Miguel Albornoz, una reflexión plástica sobre la situación en Gaza. En la Sala Oswaldo Vigas, la muestra "Raíces en Fotograma" de Miguel Herrera explora la identidad venezolana, mientras que en la Sala Elbano Méndez Osuna, Herrera ofrece una visión contemporánea de la Batalla de Carabobo con "Carabobo, una mirada contemporánea". Finalmente, la Sala Manuel de la Fuente exhibe obras de diversos artistas, complementadas con prácticas y ensayos culturales.



Figura 4. Sala Oswaldo Vigas, muestra "Raíces en Fotograma" de Miguel Herrera
Fuente: María Eugenia Acosta (2024)

Estas exposiciones no solo permiten a los visitantes experimentar la diversidad del arte venezolano, sino que también fomentan un diálogo continuo sobre temas relevantes en la sociedad. "Es importante que la

comunidad conozca y visite el museo, ya que es un espacio para todos" destaca Patiño, subrayando la misión del museo de ser un punto de encuentro inclusivo y educativo.



Figura 5. Sala Elbano Méndez Osuna, Miguel Herrera expone "Carabobo, una mirada contemporánea".
Fuente: María Eugenia Acosta (2024)

Conservación y exhibición de obras

Uno de los aspectos más destacados del Museo de Arte Moderno Juan Astorga Anta es su compromiso con la conservación y el cuidado de las obras que alberga. Estas piezas se almacenan en una bóveda, un espacio especialmente diseñado para su resguardo, donde se controla estrictamente la temperatura y la humedad para garantizar su preservación. Está clasificada, tiene un registro por temáticas y también por tamaño.

Este esfuerzo es fundamental para mantener el valor patrimonial del museo, ya que muchas de las piezas que se encuentran en su colección son donaciones de artistas de renombre. "Es una corresponsabilidad de quienes estamos aquí el cuidar estas obras", manifestó Patiño, resaltando la importancia del trabajo continuo



de mantenimiento y vigilancia para preservar este legado cultural.

Asimismo, se realizan inventarios periódicos y un mantenimiento constante para asegurar que las obras se conserven en condiciones óptimas. Señala Patiño "es una manera de contraloría, desde bienes, para ver si están las obras y cómo están. Ante cualquier percance, éste debe ser anunciado con tiempo para nosotros poder, a través de la conservación patrimonial, estar atentos". Este compromiso permite que piezas valiosas de artistas como César Rengifo, Oswaldo Vigas y Gego sigan siendo accesibles para futuras generaciones.



Figura 6. Sala Manuel de la Fuente, ostenta obras de diversos artistas
Fuente: María Eugenia Acosta (2024)

El Museo, un espacio abierto para todos

El Museo de Arte Moderno no es solo un lugar para la exhibición de arte; es también un centro de interacción comunitaria. Con entrada gratuita y horarios accesibles, invita a todos los sectores de la sociedad a involucrarse

en sus actividades y a disfrutar de su colección. Patiño subraya la importancia de la participación comunitaria: "es fundamental que la comunidad conozca y visite el museo, ya que es un espacio para todos, donde se promueve el arte y la cultura en todas sus formas". Las visitas guiadas, especialmente diseñadas para niños y jóvenes, son una parte esencial de la oferta educativa del museo, permitiendo a las nuevas generaciones conocer y apreciar el patrimonio cultural que les pertenece.

Además, Patiño añade que "el museo es un espacio donde se pueden planificar actividades culturales y también es un espacio para la investigación, hay una biblioteca". Esta afirmación resalta la multifuncionalidad del museo como un lugar para la apreciación del arte, la educación e incluso para la investigación cultural.



Figura 7. Escultura "Corral y Dormitorio" de Franco Contreras en exposición permanente
Fuente: María Eugenia Acosta (2024)

Igualmente, declara Patiño que "Todo el mundo tiene una sensibilidad, una emocionalidad eso nos lo dice



Simón Rodríguez, estamos constituidos de la poética de la vida, todos somos sensibles al arte, a la poesía, a los colores, a la vibración de la música, seguramente la constitución y la impronta cultura que cada quien tiene, tiene más acercamiento o menos acercamiento a algunas áreas, pero todos podemos apreciar, observar, determinar y hablar sobre una obra de arte".

Futuro y proyecciones del museo

Mirando hacia el futuro, el Museo de Arte Moderno Juan Astorga Anta se proyecta como un referente cultural dinámico y en constante evolución. Yuri Patiño expresa una clara visión de crecimiento y expansión para el museo: "Siempre estamos esforzándonos no solo en promover lo que está en la colección, sino también en mostrar lo que está haciendo la juventud. Es conveniente que los espacios culturales sean de la juventud, sean de la comunidad. Queremos que el museo siga siendo un lugar de descubrimiento, reflexión y construcción conjunta". Este enfoque en la juventud y en la comunidad resalta la misión del museo de ser un espacio inclusivo y accesible, fomentando la participación activa de diferentes grupos sociales, especialmente de las nuevas generaciones.

