monográfik OCHO AÑO8SEP2022

LA DESCOMMUNAL

revista iberoamericana de patrimonio y comunidad

ISSN 2444-0205

actas

septiembre 2022

SOPA congreso

SOPA20 VIII congreso internacional de socialización del patrimonio en el medio rural

Fundão
PORTUGAL

science commons
CC BY

Créditos

equipoeditorial

SabahWalidEspañacorrecciones_maquetación
JuanjoPulidoEspañadiseño+comunicación

edita

LA DESCOMMUNAL
revista iberoamericana de patrimonio y comunidad

La DESCOMMUNAL

ISSN: 2444-0205

Calle Arrieros, 4
10181 Sierra de Fuentes (Cáceres)
ESPAÑA
www.ladescommunal.org
info@ladescommunal.org

La DESCOMMUNAL, Revista Iberoamericana de Patrimonio y Comunidad es una publicación independiente, promovida por mentes inquietas y comprometidas con un patrimonio, un territorio y una comunidad.

Se permite cualquier explotación de la obra, incluyendo una finalidad comercial, así como la creación de obras derivadas, la distribución de las cuales también está permitida sin ninguna restricción. Es decir, todos los artículos están a tu disposición para leerlos, compartirlos y utilizarlos en tus publicaciones y proyectos, pero acuérdate de mencionar su origen y sus autores. Gracias!!

science commons

BY

actas
SOPA20 VIII congreso internacional de socialización del patrimonio en el medio rural

SOPA congreso

Fundão
PORTUGAL

índice

LA DESCOMUNAL revista iberoamericana de patrimonio y comunidad

science commons
CC BY

editorial

Sabah Walid (directora del congreso SOPA)_ESPAÑA_p 005-006

Seminario FRONTERA [patrimonios y memorias: de lo geográfico al imaginario colectivo]

01_Fronteiras como património identitario: tempos de pandemia/Ana Piedade _*Departamento de Educação,Ciências Sociais e do Comportamento- IPBeja; Lab-At/IPBeja; CRIA* _PORTUGAL_pp 007-016

02_(Re) Descubriendo el patrimonio autóctono en valles fluviales de Pontevedra/Manuel Ángel Bugallo Otero+Fran García Fernández_*BUO ESTUDIO Arquitectura y Paisajismo & TERRITORIO RASO* _ESPAÑA_pp 017-025

03_La fe no entiende de fronteras: El Convento de la Madre de Dios de Valverde de Leganés (Badajoz, España) y su influencia portuguesa/Noé Conejo+Sandra Guzmán_*Universidad de Sevilla+ Ayuntamiento de Valverde de Leganés*_ESPAÑA_pp 026-037

SESIÓN TEÓRICA

04_La percepción del patrimonio arqueológico-minero e industrial del valle del Guadiato en la sociedad actual/Daniel Pérez L'Huillier_*Universidad de Granada*_ESPAÑA_pp 038-050

05_Vertebración en la Raya hispano-lusa: patrimonios ibéricos compartidos/Manuel Barea Patrón_*Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), Centro Asociado Cádiz*_ESPAÑA_pp 051-065

06_Conflito sócio-ambiental e (re)construção identitária na comunidade rural de Encrovas/ David Fontán Bestilleiro_*Grupo de investigação HISTAGRA (Universidade de Santiago de Compostela)* _GALIZA_pp 066-077

07_Patrimonio e identidad en los paisajes comunales Cantábricos/Pablo López Gómez _*Universidad de León*_ESPAÑA_pp 078-093

08_Reflexões sobre a (re)construção da identidade e a mercantilização do patrimônio a través do turismo como mecanismo de desenvolvimento rural. Caso de Trevinca-A Veiga (Ourense, Galiza)/Lucía Santiago Sanmiguel_*Comunidad*_GALIZA_pp 094-106

09_Pensamento Freireano como mobilizador do património rural/Moana Soto+Carlos Serrano Ferreira_*Cátedra UNESCO ULHT Educação, Cidadania e Diversidade Cultural*_PORTUGAL_pp 107-117

10_La percepción del patrimonio cultural entre los niños del pueblo de Yecapixtla, Morelos; México. Base metodológica de acción/Miguel Ángel Cuevas Olascoaga+Norma Angélica Juárez Salomo+Gerardo Gama Hernández_*Facultad de Arquitectura, Universidad Autónoma del Estado de Morelos*_MÉXICO_pp 118-130

11_Comunidad, Interculturalidad y Patrimonio: Experiencias Aprendizaje Colaborativo En Línea/Norma Angélica Juárez Salomo+Miguel Ángel Cuevas Olascoaga+Gerardo Gama Hernández _*Facultad de Arquitectura, Universidad Autónoma del Estado de Morelos*_MÉXICO_pp 131-136

12_Aproximación al programa SIPAM en Bolivia: el control vertical de pisos ecológicos en el valle de Charazani como caso de estudio/Fabiana Navia Miranda_*Università di Firenze-Universidade do Porto*_BOLIVIA_pp 137-145

13_Los valores relacionales y el patrimonio biocultural: el caso de la meliponicultura en la Península de Yucatán/Mauricio López Barreto_*Centro Peninsular en Humanidades y Ciencias Sociales, UNAM (Cephcis UNAM)*_MÉXICO_pp 146-156

SESIÓN PROYECTOS

14_A história ao serviço da transição ecosocial: o Laboratorio Ecosocial do Barbanza (Galiza)/David Fontán Bestilleiro+Francisco García Quiroga+Ricardo Suárez García _*Grupo de investigação HISTAGRA (Universidade de Santiago de Compostela)*_GALIZA_pp 157-166

15_ Projeto de valorização, difusão e socialização do património: obaixoulla.gal | património + território + paisagem/Lucía Santiago Sanmiguel+Asociación Cultural Os Penoucos _GALIZA_pp 167-177

16_Trayectorias desde la expresión local: experiencias, legislación y construcción de una red de artistas locales en Chile/Rigoberto Meriño+Jaqueline Meriño+Pablo Huerta_*Comunidad* _CHILE_pp 178-187

17_Cocina Wayuú patrimonio ancestral/María Angélica Orozco Rodríguez_*Universidad Nacional de Colombia. Sede Medellín*_COLOMBIA_pp 188-205

18_El patrimonio como generador de identidades locales. Los casos de Mesas de Asta (Jerez de la Frontera) y el Oppidum de Sierra Boyera (Belmez)/Pablo González Zambrano+ Araceli Cristo Ropero_*Universidad de Granada*_ESPAÑA_pp 206-216

19_ConCiencia Histórica: Arqueología pública y co-construcción de conocimiento en un entorno rural/Pablo López Gómez+Margarita Fernández Mier_*Universidad de León+Universidad de Oviedo*_ESPAÑA_pp 217-232

20_195,4 km na Idade do Bronze/Miguel Serra[1+3]+Eduardo Porfírio[2+3]_*Divisão de Cultura e Património da Câmara Municipal de Serpa [1]. Núcleo de Arqueologia da Câmara Municipal de Sintra[2]. Centro de Estudos em Arqueologia, Artes e Ciências do Património-Universidade de Coimbra. PAOC-Projecto Arqueológico do Outeiro do Circo (Beja) - PIPA 2019-2021[3]*_PORTUGAL_pp 233-247

Esta edición del SOPA nos ha permitido reflexionar sobre las fronteras y cómo se materializan en tiempos de pandemia, cómo nos afecta y cómo nos afectará.

