

# RAÍCES

Revista Nicaragüense de Antropología

2520  
9736  
ISSN



*El color del maíz: Gastronomía azuaya a través de la literatura  
entre lo tradicional y lo contemporáneo*

SOMOS HIJOS DEL MAIZ

# El color del maíz: Gastronomía azuaya a través de la literatura entre lo tradicional y lo contemporáneo

Recibido: 04-04-2022

Aceptado: 06-04-2022



Copyright © 2022 UNAN-Managua  
Todos los Derechos Reservados.

The color of corn: Azuaya gastronomy through literature specialization and isolation, but it is essential.

## Guisella Alexandra Carchi Ramón

Investigadora

Escuela Nacional de Antropología e Historia de México

ID Orcid <https://orcid.org/0000-0002-2908-9366>

[guisella.carchi@ucuenca.edu.ec](mailto:guisella.carchi@ucuenca.edu.ec)

## Juan Sebastián Espinoza Rendon

Egresado de la carrera de Historia y Geografía

de la Universidad de Cuenca

ID Orcid <https://orcid.org/0000-0001-6780-4474>

[juan.espinozar17@ucuenca.edu.ec](mailto:juan.espinozar17@ucuenca.edu.ec)

### Resumen

En la obra literaria *Los hijos* del novelista Alfonso Cuesta y Cuesta se ven representadas las costumbres y tradiciones de las poblaciones del Austro ecuatoriano durante el siglo XX. En este sentido, este artículo ha buscado exponer los contextos gastronómicos presentes en la obra, los que evidencian la cotidianidad de la ruralidad, sector donde actualmente se mantienen prácticas milenarias en cuanto a la preparación de alimentos como el maíz, el fréjol, la papa, la caña, etc. Además del uso de utensilios como las piedras de moler, las tinajas, la tulpa, que poseen una carga simbólica, y están presentes en estos pueblos. En este sentido, se aplicó el método de análisis de contenido que sirvió para exponer elementos gastronómicos presentes en la obra, que han sido contextualizados y respaldados con fuentes documentales, y a través del registro fotográfico que refleja la realidad social del sector rural contemporáneo. Desde esta perspectiva, tendremos como resultado que las tradiciones culinarias en el Azuay, han sufrido cambios considerables debido a la vida acelerada propia del sistema moderno, optando por alimentos rápidos de preparar, perdiendo ciertas prácticas gastronómicas tradicionales. Sin embargo, se ha venido revalorizando estos saberes y prácticas por grupos independientes y políticos, a través del registro mediante la publicación de libros, artículos, fotografías, eventos, etc. llevando a cabo programas que dotan de certificaciones para los portadores de estas prácticas denominadas ancestrales.

### Palabras Claves

*Azuay, literatura, historia, gastronomía, utensilios prehispánicos.*

### Abstract

In the literary work *The children of the novelist Alfonso Cuesta y Cuesta*, the customs and traditions of the Austro-Ecuadorian people during the 20th century are represented. In this sense, this article has sought to expose the gastronomic contexts present in the work, those that highlight the daily life of rurality, a sector where ancient practices are currently maintained in the context of the preparation of foods such as corn, beans, potatoes, cane, etc. In addition to the use of utensils such as grinding stones, jars, tulpa, which carry a symbolic load, and are present in these towns. In this sense, the content analysis method was applied, which served to expose the gastronomic elements present in the work, which have been contextualized and supported by documentary sources, and through a photographic record that reflects the social reality of the rural sector. contemporary. From this perspective, the result will be that the culinary traditions in Azuay have undergone considerable changes due to the accelerated life of the modern system, choosing to prepare fast foods, losing certain traditional gastronomic practices. However, this knowledge and practices have been revalued by independent and political groups, through registration through the publication of books, articles, photographs, events, etc. carrying out programs that provide certifications for those who carry out these so-called ancestral practices. through ethnographic work and the same illustrations are highlighted.

