REVISTA SABIOS

willachikunwan uchilla kamu

COISTEC
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO COTACACHI

Publicaciòn del Instituto Superior Tecnològico Cotacachi - Año I - Nùmero 1

Yuyak Raymi:

vínculo con la sociedad. Pág. 6

La moda se inspira en el pueblo Otavalo. Pág. 8

Artículo

El Turismo Comunitario y la Economía Popular y Solidaria como motores para la igualdad y empoderamiento de género en Cotacachi. Pág. 18

INFANCIA Y TALENTOS UNA JORNADA PARA NIÑOS Y NIÑAS DE COTACACHI. Pág. 9

Abicena, el primero de los sabios (980 - 1037)

CRÉDITOS

AUTORIDADES

Dra. Natalia Doukh
RECTORA

MSc. Jorge Hurtado
VICERRECTOR

Coordinaciòn Editorial
y Fotografía
MSc. Paulina Yacelga
DOCENTE

Dirección de Arte
y diagramación
MSc. Freddy Moreno C.
DOCENTE

3 BIENVENIDA
4 FILOSOFÍA INSTITUCIONAL
6 YUYAK RAYMI
8 LA MODA SE INSPIRA EN EL PUEBLO OTAVALO
9 INFANCIA Y TALENTO
10 TURISMO ACTIVO Y GASTRONÓMICO
12 FORMACIÓN EN CONFECCIÓN TEXTIL
14 CONCIENCIA ALIMENTARIA
16 ABUELITOS SALUDABLES
18 TURISMO COMUNITARIO

Las opiniones expresadas en los escritos de la presente publicación son responsabilidad de sus autores y no reflejan necesariamente la opinión de la revista "Sabios" ni de su Consejo Editorial.

Revista Sabios es una publicación semestral dirigida a docentes, estudiantes y comunidad nacional e internacional, su reproducción parcial o total está sujeta a la autorización previa.

BIENVENIDA

El Instituto Superior Tecnológico Cotacachi - COISTEC es una promesa para con la juventud estudiantil; significa dignidad, libertad y futuro.

El COISTEC trasciende su categoría de institución superior para convertirse en la oportunidad, para sus estudiantes, de encontrar la senda para liderar el cambio de la sociedad con excelencia.

Asumimos la responsabilidad de formar individuos, no solo desde la transferencia de conocimientos académicos; sino como portadores de los más significativos valores que son a la postre el más preciado bagaje del ser humano. Esperamos que cada graduado del COISTEC se proyecte en su entorno como fuente de justicia, verdad y sabiduría.

La Institución no es su magnífica infraestructura, tampoco las cátedras y las carreras; el COISTEC lo constituyen personas que dan vida al sueño de la educación. Todos y todas conformamos el espíritu vivo, incesante, de esfuerzo continuo y sistemático, con el cual cada día vamos construyendo el futuro.

Parafraseando a John Ruskin, "La meta final de la verdadera educación es no sólo hacer que la gente haga lo que es correcto, sino que disfrute haciéndolo; no sólo formar personas trabajadoras, sino personas que amen el trabajo; no sólo individuos con conocimientos, sino con amor al conocimiento; no sólo seres puros, sino con amor a la pureza; no sólo personas justas, sino con hambre y sed de justicia".

Bienvenidos, queridos estudiantes. Bienvenidos al saber y, sobre todo, bienvenidos al saber SER.

Dra. Natalia Doukh,
RECTORA

FILOSOFÍA INSTITUCIONAL

MISIÓN

El Instituto Tecnológico Superior Cotacachi es una institución que desarrolla la educación superior bajo la perspectiva del bien público social, aportando a la democratización del conocimiento para la garantía de derechos y la reducción de inequidades, articulando la formación académica y profesional, la investigación tecnológica y social y la vinculación con la colectividad en un marco de calidad, innovación y pertinencia.

VALORES

RESPETO: El respeto engloba amabilidad, cordialidad, libertad, tolerancia, comunicación y aceptación de los individuos con sus decisiones en todos los núcleos sociales y en su interacción con la naturaleza.

HONESTIDAD: Actuar con sinceridad, decencia, coherencia y rectitud con los seres humanos y el planeta, promoviendo la convivencia armoniosa entre unos y otros de manera que se fortalezca la paz y se disminuyan los conflictos.

INTEGRIDAD: Se nutre de la justicia y lealtad buscando el crecimiento personal y profesional en beneficio común.

RESPONSABILIDAD: demostrar buenas prácticas humanas en el entorno, siendo conscientes de los compromisos en el ámbito académico, social cultural y ambiental para la sana convivencia.

SOLIDARIDAD: brindar apoyo desinteresado, promoviendo la integración entre docentes y estudiantes como también con nuestro entorno.

TOLERANCIA: promover la igualdad, equidad, la no discriminación, respeto entre el uno y otro para crear un ambiente que favorezca el desempeño académico.

PREVALENCIA DEL INTERÉS GENERAL SOBRE EL INDIVIDUAL: actuar en todo momento considerando las necesidades y demandas de la sociedad por encima de intereses y beneficios particulares. Acciones, actividades y compromisos conjuntos de los estudiantes, docentes y autoridades para llegar a un fin u objetivo.

PROACTIVIDAD: actitud propositiva de cada individuo que permita acrecentar beneficios dentro y fuera de los institutos.

VISIÓN

El COISTEC, en el año 2030, constituye uno de los principales polos latinoamericanos de docencia, investigación y vinculación profesional en innovación, siendo configurador del desarrollo y ordenamiento territorial local en articulación con la red ecuatoriana de instituciones educativas de excelencia.

