



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA.
F ACULTAD DE AGRONOMÍA.
DEPARTAMENTO DE AGRONOMÍA.

Propuesta para la restauración y conservación de la diversidad agrícola y cultural en Cuyagua, Municipio Ocumare de la Costa de Oro, Estado Aragua, construida desde la investigación endógena.

Br. Mariset Medina.
Tutora académica. Delia Polanco-Loaiza
Tutor institucional. Rafael Ortiz.

Octubre, 2014



Universidad Central de Venezuela
Facultad de Agronomía
Departamento de Agronomía



Propuesta para la restauración y conservación de la diversidad agrícola y cultural en Cuyagua, Municipio Ocumare de la Costa de Oro, Estado Aragua, construida desde la investigación endógena.

Br. Mariset Medina.
Tutora académica. Delia Polanco-Loaiza
Tutor institucional. Rafael Ortiz

Trabajo de grado presentado como parte de los requisitos para optar al título de Ingeniera Agrónoma, Mención Fitotecnia que otorga la Universidad Central de Venezuela.

Maracay, Octubre 2014

APROBACIÓN DEL JURADO

Nosotros los abajo firmantes, miembros del Jurado Examinador del Trabajo de Grado *titulado Propuesta para la restauración y conservación de la diversidad agrícola y cultural en Cuyagua, municipio Ocumare de la Costa de Oro, Estado Aragua, construida desde la investigación endógena*, cuya autora es la Bachiller **Mariset Medina**, cédula de identidad 19.111.928, certificamos que lo hemos leído y que en nuestra opinión reúne las condiciones necesarias de adecuada presentación y es enteramente satisfactorio en alcance y calidad como requisito para optar al título de Ingeniera Agrónoma.

Delia Polanco Loaiza
C.I. 4.789.740
Coordinadora Jurado-Tutora

Mercedes Castro
C.I. 9.648.182
C.I. Jurado Principal

Rafael Ortiz
C.I. 5.139.678
Jurado Principal

Pedro Torrecilla.
C.I. 7.205.880
Jurado Suplente.

TABLA DE CONTENIDO	Páginas
Aprobación del Trabajo por el Jurado	iii
Tabla de Contenido	iv
Índice de figuras	v
Índice de cuadros	vi
Índice de anexos	vi
Dedicatoria	viii
Agradecimiento	ix
Resumen	x
Introducción.	1
Objetivos	3
Objetivo general	3
Objetivos específicos	3
Antecedentes	4
Aspectos históricos socioculturales de Cuyagua.	4
Retrospectiva histórica sobre el poblado de Cuyagua	8
Saberes ancestrales e importancia en la diversidad biológica y cultural agrícola sobre el planeta	11
Causas de pérdidas de diversidad agrícola y cultural agrícola en Venezuela	13
Marco legal para la biodiversidad en Venezuela	16
Metodología de la investigación.	18
Ubicación del estudio.	19
Población.	19
Variables y/o indicadores estudiados.	19
Muestreo.	21
Etapas de la investigación.	22
Confiabilidad y validación de investigación	28
Resultados y discusión.	30
Caracterización de la diversidad y cultura agrícola, presente actualmente en Cuyagua.	30
Diagnóstico de las posibles pérdidas en la diversidad y cultura agrícola en Cuyagua	53
Propuesta colectiva de los pobladores de Cuyagua para la restauración y preservación de la diversidad y cultura agrícola.	65

Consideraciones finales	67
Bibliografía.	68

Índice de figuras.

Figura 1. Ubicación geográfica de Cuyagua, Maracay, ed. Aragua.	19
Figura 2. Bola de nieve donde se encuentra reflejado los informantes claves de nuestra investigación.	22
Figura 3. Maria gracia con la señora Josefa, en el frente de su casa (entrevista libre. Cuyagua, Municipio Ocumare costa de oro, Maracay Estado Aragua.	23
Figura 4. Reuniones con grupo de niños de las unidades educativas de Cuyagua.	24
Figura 5. Grupo de estudiantes de la U.B.V Gestión ambiental de Cuyagua.	24
Figura 6. Parte de los adultos mayores, debatiendo. Casa de San Juan, Cuyagua.	25
Figura 7. . Imagen de cómo se ve el programa y como organiza la información. Los colores clasifican los temas y cada barra contiene una entrevista y el nombre de la persona entrevistada.	26
Figura 8. Transcripción de la entrevista utilizando el programa Sonal.	27
Figura 9. Entrevista a Robert Medina (22_Rob_04/11/2014) en la Plaza de Cuyagua.	48
Figura 10. El Sr Primitivo de Cuyagua, Estado Aragua, mostrando la elaboración de cestas.	50
Figura 11. Línea del tiempo. Eventos que influyeron en la historia de Cuyagua, Estado Aragua, 1955-2014. En la parte superior los eventos positivos (+) y en la parte inferior los eventos negativos (-).	61
Figura 12. Línea de tendencia de la pérdida de tradiciones en el tiempo en Cuyagua, Estado Aragua. Principales eventos: 1950. Creación de la carretera; 1965. Migración de los pobladores; 1980. Vuelta de los pobladores; 1990. Disminución de agricultura; 1990. Turismo.	62
Figura 13. Diagrama histórico construido colectivamente de la evolución de la biodiversidad agrícola y cultura en Cuyagua, Aragua. 1930-2000.	63
Figura 14. Diagrama de corte de la evolución de la biodiversidad agrícola y cultura en Cuyagua, municipio Costa de Oro, Aragua.	64

Índices de cuadros.

Cuadro 1. Indicadores o variables preliminares para el estudio de la diversidad agrícola y cultural en Cuyagua, municipio Costa de Oro, Aragua.	20
Cuadro 2. Grupos etarios de la Población de Cuyagua..., estudiados en esta investigación.,	25
Cuadro. 3. Caracterización de la diversidad agrícola (Cultivos más representativos descritos por los informantes claves) de Cuyagua según los indicadores de estudio (cuadro 1), municipio Costa de Oro, Aragua.	30
Cuadro 4. Referencia sobre la desaparición de especies en la localidad.	36
Cuadro 5. Número de Agricultores presentes actualmente en la montaña según sectores.	40
Cuadro 6. Cultivos de ciclo cortó presentes en los conucos de los campesinos de Cuyagua.	42
Cuadro 7. Algunos platos dulces tradicionales que se realizan en las festividades del poblado de Cuyagua.	44
Cuadro 8. Calendario Agrofestivo. Diferentes tradiciones, con sus fechas y gastronomía tradicional.	45
Cuadro 9. Plantas medicinales más comunes descritas por el Señor Eukerio Gill (Maestro pueblo de la comunidad de Cuyagua. municipio Costa de Oro, Aragua).	52

Índice de anexos.

Anexo A. Personas claves de la localidad de Cuyagua, Estado Aragua, entrevistada durante la investigación.	74
Anexo B. Preguntas semi-estructuradas aplicadas a los ancianos, conuqueros y maestros pueblos.	78
Anexo C. Sistematización de las entrevistas realizadas a los informantes claves.	79
Anexo C-1. Entrevista a Amador Gómez.	79
Anexo C-2. Entrevista a Carlos Bello.	80
Anexo C-3. Entrevista a Clementina Naranjo.	82
Anexo C-4. Entrevista a Fidel Naranjo.	85
Anexo C-5. Entrevista a Eukerio Gil.	86

Anexo C-6. Entrevista a Juan Lartiguez.	88
Anexo C-7. 1 Entrevista a Mercedes Naranjo.	90
Anexo C-8. 2 Entrevista a Mercedes Naranjo.	91
Anexo C-9. Entrevista a Néstor Escobar y Santiago de Escobar.	94
Anexo C-10. Entrevista a Robert Medina.	96

Dedicatoria.

Este trabajo está dedicado a la madre tierra y a todas las personas que se preocupan por protegerla.

A la diversidad biológica la cual engloba la vida del planeta, como las diferentes formas de vida y las tradiciones afrocampesinas e indocampesinas de América Latina como parte fundamental para la preservación de la tierra.

"Aprender del bosque para vivir es llegar al nivel más alto al que un ser humano puede aspirar" (Vandana Shiva).

Agradecimientos.

Agradezco profundamente al destino por esta oportunidad.

A la profesora Delia Polanco por ser mi guía en esta experiencia tan enriquecedora.

A la comunidad de Cuyagua por su apoyo en especial a los ancianos los cuales se preocupan por el futuro de su pueblo.

A mi esposo Dennis Gorla por su apoyo incondicional y su paciencia.

Resumen.

Cuyagua, pueblo de tradiciones culturales y agrícolas, aún mantiene arraigo, identidad y costumbres, pese al avasallaje del estilo de vida eurocéntrico, y al turismo, el cual ha venido desplazando el tejido sociocultural económico de autoprovisionamiento, creando dependencia de recursos del exterior, y etnovergüenza en algunos jóvenes. Situación que motivó este trabajo, bajo la alianza de la Facultad de Agronomía- Universidad Central de Venezuela (UCV) y el **Ministerio del Poder Popular para Ecosocialismo y Aguas** y Ministerio del Poder Popular para Ecosocialismo Habitat y Vivienda en cumplimiento de la Estrategia nacional para la conservación de la diversidad biológica (ENCDB) 2010-2020 y su Plan de Acción. Realizamos la construcción de la historia local, focalizando la diversidad agrícola y cultural, utilizando la metodología cualitativa, desde una mirada retrospectiva, es decir, partimos de los acontecimientos más recientes hasta la fundación de la comunidad. Tomamos varios métodos: el etnográfico (etnográfico clásico y la investigación acción participativa, observación participante y no participante), y el método fenomenológico (Narrativa testimonial, grupos focales, entrevistas). Nuestros resultados evidencian el fuerte relacionamiento y significaciones entre los modos de vida y prácticas que definen a la comunidad, sus costumbres y tradiciones, el humor, anécdotas, música, danza, gastronomía, fiestas, medicinas, entre otros, y la que fuese su actividad económica principal, la agricultura. También construimos, la valoración del ambiente, y cómo se han realizado los cambios, y las causas de estas transformaciones y sus consecuencias.

Palabras claves: avasallaje del estilo de vida eurocéntrico, autoprovisionamiento, etnovergüenza

Introducción

Cada cultura local interactúa con su propio ecosistema. Combinando el paisaje y la diversidad existente en ellos, dando como resultados una amplia gama de interacciones, siendo el ser humano parte de este sistema natural. A través del tiempo cada individuo crea una estrecha relación, compilando una larga y amplia colección de sabiduría local creando una memoria histórica (Toledo, *et al.* 2008). En ese sentido, el poblado de Cuyagua, ubicado en el Municipio Ocumare de la Costa de Oro, Estado, Aragua, cerca de los linderos de Parque Nacional Henri Pittier, es una comunidad que a través de los años, ha generado un conocimiento local, donde se puede apreciar la mezcla de las diferentes culturas (africana, indígena y española); encontrándose una rica diversidad de prácticas ancestrales de índole agrícola, gastronómica, culturales y medicinal.

Esta comunidad, aún conserva variedades de plantas propias de la zona como *Xanthosoma* spp (ocumo amarillo) y las *Dioscorea* (Ñame criollo, ñame uso, mapuey entre otros); destacando el rol fundamental que ejercen los pobladores de la zona principalmente los campesinos, siendo ellos quienes de manera altruista han mejorado y mantenido las diferentes variedades autóctonas presentes en Cuyagua. Recordemos, lo que alerta, Álvarez (2002): *más allá de fantasías jurásicas, una vez que una variedad se extingue, es para siempre, y con ella se pierde la inteligencia humana aplicada a su desarrollo, adaptación y usos.*

Pero esta comunidad no escapa de la enorme presión expuesta por el estilo de vida actual consumista, donde las costumbres y tradiciones autóctonas, son marginadas y descalificadas atentando contra la diversidad cultural de la zona, y por ende contra la diversidad biológica. Álvarez (2002), señala la dramática erosión genética sobre la agricultura, la pérdida de la diversidad en la multiplicidad de características expresadas por los cultivos, árboles y animales que nos sustentan. Siendo esta diversidad biológica la que nos ha protegido tradicionalmente de los avatares bióticos y abióticos, y que hoy día es de gran importancia.

El modelo eurocéntrico y la globalización han creado desarraigo y vergüenza hacia las costumbres y tradiciones ancestrales, las cuales se mantienen sólo por los adultos mayores, porque a las nuevas generaciones, no les interesan, niegan continuarlas, sobre

todo, las agrícolas, sustituyéndolas por el turismo como nueva alternativa de ingreso, lo cual transforma, completamente, el modo de vida local. Y como nos advierte Iván Murray del Grupo de Investigación en Sostenibilidad y Territorio (GIST): *“el impacto del turismo es brutal (...) Se desmantela toda la actividad productiva en las áreas de influencia turística y se crea una creciente dependencia de los recursos procedentes del exterior (...) Al estar pensada la industria turística en forma de monocultivo, está desplazando otras actividades y desmantelando el tejido productivo, social y de abastecimiento de recursos desde la proximidad, para ir hacia los mercados globales de producción de recursos”* (Trucchi, 2013).

En este marco contextual o situacional, realizamos esta investigación, donde estudiamos la diversidad agrícola y cultura agrícola de Cuyagua a través del enfoque epistemológico de la etnografía clásica, para conocer cómo están integradas las relaciones culturales, agrícolas, ambientales y sociales de la zona, analizando su contexto, integrando a la comunidad mediante la observación participante y otras estrategias con base a la dinámica de investigación-acción-participación, utilizando un muestreo no probabilístico, llamado bola de nieve o de cadena (INEGI, 2011).

Se intentó construir para la restauración y preservación de la diversidad y cultura agrícola en esta localidad, una propuesta con los pobladores que mantenga -no sólo como un legado-, sino con un acervo para su resignificación y creación de las nuevas generaciones que les fortalezca su identidad y sentido de pertenencia del lugar.