### Key Word

*Azuay, literature, history, gastronomy, pre-Hispanic utensils*

# Introducción

La elaboración y representación de alimentos y bebidas en la cotidianidad y festividades ha sido parte de la cultura en contextos domésticos, como en la preparación de la chicha, el uso de tinajas y de otros utensilios. Esto podemos apreciarlo en la novela *Los Hijos* del escritor Alfonso Cuesta y Cuesta. A pesar de que estas representaciones gastronómicas se han mantenido presentes en poblaciones del austro ecuatoriano, algunas de estas han desaparecido paulatinamente por los cambios culturales debido al avance de la tecnología y el agitado modo de la vida urbana; estos aspectos han contribuido para que estas formas y representaciones sean reemplazadas por nuevas técnicas y alimentos procesados, es así que nos formulamos una pregunta de investigación: ¿Cómo son las representaciones gastronómicas existentes en la obra *Los hijos* de Alfonso Cuesta y Cuesta? Para responder a ésta, el presente artículo describe los elementos gastronómicos más significativos que aparecen en la novela.

Sin antes hacer un minucioso recorrido histórico por la literatura ecuatoriana, nos hemos valido de diferentes fuentes, tanto primarias como secundarias, de algunos autores como los textos del novelista Alfonso Cuesta y Cuesta y del arqueólogo Napoleón Almeida, entre otros, quienes han abordado este tema seguramente con un deseo de plasmar una realidad histórico-cultural local. Estos autores nos ofrecen en sus investigaciones académicas un testimonio importante para ampliar nuestros conocimientos sobre cómo está representada la comida y la bebida en la gastronomía azuaya. Durante el desarrollo de este artículo utilizamos el análisis de contenido, que fue la base principal para llegar a la culminación de este trabajo investigativo, con el fin de describir los elementos gastronómicos que nos presenta el autor a lo largo de su obra literaria, para así contrastarlos con elementos provenientes de fuentes históricas.

Cabe resaltar que, en la literatura ecuatoriana, como es el caso de la obra *Los hijos*, los personajes narrados en el transcurso de la novela no son personajes imaginarios, sino que son adaptados de un contexto histórico ubicado en los años 30 del siglo XX. Esta obra, según Salazar (2015), citando al filólogo Jorge Dávila Vázquez, evidencia un interés por el problema del mestizo sustentado en un profundo análisis de las conductas y las formas de vida de aquel entonces. Además, la novela aborda sobre la crisis económica de la época que afectó a los habitantes del campo azuayo, que se vieron obligados a migrar en busca de una vida mejor al Oriente ecuatoriano, pues los salarios eran precarios. Uno de los personajes, que se describen en la obra, se ve forzado a vender a uno de sus hijos, sugiriendo a que estará mejor alimentado en manos de uno de los párrocos de la localidad en la que se desenvuelve la novela. Es importante mencionar, sin embargo, que en el transcurso de la novela aparecen en distintos capítulos sobre las representaciones gastronómicas que serán detallados a continuación (Cuesta y Cuesta, 2005).

### Proceso de elaboración de la comida: el maíz de la chacra a la mesa

Históricamente, los grupos humanos han acomodado la alimentación a su contexto, no solo natural sino también a las condiciones sociales, económicas y culturales en las que se hallaban inmersos; la dieta que estos han llevado a lo largo del tiempo ha influenciado directamente en su forma de vida (Sivaraman, 2018). En el caso de América, es de destacar un importante alimento: el maíz, que constituye una parte importante en la dieta de los pueblos indígenas y mestizos. En la cocina andina, este grano es esencial para las recetas y elemento esencial como cultivo de la llamada chacra. Una particularidad de las comunidades andinas que cultivan este alimento se refiere que esta actividad se realiza para sustentar las necesidades alimenticias primordiales de la familia, y para preservar las relaciones de reciprocidad con toda la comunidad en las que se hallan inmersas más que como elemento de comercio (Asturias, 2004).



*Fotografía 1. Maíz nativo del Azuay. Comunidad de Zhamar, Jima, Sígsig, 2022 (Foto: Guisella Carchi).*

El maíz forma parte de la mesa de las familias azuayas especialmente en las zonas rurales. Cuando la gente está escasa de este grano, las mujeres encargadas de la alimentación del hogar se movilizan a otros sectores cercanos para intercambiar productos tales como papa, frejol y legumbres, a cambio de este preciado alimento; pues la ausencia de este alimento representa precariedad o pobreza. Del mismo modo, si la familia cuenta con una economía estable, este alimento será molido y convertido en harina para hacer productos derivados como envueltos, tortillas, quimbolitos, pan, etc. Cabe destacar que, este grano no está solo presente en la cotidianidad de las poblaciones,



*Fotografía 2. Pobladores de la parroquia Jima, bebiendo chicha en festividad religiosa contemporánea. Parroquia Jima, Sísig, Azuay, 2022 (Guisella Carchi).*

también forma parte de los rituales y las festividades que se llevan a cabo incluso en la actualidad. Podría decirse que el maíz está presente en casi todo; por ejemplo, en la celebración de los bautizos, las bodas, los rituales de paso y en la elaboración de sus derivados como la chicha de las concurridas mingas o para repartir maíz tostado o mote a los visitantes, platos que se entregan acompañados de fritada, queso y otros alimentos. (Asturias, 2004).