En octubre de 2024, el museo celebrará su quincuagésimo quinto (55) aniversario con una serie de eventos especiales para reafirmar su relevancia histórica y cultural. Con una programación especial que incluirá exposiciones fotográficas y presentaciones de obras donadas por artistas nacionales, el museo busca ofrecer una mirada retrospectiva que celebre su legado y al mismo tiempo inspire a la comunidad a continuar apoyando y participando en su desarrollo. Patiño menciona: "Queremos celebrar de alguna manera estos 55 años, hilando un poco un material que tenemos de registro fotográfico para dialogar con obras que donaron grandes artistas". Por otra parte, se espera la posible participación de Juan Calzadilla, uno de los fundadores del museo y destacado artista venezolano.

Con estos eventos, el museo busca ofrecer una mirada

retrospectiva que celebre su legado y al mismo tiempo inspire a la comunidad a continuar apoyando y participando en su desarrollo. "Aspiramos a que la comunidad se una a nosotros para celebrar este importante hito" agrega Patiño. Del mismo modo, la directora ejecutiva enfatiza la importancia de las colaboraciones con instituciones educativas y culturales locales para fortalecer la oferta del museo y ampliar su impacto en la región.

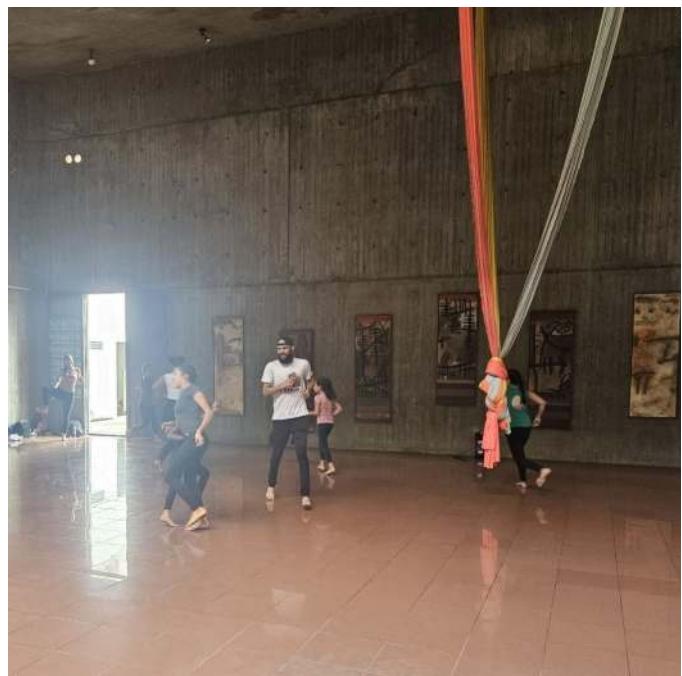


Figura 8. Actividades complementarias en la Sala Manuel de la Fuente

Fuente: María Eugenia Acosta (2024)

Símbolo de identidad cultural y artística

El Museo de Arte Moderno Juan Astorga Anta más que un espacio de exhibición; es un pilar cultural y artístico en Mérida que refleja la riqueza y diversidad del arte moderno venezolano. A través de su compromiso con la preservación del patrimonio artístico, la promoción de actividades culturales y la inclusión comunitaria, el museo ha logrado convertirse en un punto de referencia tanto para los habitantes de Mérida como para los



visitantes de todo el país.

La visión de Yuri Patiño y el equipo del museo de fomentar un ambiente abierto y dinámico para el arte asegura que éste siga siendo un lugar de encuentro, aprendizaje y reflexión para todos. Concluye Patiño, "el arte es una herramienta poderosa para la transformación social, y nuestro museo es un espacio para descubrir, dialogar y construir juntos un futuro más enriquecido culturalmente".



Figura 9. Obra "La gran cabeza que todo lo sabe"

de Mario Colombo en exposición permanente

Fuente: María Eugenia Acosta (2024)

Biografía

Yuri Patiño es poeta y Directora Ejecutiva del Museo de Arte Moderno Juan Astorga Anta en Mérida, Venezuela. Nacida en Puerto Ayacucho, Estado Amazonas, estudió Letras en la Universidad de Los Andes y posee una amplia trayectoria en la promoción del libro y la lectura. Patiño se especializó en difusión mediática de las artes en Argentina, lo que le permitió explorar nuevas formas de acercarse al arte. Antes de asumir la dirección del museo, se desempeñó como Directora de Cultura en Amazonas y como coordinadora de la Escuela Nacional de Poesía Juan Calzadilla en Mérida. Actualmente, también es profesora en la Universidad Nacional Experimental de las Artes (UNEART), donde enseña sobre arte y cultura venezolana, saberes populares y tradiciones. Su compromiso con la preservación cultural y la promoción del arte se refleja en su gestión al frente del museo, donde trabaja para mantenerlo como un espacio inclusivo y vibrante para la comunidad.

Instagram: @mamjaamuseo

Trampiando