Por
Paulina Yacelga

"Una forma de aprendizaje donde la organización es esencial"

DRA. NATALIA DOUKH
RECTORA

YUYAK RAYMI

vínculo con la sociedad

Considerada la Fiesta de los Sabios, el Yuyak Raymi adopta este nombre al convertirse en un espacio referente de moda, arte, gastronomía, saberes y conocimiento. Un espacio diferente para compartir en familia que se realiza una vez al año en las instalaciones del Instituto Superior Tecnológico Cotacachi (COISTEC) y que reúne con entusiasmo y compromiso a toda la comunidad académica.

La idea es crear un vínculo con la sociedad, por lo que en marzo de 2018 se realiza por primera vez esta actividad, en una infraestructura repotenciada y al servicio de la población. Un día de diversión que prepara para la vida a los estudiantes, pues los motiva a tomar decisiones en el momento adecuado. "Una forma de aprendizaje donde la organización es esencial. Por ejemplo; la oferta culinaria que fue relacionada con la administración, en el evento anterior, ocasionó algunos problemas al momento del canje entre boletos y dinero, pero que fue superada en este año" señala la PhD. Natalia Doukh, rectora del COISTEC resaltando los avances y fortalecimiento de la jornada.

El Yuyak Raymi tiene una proyección a largo plazo, su concepto se encuentra instaurado en la comunidad académica, fortaleciendo el compromiso en cada

edición con la suma de actores estratégicos: Gobernación de Imbabura, Prefectura de Imbabura, Municipio de Cotacachi, Diario El Norte y Radio Cotacachi que acompañan el desarrollo institucional y que permiten promover las cinco estaciones que contempla la Fiesta de los Sabios: siembra cine, pasarela, circuitos de estimulación, estatuas humanas y la feria gastronómica.
Siembra cine: La Tulpa mama, La Banda Mocha y El Chinchinal son algunas de las cintas de producción ecuatoriana que se han proyectado en el Auditorio Segundo Luis Moreno. Sus productores, quienes han hecho presencia en este espacio, destacan la importancia de dar lugar al trabajo nacional y reforzar nuestros orígenes.

Estatuas humanas: La Tecnología Superior en Diseño de Modas plantea un performance vanguardista donde

muestran las creaciones en base a materiales alternativos como: hojas de choclo, plástico, yute, entre otras. La creatividad y el trabajo desarrollado durante las clases se ve proyectada por los pasillos de la institución.

Jugando me divierto: expone los resultados de investigaciones realizadas por los estudiantes de la Tecnología Superior en Desarrollo Infantil Integral. Circuitos de estimulación para niños y niñas visitantes, quienes desarrollan sus habilidades y capacidades mientras se divierten. El color y la innovación son elementos que destacan.
Pasarela: presentación de trajes elaborados por la Tecnología Superior en Confección Textil y Diseño de Modas en dos universos; trajes de baño y jeans wear. Creaciones que dinamizan el sector productivo textil.

Feria gastronómica: encabezada por la Tecnología Superior de Gastronomía se presenta variedad de platillos locales: fritada con tortillas, higos con queso, hornado, encebollado, tortillas con dulce de zambo para la degustación de los asistentes. A esta dinámica se inserta la Tecnología Superior en Administración, quienes generan una propuesta para la optimización de los recursos y satisfacción del cliente.
La propuesta parte de la visión institucional, que busca constituir a la institución en un polo latinoamericano de vinculación profesional con la comunidad. Una alternativa donde se podrá encontrar conocimiento, entretenimiento y cultura en un solo lugar.

LA MODA SE INSPIRA EN EL PUEBLO OTAVALO

El inicio de una nueva proyección en el mundo de la moda con propuestas innovadoras

Alrededor de 100 atuendos fueron presentados como parte de la pasarela Sarañusta moda Cotacachi 2019, evento realizado en el Teatro Fábrica Imbabura por los estudiantes de primero y segundo nivel de la Tecnología Superior en Diseño de Modas del Instituto Superior Tecnológico Cotacachi (COISTEC). Trajes para mujer, niños y niñas en los universos: jeans wear, deportivo, casual, formal y alternativo inspirados en el pueblo Otavalo.

El objetivo fue revitalizar la vestimenta que ha marcado un ícono histórico y artístico en nuestra cultura, resaltando la esencia y tradición de nuestros pueblos, resultado de las actividades académicas desarrolladas durante el período mayo – octubre 2019, en las materias de: ilustración básica de moda, patronaje y confección femenina, patronaje y confección infantil e ilustración aplicada al diseño.

La Dra. Natalia Doukh, rectora del COISTEC, manifestó la importancia de contar con estos espacios. "Queremos promover en nuestros estudiantes una formación integral, donde la teoría y la práctica vayan de la mano. Sarañusta moda Cotacachi 2019 es la primera pasarela de la carrera y seguro el inicio de una nueva proyección en el mundo de la moda con propuestas innovadoras".

Por su parte Karelis Pabón, estudiante de primer nivel, quien realizó un vestuario utilizando materiales reciclados, expreso su emoción al mostrar por primera vez sus creaciones. "Me siento muy bien al haber participado en esta pasarela, estamos seguras que con el tiempo y la práctica cada día generaremos más y mejores propuestas. Nos inspiramos en el pueblo otavaleño porque es parte de nuestra identidad y debe ser reflejada" dijo.

El evento contó, además, con la participación del grupo de danza The Mayta dance del COISTEC y el ensamble musical del Instituto Superior Tecnológico Luis Ulpiano de la Torre, quienes con sus manifestaciones artística reforzaron la proyección cultural.

UNA JORNADA PARA NIÑOS Y NIÑAS DE COTACACHI: **“INFANCIA Y TALENTOS”**

Las sonrisas y entusiasmo de los pequeños invitados fueron evidentes, ellos disfrutaron cada minuto de manera activa, dejando en los educadores el compromiso para continuar desarrollando actividades que promuevan el bienestar de los niños.