Importante destacar que este trabajo, es sólo una parte, del proyecto general del Ministerio del Poder Popular para Ecosocialismo y aguas (anteriormente, Ministerio del Poder Popular para el Ambiente), en su plan nacional cuya estrategia general es la preservación y restauración de la diversidad biológica-cultural agrícola. Para lograrlo, se plantean varios objetivos, métodos o procedimientos tácticos, entre los cuales, para el estado Aragua, está la presente investigación, que se realiza en la modalidad pasantía demandada por el ministerio anteriormente mencionado, que se realizó simultáneamente con tres (03) estudios más en la misma localidad de Cuyagua: el histórico de los sistemas de producción (tierra, trabajo, capital, sistemas de cultivo); la elaboración de un catálogo que plasme la cultura agrícola de esa localidad; el estudio sobre la plantación de cacao con el enfoque de cadenas agroproductivas.

Objetivo general.

Construir una propuesta desde los pobladores para la restauración y preservación de la diversidad y cultura agrícola en Cuyagua, Municipio Ocumare de la Costa de Oro, Edo Aragua con la finalidad de que se mantenga -no sólo como un legado-, sino con un acervo para su resignificación y creación de las nuevas generaciones que les fortalezca su identidad y sentido de pertenencia del lugar.

Objetivos Específicos.

Caracterizar con los pobladores la diversidad y cultura agrícola, actualmente presente en Cuyagua.

Diagnosticar posibles pérdidas en la diversidad y cultura agrícola en Cuyagua

Construir una propuesta de forma colectiva con los pobladores de Cuyagua para la restauración y preservación de la diversidad y cultura agrícola.

Antecedentes

Aspectos históricos socioculturales de Cuyagua.

Iniciamos esta parte con las definiciones que asumimos para el estudio de la población bajo investigación, como lo son: ‘afro descendientes’ y ‘campesinos’ para pasar luego, a una reseña histórica cultural de esta localidad.

Comunidades afrodescendientes.

El término Afrodescendiente, - según Enrique Alí González Ordosgoitti- nos debe remitir a aquellas personas cuyos ancestros provengan de África, y se hayan residenciado en Venezuela desde hace tiempo, entonces debemos incluir a un número mayor de etnias dentro de la Macroetnia de Afrodescendientes. Luego de señalar a las comunidades étnicas Afro-Negras, debemos igualmente señalar de seguidas a las comunidades étnicas Afro-Canarias y a las comunidades Afro-Madeirenses. Un cuarto grupo sería la comunidad Afro-Marroquí, conformada en Venezuela fundamentalmente por judíos Sefarditas y finalmente la comunidad Caboverdiana de impronta más reciente.

Las comunidades Afro-Negras y Afro-Canarias se conformaron en Venezuela desde el propio siglo XVI, y de una de ellas saldrá el Afrodescendiente más famoso de la historia venezolana del Siglo XVIII: Francisco de Miranda, que como todos saben era hijo de canarios y pertenecía a quienes en esa época eran denominados "Blancos de Orilla".

Incluso el pensar que el elemento más identitario de las comunidades negras es su carácter africano, es olvidar que el término África proviene del latín, y fue acuñado por los Romanos para señalar sus territorios coloniales desde la actual Argelia hasta la frontera de Etiopía, es decir desde el confín del Mediterráneo hasta la frontera de los Negros, es decir los etíopes. Por lo tanto, originalmente el término África no incluía a los Negros. Y sólo comienza a hablarse del término África Negra, a partir del Congreso de Berlín de la década del '70 del Siglo XIX, cuando los países imperialistas europeos se reúnen para repartirse como colonias al resto del mundo, momento cuando deciden

convertir en Colonias a todas las naciones al sur del Sahara, las cuales para diferenciarlas del África Romana Latina, acuñan el término África Negra.

García (2005), señala que la llegada de los negros a Venezuela fue a causa de dos elementos importantes que atestigua Fray Bartolomé de Las Casas: 1) La denuncia que éste realiza a los Reyes de España, para evitar el exterminio definitivo de los pueblos aborígenes, y propone traer “negros de África” para suplantarlos en los trabajos del ‘Nuevo Mundo’. Lo que provocaría uno de los más terribles crímenes de *lesa* humanidad: *la trata negrera*, y 2) la urgente necesidad de consolidar el capitalismo mercantil. Ante una población indígena exterminada, y ante una escasez de recursos humanos para el trabajo de las tierras, minas y construcción de pueblos, se planteaba la necesidad de conseguir hombres, mujeres, niños y niñas para lograr esos objetivos económicos.

Es así, como los esclavos mejoraron el sector agrícola de dos formas: mediante la agricultura de subsistencia basada en el conuco tradicional indígena, destinada al consumo directo entre las que se incluían el maíz, yuca, ocumos, papas, batatas, apios, frijoles, piña, chirimoya, caña de azúcar, plátanos, cambures, hortalizas y otros, y la segunda, la agricultura de plantación, que se desarrolla el cultivo de plantas indígenas como el tabaco, cacao, añil, algodón y algunas extranjeras como el café.

Luego del establecimiento de los negros a Venezuela vino el mestizaje donde se mezclaron con los indígenas y españoles. Según estudios del Laboratorio de Genética Humana del Instituto de Venezolano de Investigaciones Científicas (IVIC), destacan que demográficamente, los venezolanos somos una población fundamentalmente mestiza, con los siguientes grupos de raza subjetiva: 50% de genes amerindios, 40% europeos y 10% negroides (Curcio, 2004)

Son muchos los aportes culturales que dejaron los africanos a la diversidad cultural venezolana. Entre ellos podemos destacar la música como por ejemplo; los tambores la gastronomía donde la mayoría de sus platos podemos encontrar como ingrediente principal el plátano, el cambur y el coco, yuca, ñame, ocumo, etc. La arquitectura como la construcción de las casas de bahareque. En la medicina tradicional el conocimiento de curación contra mordeduras de serpientes, peinados como los llamados longuitos (CBIT, 2009)

También podemos encontrar las diferentes manifestaciones culturales como bailes tradicionales, por ejemplo diablos danzantes los cuales se celebran por todo el país con diferentes peculiaridades según la zona. Tradiciones místicas religiosas como San Juan, San Benito, entre otras. Este es parte del legado de las comunidades negras traídas por la fuerza a nuestro país, el cual aun se mantiene por la población afrodecendientes venezolana (CBIT, 2009).

Comunidades campesinas

El campesino tiene un rol fundamental en la conservación y mantenimiento de los recursos naturales del planeta, la cosmovisión de su mundo ampliamente ligado a la madre tierra, hace que; no solo provee de alimentos, si no también proteja la diversidad biológica, como las semillas, especies de plantas y animales autóctonos y respetan los ciclos y redes que mantienen los ecosistemas. Los conucos son la base fundamental de la vida del campesino ellos a través de prácticas autóctonas producen, procesan y consumen lo necesario para cubrir sus necesidades, eficientemente sin provocar grandes gastos energéticos, ni producir ningún residuo toxico, sin necesidad de contaminar el agua, ni el suelo, ni el aire. Es por esto que estas comunidades han sido excluidas por los gobiernos del mundo ya que no siguen las cadenas agroproductivas que impone el mundo globalizado. Las y los campesinos mantiene una relación de reciprocidad donde no existe el oportunismo, donde todas y todos trabajan en armonía y con un solo interés el bien común (Polanco, 2012)

A mediados del siglo XVIII comenzó la llamada revolución industrial en Europa transformando el estilo de vida de la sociedad europea, donde tradicionalmente estaba basada en lo rural, controlada por la nobleza a la sociedad moderna, basada en la industria y el control en otra clase social la burguesía, esto no solo cambio el ámbito de la economía sino provoco la transformación de la vida en una época. Las clases sociales, la demografía, la mentalidad, las costumbres etc. En el siglo XIX empezaron las grandes transformaciones de los sistemas agrícolas en Europa y América del Norte, demostrando las diferentes agriculturas en todo el mundo esto responde a los diferentes cambios sufridos por esta sociedad, hibridizando lo natural con lo industrial, creando los cascos urbanos donde la demografía aumento considerablemente, dejando las campos

desprovistos de agricultores. Debido a esta demanda, las nuevas tecnologías a base de carbón y luego de petróleo, comenzaron una agricultura donde el campesino empezó a ser desvalorizado hasta el tiempo en que ya no era tomado en cuenta debido a que no encajaban en el nuevo estilo de vida impuesto, donde los científicos con sus conocimientos, físicos, químicos basados en la irracionalidad empezaron a separar los sistemas. Creando esta decadente agricultura científico industrial donde luego de adaptar la tecnología mecánica a los sistemas de producción a nivel global, siguieron con la integración de compuestos químicos derivados del petróleo, concebidos para la segunda guerra mundial creando la así llamada revolución verde (Pérez, 2010)

Desde los años 50 las comunidades campesinas de Venezuela al igual que en toda Latino América, han venido resistiendo el desarrollo científico-tecnológico agrícola que ha sido impuesto por los centros de producción del conocimiento de investigación y desarrollo; de institutos, universidades y centros financiados para el desarrollo agrícola. Esta es la llamada lógica científico-técnica de la agricultura agrotóxica que tiene su máxima expresión en la ciencia agronómica hija de la revolución verde. Esta ciencia consolidó el desarrollo en el mejoramiento genético de las semillas híbridas, en el monocultivo, en la intensa mecanización y el uso indiscriminado de los plaguicidas todo para cumplir la dominación productivista (Nuñez, 2007).

Siendo una forma poco racional e ineficiente de usar los recursos naturales, ya que la agricultura industrial solo alimenta el 30% de la población a nivel mundial, los campesinos son quienes verdaderamente alimentan el mundo produciendo el 50% de los alimentos, basando su producción en el mantenimiento de las diferentes variedades de semillas mejorándolas a través de los años de generación en generación, siendo semillas viables sembradas producto de la reserva de cosecha tras cosecha, áreas de cultivos diversificadas que presenta menos riegos de plagas y enfermedades, con manejos de baja mecanización para mantener la estructura, propiedades y microorganismos del suelo (Grupo ETC, 2009).

Pero a los gobiernos del mundo les interesa el control total de la población, mayor es el beneficio y el lucro de los pocos que mantienen el poder, por esta razón se apuesta a la agricultura industrial para que sea mayor el número de consumidores y que la producción sea para unos pocos y así disponer de manera más fácil sobre las tierras y de

esta manera vernos obligados a ser parte de un eslabón del sistema capitalista forzados a ser totalmente dependientes de los caprichos de las corporaciones y de los gobiernos (Duch, 2007).

Volviendo a Venezuela, Avellaneda (2012 y 2013c) devela los intereses que condujeron a la erosión de nuestra Agricultura Indocampesina o Campesina por el sistema de producción de la Rockefeller. Señala que hasta mediados de los años 60, el sistema predominante era el conuco, pero no se hizo investigación sobre el sistema y sus prácticas agronómicas. Sólo sobre elementos particulares del sistema tendentes a modificar el sistema imperante y tradicional, el conuco, que representaba el 93% de las unidades de producción y 71,6% de la superficie serán menores o iguales a 50 hectáreas de conuqueros y pequeños productores; 85% del maíz es producido por éstos, usando métodos rudimentarios (machete, escardilla); siembra a mano; semillas tipo criollo; cultivos asociados o intercalados; siembras de invierno y norte; no se presentan enfermedades y plagas más comunes del cultivo (cogollero); producción para consumo humano directo y subproductos (nepe y harinas) para animales. Sólo el 15% restante posee algunos implementos mecánicos. Así, le reseñan investigadores como Avellaneda (2012): *“Todo el andamiaje científico-técnico nacional e internacional agrícola fue penetrado y diseñado a la férrea medida de los intereses económicos del agronegocio del norte, del sur, del este y oeste”*.

Retrospectiva histórica sobre el poblado de Cuyagua.

Los antiguos cronistas de la colonia dejaron muy confusa las relaciones históricas de la era pre-colombina y de la conquista, sobre la zona central venezolana. Según estudios, realizados en la actualidad por investigadores antropológicos, se ha podido determinar que los naturales que habitaban los valles centrales, eran de ascendencia arahuaco que probablemente llegaron por el mar, en oleadas hace más de dos mil años. Dichos aborígenes eran sedentarios, agricultores con perfecto dominio sobre la caza y la pesca (Modesto, 2001).

En 1622 en las encomiendas que se ordena agregar al recién erigido pueblo de Choróní, se encontraban las encomiendas de Domingo y Juan Vázquez. No se conocen títulos de sus encomiendas, solo su existencia allá en la Costa del Mar, en las vecindades de

Choroní. Domingo Vázquez Rojas se encontraba asentado en los valles de Cuyagua, según se deduce de un expediente trunco de encomiendas. Cuando hace su aparición la documentación de Cuyagua, se refiere al teniente general Lázaro Vázquez de Rojas, un hijo del regidor Domingo Vázquez de Rojas y de Ana Díaz de Alfaro, su prima hermana. En la visita que se realiza a esa encomienda el gobernador Don Pedro de Porre y Toledo, en 1660, encuentra un padrón de 215 indígenas. De ellos 57 parejas, 22 soltero y 77 muchachos de los cuales 32 hembras y 45 varones (Castillo, 2002).

En Cuyagua se fundó la hacienda de cacao, la cual utilizó como mano de obra a los indígenas y africanos. Con el tiempo la masa de esclavos africanos aumenta considerablemente en todos los Valles Costeros, hasta ser la única fuerzas de trabajo a la que forzaban los españoles (Castillo, 2002).

Se señala que la población de Cuyagua fue fundada en 1713, perteneció al Estado Carabobo hasta 1933 cuando se anexa al Estado Aragua. Este valle se encuentra fuera de los linderos del Parque a acepción de una angosta franja de 250 metros desde la orilla del mar lo que denota un hecho único de proteger la playa y la vida que habita en él. La ensenada es abierta unos 900 m, en sus playas se encuentra el caserío la Candelaria, habitado por pescadores. Hasta mediados del siglo XX su acceso era solo por mar, hasta que se abrió una prolongación de la carretera a través de la montaña (Fernández-Badillo, 1997).