Desde esta mirada nos hemos permitido acercarnos a esa nueva frontera impuesta por la pandemia: *las pantallas como espacios de encuentro y trabajo*. Adecuarnos a ese espacio ha supuesto, por un lado, repensarnos como profesionales, reflexionar sobre nuestras prácticas en estos último años, y por otro lado, nos ha obligado a entretejernos en esa nueva realidad, buscando estrategias para construir nuestras comunidades desde lo virtual, pero sin abandonar los cuidados en los procesos.

Las soluciones han sido variadas, desde los colectivos/agentes que han preferido tomar este tiempo para realizar investigaciones internas desde los conocimientos adquiridos, a los que han adaptado sus proyectos a la virtualidad. No obstante, la postpandemia nos ha puesto sobre la mesa nuevos retos, situándonos en un mundo complejo donde la cultura empieza a entenderse como herramienta para construir modelos sostenibles económica y mediambientalmente, pero sobretodo modelos más inclusivos y abiertos. Los conflictos se han puesto en el centro de las prácticas, y la mediación cultural, la gestión patrimonial, el arte y los saberes, deben responder a esta llamada para buscar soluciones a corto y largo plazo. No se trata de trabajar desde la nostalgia de tiempos pasados, ni de crear infinitos repositorios de saber en vías de desaparición, se trata de visibilizar el potencial de las formas de compartir y construir comunitarias, de incorporar nuevos conocimientos, de repensarnos desde la contemporaneidad.

Así, la comunidad SOPA sigue imbrincándose bajo tres premisas: respetar los espacios y los tiempos de las comunidades, responder a demandas reales y trabajar desde la honestidad y el compromiso.

Nuestra comunidad lleva muchos años trabajando desde la virtualidad. Esto nos ha facilitado enfrentarnos a ese *no-lugar* desde el conocimiento de las dificultades que conlleva, de los códigos que acompañan a esas fronteras, y desde el sabernos enredados en una tela multivocal, que funciona como un proceso inacabado, desdibujado, donde nuestras voces puedan ser escuchadas, donde dejarnos afectar, pero sobretodo, donde podamos imaginar nuevos mundos mas enraizados con la madre tierra.

No podemos cerrar estas palabras sin agradecer a la comunidad de Fundão y la Serra da Gardunha; a todo el equipo del Museo Arqueológico Municipal "Jose Monterio" de Fundão, en especial a su director Pedro Miguel Salvado y a todo el equipo, Andre Mota Veiga, Alberto Guedes, Joana Bizarro, Pedro Mendonça y Rita Gutiérrez; al Proyecto Oteiro do Circo y sus conductores Miguel Serra y Eduardo Porfírio; a la Câmara Municipal do Fundão; a todas las muchas asociaciones que nos han acompañado; y a todo la Comunidad SOPA sin la que esto no sería posible.

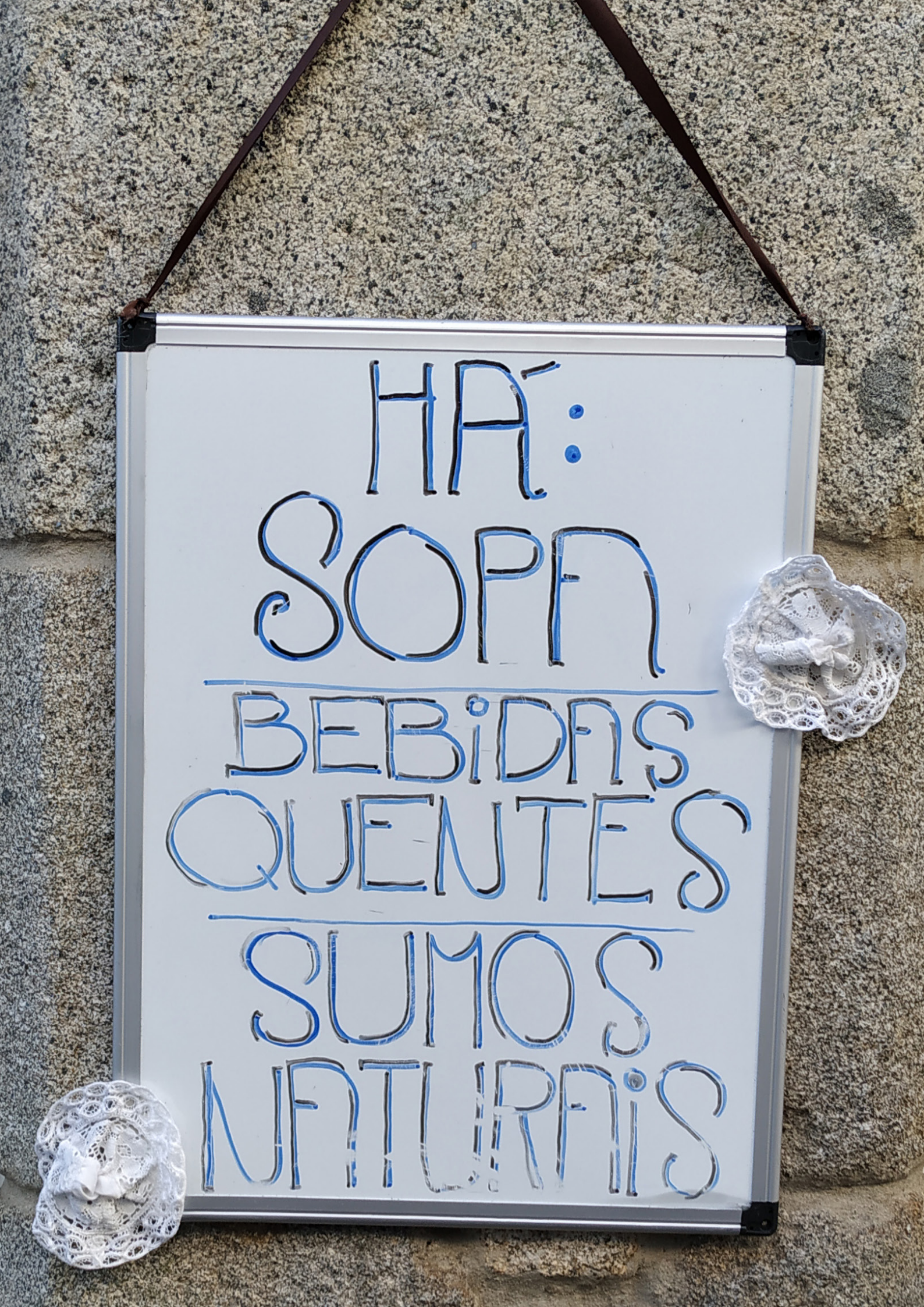
Muchas gracias a todas por dejaros enredar!!!
Muito obrigada!!!