Esto podemos verlo plasmado en la novela histórica de Alfonso Cuesta y Cuesta, cuando uno de los indios deja a uno de sus hijos con al párroco a causa de su condición económica a cambio de diecinueve sucres. Al evitar despedirse de su hijo él lo mira desde lo lejos y lo abraza diciéndole, “Aquí barriga llena, tontito; quesillo, ¡harto mote!” (Cuesta y Cuesta, 2005, p.100), al sugerir que estará bien alimentado en manos de aquel sacerdote y que vendrá de vez en cuando a visitarlo. Otro ejemplo de reciprocidad, con relación a los alimentos, podemos verlo cuando una de las cholas tejedoras de sombreros regala mote cocido en una cuchara de palo a uno de los hijos de una de las toquilleras con las siguientes palabras: “Toma, convidaras a tus ñaños. Se le colman las manos. El joven sopla los granos húmedos, calientes, mientras da las gracias” (Cuesta y Cuesta, 2005, p.148).

Durante el proceso de cultivo, es de notar, una vez cosechado el maíz este es expuesto al sol para secarlo,

de ahí cocinarlo para que sea apto para el consumo humano. Muchas de las cholas descritas en la novela aprovechan este recurso natural para bañar a sus hijos, otras sacan a la calle el maíz en esteras para secarlo (Cuesta y Cuesta, 2005). Se puede apreciar con este ejemplo en la novela que estas actividades no se alejan de la realidad de las familias azuayas; es así que, hoy en día en los mercados tradicionales se siguen vendiendo esteras para distintos fines. Por ejemplo, uno de ellos, para el correcto secado de este grano, que luego será sometido a un proceso de cocción, para posteriormente ser dispuesto en la mesa y acompañar a los distintos alimentos de las familias. De igual manera, para la elaboración de la bebida tradicional: la chicha, que será consumida por varios miembros de la familia o la comunidad de acuerdo a las circunstancias de participación social que se lleven a cabo (El Mercurio, 2016).

### Utensilios para el manteniendo de comida y bebida en la novela *Los Hijos*

Un elemento que prima en la novela histórica es la frecuencia con la que se nombra a las tinajas de barro. Pardos (2016) señala que: “Estas piezas de alfarería se han empleado a lo largo de la historia para fermentar, reposar y madurar bebidas como el vino, la chicha, la sidra, entre otras” (p, 1). Estas vasijas cerámicas son dispuestas en un espacio amplio de la casa para precautelar su integridad. Es importante que estas puedan estar protegidas de la luz solar y otros agentes naturales que impiden la maduración de las bebidas.



Las tinajas no suelen lavarse en su interior, pues al hacerlo perderían sus levaduras que son un elemento esencial en el proceso de las futuras fermentaciones de la chicha. Después de un largo proceso la bebida estará lista para consumir cuando se la deja reposar por más de cinco o siete días, dependiendo del lugar donde se la conserve y tomando en cuenta en el proceso la temperatura ambiente (Cremonte, Otero, Gheggi, 2009).

Sin embargo, consideramos que la representación de las tinajas en la novela histórica la vemos plasmada con cierta carga de misticismo, pues algunos personajes, como Diego y la anciana indígena, la describen como una pieza llena de magia y misterio. La anciana intenta convencer al niño de que no juegue con las tinajas pues las considera mágicas, con las siguientes palabras:

Bájese, niño Diego, ¿no le da miedo? - (...) si se cae se ahoga, la tinaja jala desde adentro.

¿Oye? Ya nomás sale una mano y le jala... Como no le obedece, lo toma por la cintura, ¡Suéltese!  
¡Cuidado! ¡Está moviéndose! y lo deja en el suelo.