Los pobladores de Cuyagua para la época de la invasión de Venezuela eran mayormente indígenas que pudieron ser de las tribus Tacariguas, Arahucos, Arbacos, Toromaimas o Quiriquires no se sabe con exactitud para la época. Ellos poseían un estilo de vida semi sedentario ya que vivían de la caza y recolección del bosque y al mismo tiempo mantenían una agricultura conuquera donde se sembraba yuca, maíz, algodón, batata, entre otros y también se dedicaban a la pesca y recolección de conchas marinas y los esclavos provenientes mayormente de la costa sur oeste de África; Costa de Marfil, Congo y Angola, los cuales también poseían conocimientos en construcción y agricultura y con una excelente condición física. Cuando se realizó la conformación del pueblo existían 253 indígenas, 212 nativos Africanos y 11 españoles (Castellanos, 2011).

Las haciendas de cacao fueron la base económica de la época colonial, en Cuyagua la hacienda de cacao cubría desde las orillas de la ensenada hasta gran parte de las montañas, los trabajadores esclavizados por los españoles fueron la mano de obra que mantenía los cuidados de este rubro, mientras los supuestos dueños se beneficiaban con las ganancias por la venta del preciado cacao. El sustento de los trabajadores fueron los conucos, los cuales tenían en las cercanías de sus casas y estaban presentes cultivos como el plátano, la yuca, el maíz, el arroz, el ocumo, la batata, el mapuey, entre otros. Luego de la abolición de la esclavitud y la independencia de Venezuela la hacienda de cacao pasó a tener dueño y los pobladores pasaron a ser trabajadores con un salario (Castellanos, 2011).

Los conucos fueron por mucho tiempo la base fundamental de la alimentación del cuyaguero, complementada con la caza de animales silvestres y la pesca en el río y en la playa (Castellanos, 2011).

Poco hay escrito sobre la relación que tuvieron los antiguos pobladores con la naturaleza y como era la cosmovisión de los indígenas y de los esclavos. Las manifestaciones culturales y religiosas son una mezcla de las creencias religiosas mayormente influenciadas por los esclavos africanos y los invasores españoles, como por ejemplo San Juan Bautista y las festividades de Diciembre con el fin de la cosecha. Los pobladores practicaban tejidos y artesanías como las cestas para la carga de la cosecha de sus conucos o la cosecha de cacao en la hacienda.

El curanderismo era otra de las manifestaciones presentes en Cuyagua como en otras zonas cacaoteras, debido a la falta de asistencia médica dentro de las haciendas donde para los invasores españoles la vida de un trabajador no valía nada y era más fácil reemplazarlo (Castellanos, 2011). Cuyagua poseía curanderos y parteras que con el pasar de los años fueron desapareciendo hasta su actual extinción.

Saberes ancestrales e importancia en la diversidad biológica y cultural sobre el planeta.

En principio, el término cultura fue asignado al cultivo de la tierra, la palabra cultura viene derivada del latín (*cultus*) que quiere decir trabajo con la tierra, luego este significado fue robado por los académicos para nombrar al conocimiento intelectual personal. La cultura es lo que define a un grupo de personas que comparten un estilo de vida, normas y creencias; así podemos hablar que desde épocas inmemorables esta palabra ha denominado la importancia de la agricultura y de cómo los pueblos descubrieron la importancia de la semilla y la utilización de cada especie, el valor nutricional, espiritual o medicinal que produce, así empieza el principio de la domesticación de diferentes especies vegetales, esto según las condiciones climáticas y puntos geográficos, definiendo el comportamiento de los pueblo creando los rasgos particulares en el habla, vestimenta, expresiones artistas, creación social, sus relaciones, valores, conocimientos, tecnologías, creencias, sentires y quehaceres (Avellaneda, 2010).

La diversidad biológica está ligada íntimamente con la diversidad cultural siendo el ser humano parte de esta, se dice que *“refleja la multiplicidad e interacción de las culturas que coexisten en el mundo y que, por ende, forman parte del patrimonio común de la humanidad. Está se manifiesta por la diversidad del lenguaje, de las creencias religiosas, de las prácticas del manejo de la tierra, en el arte, en la música, en la estructura social, en la selección de los cultivos, en la dieta y en todo número concebible de otros atributos de la sociedad”* (UNESCO, 2001).

Cada poblado tiene diferentes costumbres y tradiciones creadas por las condiciones climáticas, bióticas y abióticas de su región, según las necesidades presentes por la comunidad, se conoce y utiliza la naturaleza creando un nexo de respeto para su aprovechamiento sustentable. De esta manera se crean los saberes de las comunidades las cuales se definen como conocimientos ancestrales que son: *todas aquellas sabidurías ancestrales y conocimientos colectivos e integrales que poseen los pueblos indígenas, afroamericanos y comunidades locales, fundamentados en la praxis milenaria y su proceso de interacción hombre-naturaleza y transmitidos de generación en generación, habitualmente, de manera oral* (De la Cruz, 2010).

Las comunidades indígenas y afrodescendientes al conocer e interpretar la naturaleza tropical obviamente desarrollaron *cultus* tropicales, domesticaron especies silvestres como el emblemático maíz, aprendieron cómo seleccionarlos, cómo almacenarlos, cómo consumirlos, al igual que muchos otros cultivos como frijol, yuca, papa, ocumo, ñame, piña, aguacate, guanábana o catuche, auyama, ají, etc. También crearon diferentes estrategias para controlar las plagas y enfermedades como asociaciones de cultivo, rotaciones, entre otros ya que la siembra puede ser producida todo el año gracias al aporte de energía radiante constante (sol) a lo largo del año (Avellaneda, 2010).

Las culturas ancestrales aborígenes y campesina del mundo, son clave para preservar la diversidad biológica del planeta, contrariamente la agricultura industrial responsable de más del 30% de las emisiones de carbono, sin contar la guerra contra la naturaleza; degradando los suelos, contaminando las aguas, deforestando los bosques (Bermejo, 2010). Esto, sin mencionar el mercado donde se le da valor a los recursos naturales (bonos de carbono, patentes sobre seres vivos, OMG) mercantilizando la vida. Así los gobiernos y empresas ponen valor económico vendiendo lo que por derecho les pertenece a los pueblos que allí habitan. Es por esto que el movimiento internacional de la vía campesina en su participación en la conferencia del Congreso de Diversidad Biológica en Japón en el año 2010 decide que las verdaderas soluciones a la crisis ambiental van de la mano con las comunidades locales y la agricultura sustentable (Vía Campesina, 2010).

Las comunidades locales del mundo han creado sistemas agroecológicos que promueven la diversidad y ciclos naturales de la zona. Esto, según las investigaciones agroecológicas, es la clave para que los agroecosistemas funcionen y proveen servicios de apoyo. En estos, todos los procesos de renovación y regulación, reciclaje y almacenamiento de nutrientes, control del microclima, regulación del flujo y almacenamiento de agua, desintoxicación de químicos nocivos, etc., están mediados biológicamente, por lo que su persistencia depende del mantenimiento de la biodiversidad. (Nicholls *et al*, 2014).

La biodiversidad según el Informe de Planeta Vivo (2012), nos proporciona acervos de suministros como son (alimentos, medicinas, madera, fibra, bioenergía); acervos de

regulación (filtración del agua, descomposición de desechos, regulación del clima, polinización del cultivo, regulación de enfermedades); acervos de apoyo (ciclo de nutrientes, fotosíntesis, formación del suelo); acervo cultural (enriquecedor, recreativo, estético, espiritual), siendo vital para la salud y el sustento de las personas. Los organismos vivos, plantas, animales y microorganismos, interactúan para formar redes complejas e interrelaciones de ecosistemas y hábitats que, a su vez, aportan una infinidad de valores ecosistémicos de los que depende toda la vida (Nicholls *et al*, 2014).

Así que las relaciones del ser humano integrado a los ciclos naturales son tan importantes, tales como por ejemplo los guardianes de semillas, encargados de preservar el mantenimiento de las diferentes variedades de semillas autóctonas domesticadas, ya que sin ellos este importante acervo genético se perdería. Por lo tanto no podemos ver solo como pérdida de diversidad biológica, a algunas especies en peligro de extinción emblemática, como el oso frontino, el moriche, la guacamaya bandera entre otros, sino también las plantas y animales que aportan sustento a nuestras comunidades campesinas, ya que, no están aisladas y su protección va de la mano con las relaciones culturales de las poblaciones humanas que se encuentran en su entorno; siendo esta “diversidad cultural” parte de la diversidad biológica. La erosión genética también es parte de la pérdida de la diversidad biológica ya que causa uniformidad en nuestras culturas, matando la multiplicidad de las tradiciones que han protegido la diversidad de gran importancia hoy en día para nuestra alimentación (Álvarez, 2000).

Causas de pérdidas de diversidad agrícola y cultural agrícola en Venezuela

- De país agrícola a petrolero.

En ese período de transición que va desde la desaparición de Juan Vicente Gómez, el 17 de diciembre de 1935, hasta las elecciones de diciembre de 1958, se produce una importante transformación económica. Esto también produjo un cambio notable en la sociedad agropecuaria y campesina que pasa a una sociedad cada vez más urbana y “petrolera” (Domínguez, *et al*, 2010).

El petróleo se había convertido en la principal riqueza económica, proveedor de los ingresos fiscales, de las divisas y en el producto que representaba más del 90% del valor de las exportaciones. Estos ingresos incentivaron el crecimiento de algunos sectores de la economía como la construcción pública y privada, el comercio, desarrollo de las manufacturas, pero en el sector agrícola tradicional el impacto fue negativo. Ya que el latifundismo ocioso y rentista hacía que un grupo muy pequeño de grandes propietarios de tierra fuera el beneficiario de un sector que empleaba a más de las dos terceras partes de la fuerza de trabajo ocupada. Junto al latifundismo, continuaba coexistiendo el “*conuquismo*”. Ese sistema de producción de autoconsumo, mantenía a un vasto sector de la sociedad venezolana (Domínguez, et al, 2010).

- La globalización.

Este es un aspecto que influye enormemente en los cambios producidos en nuestro país conjuntamente con la introducción del petróleo, tocando diferentes factores económicos, ideológicos, jurídicos, culturales y militares que intervienen y envuelven el contexto donde se desarrolla este espacio-mundo donde actúa (Contreras, 2009).

De esta manera poco a poco nos han influenciado a seguir un modelo de expansión donde se excluye la multiplicidad y rasgos que definen cada comunidad o pueblo. Para así dar origen a un gran mercado de dimensiones mundiales, donde las economías nacionales se van integrando a una economía única de carácter mundial, promoviendo, la competencia y el culto al dinero. Como una de las tantas consecuencias se encuentra la globalización cultural la cual en los últimos tiempos estamos asistiendo a una **uniformización** cultural favorecida por el desarrollo de los medios de comunicación de masas (Televisión...), que se manifiesta en fenómenos como la adopción de las formas culturales de Estados Unidos, la primera potencia económica mundial (comida basura, música, forma de vestir, fiestas...) (Rodríguez, 2008).

- La migración.

De acuerdo a la implantación del sector petrolero como nueva alternativa económica a nivel nacional, siendo el sector agrícola incapaz de ofrecer un supuesto mejor estilo de vida, la población decide migrar de diferentes zonas del país hacia la zona central según

datos censales desde los años **1950** hasta 1990 disminuye la agricultura un 75,3% y mientras el sector industrial y los servicios aumentaron en el mismo periodo un 49,2% y 65% respectivamente (Bello *et al*, 2000).

- La educación.

Nuestro sistema educativo, como espacio panóptico busca utilizar la educación como instrumento ideológico para la dominación, cuyo objetivo es el de ordenar el pensamiento y disciplinar el cuerpo y la mente en los estudiantes. Esta acción pedagógica y didáctica tiene como propósito y fin evitar que el alumno libere las extraordinarias potencialidades que en el subconsciente yacen en cada uno de ellos, para que no puedan romper con el estado de alineación que propicia el propio sistema educativo como expresión del modelo socio-económico impuesto a través del Estado por la clase que ejerce el poder. De esta manera imponen la obediencia, bloqueando todo posible pensamiento en desacuerdo a lo impuesto, dentro de un sistema que controla y vigila (Contreras, 2009).

- El turismo.

El turismo como monocultivo puede generar un núcleo de problemas que derivaría de la posición dominante o hegemónica en una economía de pequeña dimensión o subdesarrollada, lo que puede generar una suerte de monocultivo turístico, provocado tanto por su alto índice de rentabilidad, como por su relativa “facilidad” de explotación. Este monocultivo puede sustituir a la economía agraria tradicional o a la agricultura de plantación como sector económico “moderno” al interior de la economía dual inherente a la geografía del subdesarrollo. Ello puede suponer que la economía de la zona, regional, o nacional, se oriente en función de las necesidades del sector moderno y exportador, en este caso el turístico, con la serie de servidumbres que ello implica, pudiendo generarse conflictos por el uso de la tierra y la desestimulación de alternativas productivas tradicionales como la agricultura (Calderón, 2005).

Marco legal para la biodiversidad en Venezuela

Objetivos de la Estrategia Nacional para la Conservación de la Diversidad Biológica

Siguiendo los objetivos de la ESTRATEGIA NACIONAL PARA LA CONSERVACIÓN DE LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA, siendo esta parte del PLAN PATRIA DE LA NACIÓN.

En esta sección presentaremos los diferentes artículos que amparan la diversidad biológica y la diversidad cultural en las diferentes leyes nacionales e internacionales, y el papel de la institucionalidad en la conservación d la biodiversidad.

La Constitución en el Artículo 129, tiene el mandato para el estado de la protección del ambiente, diversidad y recursos genéticos.

La ley Orgánica del ambiente en el Título V sobre los recursos naturales y diversidad biológica, presenta las disposiciones que regirán el manejo, la conservación de los ecosistemas y sus funciones, los recursos naturales y de la diversidad biológica, para garantizar su permanencia y los beneficios sociales que se derivan de ellos como elementos indispensabl-es para la vida y su contribución para el desarrollo sustentable.

La Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria, en el Título I de los Principios Fundamentales, Capítulo IX De los derechos ambientales, señala que el Estado, con el objeto de garantizar un desarrollo ecológico, social y económicamente sustentable, que protegerá el ambiente, la diversidad biológica, los recursos genéticos, los procesos ecológicos...

En ese sentido, se planteó la Estrategia Nacional para la Conservación de la Diversidad Biología 2010-2020 y Su Plan Acción, las cuales tienen los siguientes lineamientos principales:

LÍNEA 3.

ÁREAS ESTRATÉGICAS PARA LA CONSERVACIÓN.

Preservar y manejar espacios del territorio, cuyos elementos naturales los hacen estratégicos para la Nación, por los beneficios sociales que se derivan de su conservación y su contribución a la Suprema Felicidad Social perdurable.

LÍNEA 4.

APROVECHAMIENTO SUSTENTABLE DE LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA.

Promover y garantizar el aprovechamiento sustentable de la Diversidad Biológica con el objetivo de garantizar la soberanía de los pueblos y la Suprema Felicidad Social perdurable.

Esta propuesta de investigación se enmarca dentro del plan de acción de la estrategia para la diversidad.

Metodología.

Metodología de la investigación.

Debido a que el paradigma positivista nacido de la revolución industrial a través de los años ha estudiado de manera aislada cada organismo, ente o sistema, demostrando como esta ciencia ha causado las atrocidades más grandes atentando contra nuestra especie, contra nuestros hermanos y contra el planeta tierra; siendo el mismo Descartes padre de esta ciencia, quien alego *“El ideal matemático de la ciencia, puramente deductivo, ha fracasado ante las complejidades de la naturaleza y los enigmas de la materia”*. Esto nos hace reflexionar sobre la búsqueda de otras alternativas para entender y estudiar los fenómenos presentes en nuestra casa y madre la tierra. Así, nos enfocamos en el paradigma emergente, donde todas las partes constituyentes de una realidad, forman en su totalidad organizada una fuerte interacción entre sí, esto quiere decir un sistema. Esta visión es de gran importancia para la realización del presente estudio ya que se buscaba conocer la relación de la comunidad de Cuyagua con su entorno (diversidad agrícola y cultura agrícola) tal como plantean Sanoja y Polanco (Polanco, 2007) *“La agricultura no es una simple reunión de técnicas para producir alimentos, sino el fundamento de grandes sistemas económicos, sociales, políticos, biológicos, ambientales, culturales, espirituales y cósmicos. La agricultura es vida para la vida”*. (Polanco, 2007).

El enfoque cualitativo es, por su propia naturaleza dialéctico y sistémico, teniendo como objetivo la descripción de las cualidades de un fenómeno. Por esta razón utilizamos dos métodos que se encuentran dentro de la metodología cualitativa como lo son la etnografía clásica y la investigación acción participación. (Martínez, 2006). A través de la etnografía clásica nos encargamos de describir a las personas, eventos, situaciones e interacciones que se producían en la localidad, mediante la observación, incorporando a los participantes a expresar sus pensamientos, ideas y reflexiones tal como son expresadas por ellos mismos. Por su parte, la Investigación Acción Participación fue utilizada para involucrar a la comunidad dentro de la investigación fin de que ellos fueran quienes examinarán y decidieran cuáles son sus problemas y en qué forma o medida se pudieran transformar su realidad.

Ubicación del área de estudio

Cuyagua está ubicada en la región centro-norte-costera venezolana, en el municipio Ocumare de la Costa de Oro; estado Aragua. Se ubica entre los 10°25' y 10°30' LN y 67°37' y 67°45 LO, a 20 msnm. Esta comunidad esta delimitada por el por el Norte por la ensenada de Cuyagua; al Sur por el Parque Nacional Henri Pittier; al Este por el Rio Grande y al Oeste nuevamente por el Parque Nacional Henri Pittier y tiene una superficie total de 365 ha.

El pueblo de Cuyagua esta dividido en 4 sectores bien definidos: el Rosario, el pueblo, Bejuma y los Nísperos (Figura 1).



Figura 1. Ubicación geográfica de Cuyagua, Maracay, edo. Aragua.

Población.

La población de Cuyagua está conformada por 577 habitantes. Estos se arreglan en los siguientes grupos etarios: 112 adultos mayores, 350 adultos y 115 niños y adolescentes y, con un total de 350 familias que ocupan 242 viviendas. (Consejo comunal de Cuyagua, Censo 2012)

Variables y/o indicadores de estudiados

Se tomaron en cuenta los indicadores que describe el cuadro 1.

Cuadro 1. Indicadores o variables preliminares para el estudio de la diversidad agrícola y cultural en Cuyagua, municipio Ocumare de la Costa de Oro, Aragua.

Variables y /o indicador y/o criterio	Definición	Instrumento y/o técnica u herramienta de valoración (¿Cómo se medirá y/o valorará)
Diversidad agrícola.		
Agrobiodiversidad	Especies, clones, variedades u otros presentes dentro del área.	Visitas de campo, entrevistas, registros fotográficos.
Caracterización de la especie, cultivar u otros.	Descripción comunitaria o del agricultor.	Entrevistas, observación directa.
Semillas	Multiplicación local, distribución inter o intra familia, viajes o agentes externo.	Entrevistas, observación directa
Ciclos de rotación de cultivos y descanso del suelo.	Ciclos de rotación con cuales especies rota, periodos de descanso u otros.	Registros, entrevistas, observación directa.
Intercambio de la agrobiodiversidad.	Por semillas, regalo, por dinero, por otro. Tipo de semillas.	Entrevistas.
N° de productores que conservan la agrobiodiversidad.	Personas que aun mantienen las semillas autóctonas.	Entrevista, registro.
Relación especies animal/vegetal	Relación vegetal/animal, a través de alimentación, medicina, comparten el mismo espacio, otro.	Registros, entrevistas, observación directa.
Uso de aprovechamiento de la especie.	Clasificación (Alimento, gastronomía, música, danza, vivienda, medicina, limpieza.)	Entrevistas.
Desaparición de especies en la localidad.	Plantas que estuvieron presentes en la zona y actualmente no se encuentran.	Entrevistas, registro.
Área de reserva.	Área prohibida para la producción agrícola.	Material bibliográfico.
Historia de los recursos.	Dinámica para comprender los diferentes sucesos que acontecieron en la zona.	Reuniones grupales, IAP, línea de tiempo y tendencia (escala hedónica)
Cultura agrícola		
Relación población total/Población agrícola	Población que trabaja dentro de un área agrícola que no es la hacienda de	Registro, entrevistas y observación participante.

	cacao.	
Percepción de la diversidad agrícola	Percepción de la diversidad agrícola del Conocimiento de la diversidad agrícola por edad y grupos etarios	Entrevista.
Comunicación de tradiciones relacionadas con la diversidad agrícola	Formas de transmisión de tradiciones relacionadas con la diversidad agrícola: oral, escrita, por cotidianidad, escuela, otro	Entrevista, observación directa
Relación especie/uso y significación sociocultural	Relacionamiento especie y el uso o la utilidad de la misma	Entrevistas, registro y memoria fotográfica y fílmica.
Relación Especie/Expresión cultural/religiosa y significación sociocultural	Relacionamiento de la especie agrícola con mitos, leyendas, fiesta, ceremonias, canto, rezos, mitos, leyenda, fiesta, otro	Entrevistas, registro y memoria fotográfica y fílmica.

Muestreo.

Se utilizo un muestreo no probabilístico o determinístico. El cálculo del tamaño de la muestra, se basa en el juicio subjetivo, por lo tanto se desconoce la probabilidad de selección de las unidades de la población bajo estudio, no siendo posible establecer precisiones bajo supuestos de confianza predefinido. No obstante esta restricción del muestreo determinístico representa una alternativa viable, cuando existe seguridad de que la información recabada bajo este tipo de muestreo es suficientemente útil (INEGI, 2011), Como en este paradigma alegamos que ninguna observación es objetiva; nos parece apropiado este muestreo según la epistemología cualitativa.

Dentro del muestreo no probabilístico se encuentran diversos tipos de muestreo, en nuestro caso, solo nos referiremos al **muestreo de bola de nieve** INEGI (2011). (Figura 2), el cual fue utilizado en esta investigación, este consiste en ubicar sujetos o informantes claves mediante referencias de los mismo pobladores de la comunidad, los cuales fuimos conociendo a través de la observación participante donde pudimos interactuar dentro del entorno. Así nos refirieron a los sujetos que consideraban con mayor conocimiento en las áreas de estudio. Estas personas que fuimos conociendo y llamando informantes claves también fueron dando referencia de otras personas con conocimientos en el área hasta formar una red donde todos se conocen (Anexo A).



Figura 2. Bola de nieve donde se encuentra reflejado los informantes claves de nuestra investigación. INEGI (2011).

Etapas de la investigación.

Recolección de la información.

Debido a que se realizaron cuatro investigaciones simultáneas para la elaboración del proyecto general que se utilizó en la revalorización de la diversidad agrícola y cultural, los registros escritos, fotográficos, auditivos, filmicos, son compartidos para que cada quien pueda utilizar la información en el ámbito de su estudio. Mediante las observaciones y entrevistas se llegó a la conclusión de dividir a la comunidad en grupos etarios para conocer mejor a la población según las edades, esto lo explicaremos detalladamente en la fase I a continuación.

Fase I:

Observación participante.

En esta fase de convivencia se trató de estrechar lazos con los pobladores, para saber cuáles eran sus costumbres, intereses, visión del entorno donde se encuentran localizados y las dinámicas cotidianas que se realizaban tanto antiguamente como actualmente en la comunidad.

En esta fase nos dimos a conocer frente a la comunidad mediante una convocatoria para presentarles los títulos de nuestros trabajos de investigación y así darles una idea cuál era la receptividad de las personas de la localidad.

Visitas a los informantes clave.

Dentro de la convocatoria anteriormente mencionada le preguntamos a la comunidad cuales eran las personas con mayor conocimiento en las áreas de estudio para así hacer contacto con ellos y luego conocerlos como indicamos en la fase 1 (observación participante), para conocer a nuestros informantes claves utilizamos la técnica de bola de nieve que explicamos en el muestreo (pág. 21)

Luego de tener los informantes claves (conuqueros, ancianos, maestros pueblos, cultores), procedimos a organizar las visitas o encuentros, los cuales se basaron en un trato amistoso donde pudimos conocer un poco mejor a cada uno. En estas visitas realizamos entrevistas libres y entrevistas por pautas:

Las entrevistas libres: no poseían ningún guión textual, si no preguntas que se generaban espontáneamente a lo largo de las conversaciones.

Las entrevistas por pautas: se basan en preguntas directas las cuales se tienen pensadas con premeditación, pero se tienen la libertad de que el informante pudiera decir abiertamente sus ideas, pensamientos e inquietudes. (Anexo B).



Figura 3. Entrevista libre a la señora Josefa frente de su casa Cuyagua, estado Aragua, 2014.

Reuniones colectivas.

Luego de las entrevistas se procedió a las reuniones, en estas se develó la transmisión de conocimiento hacia las nuevas generaciones, de modo que para conocer la percepción de estos conocimientos, dividimos la población en tres (03) grupos etarios los cuales se abordaron de la siguiente manera.

Grupos de niños y jóvenes. Se realizaron reuniones y encuentros en las unidades educativas del pueblo de Cuyagua (figura 4) donde a través de diferentes estrategias como charlas, dibujos, reuniones, conocimos la transmisión de conocimiento heredado a los jóvenes. Estas reuniones las realizamos en diferentes contextos y en diferentes edades.



Figura 4. Fotos de las reuniones realizadas a los niños y jóvenes en las unidades educativas presentes en Cuyagua.

Grupos de adultos. Realizamos reuniones con los estudiantes de la U.B.V. núcleo Cuyagua (figura 5) para conocer cuál es su perspectiva sobre la diversidad agrícola y cultura agrícola de Cuyagua y saber cuál es el significado que tiene este conocimiento para ellos.



Figura 5. Grupo de estudiantes de la U.B.V Gestión ambiental de Cuyagua.

"Grupos de adultos mayores". Se realizaron reuniones con maestros pueblos, cultores y agricultores ya que dentro de esta edad, es donde se encuentra mayor diversidad de personas con conocimiento en el área de estudio (figura 6). Además son ellos los que han vivido los diferentes acontecimientos ocurridos en el pueblo, es por esto que se decidió a través de estas personas conocer la transformación de Cuyagua desde 1930 hasta la actualidad mediante la metodología de investigación acción participación, utilizando técnicas como: una línea del tiempo para identificar eventos claves en cuanto a la dinámica de la diversidad agrícola y cultural en la localidad, y una línea de tenencia (Figura 11 y 12). Para entender los problemas actuales en este tópico, nos apoyamos en un diagrama de corte y mapeo histórico de los recursos naturales (Figura 13 y 14).



Figura 6. Parte de los adultos mayores, debatiendo. Casa de San Juan, Cuyagua, estado Aragua, 2014.

De esta forma dividimos los grupos etarios y conocimos la transmisión de conocimiento reflejado en el (cuadro 2) donde se puede apreciar el número de personas y las edades que comprenden estos grupos.

Cuadro 2. Grupos etarios de la Población de Cuyagua, municipio Ocumare de la costa de Oro, edo. Aragua, estudiados en esta investigación.

Grupo etario	Cantidad	Descripción
Niños	60	Desde los 8 años hasta los 17 años
Jóvenes y adultos	10	De 18 años (Mayoría de edad en Venezuela), donde ya han culminado sus estudios diversificados para migrar a las ciudades, a seguir estudios o empiezan algún oficio dentro del pueblo, hasta los 54 años.
Adultos mayores	15	Personas entre 55 años hasta los 100 años
TOTAL	85	

Fase II:

Registro de la información.

Utilizamos los siguientes instrumentos/técnicas:

Grabación grabadora digital con autorización del entrevistado o grupo.

Material fotográfico cámara digital con autorización del entrevistado o grupo.

Libreta de campo para anotaciones luego de la entrevista donde no se pudo contar con la grabadora digital.