Y, como siempre, tras la reflexión viene la fiesta.
Así que os dejamos esta canción para que
nos alegre el alma sin olvidar
que seguimos en
Territorio de Frontera.

Espaldas mojadas · Tam Tam Go!
https://www.youtube.com/watch?v=RVUs4CKR-F4I&list=OLAK5uy_ku6FqAAAfyIweKc9OHAc-cvNHtQCWqfusk&index=4

Comunidad SOPA

LA DESCOMUNAL revista iberoamericana de patrimonio y comunidad ISSN2444-0205 · ocho monográfik · actas septiembre 2022 · SOPA20 VIII congreso internacional de socialización del patrimonio en el medio rural Fundão PORTUGAL · SOPA congreso


HÁ:
SOPA
BEBIDAS
QUENTES
SUMOS
NATURAIS

LA DESCOMUNAL revista iberoamericana de patrimonio y comunidad

SESIÓN PROYECTOS

Cocina Wayuú patrimonio ancestral

María Angélica Orozco Rodríguez_Universidad Nacional de Colombia. Sede Medellín/COLOMBIA

maorozcor@unal.edu.co

resumen

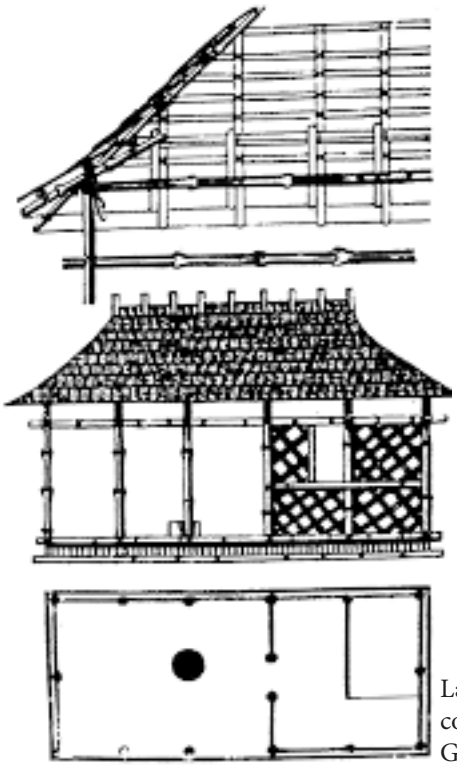
Lo que para el Alijuna es mito para el Wayúu, es su realidad. Sus dioses los acompaña en su día a día, deidades que en muchos casos están en su mismo entorno. Es su arquitectura la que está impregnada de esta cosmovisión. Son las rancherías, las espacialidades donde nacen, crecen, se desarrollan, mueren y trascienden sus ritos, su vida social, sus castas y los cuerpos de los hombres de arena, sol y viento. Ese ámbito habitacional está impregnado de sus creencias; sus construcciones vernáculas son manifestaciones vivas de su territorio, quien a su vez les proporciona la materia prima para la construcción de sus rancherías. Mientras que el fuego de un sol desértico lleva a condiciones de habitabilidad extrema, que es a su vez amenaza con la muerte, en una cocina hecha en yotojoro y bahareque, arde vigorosamente otro fuego que purifica de un mal presagio develando en sueño, fuego que cuece los alimento que rehabilitan y vivifican al hombre Wayúu.

Artículo desarrollado durante el proyecto "diagnóstico y diseño de viviendas en la Alta Guajira: estrategias para el mejoramiento del hábitat rural de la comunidad indígena Wayúu y de los pobladores Alijuna para la protección de sus tradiciones espaciales y el desarrollo sostenible de sus asentamientos".
https://medellin.unal.edu.co/

#Cocina, #Patrimonio, #Fuego, #Identidad, #Tradición

Ekale'e en la Alta Guajira.

La arquitectura vernácula en sus espacios da lugar a prácticas y rituales cotidianos que contienen esencia mística en su desarrollo, trayendo a este estudio memoria de Semper quien en 1851 en su texto los *Cuatro elementos de la arquitectura*, menciona la cabaña primitiva, no como si esta fuera una primera arquitectura, sino como una excusa para mostrar a partir de ella los elementos que la componen, los componentes básicos del espacio a saber son: el terraplén o terraza, el recinto y la cubierta, estos agrupados en torno al fuego como elemento principal o estructurante del espacio, protegiéndolo de los factores ambientales y conteniendo aquella esfera luminosa y calorífica. Es el fuego en correspondencia con los usos que ha tenido a través de la evolución de la historia el que ha quedado como el núcleo del hogar, y este a su vez como el embrión de la organización social (SEMPER, 1851).



La cabaña primitiva con los componentes del espacop, Gottfried Semper, 1851.

"Antes de que los hombres pensaran en levantar cabañas, recintos o tiendas ya se habían reunido en torno al fuego vivificador. (...) la llama que calienta, alumbra y sirve para cocinar, fue y sigue siendo el signo de la reunión, del establecimiento en un lugar y del descanso. El hogar llameante, como punto de partida efectivo de toda sociedad civilizada"
(SEMPER, 1851b).

En la arquitectura wayúu se encuentran estos elementos antes mencionados como escenografía donde se desarrolla su cotidianidad, rituales y costumbres, es la espacialización y la forma de apropiación que ellos tienen de su territorio, donde su arquitectura aparentemente sencilla y prístina tiene relación con la arquitectura vernácula y primigenia, y el fuego o *Sikii* en wayunaiki sigue manteniendo su importancia como fuente de energía, porque es en la cocina que para los wayúu se nombra como *Ekale'e* donde la materia a través del fuego se transforma, trasciende y se incorpora a la fuerza vital de su comunidad. Así también como para cualquier otro contexto, en la cultura Wayuu, la cocina se desarrolla como uno de los componentes básicos y primigenios de la ranchería.