Con un recibimiento lleno de cariño por parte de las estudiantes y docentes de la Tecnología Superior en Desarrollo Infantil Integral del Instituto Superior Tecnológico Cotacachi (COISTEC) inicio “Infancia y Talentos” construyendo en libertad 2019, jornada que durante tres días: 25, 26 y 27 de septiembre, buscó convertirse en un espacio de estimulación para niños y niñas de 3 a 5 años de las Unidades Educativas de Cotacachi.

La primera actividad en desarrollarse fue la presentación de la obra “El secreto de Cuicocha” adaptación teatral de la leyenda del sector donde los estudiantes transmitieron el mensaje de respeto y amor en familia; posterior se realizó la proyección del cortometraje “Alike” que culminó con los aplausos de los presentes. Para los padres de familia, en cambio, se desarrolló el musical del apego, reflexión sobre la necesidad de desarrollar las demostraciones afectivas; finalizando con juegos lúdicos y ejercicios de yoga.

“Abrimos este espacio como una forma de aportar al desarrollo; además de compartir nuestros aprendizajes y trabajo desarrollado” manifestó Manolo Hidalgo, docente de la carrera.

Por su parte, Verónica Antamba, docente de segundo año de Educación Inicial de la Unidad Educativa Cotacachi, extendió su agradecimiento y felicitación, destacando la energía que las estudiantes mostraron en cada actividad. “Es importante generar acciones educativas considerando los intereses de los pequeños, pensar en su desarrollo tanto educativo como afectivo. Desde su ingreso los niños disfrutaron de las canciones, el teatro, el yoga; cosas que generalmente no vemos”.

COISTEC PROMUEVE TURISMO ACTIVO Y GASTRONÓMICO EN IMBABURA

"Como institución pretendemos ser un polo de desarrollo, pero no solo en el campo educativo sino en las expresiones culturales y sociales".

Jorge Hurtado,
Vicerrector COISTEC

Cuando alguien se acerca a un Geoparque no solo disfruta del paisaje, sino que se siente dentro de una realidad social

Con la participación de representantes turísticos y estudiantes se cumplió el I Seminario de Turismo Activo y gastronómico Imbabura 2019, evento organizado por la Tecnología Superior en Gestión de Operaciones Turísticas del Instituto Superior Tecnológico Cotacachi (COISTEC), que tuvo por objetivo fortalecer la formación de los futuros profesionales aportando conocimientos, habilidades y actitudes a través de la práctica. La jornada inició a partir de las 08h00 en el auditorio Segundo Luis Moreno e incluyo diversidad de temas proyectados al desarrollo de la provincia.

Jorge Hurtado, vicerrector del COISTEC, durante la inauguración manifestó: "Como institución pretendemos ser un polo de desarrollo, pero no solo en el campo educativo sino en las expresiones culturales y sociales; y son estos espacios los que promueven nuestro progreso". Con ello se dio paso a la presentación de los diferentes ponentes sobre temáticas como: identidad gastronómica, turismo de aventura, Geoparque Imbabura y agricultura de Subsistencia en el turismo.

"Buscamos un cambio de mentalidad en los estudiantes, ellos deben entender que es fundamental anteponer su identidad y después todo lo que venga de afuera. Tienen que conocer sus recursos, sus espacios y aplicar las técnicas. En lo referente a gastronomía, en Imbabura es muy

relevante y afincada la fritada, está bien porque es tradicional; pero es fundamental que entiendan de donde viene y que aporte le pusimos a ese plato", señaló el Chef Edison Hidrobo, miembro de Identidad Gastronómica, empresa que rescata y da a conocer nuestra identidad gastronómica a nivel nacional.

Fueron seis horas de experiencias en los diferentes ámbitos que, a decir de Mateo Buendía, estudiante de segundo nivel, permitieron expandir su mentalidad y mirar nuevas alternativas que promuevan el turismo en Imbabura. Asimismo, en referencia a la nominación de Geoparque mundial, Tatiana Guerrero, coordinador de la Tecnología en Gestión de Operaciones Turísticas, resaltó la importancia de estos territorios en la conservación del patrimonio. "El Geoparque es un territorio que conserva su patrimonio en todas las esferas de la vida social, desde la educación al desarrollo sostenible. Cuando alguien se acerca a un Geoparque no solo disfruta del paisaje, sino que se siente dentro de una realidad social", dijo.

El Instituto Tecnológico Superior Cotacachi desarrolla la educación superior bajo la perspectiva del bien público social, aportando a la democratización del conocimiento y la vinculación con la colectividad en un marco de calidad, innovación y pertinencia.

COISTEC Y EMPRESAS PINTO FORMAN VÍNCULOS PARA LA FORMACIÓN EN CONFECCIÓN TEXTIL

"Iniciar mi formación práctica en Empresas Pinto representa para mí un importante reto que asumo con total responsabilidad", señaló Andrea Nieto al iniciar la fase de aprendizaje en ambientes reales correspondiente a su formación del primer nivel de la Tecnología Superior en Confección Textil. Ella junto a José Tomar son los primeros en incluirse a esta empresa de gran trayectoria en producción textil en Ecuador y ser becados para alcanzar la certificación alemana.

cas de dos meses y medio de duración", señaló Diego Flores, coordinador de la Tecnología Superior en Confección Textil.

Empresas Pinto cuenta con 102 años de trayectoria, resultado del trabajo de varias generaciones de emprendedores que comprendieron la importancia de la calidad e innovación. Brinda alrededor de 700 plazas de trabajo para la población de imbabureña.