Para la organización, clasificación y análisis de la información, al terminar cada entrevista se registró en una ficha, un código con la abreviatura del nombre junto con la fecha de la entrevista ejemplo: Mer_22/01/2014, este es el nombre del informante mercedes y la fecha de la entrevista, luego se le asignó un número por orden alfabético. Terminando el código en 19_Mer_22/01/2014.

Después que cada entrevista fue codificada, se procedió a vaciar la información en un programa de licencia gratuita, llamado *Sonal*, (www.sonal.com) el cual fue concebido con la finalidad de ayudar a los investigadores a organizar y transcribir la información (figura 7).



Figura 7. Imagen de cómo se ve el programa y como organiza la información. Los colores clasifican los temas y cada barra contiene una entrevista y el nombre de la persona entrevistada. (Fuente propia).

Luego, se procedió a transcribir las entrevistas (figura 8), los testimonios que nos ayudaran a precisar la relación de los pobladores con la diversidad agrícola y cultura agrícola (Anexo C). Esto nos ayudó a verificar y a comparar la fidelidad de cada testimonio ya que en cada tema muchos de las anécdotas relatados tuvieron mucha relación, según la época y eventos contados. De esta sistematización se procedió a seleccionar las partes de la entrevista con los testimonios más significativos acerca de los indicadores o variables señalados en el cuadro 1, reflejados en el (Anexo C).



Figura 8. Transcripción de la entrevista utilizando el programa Sonal (Fuente propia).

Se pasó la información a una ficha técnica donde se encuentra los datos del informante clave (Anexo C-1).

Análisis de la información.

Para el análisis de la información luego de realizar las fichas con su codificación, se realizó una lectura en profundidad de las entrevistas y minutas de las reuniones para entender el contexto de la realidad de Cuyagua y así caracterizar diversidad biológica, específicamente especies vegetales y tradiciones emparentadas a estas creando un conocimiento local.

Para el diagnóstico de las pérdidas de esta diversidad se procedió mediante las reuniones con adultos mayores donde utilizamos la metodología de investigación acción participación donde realizaron las técnicas mencionadas anteriormente y se complementó con fragmentos de entrevistas donde nuestros informantes claves hacen referencia sobre estos acontecimientos para un mejor entendimiento en el análisis.

Luego para la propuesta se analizó todo lo antes expuesto para llegar a una conclusión sobre la realidad de esta comunidad y que se puede hacer por ello.

Confiabilidad y validación de la información.

En el contexto de la visión positivista en la ciencia y la investigación, pero en relación con la investigación cualitativa debemos satisfacer las expectativas relacionadas con la consistencia de la investigación, así como la coherencia entre las perspectivas de epistemología, teorías, método y resultados obtenidos (Hidalgo, 2005). Dada a la naturaleza particular de nuestra investigación y la complejidad de las realidades que estudia, no es posible repetir o replicar un estudio en sentido estricto como se puede hacer en muchas investigaciones experimentales. Es por eso la importancia con que se utilizaron los procedimientos y sistematización de la información. Para alcanzar un buen nivel de confiabilidad se utilizaron las estrategias, técnicas y herramientas de la metodología cualitativa basadas en la Investigación acción participación y la etnografía clásica para conocer las relaciones agrícolas, culturales, religiosas de la comunidad de

Cuyagua, municipio Ocumare de la Costa de Oro, edo. Aragua mediante la observación directa, testimonios y reuniones con la comunidad y los informantes claves. Además de la relación existente con los estudios realizados simultáneamente con esta investigación (citados en la introducción).

Para validar la información, se utilizó la triangulación la cual implica reunir una variedad de datos y métodos referidos al mismo tema. Se recoge la información desde puntos de vista distintos, lo que permite múltiples comparaciones. La inclusión de dos o más aproximaciones cualitativas como la observación y la entrevista abierta para evaluar el mismo fenómeno (Palella *et al*, 2010).

La triangulación entre métodos es una forma más sofisticada de combinar, triangulación de métodos disímiles para iluminar la misma clase de fenómenos. Lo racional de esta estrategia es que la flaqueza de un método constituye la fortaleza de otro y mediante la combinación de métodos, los observadores alcanzan lo mejor de cada uno, superan su debilidad (Palella *et al*, 2010).

En pocas palabras esto quiere decir comparamos las distintas entrevistas dadas por nuestros informantes claves donde percibimos la validez de sus relatos, ya que las épocas en que suscitaron los relatos, estos concordaban. Por ejemplo: se registró que en la semana de la Cruz de Mayo, todos los conuqueros sembraban un hilo de maíz en forma de cruz para protección del conuco. Esta información se validó ya que al preguntarle a todas las personas entrevistadas ¿Qué evento significativo hay en el mes de Mayo? mencionaron a la Cruz de Mayo y de manera parecida explicaron como se realiza o realizaba esta tradición.

Además de esto, para lograr la triangulación, junto con las entrevistas, realizamos la observación participante, la cual nos dio la oportunidad de estar presente en el campo y corroborar con nuestros propios ojos parte de la información recabada en las visitas a los informantes y las reuniones donde conocimos las diferentes visiones de las personas de esta comunidad por edades.

Por otra parte, utilizamos para mayor profundidad dos métodos como la etnografía clásica y la investigación acción participación los cuales combinamos para así fortalecer la debilidad de uno con el otro.

Resultados y discusión.

Caracterización de la diversidad y cultura agrícola, presente actualmente en Cuyagua.

Diversidad agrícola.

A través de esta caracterización mostramos la importancia de la diversidad biológica de Cuyagua haciendo énfasis en el ámbito agrícola. Son los recursos genéticos como las plantas y animales, en los que se basa el sustento para la vida del planeta, ya que son los alimentos, plantas medicinales y otros seres vivos, los que mantienen los ciclos ecológicos del planeta. Asimismo, la diversidad biológica está íntimamente ligado a la cultura, a los sistemas de producción y a las relaciones humanas y económicas (Gonzales, 2006).

Es por esto que en esta parte del trabajo expresaremos la biodiversidad de Cuyagua en diversidad agrícola y cultura agrícola ya que no solo se basa en un concepto de diferencia, sino en un concepto de complejidad, es por esto que no podemos ignorar una cosa de la otra para tener un concepto real de la biodiversidad como sistema. Entre los recursos genéticos de Cuyagua podemos mencionar una diversidad de plantas domesticas autóctonas y exóticas asilvestradas (Cuadro 3), las cuales sus antiguos pobladores hasta la actualidad han ido mejorando, volviéndose aptas para las condiciones ambientales, siendo un legado para la alimentación y bienestar de las generaciones futuras de Cuyagua.

Cuadro. 3. Caracterización de la diversidad agrícola (Cultivos más representativos descritos por los informantes claves) de Cuyagua según los indicadores de estudio (cuadro 1), municipio Costa de Oro, Aragua.

Descripción realizada por los informantes claves.								
Agro-biodiversidad.	Tipo de especie.	Semillas.	Ciclos de rotación de cultivos y descanso del suelo.	Relación especies animal/vegetal.	Desaparición de especies en la localidad.	Área de reserva.	Uso de aprovechamiento de la especie.	Instrumento y/o técnica u herramienta de valoración
Aguacate.	Autóctono.	Multiplificación natural.		Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se utiliza la fruta para alimento y las ramas para elaborar instrumentos musicales.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Ají	Introducida.	Semillas certificadas, agentes externos.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se utiliza los frutos como condimento.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Arroz peluo	Autóctona extinta.	Multiplificación local.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	X	Montaña.	Se utiliza en los granos como acompañante de carnes y ensaladas.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Auyama	Autóctona	Multiplificación local.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se utiliza para la fruta para la preparación de sancochos.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros
Batata	Introducida.	Semillas certificadas, agentes externos.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se consume la raíz. Es utilizado para la preparación de dulces y sancochos	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.

Descripción realizada por los informantes claves.								
Cacao	Autóctona	Multiplicación local.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña, valle y playa.	Se utiliza el fruto para la elaboración de cacao en polvo y chocolate.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Café	Exótica asilvestrada	Multiplicación local.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	X	Montaña y valle.	Se consume la raíz. Es utilizado para la preparación de dulces y sancochos.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Cambur	Exótica asilvestrada	Multiplicación local.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se utiliza la fruta para la elaboración de platos tradicionales como la funga y dulces como la torta de plátano.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Carota	Se desconoce.	Multiplicación local.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	X	Montaña y valle.	Se utiliza los granos en los platos como acompañante de carnes, junto con arroz.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Chayota	Se desconoce.	Multiplicación local.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	X	Montaña y valle.	Se utiliza la fruta como ingrediente en la sopa.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Guanábana	Se desconoce.	Se desconoce.		Se desconoce.	U		Se utiliza el fruto para la elaboración de jugo.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.

Descripción realizada por la comunidad e informantes claves.								
Guayaba	Se desconoce.	Se desconoce.		Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se consume la fruta y se utilizan las ramas para elaboración de instrumentos.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Guineos	Exótica asilvestrada	Multiplicación local.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña.	Se come la fruta cruda.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Maíz blanco	Autóctono extinto.	Multiplicación local.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	X	Montaña.	Elaboración de arepas, bollos, hayacas, dulces.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Maíz	Introducido	Semillas certificadas, agentes externos.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Es utilizada mazorca para la elaboración de arepas, hallacas o la mazorca sancochada	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Mapuey	Autóctono.	Multiplicación local, entre la comunidad.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	O	Montaña.	Se comen el tubérculos, sancocho y se utiliza para la preparación de sancochos.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Ñame (Ñame uso y criollo).	Autóctono.	Multiplicación local, entre la comunidad.	Cultivos intercalados.	Alimento de cochino de monte.	O	Montaña.	Se utiliza el tubérculo para la preparación de sopas.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.

Descripción realizada por la comunidad e informantes claves.								
Ñame	Introducido.	Agentes externos.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se utiliza el tubérculo para la preparación de sopas.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Lairén	Autóctono.	Multiplicación local, entre la comunidad.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	O	Montaña.	Se utiliza el tubérculo, se come salcochado.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Lechosa	Se desconoce.	Se desconoce.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se come la fruta, se utiliza para realizar jugos y dulces como por ejemplo cabello de ángel.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Locho	Exótica asilvestrada	Multiplicación local.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se come el fruto.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Ocumo amarillo	Autóctono	Multiplicación local, entre la comunidad.	Cultivos intercalados.	Alimento de cochino de monte.	O	Montaña.	Se utiliza el tubérculo que es un tallo modificado. Se utiliza para realizar sancochos.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Ocumo	Introducido.	Agentes externos.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se utiliza el tubérculo que es un tallo modificado. Se utiliza para realizar sancochos.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.

Descripción realizada por la comunidad e informantes claves.								
Patilla	Se desconoce.	Se desconoce.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se utiliza el fruto para jugo o consumo fresco.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Pimentón	Introducido.	Semillas certificadas, agentes externos.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se consume el fruto como condimento.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Plátano	Exótica asilvestrada	Multiplicación local.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se consume el fruto sancochado y en la elaboración de sancochos.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Quinchoncho	Se desconoce.	Multiplicación local.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se consumen los granos.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Tomate	Introducido.	Semillas certificadas, agentes externos.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se consume el fruto	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.
Yuca	Introducido.	Multiplicación local, agentes externos.	Cultivos intercalados.	Se desconoce.	U	Montaña y valle.	Se consume la raíz. Es utilizado para la preparación de dulces y sancochos.	Observación, entrevistas a informantes claves, visitas de campo y registros fotográficos.

Cuadro 4. Referencia sobre la desaparición de especies en la localidad.

Especie o variedad desaparecida:	X
Especie o variedad vía a desaparecer:	O
Especie o variedad introducida:	U

"Los Conucos"

El conuco no solo es una práctica, sino un estilo de vida, donde se comparte un nexo con el entorno natural, donde la tierra, el agua y las plantas son entes que merecen respeto. El conuco además de poseer esta cosmovisión, estructuralmente es un sistema donde se plantan diversidad de especies vegetales adaptadas a las condiciones climáticas en pequeños espacios, aprovechándose este recurso al máximo. En este sistema, la interacción de las diferentes plantas y animales como insectos, ejercen un control biológico y estos luego de terminar su ciclo forman parte del ciclaje de nutrientes del suelo donde actúan los microorganismos, siendo la materia orgánica la que beneficia la retención de agua y la estructura del suelo.

El conuco como ya hemos descrito es un estilo de vida pero también vale la pena considerar como un arte, el campesino tiene un profundo conocimiento de la zona y de las especies que utiliza así como las épocas en que se prepara la tierra y cuando sembrar, hacer mantenimiento de los cultivos, cómo y cuándo cosechar las diferentes especies. El campesino sabe cómo aprovechar al máximo cada elemento que tiene en la naturaleza. En esta sección de nuestra investigación citamos para relatar la caracterización de los conucos dos informantes claves (Fidel Naranjo y Carlos Bellos) por explicar de manera explícita y detallada este arte de ser conuquero y los diferentes procesos que requiere el mantenimiento de los cultivos dentro de estas áreas. Hacemos énfasis en la estructura de los conucos de la montaña que son los más antiguos y es la zona donde se encuentran o se encontraban los cultivos autóctonos de Cuyagua como el ocumo amarillo, el ñame criollo, el arroz peluo, la caraota y el maíz blanco.

Preparación del suelo.

Para la preparación del conuco se toman los meses que anteponen el mes de Abril para realizar los diferentes manejos; estos difieren según la zona, la pendiente del lugar, las condiciones climáticas y la vegetación. De esta manera los campesinos de Cuyagua realizaban los conucos, antiguamente en las zonas vírgenes de la montaña. Para reconocer si eran zonas vírgenes (nunca antes utilizadas por el ser humano), buscaban arboles de porte alto como los que nombramos a continuación *melenbe* (palabra africana que significa árbol), *cinco* y *quiara* (estos nombres fueron colocados por los antiguos pobladores) luego los cortaban, y realizaban los siguientes pasos: desmalezar, juntar el monte, cortar lo que queda de los arboles grandes y quemar. Según los relatos de los ancianos, sus abuelos antiguamente no sembraban en zonas boscosas, ya que eran parte de las haciendas de cacao, esto comenzó cuando se empezaron a desequilibrar las épocas de lluvia y sequía. Esto conucos se realizan en distancia de *tareas*, medida utilizada por los cuyagueros para hacer los conucos de 30 por 60 metros cuadrados. Como nos explica Carlos Bellos (Anexo C-2).