Elementos del Ekale'e Wayúu.

El fogón y el fuego en el *Ekale'e* estructuran el interior del espacio que es compartido por varios núcleos familiares, a partir de una sucesión de hábitos repetitivos que resultan en los quehaceres dentro de la ranchería. Es en este espacio y su entorno inmediato que también se realizan rituales, como por ejemplo el sacrificio del chivo, el cual debe ser en la misma ranchería a la cual pertenece el animal para que la madre tierra reciba las primeras gotas de sangre, se coloca el animal sobre el suelo para que la madre tierra mire lo que están haciendo y sienta que sus hijos consumen un animal que es de su misma comunidad.

La materialidad del *Ekale'e* corresponde al contexto donde se emplaza. De este modo, los que se construyen en la baja y media Guajira pueden ser en madera, bahareque o sistemas mixtos, con una cubierta de Yotojoro, Palma o tejas de zinc; este último limita el confort térmico, pero disminuye la posibilidad de incendios en este espacio, sus cerramientos no suelen construirse totalmente en bahareque debido a la necesidad de ser un espacio abierto y ventilado; por lo cual al entrar en este espacio sencillo, se puede identificar una relación visual desde adentro hacia afuera, por la transparencia que el tejido de yotojoro permite; se trata de un control visual del entorno de la ranchería, a modo de una celosía, y que también permite una moderada ventilación. En la alta Guajira, su materialidad más recurrente es un tejido en yotojoro, en toda la composición.

Ekale'e en la Alta Guajira y su materialidad.

Ekale'e en la Alta Guajira y su materialidad.

Este espacio es el contenedor del *Sikii*, el fuego, elemento protector que da fortaleza. En el *Ekale'e*, al encender la leña con el *Sikii*, se recrea el mito de Jimut, frotando las varas de Caujaro, (Cordia alba) se produce el fuego. Esto permite inferir que el espacio del Ekale'e nace probablemente a partir del fogón de piedras y el fuego que lo alimenta; incluso hay ejemplos de *Ekale'e* circulares, algunos excavados o sin muros, otros cercados con cactus o con palos de Brasil, otros más elaborados cuentan con espacios adyacentes destinados a varias actividades, alrededor del fogón y las actividades dentro de la cocina y el exterior inmediato. En el que hay áreas para el secado de la carne y otras preparaciones crudas y también cocidas. Como narra Paz:

> *"Los hombres no conocían el fuego. Eran seres imperfectos que comían cosas crudas, tanto carnes como tubérculos, raíces y frutos silvestres. Solo Maleiya, el dios supremo, poseía el fuego, pero lo guardaba celosamente, convencido de que los hombres no poseían el juicio ni la prudencia para darle un uso correcto; pero un joven llamado Junuunay le robo dos brasas, este fue castigado por su acto siendo convertido en escarabajo, pero antes él le entregó una de las brasas a un cazador a quien Maleiya convirtió en cucullo, entonces Junuunay rápidamente le entregó la segunda a Jimut, el cigarrón quien la escondió en los troncos de los árboles, un niño vio lo que hacía Jimut y se lo enseñó a los hombres y desde entonces los hombres aprendieron a extraer el fuego del corazón de los troncos, frotando dos varitas de caujaro"*
> (PAZ, 1972)

Siiki.

El fuego contado desde su cotidianidad, hace parte de sus rituales, con este espantan malos y peligrosos sueños, quemando todo aquello que les quita la paz para poder ir a descansar. La vida de los wayúu se desarrolla en buena parte alrededor de la cocina. Allí se preparan los alimentos, se reúnen, conversan, y comparten alegrías, temores, sueños y tristezas. En el *Ekale´e* permanece siempre el fuego encendido,

> *"porque si no prendes la leña todos los días quiere decir que la casa no existe, no tiene vida, es una vida apagada"*
> (MALDONADO, 2012)

En la ranchería el *Ekale´e* es un lugar de confluencia de sus tradiciones y costumbres, es un espacio principalmente con carácter femenino, probablemente asociado a la estructura matrilineal cultural, en éste se replican y trasmiten continuamente conocimientos trasmitidos por generaciones y también se manejan muchas aspectos de la ranchería en ausencia de los hombres, los niños y las niñas sí suelen ayudar un poco con los quehaceres cotidianos de la cocina, las niñas trayendo agua y semillas, y los niños encargados del pastoreo como hábito ancestral; este es el lugar para la preparación de sus alimentos, platos tradicionales, las medicinas y les da la bienvenida en la mañana, al amanecer con la pregunta ¿"*Kasaa Pulapuinkaa*"? [¿Qué soñaste?].

Ekale'e en la Media Guajira.

"Cada acontecimiento se hace visible en el mundo real básicamente por la huella que deja en el espacio y la existencia de un evento radica fundamentalmente en su condición espacial; así entonces cada actividad, cada ocurrencia, cada hecho, cada accidente, tiene manifestación sensible en un espacio geográfico y/o arquitectónico determinado."
(CHÁVEZ, 2009)

Profundizando en el *Ekale´e* este se compone de ciertas actividades domésticas que requieren unas acciones, las cuales se le hacen a los alimentos en la cultura wayúu para poder ser consumidos, estas acciones vienen de técnicas ancestrales y son el resultado de un espacio -actividad- objeto dentro de la cocina. Entre las acciones que se desarrollan allí se dan el amasar, asar, tostar, cocinar, menear, fermentar, picar, moler en piedra, ahumar, machucar, salar, remojar y secar.

Algo importante a mencionar sobre su alimentación es que se compone de ovejas, vacas, conejos, cangrejos, pescados y chivos que son símbolo de prestigio para sus comunidades, pero que para ellos no representa su riqueza sino que los ven como su familia, los chivos también los guardan para ocasiones especiales, o eventualidades donde los pueden usar como monedas de cambio con otra comunidad, desde su alimentación los wayúu encuentran una de sus mayores formas de expresión, para ellos incluso con esto transmiten mensajes o significados a otras personas.

Mujeres Wayúu en la Media Guajira.

Mujeres Wayúu en la Media Guajira.

Mujeres Wayúu en la Media Guajira.

