

# COSTUMBRES ANCESTRALES DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO DE UNA UNIVERSIDAD PÚBLICA PERUANA

Dra. Gladys Bernardita León Montoya

gladys.leon@unat.edu.pe <https://orcid.org/0000-0003-0578-5030>

Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja "Daniel Hernández Morillo. (UNAT)

Lic. María Saavedra Chinchayan.

maria.saavedra@untrm.edu.pe

<https://orcid.org/0000-0001-6177-9482> Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas. (UNTRM)

Mg. Lizzett Paola Cerna Ruiz

lizzett.cerna@unat.edu.pe

<https://orcid.org/0000-0002-7048-6531> Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja "Daniel Hernández Morillo. (UNAT)

Mg. Sonia Celedonia Huyhua Gutiérrez.

sonia.huyhua@untrm.edu.pe

<https://orcid.org/0000-0003-4823-2778> Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas. (UNTRM)

Dra. Marisel Roxana Valenzuela Ramos

mariselroxanavr@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-1857-3937> Universidad Nacional de Piura

Recibido: 2/3/2022

Aceptado: 19/5/2022

## RESUMEN

En la presente investigación se rescataron saberes, costumbres y prácticas de los trabajadores administrativos de una universidad pública peruana; donde la mayoría de los entrevistados consideran festividades relacionadas con las tradiciones de sus pueblos haciendo énfasis en las fiestas patronales y en relación a actividades comunitarias y agrícolas. Así mismo, la principal costumbre ancestral reconocida por los entrevistados está referida a la festividad del Patrón Santiago o Tayta Shanty, que tiene una connotación sobre la fertilidad, lo cual es sinónimo de abundancia. También se habla del uso de la sabia naturaleza para curar dolencias a través de las infusiones, de las limpiezas o jubeos. En relación con la gastronomía se encontró que está muy arraigada en la zona de Huancavelica: los alimentos fortalecen, dan salud y vida.

**Palabras clave:** Fiestas, normativas, medicina tradicional, gastronomía.

## ANCESTRAL CUSTOMS OF THE ADMINISTRATIVE STAFF OF A PERUVIAN PUBLIC UNIVERSITY

### ABSTRACT

In the present investigation; knowledge, customs and practices of the administrative workers of a Peruvian public university were rescued; where most of the interviewees consider festivities related to the traditions of their towns, emphasizing the patron saint festivities and in relation to community and agricultural activities; Likewise, the main ancestral custom recognized by the interviewees refers to the festivity of the Patron Santiago or Tayta Shanty, which has a connotation about fertility, which is synonymous with abundance; There is also talk of the use of wise nature to cure ailments, through infusions, cleansing or jubilation; In relation to gastronomy, it was found that it is also deeply rooted in the Huancavelica area, food strengthens, gives health and life.

**Keywords:** Festivities, regulations, traditional medicine, gastronomy.

## INTRODUCCIÓN

Investigar y escribir sobre costumbres ancestrales es identificar la cultura “viva” de un pueblo; es conocer sus orígenes, su evolución y a sus ancestros; rescatando sus saberes, honrándolos con el agradecimiento y haciendo el firme propósito de continuar con este legado de conocimientos y prácticas que nos han dejado. Sin embargo, se sabe que en la actualidad la globalización está llevando a la humanidad a una mirada netamente futurista, dejando de lado también la mirada hacia un pasado lleno de cultura, de vivencias, de costumbres, las que deben también aplicarse en la actualidad y transmitirse a las nuevas generaciones. Actualmente estamos en el centro de la balanza donde existe el libre albedrío para la elección: miramos al futuro con tendencia, entre otras visiones, a la transhumanización o miramos al pasado con esa riqueza “viva”, o logramos un equilibrio entre ambas miradas. Nuestra visión es lograr ese equilibrio y para ello nos ubicamos en esta ocasión del lado donde debemos rescatar nuestras costumbres ancestrales y transmitir las a las nuevas generaciones.