Primero lo siguiente, caminas el terreno la parte que te gusta, tu lo que vas es buscando la textura de la tierra, la textura de los árboles, que árbol hay más frecuente en el terreno, por lo menos uno a veces consigue semejanzas cuando uno en el terreno ve por decirte, árbol que se llama por la montaña cinco, otro que se llama quiara y otro que se llama malenbe de montaña. Uno dice que son terrenos vírgenes, es de buena producción por que son terrenos que no se han trabajado. Porque son árboles de más magnitud, que es lo que te estaba diciendo temprano que hay que hacerle trocha alta, dependiendo las venas que tenga el higuero, la cuestión del aro, porque son árboles escasos de vitamina. Dejas el espacio y tumbas, como ahorita en esta época (Enero) que es el sócalo (corte de la maleza), sócalas tu pedazo de terreno y tu vez, una tarea (espacio de 30 x 60 metros), dos tareas, tu vez la capacidad que puedas atender, de espacio luego que tu lo sócalas eso es una semana, la otra semana esta de descanso la tierra. (Anexo A, informante N° 06).

Siembra.

Fases de la luna.

La siembra comienza a principio del mes de Abril tomando en cuenta las fases de la luna, como la luna menguante para la siembra del ocumo amarillo esto es importante ya que está demostrado que la luna influye sobre los fluidos de la tierra incluyendo la savia de las plantas. La luna menguante es el momento antes del nuevo ciclo donde vemos el disco menguarse justamente delante del sol, aquí el flujo del tallo comienza a descender del tallo hacia la raíz, importante para sembrar plantas de tallos reservante. (Restrepo, 2005).

En Cuyagua se siembra el ocumo a comienzos de abril, la primera luna menguante como nos dice nuestro informante clave Carlos Bello (Anexo C-2).

La primera menguante de Abril tu entras a sembrar, nosotros tenemos fe de que el ocumo de Abril camina más. En la menguante de Abril ya se comienzas la siembra, primero el ocumo luego de eso la planta empieza a retoñar, en la otra menguante de Mayo le siembras yuca, como salteada, intercalada, o alrededor, por lo menos en esa mismo menguante del mes de Abril. Se siembra el quinchoncho, alrededor del conuco muchos le echan su hilo de quinchoncho. Para tener como un sancocho, por que el conuco es como una mezcla de todas las verduras. Entonces tienes ocumo blanco, ocumo amarillo, tienes plátano, tienes locho, siembras manzano, siembras titiario, siembras chayota, tienes cilantro de monte, tienes ají, es lo que te digo el conuco es como una mezcla, que cuando tú necesitas para tu auto abastecimiento ¡ahí tienes! Como una mezcla, de todo lo que tú tienes por lo menos tú quieres hacer una sopa, tienes ocumo blanco, ocumo amarillo, sacas un bejuco de ñame, partes un palo de yuca. (Anexo C-2)

Además de utilizar la luna menguante se utiliza la luna creciente y la luna llena para la siembra de plátanos y distintas variedades de *Musas* como el locho, el titiario entre otros. Como alega el señor Fidel Naranjo (Anexo C-4). *El plátano en la menguante no me va a desarrollar mucho va a tener un tallo no muy grande y va a tener menos racimos pero voy a obtenerme bastante semilla por que va a dar muchos hijos. Esto es en la propia menguante.*

En la creciente pasa lo siguiente que me va a dar buen racimo, no comenzando la creciente por que la planta se va a elevar mucho y te va a echar un racimito pequeño, se va en vicio la mata, la mata hermosísima pero el racimo es pequeño. A mediados de la creciente el racimo va a ser grande y los hijos van hacer del tamaño de la madre, al cortar la planta el hijo va a estar próximo a producir racimo, hay yo me guio de la luna, para cortar la madera. Bueno yo me guio mucho con la luna, siembro más a base de la luna. (Anexo A, informante N° 13)

Para este poblado es muy importante la luna menguante ya que la utilizan para la siembra de diferentes cultivos como el mapuey, el ocumo, el ñame, para la propagación vegetativa de musas y el corte de troncos y bejucos para la elaboración de cestas.

Semillas.

Antiguamente las semillas se mantenían mediante la multiplicación local, cada quien producía las semillas para la cosecha siguiente. Los conuqueros que no pudieron guardar semillas para la cosecha próxima, los otros conuqueros se les facilitaban sin costo alguno; esto aun se realiza.

La semilla la hemos mantenido año tras año por nosotros mismo, por lo menos el maíz lo metemos en frascos de botella y la mantenemos ahí, la semilla del Ocumo, cada uno la mantiene, si alguno no tiene semilla le damos, a lo que no tienen, así vamos manteniendo la semilla año tras año que es la que esta ahorita, hubo un tiempo en que la semilla ya no se con sequia, porque había mucho báquiro aquí, entonces los báquiros se fueron retirando y hay fueron creciendo la semilla, del ocumo que más nos gusta a nosotros, que es el ocumo amarillo, ñame de ese criollito hay pero muy poco, fue destruido también por los báquiros, pero si se consigue semilla todavía para sembrar, también es que no son grandes conucos sino pequeños conucos, como de sustento más que todo para la casa y ayudar a alguien, bueno vamos a ver si tenemos la suerte con el gobierno se consiga un tractorcito, para arar la tierra y sembrar más, por lo menos aquí abajo producir más porque esto tiene más terreno para producir más, aquí hay riego es por gravedad. (Anexo C-4)

Manejo de los cultivos.

Como se puede apreciar en los testimonios de estos dos informantes claves los conucos son espacios donde se siembran cultivos diversificados de manera intercalada. Pero no al azar si no que cada cultivo tiene un espacio y una función en ese lugar como nos dice Carlos Bello: *En la parte de las orillas siembran mucho la auyama porque abarca mucho espacio, si se siembra en el centro del conuco la vas a ver solo a ella. Entre el mismo ocumo uno siembra patilla, por que más adelante cuando la sequia empiece, la patilla retenga humedad. En San Juan, ya estas comiendo patilla, y cuando llega Mayo que es día de la Cruz uno tiene la costumbre de echar el hilo de maíz en cruz. En Mayo viene el hilo de maíz, luego que el maíz tiene 15 días o un mes uno siembra al lado el ñame para que se enrolle en el maíz entonces tu no pierdes en el terreno (Anexo C-2).*

El 1 de Mayo era un día muy importante para los conuqueros ya que ofrendaban a la Cruz de Mayo un hilo de maíz para proteger sus conucos o realizaban cruces de palma bendita y las colocaban en el centro del conuco.

Pero este tipo de manejo se realizaba antiguamente cuando se sembraban los conucos de la montaña. Luego por razones de comodidad las personas fueron bajando y mantenían sus conucos arriba en la montaña; actualmente los conucos en esa zona han disminuido por diferentes factores que nombraremos más adelante en (**Causas de pérdida de biodiversidad agrícola y cultural**).

Según los relatos de nuestros informantes para los años 1980 se encontraban un aproximado de 100 conuqueros en la montaña actualmente solo podemos nombrar 23 personas mayores de 40 años y solo dos personas tienen entre 27 y 30 años (cuadro 5). No mencionaremos sus nombres debido a que esta comunidad es muy reservada con el tema de los conucos que se encuentran presentes en la montaña.

Cuadro 5. Número de Agricultores presentes actualmente en la montaña según sus sectores.

Sector de la montaña.	N°
San Jacinto.	7

El Piñal.	3
Barrancón.	2
Arenal.	2
La Tahona.	3
La Toma.	8
Total.	23.

No es un secreto que al declarar estas montañas parte del parque nacional Henri Pittier fueron obligados a sembrar en el valle, zona donde nunca lo habían hecho. En la zona del valle de Cuyagua actualmente no se cultivaba de manera tradicional como lo hacían en la montaña, debido a las influencias de ingenieros agrónomos egresados de la U.C.V. en los años 80 a 90; que con las mejores intenciones trataron de ayudar a los campesinos enseñando el modelo productivo-industrializado a base de monocultivos y paquetes tecnológicos. En esta zona del valle los cultivos tienen alta incidencia de plagas y enfermedades, ya que los cultivos no están adaptados a las temperaturas más cálidas debido a que la comunidad antiguamente no sembraba en esta zona hasta que fueron evacuados los conucos por **INPARQUES**, esto no quiere decir que los pobladores dejaron de sembrar en la zona de la montaña si no que empezaron hacerlo de forma clandestina. La utilización de productos tóxicos depende de cada productor pero cada vez se ve más la dependencia de estos en los campesinos más jóvenes.

Control de plagas y enfermedades.

Esto depende de cada agricultor los conuqueros más antiguos y los más arraigados a las tradiciones utilizan el control cultural y el control biológico como nos relatan a continuación.

Yo utilizo a veces es mastranto, uso un bejuco que lo llaman caro y lo dejo varios días en un pipote, el mismo mata ratón yo machaco todo eso y lo coloco en un perol entonces eso se fermenta hay y con eso yo baña algunas plantas, que se le cae la maleza, no le cae el piojito ese que es blanquito que daña la lechosa, daña el tomate, pimentón que le cae un hongo. Algunas le sale el hongo y otras el piojito ese bueno y con eso baño mis planta. Y se le quita el hongo se le quita el gusano (Anexo C-4).

La cosecha.

La cosecha dentro de los conucos se realiza a medida que los cultivos van cumpliendo su ciclo. La mayoría de los cultivos de hortalizas, tubérculos y cereales que se cultivan tienen un periodo corto de pocos meses para ser cosechados (Cuadro 6). Así podemos ver que se empieza a sembrar a comienzos de mayo y para junio ya se encuentran especies cosechadas. Luego de un año de cosecha los campesinos de Cuyagua buscan otro lugar para hacer sus conucos y dejan en descanso en el área trabajada por cinco años, manteniendo la parcela con cultivos de larga duración como el plátano.

Cuadro 6. Cultivos de ciclo cortó presentes en los conucos según los campesinos de Cuyagua.

Cultivo.	Ciclo del Cultivo.
Auyama	120-140 días
Ají	70-80 días
Arroz	35-40 días
Batata	146 días
Caraota	47 días
Cambur	120-160 días
Maíz	100-130 días
Mapuey	
Ñame	90 días
Ocumo	270-330 días
Plátano	120-150 días
Patilla	60 días
Pimentón	70-80 días
Tomate	90 días
Topocho	180-210 días
Yuca	180-240 días

Los pescadores.

Omitimos a los pescadores dentro de la diversidad agrícola, ya que nuestro interés se basa en los conocimientos agrícolas netamente en el área vegetal. Además que para los pobladores, los pescadores tienen cierto comportamiento que es criticado y no tiene un impacto significativo para nuestro estudio.

¿Qué hace la gente joven que se quedo aquí en el pueblo? Algunos pescan y echan broma por ahí, mayormente (**Anexo C-9**).

Yo pensé aquí criar cachama, hacer los pozos, entonces más bien la gente de INSOPESCA me dijo que no podía criar cachama, porque aquí había pescado. ¿Cual pescado? Me cuesta a mi agarrar un poquito de pescado o ir a comprar un poquito de pescado si quiera para comer, a veces más pesco en el rio y el rio tiene bastante pescados y camarones grandes verdad y pesco alli en la noche un ratito voy con una linterna agarro o pescado de rio, camarón y ya pero de resto pesca no hay. (**Anexo C-4**)

Cultura Agrícola.

La cultura de los pueblos sedentarios fue influenciada por las condiciones geoambientales y los procesos históricos en las cuales se encontraban involucrados. La agricultura para los pueblos campesinos forma parte de su identidad; en sus tradiciones podemos ver como la agricultura es transpirada por su historia, relaciones sociales, valores, conocimiento y tecnología (Avellaneda, 2010.) En esta parte del texto vamos a reflejar cómo están emparentadas las tradiciones culturales de Cuyagua con la agricultura.

Antiguamente en Cuyagua se consumía solamente lo que se sembraba dentro de los conucos y algunos productos importados que llegaban por vía marítima. Su gastronomía se veía fuertemente influenciada por cultivos como la yuca, la batata, el platano, el ocumo, el mapuey, el ñame, el maíz, el cacao y el coco como podemos ver (**cuadro 1**). Los pobladores de Cuyagua mantenían a través de los platos tradicionales y las festividades (**cuadros 7 y 8**) un nexo de integridad donde la esencia fundamental era el compartir. Estas épocas ayudaban a mantener ese lazo solidario entre vecinos y familiares.

La información sobre la cultura agrícola de Cuyagua fue recabada mediante las entrevistas a nuestros informantes claves en este caso capitana de San Juan como Tomasa Fajardo, cultores como Mercedes Naranjo cantante, maestra y ex capitana de San Juan y los maestros pueblos de la zona, propuestos por la misma comunidad.

Platos tradicionales.

Luego de preguntarle a la gente del poblado sobre las personas que tenían conocimiento sobre platos tradicionales, la mayoría nos hizo referencia sobre varias mujeres entre las cuales mencionamos a la señora Santiago Escobar, Tibisay Martínez y Tomasa Fajardo.

Ellas nos comentaron sobre una diversidad de platos los cuales vamos a mencionar solo tres dando sus ingredientes y preparación.

Cuadro 7. Algunos platos dulces tradicionales que se realizan en las festividades del poblado de Cuyagua.

Plato tradicional.	Ingredientes.	Preparación
Funga	Cambur (verde y maduro), jojoto, coco, canela molida, clavo de olor, azúcar o papelón.	Se ralla el cambur verde luego de exprime, el coco se raya, se le saca la leche, se agrega la canela y el clavo de olor. El cambur maduro se muele y se le agrega azúcar o papelón rayado. Luego se mete a cocinar media hora.
Buñuelos	Yuca, Mantequilla, huevo, azúcar, papelón, canela, clavito de olor, queso.	Se cocina la yuca con un poquito de sal y que quede no muy blandita. Luego se muele y se amasa, se le agrega la mantequilla, queso, huevo. Se mezcla todo y se procede a realizar las bolitas. Luego se fríen a en el aceite hasta quedar doradas.