Para poder ejecutar las acciones antes mencionadas se requiere que la cocina cumpla con unas dimensiones, que les permitan a las mujeres Wayúu desarrollarlas, cada actividad cumple dentro del espacio unas dimensiones distintas que son importantes a tener en cuenta, para que las tradiciones ancestrales perduren dentro de sus costumbres, donde la mujer puede estar desde una posición acuclillada cocinando en un fogón de leña a ras de suelo, hasta estirarse para alcanzar a cortar una carne colgada en el techo gracias a un Kaiis, el cual es un elemento de hierro, que se sostiene en las vigas del techo y permite colgar alimentos como la carne, y otros instrumentos de la cocina como vasos y ollas, por esta razón la arquitectura wayúu mantiene una baja altura en sus construcciones.

La cocina está llena de simbología, se guardan allí relaciones, intensiones, tradiciones, sabores y memoria, donde por más simple que parezca se maneja una lógica inscrita en la forma de habitar y de relacionarse con los otros espacios. Las principales actividades que se desarrollan son limpiar, cocinar y almacenar, de estas se desprenden las demás actividades, las cuales forman espacios interconectados entre sí, formando más relaciones entre ellos.

La arquitectura del *Ekale´e* se distribuye en dos espacios debido a sus condiciones territoriales, uno al interior protegido de los factores ambientales y otros al aire libre, porque hay actividades que así lo demandan, como al utilizar el fogón de leña, donde se necesita que el humo circule y no se encapsule en el espacio, o al secar la carne salada al sol que es un proceso que los wayúu nombran como *Sisina*, su arquitectura está tan arraigada a su cotidianidad que hasta crean dentro de la cocina espacios para descansar, mediante hamacas o Chinchorros como se nombran en wayunaiki mientras se cocinan los alimentos.

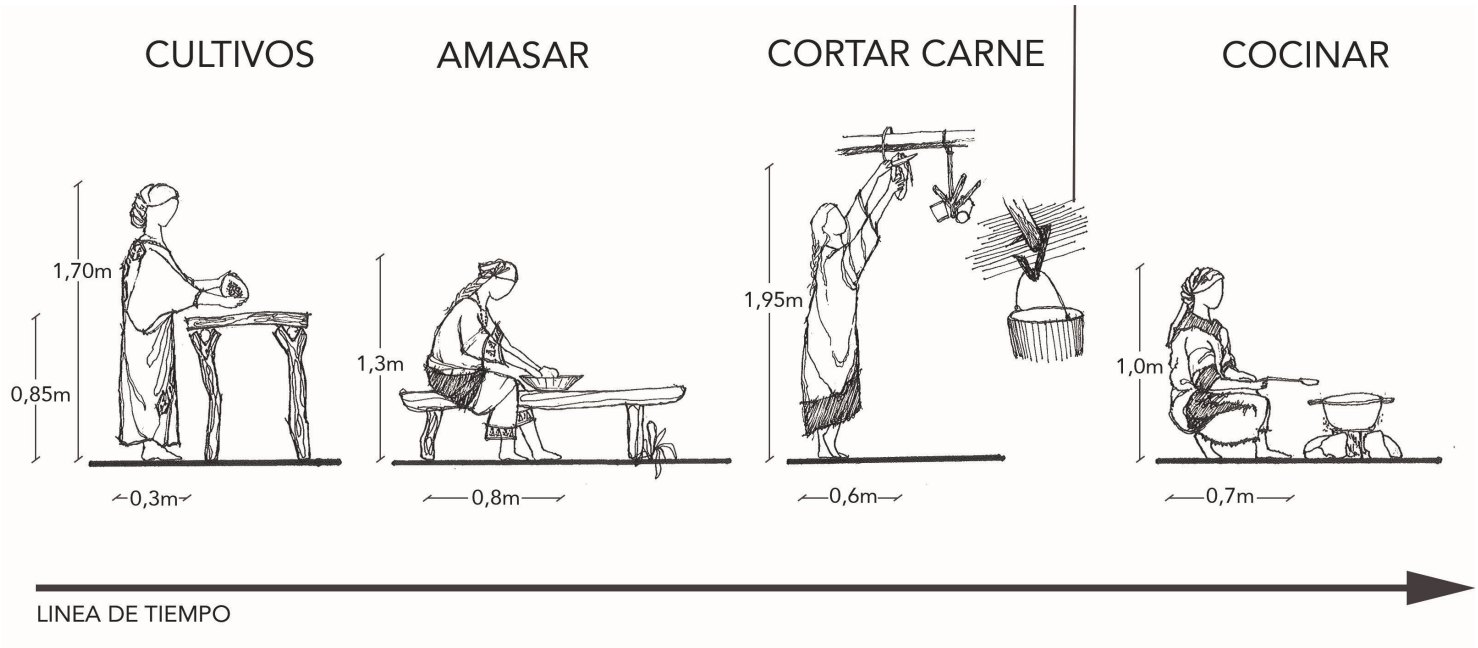


Diagrama de los espacios en el *Ekale'e.*

Se propone para el mejoramiento del *Ekale´e* primeramente unos cambios pequeños en los elementos que se encuentran dentro de él, como es el caso del fogón tradicional guajiro, donde para su mejoramiento se ofrece la estufa de leña. Con esto no se insinúa la desaparición del fogón tradicional guajiro, porque se entiende que es de gran importancia que este continúe con la costumbre que ya se tiene con unos alimentos, por el contrario se impulsa a la vez el uso de la estufa de leña, para que así el fogón tradicional disminuya su uso, más no desaparezca. El fogón tradicional guajiro está construido con tres piedras a ras de suelo, utilizando carbón y recursos naturales de leña de la región, este ha generado problemas de salud en las mujeres wayúu por la exposición directa al humo, además de ir deteriorando progresivamente sus pulmones, puede causar bronquitis crónica, fibrosis pulmonar, e incluso cáncer de pulmón, es decir enfermedades respiratorias, también cataratas porque va deteriorando la vista con el hollín.

Fogón Tradicional Guajira y humo saliendo del *Ekale'e*

La estufa de leña fabricada en situ viene a mejorar un contacto directo con el humo, donde una mujer al cocinar inhala un aire libre con más de 500 microgramos por m2 de material particulado como polvo y tierra, esto a pesar de que la Organización Mundial de la Salud dice que una persona no debe estar expuesta a más de 10 microgramos de material particulado, a lo cual la estufa cambia esta situación al direccionar el humo por medio de una chimenea hacia el exterior, reduce un 35 % de la contaminación, disminuye en un 60 % el gasto de leña ya que su diseño le permite conservar el calor, lo cual acelerará el proceso de cocinar ya que también se puede cocinar varias cosas a la vez. Las dimensiones de la estufa cuenta con una dimensión aproximada de 70 cm de ancho, 85 cm. de alto y 110 cm. de profundidad, 4 hornillas para la cocción, horno para la preparación de los alimentos y esto se puede construir con materiales propios de la región.