Lo mismo están haciendo algunos organismos internacionales como es la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura, que refiere que el patrimonio cultural es una señal de identidad y que ningún progreso es duradero si no tiene un componente cultural fuerte (1). En Perú el ministerio de cultura promueve la salvaguarda, que consiste en sembrar los mecanismos de transmisión de las expresiones culturales, es decir busca identificar, patentizar, investigar, resguardar, promocionar y transmitir los saberes culturales de un pueblo o comunidad con la finalidad de motivar su difusión y continuidad en el tiempo (2) y también a través del INS (Instituto Nacional de Salud), quien ha creado el CENSI (Centro Nacional de Salud Intercultural), cuyo compromiso es promover un encuentro en este caso específico entre la medicina alternativa, tradicional y complementaria con la medicina convencional; debido a que se conoce que Perú se caracteriza por la riqueza de su diversidad cultural y multiétnica (3): Así mismo, el Ministerio de Educación (MINEDU), se ha propuesto rescatar las costumbres ancestrales, las cuales representan la herencia de nuestros ancestros y son muy importantes para nuestra identidad como país, y se debe identificarlas, conocerlas y difundirlas a la humanidad (4).

Es por ello que, como investigadoras, nos interesa rescatar las costumbres ancestrales, no solo para conocer la evolución del Perú, sino para poner en práctica sus saberes y prácticas y transmitir las a las nuevas generaciones. De esta manera, no nos alejaríamos ni con mucha rapidez ni con mucha distancia de nuestra madre naturaleza, debido a que estas costumbres ancestrales se basan en ella. Por todo lo expresado, la investigación tuvo como objetivo

general describir el conocimiento, prácticas y transmisión de las costumbres ancestrales del personal administrativo de la Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja “Daniel Hernández Morillo”. Tayacaja-Huancavelica-Perú, 2021, y para ello se decidió dividir la presente investigación en cinco dimensiones. Así, también cabe destacar que el estudio se basa en las declaratorias de expresiones del patrimonio cultural inmaterial catalogado como patrimonio cultural de la nación, del Ministerio de Cultura del Perú.

## DESARROLLO

### Fiestas, alegría y cultura de los pueblos.

La celebración de las fiestas son parte del pensamiento y sentimiento humano debido a que son propias de las creencias de la población que vive en un mismo espacio territorial (5). Asimismo, estas celebraciones se incluyen como parte de las actividades programadas en el calendario comunal, por lo que afirmó Marcel Mauss: “La fiesta es un hecho social total, de expresión ritual y simbólica, sagrada y profana”. Tal es así que se cuenta con una organización que describe cada acción a realizar como parte de las fiestas. Respecto al aporte y respuestas de los entrevistado, se conocen una serie de fiestas propias de cada pueblo, fiestas relacionadas con la fe a los santos de su zona, fiestas que se celebran en todo el territorio peruano. También se conocen las ceremonias rituales relacionados con las festividades más conocidas en regiones como Huancavelica, Junín y Ayacucho, por ejemplo el Santiago, entre otras alusivas a los carnavales o fiesta de las cruces, la misma que expresan las respuestas de los entrevistados respecto a la pregunta: *Enumera las fiestas y celebraciones rituales que conoces de la zona de nacimiento.*

La mayoría de los entrevistados considera festividades relacionadas con las tradiciones de sus pueblos haciendo énfasis en las fiestas patronales y en relación con actividades comunitarias y agrícolas. como es el caso:

“Santiago, carnaval, danza de tijeras, fiesta de cruces, fiesta patronal de la virgen purísima, fiesta de todos los santos”

“Tipaki tipaki-santiago - bajada de cruces - fiesta por honor a la patrona de pampas virgen purísima - Patrón de Daniel Hernández, San Martín de porras”

“Danza de las tijeras, santiago, corrida de toros, la herranza de ganados; fiestas patronales como el 16 de julio virgen del Carmen y el 30 de agosto santa rosa de lima”

“Santiago - carnavales o fiesta de compadres y comadres - chacra o minka - santa rosa de lima - señor de la agonía - siembra de maíz o yupanacuy - danza de tijera - pascuas”.

“Fiesta de Santiago, trilla de cebada, alcalde de bara, fiesta de Santa Cruz de Mayo, fiesta de la danza de tijeras”.

“Capitanía de Ahuac-chupaca-junín (mes de febrero) y llamish (29 de junio) y carnavales de pariahuanca-huancayo-junín (mes de julio)”.