Pinto se convierte en una empresa formadora con la que cuenta el Instituto Superior Tecnológico Cotacachi (COISTEC) y que fortalece su modalidad dual, propuesta pedagógica que consiste en conjugar actividades académicas y laborales a la vez. "Estamos iniciando este proceso que cuenta con todo nuestro respaldo. La metodología que aplicaremos es la de formador de formadores con la que el instituto también se encuentra familiarizado y en donde los estudiantes ponen en práctica lo aprendido en clases" dijo Martha Morán, coordinadora de Recursos Humanos de Empresas Pinto.

El proceso será supervisado por la Asociación de Industriales Textiles del Ecuador – AITE, con el fin de ratificar todas las condiciones con las que se debe cumplir para alcanzar la certificación. "Esta es una gran oportunidad para nuestros futuros profesionales, contar con una formación integral que les permita ratificar sus conocimientos e insertarse al campo labora. Ellos cumplirán un primer período de prácti-

CONCIENCIA ALIMENTARIA

COISTEC genera propuestas nutricionales con Conciencia Alimentaria

Reconociendo la importancia de una alimentación saludable en los diferentes grupos etarios, el Instituto Superior Tecnológico Cotacachi (COISTEC) en conjunto con el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) organizaron el evento "Conciencia alimentaria", jornada que contó con la participación de autoridades provinciales, representantes de organizaciones sociales y ciudadanía. Las actividades, que se enmarcaron en tres ejes: resultados del proyecto de vinculación "Alimentación sana" en asilos de Imbabura, concurso gastronómico y feria orgánica de productores buscaron promover una reflexión sobre el consumo de alimentos.

Natalia Doukh, rectora del COISTEC, enfatizó la importancia de abrir las puertas del instituto hacia actividades de carácter académico y social. "La idea es establecer un vínculo intergeneracional que permita forjar el aprendizaje, por ello la Tecnología Superior en Gastronomía emprendió un proyecto de investigación que tuvo como resultado la elaboración de propuestas que permitan llevar una alimentación adecuada en públicos específicos; además de promover un espacio para la soberanía alimentaria", dijo.

La investigación fue aplicada en el asilo de ancianos Luis Leoro Franco (Ibarra) y el hogar de ancianos San Vicente de Paúl (Antonio Ante) donde se evaluó el estado nutricional de los adultos mayores, siendo clasificada como normal, mal nutricio y riesgo de desnutrición ante lo que se planteó menús balanceados a ser implementados. Susana Vallejo, directora del Hogar de ancianos San Vicente de Paúl, indicó: "Los resultados presentados nos permitirán tomar medidas para mejorar el estado nutricional de los abuelitos, siendo aplicados como nos han sugerido".

La idea es establecer un vínculo intergeneracional que permita forjar el aprendizaje

Dra. Natalia Doukh
RECTORA

Simultáneo se llevó a cabo la feria orgánica de productores, donde cinco asociaciones de Imbabura presentaron alimentos propios de la zona andina y sub tropical. Diego Pereira, director distrital Imbabura del MAG, explicó que este proceso es parte importante de la soberanía alimentaria. "En el Ecuador, especialmente en la Sierra, el 60 a 70 por ciento de los productores vienen de la agricultura familiar campesina con menos de una hectárea para producir, tanto para su consumo como para la venta. Estas ferias ayudan a generar una relación directa con el consumidor y ofertar productos como: verduras, hortalizas, granos tiernos y secos, frutas, lácteos, entre otros".

Finalmente se desarrolló el concurso gastronómico donde 5 equipos compuestos por estudiantes de las diferentes carreras del COISTEC y un equipo de la Unidad Educativa Pedro Maldonado, de Otavalo, generaron recetas en base al camote, como ingrediente de fácil acceso y con alto valor nutricional. Propuestas como: puré de camote con deditos de pescado, trilogía de camote, ravioli de camote con mariscos, camote relleno mixto y puré de camote con leche de coco se robaron la atención de los presentes al demostrar creatividad, técnica y buen sabor. El jurado compuesto por representantes de Leche Alpina, Cooperativa El Ejido y productores calificaron varios aspectos como: textura, sabor, presentación, tiempo de preparación, limpieza, teniendo como ganador al equipo de la UE Pedro Maldonado.

Dolores Ubidia, psicóloga de la Fundación manos amigas
"Me pareció muy interesante el proyecto, sobre todo los cuadros nutricionales y valores que nos dieron para mejorar la calidad de vida de nuestros adultos mayores".

Cristina Chávez, productora
"Hoy asistimos a la feria con producto natural como la miel de abeja, propóleo y otros insumos. Estos espacios nos permiten darnos a conocer y generar alianzas para la venta de nuestros productos"

Carlos Velasco, representante de las empresas auspiciantes, mencionó: ***"Vemos mucha creatividad, buen sabor y técnica. Realmente me ha sorprendido las habilidades de los jóvenes ".***

ABUELITOS SALUDABLES

"El proyecto Abuelitos Saludables significa mucho para nosotros"
Sor Alexandra Macías

Con 147 años de labor en la provincia de Imbabura, la Congregación de las hijas de la caridad de San Vicente de Paúl direcciona su accionar a sectores vulnerables en diferentes etapas: hogares de acogida, unidades educativas, asilo de anciano y pastorales. El Instituto Superior Tecnológico Cotacachi (COISTEC), ratificando su compromiso con la sociedad se suma al servicio de la población adulta mayor con la Tecnología Superior en Gastronomías en el Asilo León Ruales.

Docentes y estudiantes se han convertido en aliados estratégicos a partir del mes de agosto de 2018; a través de la asesoría nutricional, capacitación y apoyo en la elaboración de alimentos. Sor Alexandra Macías, directora del Asilo de Ancianos Léon Ruales, nos comenta sobre los resultados.

¿Cuántos adultos mayores reciben la atención brindada en el Asilo León Ruales?