Estufa de leña.

Se propone algo también para el mejoramiento de la conservación de los alimentos a partir de una nevera ecológica, que funciona con materiales sencillos, los cuales se pueden encontrar en el territorio, la nevera funciona con dos macetas de cerámica una pequeña sobre otra más grande, y entre ellas se rellena el espacio de arena y agua, para terminar solo se agregan los alimentos en la vasija más pequeña y se pone un trapo húmedo encima para conservar así en el interior temperaturas bajas y lograr mantener los alimentos frescos, esto sin la necesidad de tener un gasto energético que sería inviable en la Guajira, allí se utilizan alimentos como frutas, entre otros. Para la carne ellos pueden seguir usando el método de conservación que es la *Sisina* un proceso tradicional, que consiste en salar la carne y extenderla sobre un palo bajo el sol para que así se seque, y se conserve por más tiempo.

Nevera Ecológica y
método de conservación wayúu *Sisina*

el fuego como estructurante espacial

Se propone sobre el *Ekale´e* wayúu un diseño arquitectónico formal, desde su planta con una forma circular, cuyo centro en el interior es ocupado por la estufa de leña como punto de guía en la cocina, alrededor de este van a girar las actividades cotidianas, para acceder la cocina se plantean 3 ingresos, dos de ellos cruzan a lado y lado y el otro se dirige hacia la zona exterior de la cocina, allí se encuentra el fogón de leña tradicional y la zona de recolección de aguas.

Tener una cocina circular permitirá una circulación fluida al interior, donde en una parte está la zona activa de la cocina, y en la otra la zona pasiva con el almacenamiento y el espacio para el descanso dentro de la cocina. Para la cultura wayúu es súper importante que su cocina se posicione cerca de un árbol, aprovechando y protegido de su sombra, por lo cual en lo que se propone se ubica cerca el acceso principal a la cocina, un intersticio entre el adentro y el afuera, donde las personas bajo la sombra pueden descansar, sentarse a compartir y esperar sus alimentos.

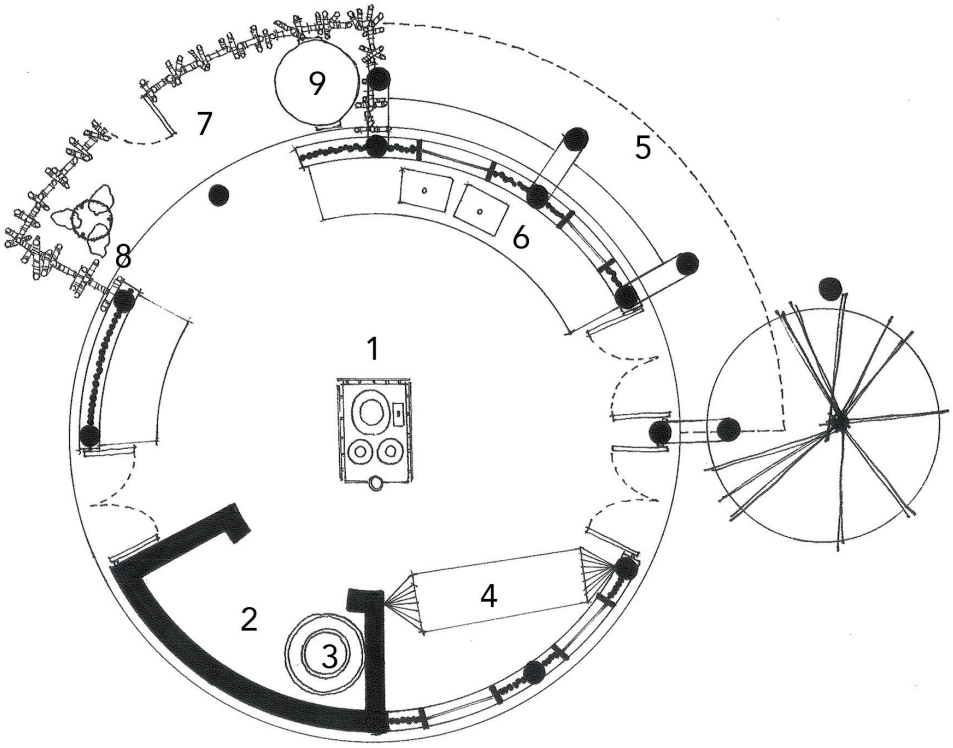
Para una mejor comprensión de este espacio se realiza un alzado del *Ekale´e* wayúu, un lugar que muestra ser mayormente liderado por la mujer Wayúu, donde se continuará con el uso de los materiales autóctonos de la Guajira, el bahareque hasta el antepecho de los muros, para formar una base sólida, y luego se continua el resto del muro con unas varas de yotojoro, las cuales se utilizan con la finalidad de causar un efecto panóptico que permitirá a las mujeres desde el interior ser un punto de vigía, ya que así pueden ver todo lo que ocurre en la ranchería sin ser vistas desde afuera, además de dejar una ventilación para el interior de la construcción; también para los muros se propone una decoración en paneles con tejidos de las mujeres wayúu para darle una identidad mucho más significativa a este espacio.

El techo es en teja de zinc, el cual se sostiene sobre unas vigas que se reúnen todas en el centro, estas se unen por medio de un paral con un pie amigo, y así se impide en la planta cualquier interrupción en el espacio por columnas, esto con la finalidad de que haya un espacio ´limpio y de mayor fluidez.

En el alzado se puede apreciar más fácil el intersticio entre el adentro y el afuera que marca el acceso, este es un espacio acompañado por la sombra de un árbol donde se sostiene una hamaca y también contiene unas sillas para la comunidad, donde mientras ellos esperan los alimentos pueden compartir, disfrutar y descansar. Hay un ingreso hacia el patio cuyo borde se ve marcado por unos palos de árbol de brasil, el cual es un árbol importante dentro de la simbología de los wayúu.