### **Danzando y escuchando la fuerza y el furor de nuestros antepasados.**

El origen de la danza tiene casi más de tres mil años antes de Cristo, donde se observa que rescata las diversas manifestaciones culturales de un pueblo, así como sus costumbres, tradiciones y creencias, siendo parte del Patrimonio Cultural de la Humanidad (6). En las entrevistas realizadas donde se preguntó *¿Participa de algunas danzas folclóricas?*, los entrevistados manifestaron que:

“Santiago, esta danza se origina en la selección y señal de los animales. es una expresión folclórica”

“Sí, practico el Santiago, la trilla, cabra Quintuy, Tipaki Tipaki y demás” “Santiago, carnavales, danza de tijeras” (E-06). “Santiago y Huaylas”

“Carnaval Tipaki Tipaki, es una danza costumbrista del lugar que se transmite desde los abuelos que practicaban en los cerros anteriormente”

“Sí, danza de las tijeras, Maqtada de Cáceres, Trilla, Carnaval de Huaytara”

“Huaylarsh antiguo y moderno, Tunantada, Caporales, Morenada, Tobas, Tinkus, Diablada y Tondero”

“Toril”

“Sí, del qarmenqa”

“Pukllay”

El interactuar con las diversas personas, muchos de ellos familiares, hace que se fortalezcan los lazos de amistad y ayude a que expresen sus sentimientos a pesar de las dificultades que puedan estar pasando, rodando y haciendo sonreír a cada paso que realizan durante el festejo de sus raíces. Pero a pesar de que se siga dando esta unión entre los “paisanos”, lamentablemente el uso de la tecnología, las redes sociales y la aparición de los problemas de salud pública pueden afectar que se siga practicando las diversas tradiciones de los pueblos. Por tal motivo, es necesaria la transmisión de nuestras costumbres a las generaciones venideras para que el amar nuestra cultura y costumbres sea parte de nuestro quehacer diario y perdure durante el tiempo.

La transmisión de las danzas y música de las personas tiene por finalidad describir las costumbres de los pueblos y a la vez comprender las raíces de sus orígenes desde lo cotidiano, ya que es importante y preciso para lograr la integración social, porque esa comunicación que se transmite de las personas a través de su música enfoca lo más profundo del sentir de cada uno de los pobladores

del lugar donde habitan, y al transmitirlo entre sus familiares y amigos hace que no se extinga y que perdure en el construyendo de esta manera los mitos y creencias de toda una sociedad (7).

Con respecto a la pregunta: *¿Trasmities estas danzas y música a tus hijos?*, los entrevistados respondieron:

*“Me gusta la música y me encantaría que mi hijo tome algún instrumento”*

*“Porque son costumbre que no se deben de olvidar”*

*“Sí, porque cada persona, cada familia y cada población se caracteriza con su danza a través de ello podemos observar la riqueza de diversas tradiciones”*

*“Porque trato de revivir los años maravillosos que viví junto a mis ancestros y que mis hijas conozcan lo hermoso que es amar lo nuestro”*

*“Porque es una tradición ancestral de agradecimiento por la fertilidad de la tierra, que incluye los animales. y se viene realizando de generación en generación en mi familia esta costumbre”*

*“Porque es muy importante que conozcan sus orígenes, el lugar de donde somos”*

*“Porque es nuestra cultura y costumbre y si no lo enseñamos a través de generaciones lo vamos a perder”*

Cuando se entrevistó sobre las razones porque no se transmiten las danzas y música a sus descendientes, confluyen en lo siguiente:

*“Por la pandemia, y porque son pequeños”*

*“Vivo en una región distinta a mi lugar de nacimiento y trabajo en otra región distinta al lugar donde resido y viven mis hijos”*

*“Ninguno se perdió las costumbres hasta cuando estaban en vida los abuelos”*

*“Porque es una fiesta tradicional, pero a mi hija no le gusta ni le atrae”*

La música es un medio de construcción de la comunidad desde épocas muy antiguas (8). Así, el transmitir a los hijos los bailes y la música que quieren y que les fueron heredados por sus antepasados, hace que les alegre el alma, ya que allí sienten el revivir de sus seres que han dejado de existir y les fortalece para que puedan seguir adelante. Las expresiones de alegría al practicar la música y la danza con los seres queridos, hace renacer las tradiciones de la tierra o el lugar donde los vio nacer y es lo que ahora les ayuda a seguir adelante. Al transmitir a los hijos el amar la música y la danza se logra permanecer en el tiempo, porque, tener esta unión, hace una sinergia con los elementos del pasado y la dinámica con el presente (9).

### **Atesorando el pasado para recibir abundancia y protección**

La creencia en aquello que existe (lo que hay y no responde a ninguna dialéctica) está en las costumbres; operan ya en nuestro fondo, aunque no pensemos en ellas, está desvinculada del saber epistémico, se manifiesta en acción expresiva y simbólica que mantiene una relación interna con su contenido, que responde a demandas espirituales, del cuerpo y el territorio (10) lo espiritual requiere estar en alerta con todos los sentidos, en permanente relación con los espíritus de los tres espacios canalizando las energías naturales que viabilizan la vida y hacen posible ordenar nuestras acciones como estrategia para vivir en armonía con los demás seres, cuidando y protegiendo la Madre Tierra preservando el territorio en ambientes de armonía para asegurar el buen vivir de las generaciones presentes y futuras (16,17).