En nuestras instituciones tenemos 41 adultos mayores a nuestro cuidado, de ellos 30 son atendidos como parte de un convenio con el Ministerio de Inclusión Económica y Social, son aquellos que se encuentran en situación de pobreza y extrema pobreza, y 11 quienes han acudido directamente a nuestro asilo en busca de un espacio de cuidado y atención.

La Tecnología Superior en Gastronomía se encuentra trabajando de la mano del área de cocina, ¿cómo se ha desarrollado este proceso de vinculación?

Para nosotros este proyecto de vinculación significa mucho, nos ha ayudado con una de las áreas más delicadas de

Docentes y estudiantes se han convertido en aliados estratégicos a partir del mes de agosto de 2018; a través de la asesoría nutricional, capacitación y apoyo en la elaboración de alimentos.

toda la casa. Es en este lugar donde se manejan los alimentos que van a ingerir nuestros adultos mayores, y gracias al conocimiento que tienen los estudiantes y la experiencia de las personas que ya han venido trabajando en este lugar hemos visto un mejoramiento favorable para ambas partes.

Cada fin de semana que asisten los chicos vemos toda la disposición en las actividades que ellos realizan, por lo que queremos continuar con la articulación, realmente ha mejorado el servicio que nosotros préstamos en el área de cocina.

Además del apoyo en el área de cocina ¿cuál ha sido otro elemento a resaltar en este proyecto?

Hemos recibido mucho apoyo, uno de los que resaltamos es la colaboración de la docente en nutrición quien nos ha brindado un esquema con las necesidades alimenticias de los abuelitos. Nos hemos acoplado y ajustado a las necesidades en beneficio de nuestros adultos mayores. Realmente estamos contentos y conformes con lo que ustedes están aportando.

¿Cuál es la reacción de los abuelitos frente a este cambio?

La actividad no ha estado basada únicamente en la aplicación del conocimiento, sino también en el aspecto humano. Los estudiantes realizan las actividades, las culminan de la mejor manera y se integran con los abuelitos; les dan comer, conversan con ellos lo que ha creado un vínculo directo.

Por:
Fernando Jara Paredes

EL TURISMO COMUNITARIO

El Turismo Comunitario y la Economía Popular y Solidaria como motores para la igualdad y empoderamiento de género en Cotacachi

Resumen

La Organización de Jambi Mascaric es una institución que apoya a mujeres indígenas y campesinas de Cotacachi a través de proyectos productivos como el turismo, salud, capacitación y economía popular y solidaria. El presente artículo trata del papel que juega esta organización en el empoderamiento de mujeres indígenas y campesinas de Cotacachi, analizando e identificando los factores que lo impulsan o inhiben. Para este propósito se trabajó con las mujeres lideresas de la organización y la información se obtuvo mediante observación participante; grupos focales y entrevistas a profundidad. Los resultados se presentan en tres ejes: las relaciones al interior de los grupos de mujeres, las oportunidades de desarrollo personal que ofrece la Organización y la forma de operar de ésta. Se concluye que, a pesar de algunas carencias en la forma de operar de la institución (falta de diagnóstico y seguimiento, escasez de personal especializado en el tema de género), la mayoría de sus miembros mujeres desarrollaron habilidades autogestivas y liderando sus proyectos. Al igual, la mayoría se han beneficiado de las capacitaciones en los temas de sus proyectos y en el tema de los derechos de las mujeres.

Introducción

En la provincia de Imbabura situada al norte de Ecuador está ubicado el cantón de Cotacachi, conocido a nivel nacional e internacional por poseer un Patrimonio cultural y un mágico deslumbrante Patrimonio natural

pocas veces vistos en el mundo entero. A estos increíbles atributos culturales y naturales se debe aumentar la famosa hospitalidad del cantón y sus ricas tradiciones ancestrales, por lo que sus parroquias resultan un destino ideal para el turismo de alto nivel, y aprovechar el poder de este sector en favor del desarrollo. Con estos antecedentes, las autoridades cantonales apostaron al desarrollo de las comunidades en el cantón a través del "turismo comunitario o indígena", el cual conjuga sus costumbres y tradiciones ancestrales y contemporáneas, fomentando de este modo un proceso de intercambio cultural con el visitante o turista" (CASTRO Y LLANCALEO, 2002), siendo considerada por autoridades y organizaciones no gubernamentales como vanguardia cultural y un proceso conformado por los propios pobladores ancestrales. Cobijados bajo este potencial patrimonial fue una necesidad y prioridad incluir los instrumentos de análisis y participación feminista en el turismo en especial con relación al patrimonio y la economía popular y solidaria, para poder enfrentar los problemas de origen androcéntricos heredados y así afrontar el futuro de oportunidades que la globalización ofrece a la humanidad.

La mujer indígena y campesina en Cotacachi

Como sucede en la mayor parte del campesinado de la región andina del Ecuador la pobreza y el patriarcado han sido uno de los mayores problemas que aquejan a las mujeres indígenas y campesinas, desde una perspectiva del trabajo no remunerado, la exclusión y la vulnerabilidad. Como comenta (SOTO, 2006) «Esta situación fue creada por el colonialismo, que significó para las poblaciones indígenas la pérdida de sus tierras, la introducción de un idioma sin sentido, un sistema político y administrativo que no atiende a las leyes de la naturaleza y la imposición de una religión judaico-cristiana en la cual la mujer es sinónimo de pecado». Estos factores conducen a que una población importante de las mujeres indígenas y campesinas de Cotacachi terminarán ejerciendo tareas del hogar o tendrán un trabajo no remunerado y no reconocido por la sociedad o por los gobiernos locales, todo esto como garantía y seguro económico de encontrar a una pareja para el resto de sus vidas, a pesar de que en el pasado sucedía lo contrario donde las mujeres campesinas desempeñaban un rol importante en sus comunidades como decidoras de procesos familiares y sociales, hasta que la intromisión de valores foráneos vino a cambiar esta realidad.