Pero si ya te he dicho – explica el niño- No puede voltearse porque es de los incas y está llena. (Cuesta y Cuesta, 2005, p.81)

Diego, que es uno de los personajes principales, va en búsqueda de la tierra de las tinajas junto a su padre, quien, aun cuando es un abogado, soporta una difícil económica y para sobrellevarla se dedica a la destilación clandestina de aguardiente. En la travesía, el niño descubrirá la realidad que viven muchos de los personajes que aparecen en la novela. El padre del niño afirmaba que la tierra de las tinajas se encontraba en los altos cerros, donde la tierra es rojiza. El niño pensaba, en contraste, que estas vasijas estarían bajo tierra como unos tubérculos por desenterrar, y se preocupa que al intentar desenterrarlas podría romperlas. Incluso, menciona a uno de sus amigos, un niño pelirrojo, que ellos se encontraban en la tierra de las tinajas; sin embargo, fueron testigos de los diversos atropellos que sufrían los indios en manos de los ciudadanos, es así que, decepcionado al descubrir la realidad de esta tierra, dice a su padre: “No ha sido la tierra de las tinajas (...) Sino de horrores” (Cuesta y Cuesta, 2005, p.140).

---

*fotografía 3. Tinaja, usada para preparar chicha en la comunidad rural de Zhamar. Portadora, María de Jesús Iñamagua. Comunidad de Zhamar; Jima, Sigsig. 2022 (Foto: Guisella Carchi).*



Por otro lado, dentro de los utensilios de la cocina, también encontramos la tullpa o fogón de leña. Monge (2015) señala que la construcción de este elemento culinario se “improvisa en cualquier parte: en el campo, o en un lugar determinado de la casa, como en el corredor, o en un cuarto especial que se destina para cocina” (p. 22). El fogón se construye con piedras de río, que tienden a tomar un color negro por la constante exposición al extremo calor, la leña y el hollín (El Mercurio, 2016). Sobre estas tullpas se disponían ollas de cerámica ya que este material es propicio para soportar altas temperaturas y conservar el alimento (Mora, 2018). En la novela, la tullpa juega un papel fundamental, en el contexto doméstico, pues la madre de Tacuri –uno de los personajes– en su lecho de muerte y hasta en su entierro está acompañada de su perro junto a la hoguera de la casa, como bien menciona Cuesta y Cuesta:

”

El cadáver quedó solo, estaba con las quijadas amarradas y vestía burda polca, rebozo azul y tres polleras de colores distintos, mal ceñidas, que le cubrían hasta los tobillos- Un poncho diminuto- los nietos estaba lejos- contemplaba el tapado, pero las rajadas plantas de los pies asomabas por los bordes, lívidas, terrosas todavía. El perro entró y se tendió otra vez junto a las brasas – grandes los ojos, lacrimosos, fijos en el cadáver. Los leños encendidos se movían ellos solos consumiéndose, y la llama crecía, azulada su base. (Cuesta y Cuesta, 2005, p. 264)

Por consiguiente, este pasaje de la obra literaria refleja el contexto doméstico de uno de los personajes, además de que en la obra cuenta algunos detalles que se tornan funestos. Por ejemplo, la ausencia de mujeres que acompañasen con cantos y rezos la despedida de la anciana, ya que solo contaba con la presencia de unos cuantos hombres y su perro. Que, al olfatearla, quedó paralizado y que su aullido hacia el techo acompañó los últimos momentos de velación del cadáver. Una vez llevado a cabo el entierro de la anciana, la choza donde vivía aquella mujer, quedó en tinieblas por la ausencia de la tullpa que alguna vez alumbró el espacio hogareño cuando estaba viva; se relata que incluso otros utensilios desaparecieron, entre los cuales desataca la piedra de



*Fotografía 4. Tullpa presente en las cocinas tradicionales de la Comunidad de Cuzhig. Comunidad de Cuzhig, Portadora: Delfina Peralta. Cuzhig, Jima, Sígsig, 2022 (Foto: Guisella Carchi).*



## Platos festivos como elemento de identidad en el Azuay

Existe una gran diversidad de alimentos y bebidas que marcan la identidad azuaya; sin duda, el mote o el maíz cocido es uno de ellos. El arqueólogo Napoleón Almeida Durán afirma que este alimento ya lo comían las sociedades prehispánicas como los cañaris, pues estos hervían el grano en recipientes de cerámica para que pueda ser apto para el consumo humano. Sin embargo, con la llegada de los españoles al continente americano, estos trajeron consigo una gran diversidad de productos comestibles que, al mezclarse con los productos nativos, dieron origen a nuevos platos, es así como surge, como ejemplo, el mote pillo, el mote sucio y el mote pata, que actualmente son platos tradicionales en las festividades y cotidianidad azuaya. Además, señala que desde aquellas épocas nació la tradición de comer maíz, pues desde tiempos antiguos se ha constituido en uno de los principales elementos gastronómicos que se cultivan en la sierra andina de Ecuador, y es uno de los productos más expendidos en los mercados locales de la provincia del Azuay (El Tiempo, 2016).