Arroz con coco	Arroz, coco, palitos de canela, clavos de olor, jengibre, azúcar y papelón.	Se monta a cocinar un poquito de agua con las especies y el jengibre. Cuando hierva se le coloca el arroz y luego se agrega la leche de coco y el papelón y la azúcar.
----------------	---	--

Festividades del pueblo de Cuyagua.

Es importante mencionar las festividades, pues mediante estas se puede reflejar la mezcla cultural y la importancia que tiene o tuvo la agricultura dentro de este poblado. Esta información nos la facilitó la Sra. Mercedes Naranjo una de las pocas cultoras que queda en Cuyagua.

Cuadro 8. Calendario Agrofestivo. Diferentes tradiciones, con sus fechas y gastronomía tradicional.

Fiestas y otros eventos en la comunidad.	Descripción de la actividad	Meses en los que se daban estas celebraciones.	Ofrendas, Comida y bebidas de que se brindaban.
Celebración de la llegada de Diciembre.	Este día la gente se prepara para recibir la llegada del mes de Diciembre con cohetes, maracas etc... y se realiza un parrando. Cada Persona mayormente las mujeres realiza sus mejores platos tradicionales para exponerlos en la plaza y compartir con la comunidad.	1 de Diciembre.	Funga, buñuelos, torta de plátano, torta de yuca con coco, besitos de coco, buñuelos, naiboa.
Día de la Inmaculada concepción.	Se realiza una miza en la iglesia del pueblo en conmemoración a la virgen Inmaculada Concepción y se le traen ofrendas.	8 de Diciembre.	Como ofrenda arroz, quinchoncho, caraotas y maíz. También se realizan tortas.
Víspera de navidad y víspera de fin de año.	Comienzan las parrandas para festejar que se acerca el fin de año mediante los parrandones los cuales se realizaban con cantos mediante los tambores	24 y 31 de Diciembre.	Hallacas de lapa.

	a esto le llaman curaqueo.		
Reyes magos.	En esta época se les daba regalos a los niños la tradición era meter los regalos dentro de los zapatos. Se hacían parrandas y se lanzaban cohetes el día siguiente.	5 de Enero.	
Día de la candelaria.	Día en que se cerraban las parrandas, con la candelaria. Se hacía fogatas con leña hasta que quedaban en cuadro, entonces le echaban cosas menudas.	2 de Febrero.	
Carnaval	Esta celebración dura una semana aquí para los cuyagueros se realizaban además de la reina de carnaval y los juegos con agua. Se realizaban obras teatrales como el matrimonio que es el día lunes, tiene la particularidad de mostrar lo que es las diferencia de las clases sociales, este es un matrimonio de gente rica en donde el pueblo no podía asistir, veía de lejos con los pies descalzos, una representación, de como una protesta lo hacían en esa época, es una obra de teatro popular "se le dice el matrimonió salen los negrit os de carbón con aceite.		
Semana Santa	Es una consiste en una tradición netamente religiosas donde la gente demuestra su devoción y hace dramatizaciones sobre la pasión de cristo.		Arroz con leche.
Cruz de Mayo.	El día de la cruz de Mayo, el cual coincide con la temporada de lluvias se realiza ofrendas a la cruz para la obtención de una buena cosecha, ya que en este mes comienza la siembra.	3 de Mayo	Se ofrendaba sembrar maíz es forma de cruz.
San Juan Bautista.	Esta tradición se celebra a San Juan mediante bailes,	24 de junio.	Sancocho, papelón con limón.

	cantos y tambores. Se acostumbra a sacar al santo de la iglesia hasta la playa.		
Diablos danzante.		60 días después del domingo de resurrección.	

Es importante destacar el 3 de Mayo, ya que en esta fecha los conuqueros mayormente los ancianos son los que realizan esta tradición, donde se pide por el bienestar de los cultivos ofrendando un hilo de maíz en forma de cruz. La celebración de la cruz de Mayo tiene una duración de 7 días, donde toda la población realiza cruces de palma bendita y papel de colores, colocándolas por todo el pueblo.

En este relato que nos hace la Sra. Tomasa Fajardo (Anexo A, informante N° 25) actual capitana de San Juan, podemos apreciar la relación de la agricultura con la festividad de San Juan Bautista y como las parranderas integrantes encargadas de organizar esta celebración, se ponían de acuerdo para realizar el sancocho que era donde se daba lugar una especie de compartir junto con tambores, parrandas y oraciones. Demostrando la riqueza cultural de este poblado.

Nosotros antes todavía cuando yo empecé la cofradía de San Juan, yo no te compraba nada, porque todo eso se producía aquí y alguna de nosotros las parrandera colaborábamos.

Las parranderas de antes ya cuando venia San Juan las personas criaban sus gallinas para tener para hacer su sancocho, sembraban la verdura. Una ponía el ají, otra el cilantro, otra ponía el ocumo, ya prácticamente esto ya no es como antes. La garapita era de papelón con limón, no como ahorita que es de parchita. Ahora uno trata de mantener la tradición pero ya no es como antes.

Tradiciones Musicales.

Como cualquier otro pueblo de la costa, la música define fuertemente su identidad. Robert Medina, maestro pueblo de Cuyagua, nos habló de las características de la

instrumentación de la música de Cuyagua y como está ligada a la diversidad biológica y diversidad cultural.

Robert Medina (**Figura 9**). (Anexo C-10). *El golpe de tambor el ritmo, que se ha perdido. Son pocos, lo que todavía lo ejecutan el golpe de tambor de Cuyagua, nosotros a través de la escuela decidimos impartir, en los muchachos para que conserven lo que es la instrumentación de aquí el ritmo, la música, los instrumento y su fabricación.*

Todo eso lo buscamos a través de la escuela, aquí el instrumento que utilizamos, en las festividades de San Juan son el tambor y las macuayas.



Figura 9. Entrevista a Robert Medina (22_Rob_04/11/2014) en la Plaza de Cuyagua

Las macuayas son dos palitos, anteriormente se hacían de vera o de guayaba. Esos palos son resistentes, se sacan de aquí de la montaña, árboles como la vera de montaña, la guayaba; que es un árbol frutal que se saca del patio de cualquier casa. La macuaya si viene siendo como de 10 a 12 cm, también lleva un ritmo, con un compas diferente al tambor, los dos se acompañan. Bueno ha sufrido un cambio, se utiliza cualquier palo, coba, lo fácil de una escoba es que se parte y se hace otro igualito, si nos vamos a lo

que es la parte del sonido, hacerlo de otro tipo de madera la rítmica se mantiene, en el toque de la macuaya, cambia cuando nosotros adquirimos, todo lo que es la parte de afuera, porque si la música es de otro pueblo, por ejemplo: la gente de Cata el ritmo es diferente, entonces el macuayero trabaja diferente con el ritmo de allá, en esta comunidad todavía hay gente que lo tocamos igual, si hay, pero tenemos que todavía multiplicarlo.

Uno fabrica el tambor con el árbol de aguacate, que tiene que haber cumplido su ciclo de vida, que ya esté viejo y caído. El árbol de aguacate tiene una particularidad que él se pudre de adentro hacia afuera, desde su corazón hacia su corteza, al instrumento como tal, que hacemos nosotros, lo arreglamos con unas herramienta antes se hacía, con como un cincel, pero hoy en día lo hacen con una chícora, que le doblan su parte, a la hoja le decimos chuela, o chuso se va sacando la comida de la parte de adentro, luego viene la parte de ponerle el cuero, al tambor eso lo hacían con cuero de ganado, hoy día lo vende refinado, ese es uno de los cambios que ha sufrido la realización de ese instrumento, entonces empiezan a templar témlalo por acá, uno lo va templando y va sacando el borde y el va dando su sonido. Entonces dependiendo del diámetro del tambor, el va a hacer un golpe bajo, que es el que da el sonido grueso, que es el grande y el medio es que da un sonido pequeño, que los tamboreros son quienes saben de qué forma lo va a poner. Si eso tiene su terminología musical, pone uno grande y uno pequeño, para que tenga un sonido diferente, se adorna.

Por la parte de los diablos, el instrumento que nosotros usamos, es el cuatro y las maracas. Las maracas son quien lleva el compas y el acompañamiento de la música, que hacen los danzantes, eso llevan un ritmo. Las maracas, se hacen de tapara y dentro llevan unas semillas pequeñitas que es algo que se llama capacho, son unas semillas así negritas y las maracas las hacen cada ejecutante.

Tradiciones artesanales.

Dentro de las tradiciones artesanales está la cestería. Antiguamente se realizaban cestas para recoger las cosechas de los café. El señor Primitivo Medina (74 años), maestro pueblo de tejido artesanal de Cuyagua nos va a relatar la historia sobre como él aprendió su fabricación (**Figura 10**).

Primitivo Medina (Anexo A, informante N° 21). *Yo pase ahorita por ahí y me encargaron tres cestas, la china me dijo mándame dos pero tiene que ser cuando venga la luna menguante, lo mando a cortar, eso nace por allá por esa montañas, eso no nace por aquí bajito, estas cestas salen de este bejuco. El proceso es el siguiente, sales a la montaña a cortarlo tal y tal cosa buscas las dos venas del centro del bejuco y lo jalas vez como se va solito.*

Bueno tu sabes que los padres de aquella época, les gustaba mucho el campo vivían en el monte, nosotros vivíamos por allá por esa nube que le dicen creo en dios, bueno había otro muchacho que era vecino y veía a los padres de uno tejiendo por lo menos yo aprendí viendo y después el muchacho y yo nos pusimos a vender vaina de esa, vendíamos a la gente que tenía cafetales, el café se agarra en canasta, el cacao en las cestas, las mujeres para que llevaran sus bastimentas todo eso lo vendíamos nosotros a locha a bolívar.



Figura 10. El Sr Primitivo de Cuyagua, estado Aragua, mostrando la elaboración de cestas.

Manejo de plantas medicinales por la comunidad.

Las plantas medicinales son sin duda, una muestra de las relaciones y conocimientos del pueblo de Cuyagua con respecto a la diversidad biológica dentro del Parque Nacional, adquirida gracias a la relación que han establecido con la naturaleza, al pasar de los años.

En el poblado de Cuyagua todas las personas saben cómo usar algunas plantas para aliviar o curar alguna dolencia o enfermedad, esto es posible debido a la transmisión del conocimiento de forma oral, de generación en generación. Antiguamente, existió un curandero, el cual asistía a las personas que enfermaban por mordedura de culebra, entre otros. Pero con la llegada de los doctores convencionales, y cuando se creó el ambulatorio, los curanderos fueron menospreciados y desvalorizados. La última persona llamada curandero ha muerto sin dejar ninguna sucesión, debido a la falta de aprecio dada por los mismos pobladores; siendo los doctores convencionales quienes promovieron esta visión. A estas personas se les prohibió realizar sus prácticas, tildándolos de ignorantes, quitándole la importancia que en verdad se merecían, sin tomar en cuenta que los conocimientos sobre las plantas y prácticas religiosas que utilizaba para curar era un conocimiento ancestral producido por generaciones.

Antiguamente también existieron las comadronas pero estas también se extinguieron debido a las mismas causas y se sabe muy poco sobre ellas.

El señor Eukerio Gil (Anexo B-5), el señor Daniel Naranjo (Anexo A, informante N°11) y Venancio Martínez (Anexo A, informante N° 26) son los que actualmente practican el uso de las plantas medicinales para la ayuda de las personas. El señor Eukerio Gil (Anexo A, informante N° 09) actualmente es quien se encarga de enseñar en la escuela y el liceo el uso y la importancia de las plantas medicinales (**Cuadro 9**) que se encuentran en el pueblo, el es parte de los llamados Maestros Pueblos que explicaremos más adelante. El señor Daniel Naranjo (Anexo A, informante N° 11) también es oriundo de Cuyagua, pero actualmente vive en Cata, el es quien se encarga de curar o mantener vivas a las personas que son mordidas por culebras venenosas y el señor Venancio Martínez (Anexo A, informante N° 26) vende tinturas y depurativos naturales que ayudan a recuperar la fertilidad. Estos hombres actualmente pasan de los cincuenta años.

Debido a la falta de recursos y tiempo que tuvimos para realizar esta investigación no pudimos profundizar en esta área al igual que otras áreas. Pero esta investigación es una forma de reflejar las relaciones de la comunidad con su entorno y promover el interés de realizar otras investigaciones que profundicen con mayor detalle dentro de la diversidad

agrícola y cultura agrícola, en este caso plantas medicinales de la zona. En el próximo cuadro nombraremos las plantas más conocidas por los pobladores, mencionadas por el Sr. Eukerio Gil Maestro pueblo de la comunidad.

Cuadro 9. Plantas medicinales más comunes descritas por el Señor Eukerio Gill (Maestro pueblo de la comunidad de Cuyagua. municipio Costa de Oro, Aragua).

Nombre de la plantas	Usos.	Imagen
Albahaca blanca (<i>Ocimun. sp</i>)	hipertensión.	
Ortiga (<i>Urtica dioica</i>).	Planta completa: Corazón, hígado, hipertensión y salpullido.	
Flor de rosa de montaña (<i>Brownea grandiceps</i>)		
Fregosa (<i>Capraria biflora</i>)	Planta completa: Para eliminar los parásitos Cogollos: Anti-diarreico.	
Guasimito (<i>Phyllanthus niruri</i>).	Raíz: Para romper piedras.	
Brusca (<i>Cassia. sp</i>)	Raíz: Para bajar la fiebre. Semillas: Para los problemas de la próstata.	
Verdolaga(<i>Portulaca oleracea</i>)	Planta completa: Para eliminar los parásitos y contra el insomnio.	

Ligadillo.	Hojas: para problemas de hígado.	
------------	----------------------------------	--

Maestros pueblo de la comunidad de Cuyagua.