En la realidad de la educación los índices de baja escolaridad o deserción son más altos en mujeres que en varones indígenas y campesinos motivadas principalmente por embarazo precoz o violencia sexual, datos de la Cepal, el 44% de mujeres que se embarazaron (15 a 24 años) interrumpió sus estudios y no volvió a estudiar, y la proporción de mujeres entre 15 a 19 años de edad que ya son madres es dos veces mayor entre adolescentes con bajo nivel de escolaridad que entre aquellas que cuentan con un nivel alto de escolaridad (30.5% vs 13.4%) y ligeramente mayor en mujeres adolescentes del área rural que del área urbana (20% vs 15.5%).

En la actualidad, en territorio, superando esta terrible realidad de la mujer indígena, la mayoría de los emprendimientos de turismo comunitario y de economía popular y solidaria, tienen cara de Warmi, traducido al castellano cara de mujer pues son estas mujeres quienes dan la cara al turista, siendo anfitrionas, emprendedoras de proyectos de producción limpia y comerciantes en ferias comunitarias de producción limpia las que muestran y promocionan su cultura.

Por:
Fernando Jara Paredes

IGUALDAD Y EMPODERAMIENTO DE GÉNERO EN COTACACHI

Jambi Mascaric

En el territorio de Cotacachi, puntualmente en la zona rural, han venido trabajando de forma mancomunada y a voz baja un grupo organizado de mujeres que buscan siempre mejorar la calidad de vida de género y hacer valer sus derechos frente a la sociedad. Cobijadas bajo el nombre de Jambi Mascaric, luchan para establecer una equidad de género a través de la participación económica popular y solidaria, turismo comunitario, producción limpia, salud, entre otros aspectos. El empoderamiento de las mujeres indígenas y campesinas de Jambi Mascari se lo reconoce como un proceso y no una actividad o proyecto, desde una visión individual hasta la colectiva y algo importante es su auto reconocimiento del poder que las propias mujeres ya poseen basado en sus conocimientos y prácticas ancestrales como paradigma. Esta realidad se convierte en una oportunidad única de aprovechar y visualizar a este grupo de más de doscientas mujeres indígenas y campesinas, que reunidas en un ideal, vienen acortando la brecha de género en la región con resultados adecuados en el tiempo. La falta extrema de recursos económicos y oportunidades en las mujeres indígenas y campesinas motivan a formar en el año de 1993 una Comisión llamada Mujer, Salud y Familia dentro de la Unión de Organizaciones Campesinas Indígenas del Cotacachi (UNORCAC), según cuenta Magdalena Fueres presidenta de Jambi Mascaric: "La pobreza era tan extrema en las mujeres indígenas que su condición les impedía a llegar al mercado para comercializar sus pocos productos, ya que no tenían para el pasaje. Esa condición nos obligó a formar proyectos para ayuda a esas mujeres campesinas"

Economía Popular y Solidaria

Feria Agroecológica "La Pachamama nos Alimenta"
Cobijada bajo la figura de la UNORCAC, fue desarrollada la feria agroecológica "La Pachamama nos Alimenta", la misma que actualmente no posee personería jurídica y está conformada por pequeños productores en especial mujeres. La administración y visión ancestral es realizada por Jambi Mascaric, donde en el año de 2005, cinco mujeres decididas a cambiar su realidad, llevaron este genial proyecto a ser una realidad, con la férrea tarea de en lo posible la participación de esta feria sea de mujeres y sobre todo no dejar participar a intermediarios. En la actualidad más de doscientas socias mujeres de diferentes comunidades de Cotacachi participan, cuyo objetivo principal es la producción limpia de alimentos, sanos y diversos, garantizando la soberanía alimentaria, Magdalena Fueres con respecto a la infraestructura dice:

"Actualmente el espacio de funcionamiento en el centro Jamby Mascaric no ofrece facilidades por falta de espacio y el equipamiento insuficiente y deteriorado, lo que dificulta el comercio razón por la cual se complica la exhibición de los productos. Pensamos mejorar nuestra situación y cambiarnos al nuevo mercado, mejorando procesos para cautivar a nuevos clientes de zonas más alejadas"
"El objetivo de la feria es que las compañeras aporten a la economía familiar y tengan independencia económica"

Chicha de Jora "Sara Mama"

En la comunidad Turuco en el centro de Cotacachi funciona la primera fábrica del país que produce Chicha de Jora "Sara Mama", maíz madre en castellano, otro emprendimiento creado por el año 2010 por mujeres indígenas y campesinas cotacacheñas a través de Jambi Mascaric, quienes actualmente administran este emprendimiento comunitario y que recibió el apoyo de la UNORCAC, el GAD Municipal de Cotacachi y la Prefectura de Imbabura y ONGs españolas. Para la cosmovisión andina, la chicha es la bebida sagrada desde épocas pre incásicas, bebida utilizada en ceremonias y actos culturales en toda la región andina del Ecuador, resultado de la fermentación del maíz.