conclusión

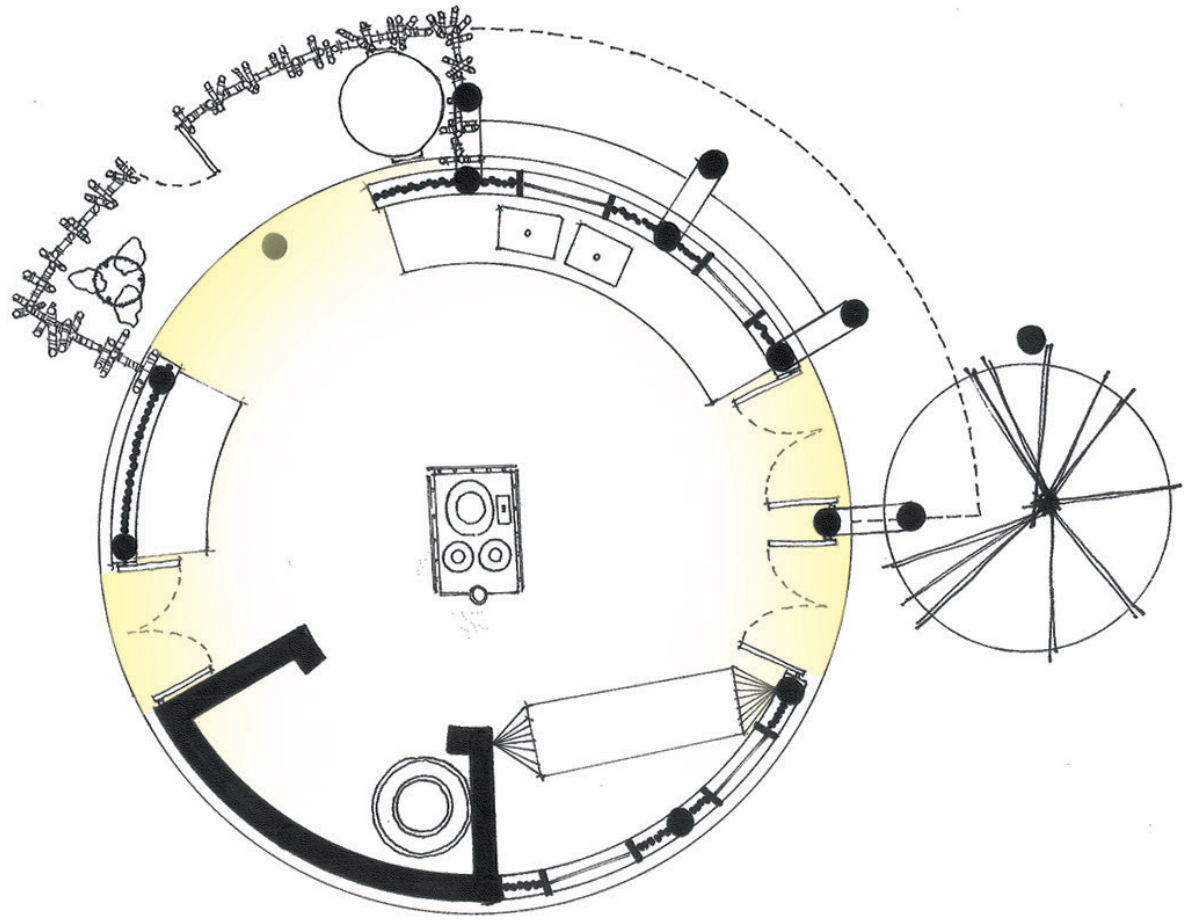
Se pretende evocar con el estudio y propuesta del *Ekale´e* wayúu una mirada que vuelve a la raíz, a la tradición, a los materiales autóctonos, a una cocina intuitiva de tacto y respeto, es una intervención que no pretende cambiar sus tradiciones, que son valiosas y hablan sobre sus memorias. La propuesta de la cocina no la cambia drásticamente, sino que la evoluciona, resalta en ella aún más sus valores, y a la vez piensa en proteger a la mujer wayúu. Desde el acercamiento con sensibilidad y respeto a una cultura se logra reconocer sus formas de habitar, distinguiendo así su riqueza cultural y patrimonial, creando una memoria colectiva en las personas que lo escuchan, y permitiendo que una cultura tan particular, digna de aprendizaje y estudio como lo son los wayúu perdure. La relevancia de mostrar una cultura que habita en un territorio hostil y que aún así ha logrado sobrevivir sin destruir el medio ambiente, ni su entorno, es digna de admiración.