La principal costumbre ancestral reconocida por los entrevistados está referida a la festividad del Patrón Santiago o Tayta Shanty, que tiene una connotación sobre la fertilidad, lo cual es sinónimo de abundancia. Todo el ritual se hace como agradecimiento a la santa tierra, la Pacha Mama, que nos brinda sus productos para alimentarnos, quien recibirá un pago o pagapu como agradecimiento de la población, así como la petición de que el ganado pueda aumentar mucho más, evidenciándose en:

*“El pago a la tierra y el cuidado del ambiente”. Tayta Wamani*

*“Para que el ganado aumente se realiza el pago al Tayta Huamí”*

*“Los Apus, la creencia en lo mítico que transmite los andes peruanos”*

*“Que los cerros tienen vida (o más conocidos como los apus)”*

*“El pagapo al apu Huamani (para un buen augurio del ganado), este acto se realiza en tiempos de herrarzas”*

*“Pagapu al Tayta Shanti”*

Es necesario mencionar que el “Apu Huamani” o “Tayta Huamani” en la filosofía y pensamiento andino representa a todas las montañas y cerros de la geografía andina, los pobladores le ofrecen rituales, ofrendas, igual que a la Pachamama. Muchas veces al Tayta Huamani se le pregunta por el futuro o el pasado, también puedes pedirle que vea, que cuide desde otros lugares a tu pueblo, a tus seres queridos, con la frase típica “Tayta Huamani... Tayta Huamani... Jayaycullayki.

Otras creencias y saberes relacionados con la abundancia de la producción se expresan en:

*“Quemar pajas para que llueva, -quemar pajas para proteger a los alimentos de la helada, -votar ceniza hacia el espacio para que no caiga granizada, -llevar agua del río Mantaro al cerro más alto para que llueva”*

*Arrojar pelusas o plumas al camino (aumentan los animales como los caminantes), arrastrar las alas la gallina (lloverá)*

*“La estación lunar para realizar las siembras”*

*“Tener una calavera dentro del huerto o sembrío y poner piedras de tamaños medianos es señal de seguridad que nadie robará, ya que la calavera cuida y espanta con las piedras a quien intente entrar sin permiso”*

*“Señas cósmicas/astronómicas que indican el buen y mal año”*

*“Escoger la coca”*

*“Selección de Coca Quinto para la buena fortuna, Pagos a la tierra con coca, frutos y licor”*

En la cosmovisión andina se tiene la creencia en la vida después de la muerte. Para transitar el viaje los muertos requieren algunos elementos de la vida terrestre (13), por ejemplo, se realiza una serie de arreglos y se viste a los muertos con sus mejores atavíos, incorporando comida y bebidas de su preferencia para que en el más allá no sufran hambre o sed. Además, existe la creencia de que, al no realizar los rituales al difunto, este puede molestarse y convertirse en “alguien peligroso” (19,20,21). Por ello, entre las costumbres ancestrales más recordadas y practicadas por respeto a los fieles difuntos que cada año regresan a recargar provisiones, se encuentran:

*“Ofrenda a los muertos en el 1 de noviembre”*

*“Los preparativos para la llegada de los difuntos por todos los santos, el kintu akllay, la velada, el pasiaky y su mute yanuy en vísperas de San Juan”*

*Ofrendas en todos los santos (se cree que vendrán los difuntos el día 2 de noviembre a degustar sus platos favoritos)*

*“Con la creencia de que sus difuntos padres le van a visitar el 1 de noviembre, mi abuela preparaba diversos potajes de la zona y las mejores presas de los diversos potajes servía en dos platos de cada potaje y los ponía en una mesa grande decorada con sus mejores manteles, flores y frutas, En el centro de la mesa colocaba un pan gigante (tantahuahua) y dejaba la puerta entreabierta. Esta creencia la practicaba todos los años, sacrificaba un cerdo, gallinas, cuyes y oveja”*

*Ofrenda a las almas de nuestros difuntos”*

### **Prácticas ancestrales agrícolas**

En referencia a las prácticas y tecnologías agrícolas, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura señala que se debe tener en consideración que las prácticas ancestrales han evolucionado y adaptado a las cambiantes condiciones locales (17) y que no todo el conocimiento tradicional es necesariamente el indicado para aplicarse al contexto actual.