Como comenta Magdalena Fueres, socia de la UNORCAC y líder de Jambi Mascaric:
"Al principio esta idea nace sin apoyo social ni gubernamental, nadie confiaba en nuestro emprendimiento y nosotras ya empezábamos a agotarnos, pero nuestro tesón y la fe que le poníamos día tras día finalmente dio sus frutos. Primero la chicha no era de nuestro gusto y no era siempre el mismo sabor, ni la misma contextura, pero con consultorías y mucha práctica, finalmente logramos estabilizar la chicha"

Para la elaboración de la Chicha en primera instancia se utilizó el grano de la variedad Chaucha Bolón, sin obtener buenos resultados y se optó por utilizar especies del sector con excelentes resultados como comenta Luz María Lanchimba socia y colaboradora del Sara Mama. Los estándares de calidad, ahora, son óptimos y como comenta Clara Flores socia de Jambi Mascaric de setenta años de edad: "La bebida se procesa con altos estándares de calidad, cumple con los requisitos de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria y en el emprendimiento participan setenta mujeres y a la fecha se despachan con un volumen de producción de 400 litros de chicha al mes, la presentación del producto viene en envases de 250 ml y de 1 lt., se distribuye en todo Cotacachi, en Ibarra, Imbabura e incluso llega a Quito. Para ello tenemos dos líneas de producción, primera de malteado y la segunda de Jora que le da nombre a la bibida"

Muyu Raymi (Feria de Semillas)

Como un proyecto basado en el Arca de Noé, la UNORCAC y Jambi Mascaric con el apoyo de GAD Municipal de Cotacachi y el INIAP, juntos desarrollaron e impulsaron una feria de semillas donde se pretende salvaguardar el patrimonio ancestral y han permitido recolectar infinidad de semillas que se conservan en los bancos de germoplasmas. Todo esto bajo el plan de Conservación complementaria y uso sostenible de cultivos subutilizados en Ecuador, que unió a varias instituciones internacionales.

Edgar Pinzón, miembro del colectivo Agroecológico del Ecuador y del Movimiento de Economía Social y Solidaria, comenta:
"Los pueblos originarios y campesinos del país han sido los encargados de cuidar, adaptar, mantener y multiplicar las semillas. Es una tarea de miles de años".

Esta iniciativa va de la mano con el turismo comunitario donde los visitantes cautivados por este emprendimiento visitan la feria y las comunidades participando en el proceso de recolección de semillas de productos como arveja, chocho, lenteja, haba, quinua y amaranto. A estos se suman el zapallo, zambo, ají, achogchas y tubérculos como la papa chaucha, zanahoria blanca, oca, camote, melloco y mashua, entre otros productos que la comunidad desconoce de su existencia.

Turismo Comunitario, Runa Tupari

La fortaleza del turismo en Cotacachi es poder realizar un Runa Tupari o "Encuentro con Indígenas" pero en kichwa. Este interesante proyecto nace con base en la UNORCAC y las comunidades indígenas de Cotacachi en 1999. En la actualidad 18 familias trabajan directamente con Runa Tupari en Cotacachi como anfitriones en hospedajes especiales para desarrollar turismo comunitario y estos se diseñan con una imagen corporativa ancestral y que se preparados al menos una vez al año en puntos clave como economía y turismo. En estos emprendimientos las mujeres indígenas desarrollan un 70% de la actividad turística, ocupándose de recepción, alimentación, limpieza y otros menesteres del visitante. No obstante, y a pesar de esta dura realidad, la mujer indígena en los emprendimientos de turismo comunitario está jugando un papel preponderante y, como afirmábamos hace unos años (García Palacios, 2014). Estas familias se ubican en cuatro comunidades de Cotacachi como indica el cuadro N° 1:

Por:
Fernando Jara Paredes

Cuadro N°. 1

N°	Comunidad	Ubicación
1	La Calera	Rural, a 8 km de Otavalo y a 2 km. de Cotacachi centro
2	Santa Bárbara	1,5 km del centro de Cotacachi.
3	Morocho	a 8 km del centro de Cotacachi.
4	Tunibamba	a 2 Km. de Cotacachi centro

Fuente: Runa Tupari. 2011

La mujer indígena y campesina en el turismo comunitario

El trabajo de turismo comunitario es de todos con el aporte esencial de las mujeres para mantener la calidad de los servicios y brindar lo mejor de nuestra cultura. Como sucede en la zona andina, la pobreza y el patriarcado son dos de los mayores problemas a los que se enfrentan las mujeres indígenas. La idea de esta Jambi Mascaric es que se trate de rescatar costumbres que van en proceso de desaparecer, es decir, para poder recibir un turista, las anfitrionas deben estar vestidas con trajes tradicionales conformada por un anaco de color negro, blusa de colores vivos y vistosos collares de gran tamaño, para realzar el producto y crear una distancia con el turista, todo este aparataje conlleva a discutir la veracidad del escenario que el turista encuentra, ya que en algunos casos ese atuendo ya no se lo utiliza, pero indudablemente esta fórmula funciona adecuadamente en este sector.

Gracias al turismo comunitario las mujeres han podido obtener ingresos propios de forma independiente, lo que les permite ser decidoras del destino de sus hogares y su comunidad. Al ser la mano de obra presente en el turismo comunitario y el rostro que el turista se acostumbra a ver, llega a representar fielmente al indigenismo de la región. Con todo esto el empoderamiento de la mujer indígena es cada vez más fuerte reflejo del arduo camino que recorren las mujeres indígenas de Cotacachi, como comenta una comunera dueña de un hospedaje (como ellas llaman a la casa de hospedaje): Cuando empezamos sólo mi marido atendía a los turistas, pero luego me di cuenta que sólo yo hacía todo, así que desde hace tres años yo dirijo y en el libro de anotaciones, a mí me felicitan (Risas)."

Muy interesante es ver la realidad de las mujeres indígenas con los turistas ya que el nivel de inglés u otras lenguas es casi nulo y la comunicación se la realiza con el lenguaje universal de las señas o con risas y expresiones, esto hace que en este tipo de turismo la mujer ocupe un lugar primordial, gerencial y al contrario de la hotelería convencional, donde solamente la mujer hace tareas de limpieza o cocina, evidenciándose la enorme brecha que hay entre el turista y la mujer de turismo tradicional. Es por ello que la experiencia del turista es muy adecuada y lo expresan de esta manera un huésped alemán: "La experiencia fue realmente buena, ya que me recibieron indígenas mujeres con su traje típico muy colorido y no paraban de conversar y preguntar cosas de nuestro origen, fueron realmente amables. En una casa muy bien arreglada nos alojaron y nos daban dos comidas al día muy nutritiva y compartimos la comida con tres mujeres y fue algo que no lo olvidaremos."