Otro alimento de la identidad de azuaya es la panela, este producto se obtiene de la caña de azúcar, la materia prima para elaborar este alimento se encuentra principalmente en la región del Valle de Yunguilla. Puesto que las condiciones climáticas y geográficas de este territorio son aptas para que este producto pueda ser sembrado y extraído. De este modo, después de un extenso proceso que se inicia con la trituration de la caña de azúcar, y luego en la separación de los residuos; posteriormente se calienta el jugo, hasta que este tome una consistencia viscosa. En seguida a esto, se vierte el líquido viscoso en moldes, para el proceso de secado; y, una vez seco, la llamada panela está lista para enfundarla y destinarla al comercio en los diferentes mercados y tiendas de la región y del país. (El Telégrafo, 2015).

La panela sirve como endulzante natural para bebidas u otros fines. En el caso de Diego, en uno de los pasajes de la novela, se menciona que este niño lleva consigo panela en sus bolsillos siempre a donde vaya, y uno de sus amigos le pide una porción, ya que él se ha olvidado desayunar y necesita saciar su apetito; para ello, le pide una porción de panela, que con realismo literario lo describe Cuesta y Cuesta (2005). Este pasaje no se aleja de la realidad, pues muchas personas hasta el día de hoy optan por llevar consigo panela para consumirla, ya que se conoce que es fuente de vitaminas y calorías, que incluso mitiga la sensación de frío. Obando (2010) señala que la panela: “es un alimento indispensable para la población rural que sustituye al azúcar refinado por este elemento, ya que el proceso para obtener esta materia prima es totalmente natural y por ende más económico” (p, 10).

## Conclusión

En el transcurso de este trabajo investigativo, basado en la novela Los Hijos de Alfonso Cuesta y Cuesta, hemos detallado algunos elementos gastronómicos que se describen a lo largo de la obra que, aunque son mínimos, hemos intentado rescatar los aspectos que consideramos más sobresalientes comparándolos con algunas fuentes históricas. En efecto, hoy en día evidenciamos que la representación de la comida y la bebida ha sufrido cambios a lo largo del tiempo, pues se han venido incorporando nuevos elementos gastronómicos de acuerdo con las necesidades de las sociedades y la cultura. El modo de vida acelerado de las familias del austro ecuatoriano ha obligado a estas a optar por otras formas de alimentación, como las cadenas de comida rápida,

restaurantes con menú extranjero o las llamadas viandas. Estas han sido propicias para que ciertas formas de preparación, representación, alimentación, se pierdan en el tiempo.

Pues tanto la mujer como el hombre se ven obligados a trabajar para mantener a sus familias y el tiempo destinado a la elaboración de los alimentos ha disminuido notablemente, y en algunos casos las prácticas tradicionales gastronómicas han quedado casi en el olvido. Sin embargo, si nos vamos a contextos rurales podemos evidenciar que todavía se mantienen ciertas formas de preparación y representación de estos elementos gastronómicos que aparecen en la novela histórica analizada. Estos conocimientos sobre estas representaciones culinarias han llegado hasta nuestros días en la literatura ecuatoriana contemporánea gracias a literatos como Alfonso Cuesta y Cuesta. Consideramos que este destacado autor ha contribuido con enfoques novedosos sobre el tema que hemos abordado en el transcurso de esta investigación. Él nos sitúa en una década donde el indígena sufrió constantes atropellos, sin dejar de lado sus rasgos culturales y gastronómicos.

En efecto, resulta interesante que hoy presenciemos un intento de revalorizar y rescatar las técnicas y representaciones de la gastronomía azuaya por parte de ciertas organizaciones y movimientos sociales. En el caso de Ecuador, incluso el mismo gobierno, lleva a cabo programas que intentan rescatar las prácticas gastronómicas denominadas ancestrales, dotando de certificados, cursos, capacitación virtual, publicación de libros, avalados por el Ministerio de Turismo para que, así, en conjunto con mujeres y hombres comprometidos con el rescate de la gastronomía azuaya forman un equipo interdisciplinario, conjuntamente con los GAD municipales, para promover espacios de revalorización de estas representaciones culinarias consideradas como parte de la identidad del austro ecuatoriano.