Las prácticas agrícolas están asociadas a las creencias y forma de pensamiento, pues expresan las formas en que se debe tratar a la Pachamama y cuál es el proceso para la siembra y cosecha en los campos agrícolas. Frente a esto, los entrevistados indican las siguientes prácticas:

“el ticpio (voltear la tierra para sembrar); la siembra y cosecha manual”.

“Qachua”

“Chacma, el arado con toros y el pago al cerro”

“Siembra De Maíz, Trilla De Cebada, Siembra De Papa”

“Siembra de maíz con yunta de toros, cosecha de cebada y trigo con caballo y cosecha de cebada y trigo con huacchana (palos de árboles), siembra de papas nativas con chaquitacla”

“La minka”

“Chaquitacla”

“Siembra con yunta y arado de madera. Preparar comida al momento de la siembra y cosecha. El ayni al momento de la siembra y cosecha”.

“El qinti watay en la siembra del maíz”

“Siembra de cebada, trigo, arveja, habas, quinua, lenteja, linazas, papa, mashua, oca, olluco, maíz”.

“chacmeo, arado con yunta y siembra de los productos de la zona”.

“la siembra con el jarawi y el senci”

“Yupanacuy y chacma”

“Pago a la Pachamama para una buena producción, ahuyentar la granizada con manta negra u orina descompuesta”

Estas prácticas agrícolas incluyen tradiciones vinculadas a las ceremonias propias del pago a la Pachamama y muestran que las comunidades andinas consideran actividades que permiten la conservación de suelos, el uso no invasivo de químicos en la tierra, la siembra de productos autóctonos y andinos. Dentro de las cosmovisiones hay “bienes” que se venden, otros que se donan y otros que no se dan ni se venden, sino que se guardan en la comunidad y se pasan de generación en generación. A este conocimiento heredado se lo denomina saber ancestral (18)

### **La divina naturaleza: te sana y te alimenta**

Te sana a través del uso de la medicina tradicional, que existe desde la creación de la humanidad hasta nuestros días. La naturaleza nos brinda elementos para sanar dolencias o enfermedades, se ha dado desde siempre y esos conocimientos, saberes y prácticas de nuestros primeros hombres que poblaron el planeta han ido transmitiéndose de generación en generación; es decir hasta la actualidad se siguen poniendo en práctica, tal vez no con la misma frecuencia que antes, pero sigue vivo el uso de la medicina natural. Para la Organización Mundial de la Salud, la medicina tradicional es fundamental, para la atención a las personas en los establecimientos de salud, o similares. En algunos países, se le denomina medicina complementaria, sin embargo, con frecuencia es subestimada a pesar de que se utiliza cada vez más en casi todos los países del mundo; razón por la cual se aprueba la “Estrategia de la OMS sobre medicina tradicional 2014-2023” (19).

El uso de plantas medicinales actualmente es una práctica muy habitual para aliviar múltiples enfermedades (27,28) La medicina tradicional es un potencial para complementar a la medicina convencional, por lo que es una muy buena opción adicional, debido a que ha llegado a demostrar su eficacia de manera extraordinaria en los momentos actuales, lo cual hace reflexionar al respecto (22)

El INS refiere que “La población peruana durante siglos ha desarrollado conocimientos y prácticas de salud basadas en su experticia; incorporándose estas (ritual, cosmovisión y la interacción de terapias) en algunos establecimientos de salud” (3) Así mismo, las personas que conocen se convierten en agentes comunitarios de salud, quienes aportan la identidad local y regional, el orden social y moral de las comunidades y la cohesión grupal.

En la población de estudio se rescata el uso de la sabia naturaleza para curar dolencias de diferentes maneras, por ejemplo, a través de las infusiones, de las limpiezas o jubeos, como se lo llama en la zona de Huancavelica. En ese sentido, se rescataron las siguientes vivencias del personal administrativo, que a continuación se detallan:

*“la muña (para los resfriados), el llantén (para las inflamaciones), La huamanripa (para los bronquios)”*

*“matico y molle para los golpes, ccerca contra las infecciones, muña e inca muña para los cólicos, humanripa y borraja para la tos, sachapaico y ortiga para aliviar los dolores de cabeza, ortiga negra y blanca contra los calambres”*

*“tomar agua de muña para los cólicos, jubeo, tomar macerado de ajos y eucalipto para la gripe”*