Conclusiones y recomendaciones

Es evidente el nuevo empoderamiento de la mujer indígena y campesina en el cantón Cotacachi y son ellas mismas quienes se han labrado el camino y desarrollado espa-

cios de participación ciudadana a fuerza y lucha organizada, consecuencia de una historia de maltrato y sumisión del patriarcado colonial. Instituciones públicas, privadas y no gubernamentales han sido herramientas claves para propósitos de reivindicación de género. El desarrollo y creación de oportunidades laborales o emprendimientos comunitarios ha conseguido que la mujer indígena, al obtener recursos económicos propios, mejore su auto estima y sea visible en la comunidad y lo más importante es que son tomadoras de decisiones en la sociedad y sus procesos democráticos. Con los emprendimientos de economía popular y solidaria y del turismo comunitario liderado por mujeres indígenas han sido ellas mismas quienes se han apalancado para ser autosuficientes y optar por oportunidades antes pensadas imposibles como el simple hecho de comprar su propia ropa o ahorrar para cumplir sueños. La carga laboral se ha duplicado ya que tienen que responder por sus trabajos y por sus hogares, pero con el apoyo de ONGs se trata de equilibrar las responsabilidades en el hogar en base a talleres que pretenden cambiar la mentalidad a toda la comunidad. Son tiempos distintos a los de nuestras madres y abuelas, ahora la brecha de género ha disminuido y se alcanza la equidad de género, pero se avizora un problema en el horizonte y es la pérdida de identidad ancestral de las nuevas generaciones, quienes tendrán más oportunidades de las que tuvieron sus madres y abuelas, menos injusticias, pero esa historia triste les está alejando de sus raíces y enfocando su desarrollo hacia la globalización y tecnología. Debemos trabajar en planes de recuperación de tradiciones ancestrales, rescatar costumbres milenarias y apoyar emprendimientos de género que son definitivamente más atractivas que las convencionales, para el público local y extranjero. Finalmente, el trabajo debe ser tratado arduamente en los varones quienes han visto al desarrollo de la mujer como competencia y no como parte del desarrollo de los pueblos.

Bibliografía

Aguirre, M. (2013). Género y empoderamiento de las mujeres en las agriculturas campesinas e indígenas en Centroamérica: ¿De qué estamos hablando? Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras.

Castro, Katherine; Patricio Llancaleo. (2003). Turismo: Una Apuesta al Desarrollo de las Comunidades Indígenas de Chile. Programa Orígenes, Chile.

García Palacios, C. (2014). Turismo, derechos humanos y pueblos originarios. Barcelona: Astro Uno.

Soto, C.E. (2006). Reunión de Expertos sobre Población y Pobreza en América Latina y el Caribe organizada por el Centro Latinoamericano y Caribeño de Demografía, Santiago, Chile

EL AUTOR

Fernando Jara Paredes

Ingeniero en Gestión Hotelera y Turística Universidad Metropolitana, Magíster en Manejo de Áreas Naturales y Ecoturismo Universidad Tecnologica Equinoccial, Profesional en Medios Digital Universidad de Belgrano Buenos Aires Argentina. Diplomado en Shangaiindustry sms commerce Foreing college, Shanghai China. Consultor en temas de desarollo turístico para GADS Municipales y Consultor en Gestion de Procesos Bussines Process Management para desarrollo de Plataforma gubernamental de servicios. Coordinador Nacional de Migración. Desarrollador de proyectos de desarrollo sustentable CEDAU Uruguay. Coordinador nacional del proyecto de Pueblos Mágicos, Ministerio de Turismo Ecuador.

Avicena, el primero de los sabios

Abu'Ali al-Husayn ibn'abd Allah ibn Sina, conocido en latinoamerica como Avicena (980 - 1037) Médico y filósofo persa considerado una de la más destacada figura de la filosofía árabe medieval. Sus trabajos abarcaron todos los campos del saber científico y artístico de su tiempo.

Estudió medicina durante su adolescencia, hasta recibir, con sólo dieciocho años, la protección del príncipe Nuh ibn Mansur, lo cual le permitió entrar en contacto con la biblioteca de la corte samánida. Se trasladó a Hamadan, ciudad gobernada por el príncipe Buyid, Shams ad-Dawlah, bajo cuya protección llegó a ocupar el cargo de visir.

Escribió el Kitab ash-shifa' (Libro de la curación) extensa obra que versa sobre lógica, ciencias naturales (incluso psicología), el quadrivium (geometría, astronomía, aritmética y música) y sobre metafísica, en la que se refleja la profunda influencia de Aristóteles y, en ciertos aspectos y a través del neoplatonismo, de Platón.

El Al-Qanun fi at-tibb (Canon de medicina), libro de medicina más conocido de su tiempo, es una compilación sistematizada de los conocimientos sobre fisiología adquiridos por médicos de Grecia y Roma, a los que se añadieron los aportados por antiguos eruditos árabes y, en menor medida, por sus propias innovaciones. Por último se trasladó a la corte del príncipe 'Ala ad-Dawlah, bajo cuya tutela trabajó el resto de sus días.

COISTEC
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO COTACACHI

FUENTE
Biografías y vidas. (s.f.). Avicena. Recuperado el 19 de noviembre de 2019, de https://www.biografiasyvidas.com/biografia/a/avicena.htm