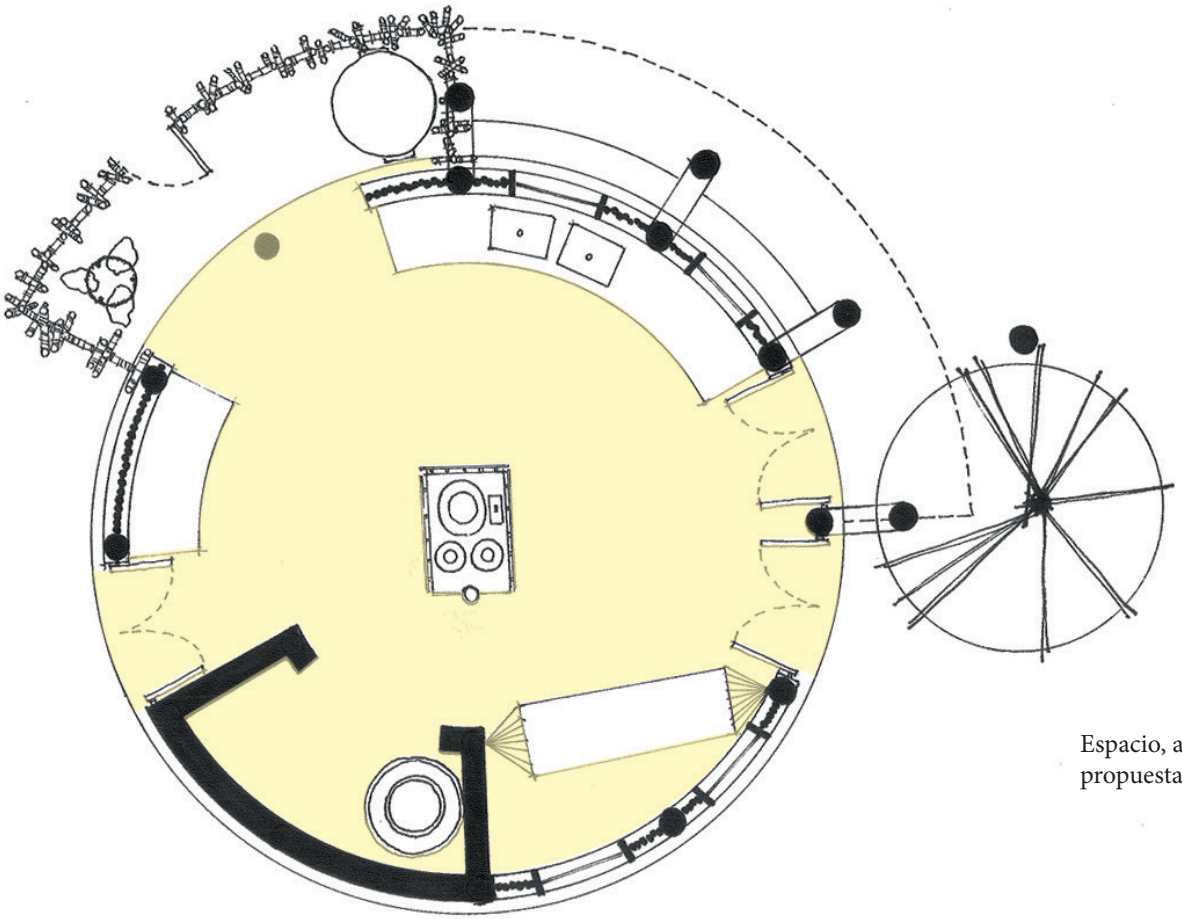


1. ESTUFA DE LEÑA
2. BODEGA CULTIVOS
3. NEVERA ECOLÓGICA
4. ZONA DESCANSO INTERIOR
5. INTERSTICIO ZONA DESCANSO
6. MESÓN TRABAJO
7. PATIO
8. FOGÓN DE LEÑA
9. ALMACENAMIENTO AGUA

Planta propuesta *Ekale´e*

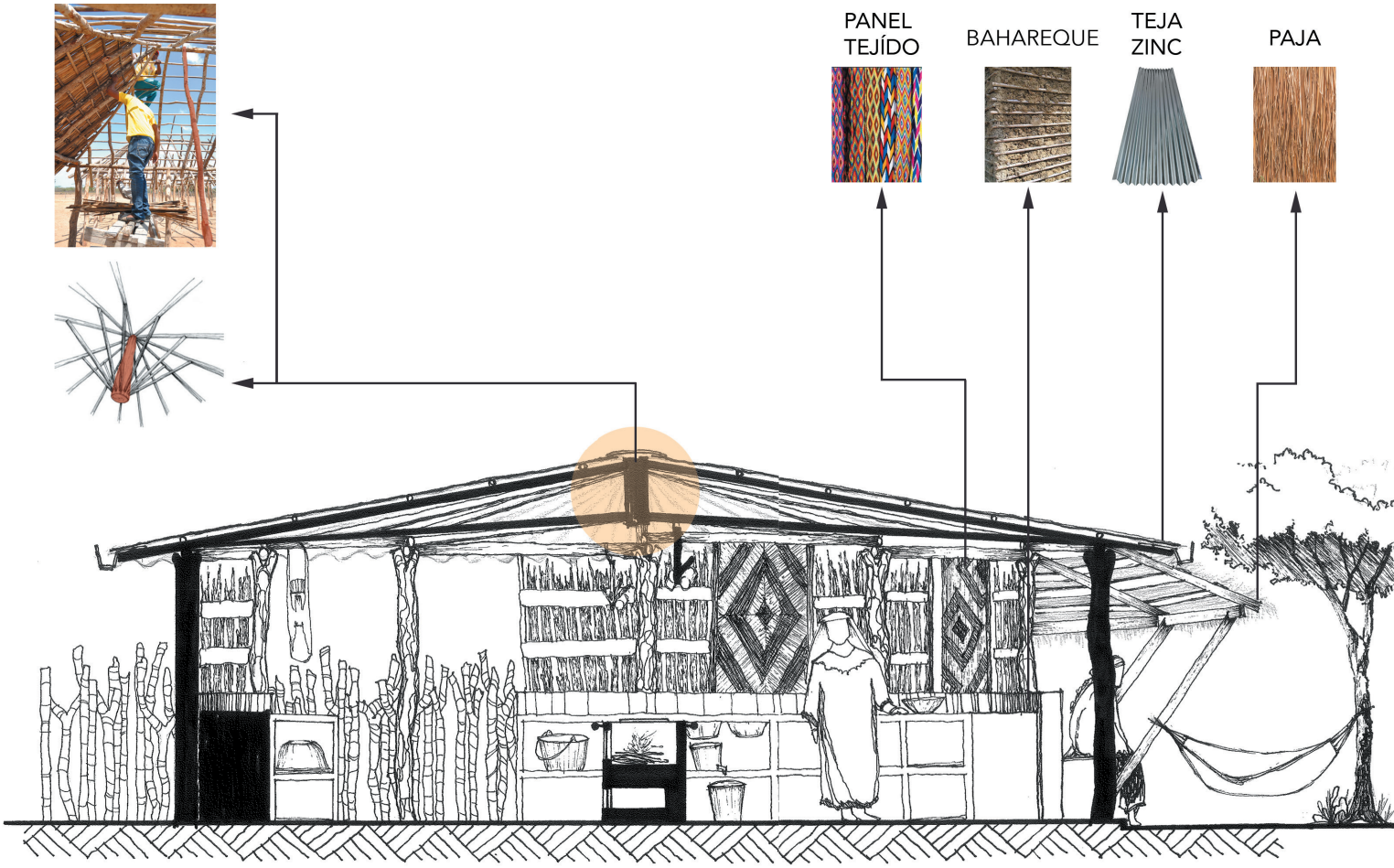
LA DESCOMUNAL revista iberoamericana de patrimonio y comunidad ISSN2444-0205 · ocho monográfik · actas septiembre 2022 · SOPA20 VIII congreso internacional de socialización del patrimonio en el medio rural Fundão PORTUGAL · SOPA congreso





Espacio, accesos y circulación
propuesta *Ekale´e*

LA DESCOMUNAL revista iberoamericana de patrimonio y comunidad ISSN2444-0205
ocho monográfik
actas septiembre 2022
SOPA20 VIII congreso internacional de socialización del patrimonio en el medio rural Fundão PORTUGAL
SØPA congreso



Alzado de la propuesta del *Ekale´e*

referencias bibliográficas

CHÁVEZ, J. (2009).
El péndulo del hogar. Historia crítica del espacio doméstico en Occidente. Editorial Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín.

MALDONADO, R. (20/6/2012).
El Tiempo.
http://www.eltiempo.com/colombia/caribe/ARTICULO-WEB-NEW_NOTA_INTERIOR-11960681.html
(recuperado 28/2/2013)

PAZ, R. (1972).
Mitos Leyendas y Cuentos Guajiros. Instituto Agrario Nacional. Caracas.

SEMPER, G. (1851).
Los Cuatro Elementos de la Arquitectura. H. F. Mallgrave and W. Herrmann (Trans.). Cambridge, 1989.

LA DESCOMMUNAL
revista iberoamericana de patrimonio y comunidad

Muchas gracias por tu lectura. Te esperamos en el próximo número.

science commons
BY