*“La hierba marco sirve para el aire y cólico”*

*“La Infusión de apio y orégano, actúan de inmediato ante el dolor estomacal”*

*“el huamanripa (en infusión caliente para evacuar las flemas de los pulmones)”*

*“tomar macerado de ajos y eucalipto para la gripe”*

*“si enferma de covid, utilice cebolla, kion, ajos y limón, todo hervido”*

Como se evidencia, el uso de las plantas medicinales a manera de infusiones es muy frecuente. De la misma manera, se utilizan algunas otras formas, como, por ejemplo:

*“Las cenizas de las plumas de gallina, funcionan como cicatrizantes en las heridas. Usar trigo masticado para infecciones. Usar Pata de grillo para heridas, el Pelo quemado del perro que te mordió para curar su mordedura, Limpiar el ojo con un huevo, periódico.”*

*“agua de muña, jubeo con cuy, marco para el aire”*

*“Masticar hoja de coca para no cansarse y trasnocharse; ir a los curanderos; limpia del mal de ojo con huevo; la cura del Shucaque; la cura del susto”*

Nos alimenta y con ello nos fortalece, nos da salud y vida, como decía. Hipócrates: “que tu alimento sea tu medicina y que tu medicina sea tu alimento”, Es por ello que debemos rescatar la gastronomía ancestral de la zona centro de nuestro Perú, no solo por rescatar las costumbres ancestrales sino por rescatar nuestra salud a través de la comida saludable. En ese sentido; “la gastronomía y su diversidad son motivación y aporte a la identidad cultural” (23). La forma de alimentarse es propia de cada cultura y está influenciada por múltiples factores, entre ellos, los naturales como el clima, el área geográfica y la producción agrícola; las costumbres, como la preparación de los alimentos de acuerdo a las facilidades que ofrece el medio ambiente en que se vive. Esto nos permite, a través de la gastronomía, reconocer acontecimientos, épocas, culturas y religiones.

Que el patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural (24) se encuentra evidenciado tanto en las manifestaciones culturales tradicionales como en la idiosincrasia popular de un lugar. Por ello, la gastronomía se convierte en un pilar de desarrollo local y turístico, y, dada la estrecha relación entre la vida rural y el sector de servicios, la gastronomía se identifica como un vehículo de la autenticidad e identidad de un territorio (25)

En la presente investigación, al preguntar al personal administrativo sobre este tema sus respuestas vivenciales fueron:

*“consumir cancha en el desayuno - espuma caliente de la leche exprimida”*

*“Watia, saqta”*

*“La patasca, calabaza watia, el Puchero, el Yuyo, Mondongo, el Pushpo, el Chraqui”*

*“tanta wawa, cuchicanca, cuy chactado”*

*“Mondongo, Pachamanca, patachi, chuño pasi, kanka de charqui”*

*“Picante de papa con cuy frito, Chicharrón con mote, Humitas de choclo (salado), Caldo Verde Shurumbo. Pan de árbol. Guiso de cogollo de Chonta. Cuy con Bituca. Caldo de Gallo Chucape. La guayusa. Zambumba azada. Chilcano de Cashcas. Guiso de Sangre. Seco de Michuches con Cuy. Rellena con Mote pela. Chivitos de plátano. Papa ahogada con Shilshil. Charqui. Chupe de verduras. Papa seca con queso. Buñuelos con miel de caña”*

*“Preparación de mondongo para cada cumpleaños u otras festividades.”*

*“El maíz en sus diversas exquisiteces, el Zapallo, la calabaza, las frutas y sus derivados”*

*“Pataska con caran de chancho, Pachamanca a la olla con su marmaquilla, cancha de pachas, charqui, estofado de habas, segundo de hongos, mazamorra de oca, café de mashua”*

*“El Morón, molido en vatan de Piedra. La Pachamanca a la tierra y la sopa de papa”*

*“la Pachamanca con piedras y dentro del suelo. el cuy en sus diversos potajes: picante de cuy y cuy chactado. mondongo a base de maíz blanco pelado con bastante carne: malaya de res y estómago (panza de res y de cordero), patas de res y de cerdo. patachi con trigo pelado, un poquito de menestras: arvejas, haba, frejol, garbanzo y abundante carne de cordero.”*  
*“mondongo en todas las fiestas costumbristas, picante de cuy en semana santa, fiesta de cruces pascua de pentecostés, en día del trabajador y de la madre la Pachamanca, en cualquier época patachi, en carnaval el puchero”*

*“Uso de yerbas aromáticas en la preparación de alimentos, uso de leña y estiércol de ganado para la cocción y preparación de platos a base de plantas comestibles”*

Y sobre la pregunta del uso de productos andinos respondieron:

*“la papa, maíz, chuño, habas, alverja, quinua”*

*“maíz, calabaza, trigo, cebada, olluco, mashua, lentejas, cebada, trigo, chuno”*

*“el chincho para Pachamanca”*

*“los productos andinos, siempre se usa, como la hiervas y especias”*

*“cómo la menta, orégano, muña y otros de la zona”*

*“chinchí y muña, para la sopa verde”*

*“Se prepara en mi hogar, cuy, papa seca, olluco, oca, maca, yacón, kiwicha, Kañiwa, Quinua, camu camu, Guanabana, camote, maíz morado”*

*“el yuyo se utiliza la parte de la hoja y las flores en ensalada y guisados, se caracteriza por poseer un im-*

*portante contenido de vitaminas y minerales especialmente, es conocido por su alto contenido de hierro, mineral fundamental para evitar la anemia”*

*“En la preparación de chuno pasy. Es la papa congelada en las alturas, luego las aplastan con los pies descalzos para su posterior secado”*

*“la oca, mashua, papa, chuño de papa, oca, el chulluce de olluco seco”*

*“utilizó el chinchinpay para la sopa de papa., le da un excelente sabor”*

*“Chicha de jora, se prepara con cebada, quiwicha, abas tostada y cedrón”*

*“para el enterrado (cubrir) de la Pachamanca se utiliza la planta aromática (marmaquilla) para aromatizar la Pachamanca durante el proceso de cocción”*

## CONCLUSIONES

Estas costumbres ancestrales identificadas en el personal administrativo, se sintetizan en lo siguiente: las fiestas, donde realizan celebraciones rituales, rescatando la alegría y cultura de los pueblos; así mismo la música y danza, donde a través de la danza y escucha de la música sienten la fuerza y el furor de sus antepasados; así mismo las creencias y normativas tradicionales los ayudan a atesorar el pasado para que de esta manera reciban abundancia y protección. De la misma manera identificamos las prácticas agrícolas ancestrales y finalmente la divina naturaleza como aquella Madre que nos da todo para vivir, sobre todo salud y alimentación.

## AGRADECIMIENTOS

Infinitos agradecimientos a todos y cada uno del personal administrativo de la Universidad Nacional Autónoma de Tayacaja “Daniel Hernández Morillo”; por su apoyo desinteresado e incondicional en el desarrollo de la presente investigación.

## BIBLIOGRAFÍA

1. UNESCO. Proteger el patrimonio y fomentar la creatividad [Internet]. UNESCO. 2013 [citado 6 de diciembre de 2021]. Disponible en: <https://es.unesco.org/themes/proteger-patrimonio-y-fomentar-creatividad>.
2. Ministerio de Cultura. Guía sobre declaratorias de expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial como patrimonio cultural de la Nación. 2da Edición. Lima: CECOSAMI S.A.; 2017. 36 p.
3. Instituto Nacional de Salud. Medicina Tradicional [Internet]. INSTITUTO NACIONAL DE SALUD. 2018 [citado 29 de octubre de 2021]. Disponible en: <https://web.ins.gob.pe/es/salud-intercultural/medicina-tradicional>

4. Ministerio de Educación. Explicamos la continuidad del legado cultural del Perú Antiguo [Internet]. Los Informativos. 2021 [citado 6 de diciembre de 2021]. Disponible en: <https://losinformativos.com/actividad-5-explicamos-la-continuidad-del-legado-cultural-del-peru-antiguo-1-secundaria/>

5. Norden I. VII ENCUESTRO PARA LA PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DEL PATRIMONIO INMATERIAL DE PAÍSES IBEROAMERICANOS: GESTIÓN DEL PATRIMONIO INMATERIAL Y LA DIVERSIDAD CULTURAL: MEMORIAS. 2009;

6. Guijarro-Intriago RV, Romero-acombe VA, Pesantes-Sangacha DA. Danza folklórica tradicional y su incidencia en el desarrollo del turismo cultural de la provincia Los Ríos. Opuntia Brava. 4 de julio de 2019;11(3):208-15.

7. Martínez de la Rosa A. La importancia de la música y danza tradicional [Internet]. Universidad de Guanajuato. 2011 [citado 29 de octubre de 2021]. Disponible en: <https://www.ugto.mx/eugreka/contribuciones/57-la-importancia-de-la-musica-y-danza-tradicional>

8. Asprilla-Mosquera JC. Sincronía musical: Experiencia musical con sentido social [Internet] [Maestría]. [Bogotá]: Universidad Jorge Tadeo Lozano; 2021 [citado 19 de noviembre de 2021]. Disponible en: <http://expeditorepositorio.utadeo.edu.co/handle/20.500.12010/20855>.