## Referencias

Asturias, M. (2004). *Maíz de alimento sagrado a negocio del hambre*. Red por una América latina libre de transgénicos. URL: <https://es.scribd.com/document/280306604/Maiz-Alimento-Sagrado-a-Negocio-Del-Hombre>.

Cremonte, M., Otero, C., y Gheggi, M. (2009). Reflexiones sobre el consumo de chicha en épocas prehispánicas a partir de un registro actual el Perchel, Tilcara, Jujuy. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología XXXIV*. 75-102. URL: <http://www.saanropologia.com.ar/wp-content/uploads/2015/01/Relaciones%2034/04%20Cremonte%20final.pdf>.

Cuesta, A. (2005). *Los hijos, edición preparada con estudio introductorio, cronología y notas por Jorge Dávila Vázquez*. Libresa.

El mote, una parte de la identidad azuaya. (25 de mayo de 2016). Diario el Tiempo. <https://www.eltiempo.com.ec/noticias/region/12/el-mote-una-parte-de-la-identidad-azuaya>.

Los secretos de la chicha tictido. (28 de noviembre 2016). Diario el Mercurio. Centro de Documentación CIDAP. <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/1264>.

Monge, E. (2015). Deleite al estilo ancestral. Kalpana, 13 .18-27. URL: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5877892>.

Mora, C. (2018) *Levantamiento del Patrimonio culinario de las preparaciones tradicionales de la localidad de Tulcán*. [Tesis de Pregrado, Universidad de las Américas]. <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/9154>.

Obando, P. (2010) *La panela, valor nutricional y su importancia en la gastronomía*. [Tesis de Pregrado, Universidad Técnica del Norte]. <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/2247/2/ARTICULO%20CIENTIFICO%20PANELA.pdf>.

Pardos, B. (2016). Vinos que recuperan el sabor de su tierra. Sapiens. URL: <https://umhsapiens.com/vinos-que-recuperan-el-sabor-de-su-tierra/>.

Salazar, Y. (2015). El género novelístico en la literatura ecuatoriana. Univeristas, XIII (23),183-203. URL: <https://universitas.ups.edu.ec/index.php/universitas/article/view/23.2015.09>.

Sivaraman, S. (Ed.). (2018). *Los Alimentos como Medicina y la Cocina como Farmacia*. Editores del Austro.

Vera, D. (11 de enero de 2015). La panela, una tradición que se mantiene en Yunguilla. El telégrafo. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/buen/1/la-panela-una-tradicion-que-se-mantiene-en-yunguilla>.

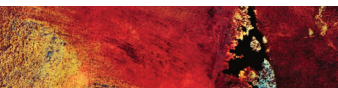
White, H. (2010). *Ficción Histórica, historia ficcional y realidad histórica*. Prometeo Libros. URL: <https://es.scribd.com/doc/141216563/Hayden-White-Ficcion-historica-historia-ficcional-y-realidad-historica>

### *Guisella Alexandra Carchi Ramón*



Guisella Alexandra Carchi Ramón (1995). Licenciatura en Letras y Ciencias de la Educación, en la especialidad de Pedagogía de la Historia y las Ciencias Sociales (2022) Universidad de Cuenca. Diplomado en Antropología de las Religiones, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México (2022). Presta servicios profesionales fotográficos en UNESCO sede Ecuador. Ha realizado investigaciones de etnoarqueologías y antropologías en la Universidad de Cuenca, así como en la parroquia Sigsig y Nabón. Es miembro del Comité de Usuarías para la vigilancia del cumplimiento de la ley en favor de víctimas de violencia y de feminicidios por ONU Mujeres y Fundación ESQUEL. Su línea de investigación se centra en el estudio de los cultos religiosos y la gastronomía andina.

### *Juan Sebastián Espinoza Rendon*



Egresado de Historia y Geografía por la Universidad de Cuenca, realiza su trabajo de titulación sobre Movimientos Estudiantiles en la ciudad de Cuenca desde 1984 a 1988. Actualmente trabaja en proyectos comunitarios centrados en revalorizar el patrimonio intangible y arqueológico siendo parte de varias prospecciones