9. Landaeta JLM. Cultura y Trascendencia: Nociones Breves de Patrimonio Cultural. Metropolis | Revista de Estudios Universitarios Globales. 7 de julio de 2021;2(1):32-58.

10. Defez-Martín A. ¿Qué es una creencia? Logos. 2005;38:199-221.

11. Finscue-Chavaco Y. Construcción de Significados Culturales a partir de los Tejidos que Elaboran las Mujeres Nasa de Tierradentro como estrategia de Comunicación para la Pervivencia. Ciencia e Interculturalidad. 2019;25(2):277-89.

12. Estrada-Soza J, Dávila-Molina J. Comunicación intercultural como estrategia para el rescate de conocimientos y sabidurías ancestrales en armonía con la Madre Tierra, Territorio Indígena Mayangna Sauni Bas, Siuna RACCN. Ciencia e Interculturalidad. 11 de octubre de 2019;25(2):241-54.

13. Ulcuango-Novoa MC. Los rituales funerarios en la comunidad de Zuleta [Internet] [Maestría]. [Ecuador]: Flaco Andes; 2014 [citado 6 de diciembre de 2021]. Disponible en: <http://repositorio.flacoandes.edu.ec/handle/10469/5805>.

14. Janeta-Janeta P, Moreno-Romero HO. Cosmovisión y sabiduría Puruwa [Internet]. Ecuador: Cámara Ecuatoriana del Libro; 2015 [citado 6 de diciembre de 2021]. 354 p. Disponible en: <https://isbn.cloud/9789942211477/cosmovision-y-sabiduria-puruwa/>

15. Parra-Robledo R. Abrazar la tierra... el rito de los muertos en los Andes. 2019;16.

16. Mabel-Liñán A. El viaje del alma después de la muerte. Un motivo homérico en Fuego en Casabindo de Héctor Tizón. *Synthesis* (03281205). 2020;27(2):10.
17. Robinson-Urtecho P. El conocimiento ancestral aplicado a la agricultura [Internet]. Lima: Congreso de la República; 2015 abr [citado 20 de octubre de 2021] p. 29. Report No.: 151/20214-2015. Disponible en: [https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4\\_uibd.nsf/7B-0CE5674E8DB3DD0525805200606E6C/\\$FILE/82\\_INF-TEM151\\_2014\\_2015\\_ASI\\_DIDP\\_CR\\_agricultura.pdf](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/7B-0CE5674E8DB3DD0525805200606E6C/$FILE/82_INF-TEM151_2014_2015_ASI_DIDP_CR_agricultura.pdf)
18. Jarrín-Zambrano GS, Altamirano Balseca M, Balseca Castro JE, Heredia Guaño pm\$ó AJ, Aguirre Merino CP. Saberes ancestrales y agroecología, contribuciones para el desarrollo sostenible. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*. 2018;(2018-06):23.
19. Organización Mundial de la Salud. Estrategia de la OMS sobre medicina tradicional 2014-2023 [Internet]. China: Organización Mundial de la Salud; 2013 [citado 26 de noviembre de 2021]. 72 p. Disponible en: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/95008>.
20. Meriño-Pompa Y, Naranjo-Vázquez SY. Uso de la Medicina Natural y Tradicional para el tratamiento de la Covid. 2021;[1-18].
21. Fiqueredo-Peña R, Meriño-Pompa Y, Naranjo-Vázquez SY. Tratamiento de la infertilidad con el uso de la Medicina Natural y Tradicional. En: I Jornada Científica de Farmacología y Salud Farmaco Salud Artemisa 2021 [Internet]. Cuba; 2021 [citado 6 de diciembre de 2021]. p. 19. Disponible en: <https://farmasalud2021.sld.cu/index.php/farmasalud/2021/paper/view/42>
22. Saborit-Rodríguez A. Presencia de la Medicina Natural y Tradicional en la batalla contra la COVID-19. *Rev* 16 abril. 2020;1-1.
23. Torres-Oñate F, Romero-Fierro J, Fernanda-Viteri M. Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*. 2018;(44): 1-13.
24. Fusté-Forné F. Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*. junio de 2016;24(1): 4-16.
25. Di Clemente E, Hernández-Mogollón JM, López-Guzmán T. La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico: Un análisis DAFO para Extremadura. *Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura Educación*. 2014;(Extra 9):817-33.