Son parte de un programa del Ministerio del Poder Popular Para la Educación llamado C.E.I.C.O. Centros educativos integrales comunitarios, los cuales tienen la finalidad de enseñar a los niños y niñas que estudian en las unidades educativas en este caso Cuyagua, sobre las distintas artes y oficios tradicionales del Pueblo. Entre estos podemos destacar; cestería impartido por Primitivo Medina, plantas medicinales impartido por Eukerio Gil, música tradicional impartido por Robert Medina (tambores).

Diagnóstico de las posibles pérdidas en la diversidad y cultura agrícola en Cuyagua.

Mediante diferentes relatos de las reuniones y entrevistas pudimos diagnosticar algunas pérdidas de la idiosincrasia de los pobladores, donde vemos como las migraciones influenciaron cambios del comportamiento, Cuyagua pasó de ser zona rural a zona periurbana, aunque en la segunda sección especificaremos de manera más detallada las causas de las pérdidas. Aquí solo comparamos las similitudes de los diferentes relatos y como nos dicen lo trascendental que fue salir de Cuyagua y como agentes externos y los diferentes procesos ocurridos en nuestro país desde los años 40 han influenciado en nuestra identidad, nuestra cultura y nuestra diversidad biológica.

Aquí tenemos diferentes relatos sobre como familiares y hasta los mismos entrevistados se fueron y regresaron, mientras otras personas se fueron y no volvieron. Luego colocamos relatos de cómo ellos han visto la evolución de Cuyagua y como son las cosas en la actualidad y como ellos ven a las generaciones futuras. Hemos colocado en la parte de migraciones y actualidad una serie de relatos y pensamientos de nuestros informantes claves para complementar con todo lo expuestos en estos resultados, así pueda cada quien sacar sus propias conclusiones.

"Migraciones"

Si éramos ocho hermanos pero mi papá se fue cuando Rómulo Betancourt, quito todas las haciendas del gobierno, entonces él se fue para Barlovento, yo me quede ayudando a mi mamá, cosa que mis hermanos se fueron, hiendo para Caracas para estudiar y allá bueno y yo he tenido que trabajar aquí toda la vida. (Anexo A, informante N°01)

Hasta los doce años, después de ahí me fui pa' Caracas y después me volví a venir a Cuyagua y me enamore, hasta hay llego la historia. (Anexo A, informante N° 23)

Estudie mecánica automotriz estudie como por tres años pero la gasolina me levantaba la piel, me inflamaban, me salían llagas y el doctor me dijo que no siguiera y tuve que abandonar y seguí mi broma de la agricultura y estoy aquí, bueno estoy aquí en el campo trabajando. (Anexo A, informante N° 13)

Si he hecho de todo estuve trabajando en Caracas en Maracay y después volví a venir para acá, uno que vive por aquí por estos campos, no se allá, no es igual. (Anexo A, informante N° 20)

Yo tengo mis hijos, yo procure sácalos, que no trabajaran la agricultura de Cuyagua, los mande pa' allá a estudiar, se quedaron por allá trabajando, en Maracay eso es lo que hacen la mayoría de las personas aquí, que sacan a sus hijos y ya no Allan a quien darle la agricultura por que ya son personas mayores, porque esa gente está cansada, no pueden seguir en eso y por eso que, la gente joven que se quedo aquí en el pueblo. Algunos pescan y echan broma por ahí, mayormente. (Anexo A, informante N° 23)

Mi papá era el más grande de sus hermanos y por eso trabajaba con fuerza, bueno y entonces todos esos hermanos, se fueron casando también se fueron y se fueron y mi papá se enfermo y se acabo eso, y nadie siguió eso, entonces mi papá bajo pal' pueblo, el pueblo de Cuyagua era allá arriba aquí abajo no había nada. (Anexo A, informante N° 15)

Bueno los que estaban dejaron de sembrar y murieron y los hijos han levantado el vuelo Caracas, por lo menos esa montaña había un cafetal, es agarraba quintales de café por cantidad, aquí nadie tiene. (Anexo A, informante N° 21)

"Actualidad"

En la parte de arriba de la montaña nos prohibieron prácticamente a toda la gente sembraba arriba en la montaña prácticamente lo sacaron bajado de la montaña prácticamente por la cuestión del río, sin embargo ya hay algunos que le queda la maleza baja que es donde se tumba y se siembra de nuevo, ya queda poquitos por que los grandes agricultores los viejos se que fueron los que nos enseñaron ya no están con nosotros y los poquitos que quedamos sembramos prácticamente para el sustento y ayudar a algunas personas de aquí del caserío, vendiendo les a un costo barato, se lo traemos al lomo, en saco, con un burrito o un caballo, por lo menos 55 aquí se vive tranquilo. Yo de lo que más vivo es de la agricultura, me gusta la pesca pero pesco muy poco, más vivo de la agricultura, la semilla la hemos mantenido año tras año por nosotros mismo. (Anexo A, informante N°13)

Bueno nadie trabaja en esas montañas, oye vale si la juventud de Cuyagua, no se organiza Cuyagua desaparecerá, pura vaina, nadie le gusta sembrar, nadie, todo el mundo le gusta vivir de lo fácil, ganar sin trabajar. (Anexo A, informante N° 21)

Miki por la montaña, bueno Miki abajo es una hacienda, era una hacienda eso esta, perdió, bueno yo producía, antes se hacía cargo de Miki abajo que era una hacienda ahora está perdido, la empresa, la hacienda agrícola tiene o tenia trescientas sesenta y uno hectáreas, de cacao, hoy no llega yo creo que a cien, todo se ha perdido. (Anexo A, informante N° 20)

Ha bueno porque la juventud de ahora ya no es igual a la de antes. Sera cuando hicieron la carretera? jejeje si cuando abrieron la carretera la gente se fue, lo que paso en toda Venezuela la gente salió de los campos, el problema de la comida ahorita es que nadie se queda en los campos, bueno eso es lo que paso en Venezuela. Que la gente se salió de los campos y esto esta vacio hoy en día, no hay trabajadores y todo es traído de afuera, no hay quien trabaje los campos y apenas estamos ahora trabajando, todo el mundo se fue a buscar la vida allá porque estábamos aquí escondidos y cuando abrieron bueno pues, como la mar cuando le abre paso al río y bueno se fue todo el mundo para afuera, habían como quinientos habitantes que no los hay ahora, todo el mundo se fue para Caracas, Valencia, Maracay, toda esa parte, todo ese gentío pa'

regresar unos han regresado pero muertos, otros todavía están por allá y la juventud también se va a estudiar pa' fuera y todos se quieren ir, y los que se fueron a echarse su barranco vuelven y por eso se acabaron los conucos y por eso se perdieron y se perdió la tranquilidad y ya los que viene de Caracas vienen caraqueños y los que vienen de Maracay, la misma avaricia, de donde vienen los flojos, de donde vienen los ladrones, bueno vienen aquí a échasela y no hacen nada! Eso es lo que ha pasado aquí eso se perdió y eso cuando se recupera? Nunca. (Anexo A, informante N° 15)

casi ochenta y uno dentro de dos meses, todavía hago mi conuco, en ni parcela por ahí tengo maíz, plátano, ñame, auyama, por aquí, rápido diez minutos pero es que usted cree que voy a estar parándome a las seis de la mañana, amanezco arrecho. (Anexo A, informante N° 20)

Los hijos míos, ya en la civilización por decirte más o menos, ellos aquí nada más tenían hasta sexto grado, después de sexto grado había que irse a Ocumare, y yo pase trabajo con ellos, porque tenía que pagarles un carro, un camión, que los llevara a Ocumare y los trajinera, y cuando había lluvia con lo mala de la carretera no dejaba que los carros pasaran, legaban por allá y pasaban hambre, dice el señor Néstor; el que pasa trabajo sabe como es la vida, hay estudiaron y salieron adelante, ahora no por que Cuyagua tiene escuela, liceo, de todo un poquito, llega el mercal, esto es un pueblito pero tiene de todo gracias a dios, si los muchachos no estudian por qué no quiere por que el gobierno les ha dado mucha oportunidad, pero ellos prefieren ir se a pescar o echar broma por allá, cualquier muchacho antes te hacia un conuco, aquí ninguno sabe hacer un conuco, porque no está pendiente ni de estudia. (Anexo A, informante N° 23)

Perfiles de grupos etarios.

Transmisión del conocimiento a niños y Jóvenes. Según las reuniones realizadas por nuestro equipo integrado por (María Gracia Zavarse, Lenin Reyes, René Solórzano, Mariset Medina) donde fueron entrevistados los niños y jóvenes pudimos conocer que ellos no están interesados en la conservación de estos saberes, según esto podemos resumir lo que nos han comentado en tres puntos:

- Los muchachos reconocen que solo van a los conucos para recoger frutas.
- Ellos nos comentan que ya estamos en el siglo XXI dejando claro que los conucos no son para ellos importantes y son cosa del pasado.
- Podemos alegar que tienen conocimiento de cuales son algunos cultivos empleados en los conucos aunque sus respuestas son inseguras y la mayoría no logran especificar la diferencia de los cultivos en la parte de la montaña y los de la parte del valle. Comentan de manera graciosa que en los conucos se siembra lo de siempre, ñame, ocumo y plátano.

Transmisión del conocimiento a Adultos. Según las reuniones realizadas a los estudiantes de la UBV núcleo Cuyagua pudimos develar lo siguiente.

- Dicen que sus padres son los que saben sobre cómo se siembra el ñame, el ocumo, cuales son las fases lunares para estas prácticas. Ellos solo tiene el conocimiento de esto por lo que han escuchado comentar a sus padres, no tiene ningún interés de llevarlo a la práctica.
- Muchos alegan que sus padres y abuelos fueron quienes hicieron que perdieran el interés por la agricultura ya que el castigo por portarse mal era trabajar en el conuco. Así que muchos le tenían pavor en su infancia a estas prácticas.
- Son pocas las personas que se encuentran dentro de este rango de edad que practiquen la agricultura. No pasan de ser cinco personas.
- Ellos nos dicen que sus horarios y tiempo se rige al igual que la mayoría de la gente del poblado por la llegada de los visitantes y turista, que de ello depende su ingreso económico.
- Las tradiciones religiosas realizadas con mayor interés son las que van a la par con las temporadas vacacionales ya que es mayor el ingresos de temporaditas.

Transmisión del conocimiento a Adultos Mayores. Según las reuniones con las personas mayores reiteramos que son ellos el legado que queda de Cuyagua como pueblo agrícola y campesino, concluyendo así.

- Estas personas trabajaron la agricultura con sus padres desde la infancia, tienen profundo conocimiento de las labores agrícolas realizadas dentro de los conucos, las fases de la luna y tradiciones culturales.
- Actualmente ya muchos no pueden trabajar la agricultura por las condiciones físicas que acarrea la edad.
- Ellos confiesan que no querían el mismo destino para sus hijos y que por esto los motivaron a estudiar y no al trabajo en los conucos. Pero muchos de los jóvenes que no quisieron estudiar se quedaron sin oficio y no tienen ningún interés por retomar las tradiciones.

Causas de pérdida de biodiversidad agrícola y cultural.

Para poder diagnosticar las pérdidas de diversidad agrícola y cultural, estudiamos los diferentes acontecimientos sucedidos a través de los años en la historia de Cuyagua. A través de las vivencias de nuestros entrevistados, buscando comparaciones en cómo era la percepción que tenían de Cuyagua y la que tienen ahora.

Como dice el señor Juan Lartiguez (Anexo C-6) *el socialismo ya paso por Cuyagua*. Esto quiere decir, que antiguamente Cuyagua era un pueblo donde la gente vivía en hermandad donde todos convivían en armonía y respeto. Este pueblo era netamente agroproductivo donde se trabaja la agricultura mediante la diversificación de cultivo, a través de los conucos, se cazaba y criaban animales para el consumo de los mismos pobladores, se trabajaba la pesca y además la gente también trabajaba en la hacienda de cacao. Como el flujo de dinero era poco, la mayoría de las personas intercambiaban los excedentes de sus productos por otros que también fueran necesarios. El socialismo del que habla el señor Lartiguez data antes de las migraciones causadas por el boom petrolero, era como un micro sistema económico creado por los mismos pobladores. Como dice la mayoría de las personas en sus testimonios; *En Cuyagua nadie se moría*

de hambre. Aunque cada persona tiene diferentes perspectivas y experiencias, los relatos coinciden mucho haciéndonos ver su validez.

Antiguamente las personas vivían internados en las montañas, allí tenían sus conucos y cría de animales. Se trabajaba la agricultura familiar, donde todos los integrantes tenían que realizar una o varias funciones. En estas familias la mujer como madre y esposa tenía la mayor carga, debido a que no solo tenía la función de ser ama de casa sino también realizar con sus hijos el trabajo de la tierra, la cría de animales y la pesca en el río. Los niños empezaban a trabajar la agricultura desde los 5 años aproximadamente, teniendo plena relación con su entorno, aprendiendo las diferentes formas de utilizar la naturaleza de manera sustentable, como el arte de la cestería, la utilización de plantas medicinales.

Las tradiciones culturales tienen gran importancia en la percepción de los Cuyagueros debido a la mezcla de tradiciones africanas e indígenas con las impuestas por la iglesia católica (Castellanos, 2011). El respeto por sus creencias, hacía de Cuyagua un pueblo mítico donde las tradiciones religiosas, reflejaban su conocimiento e interacción con la naturaleza, reflejado en los instrumentos musicales utilizados en las celebraciones como son el tambor, las maracas, los cuales todavía son realizados con árboles propios de la zona. Estas creencias religiosas también muestran la importancia de la agricultura y gastronomía del pueblo a través de la Cruz de Mayo, la inmaculada concepción y la llegada de Diciembre, entre otras (Cuadro 6).

Progresivamente esta forma de vida está desapareciendo, debido a diferentes acontecimientos suscitados como nos han contado nuestros informantes claves como son: la creación de la carretera, el impacto de actores externos dentro del pueblo, causando diferentes efectos como las migraciones, desinterés por la agricultura y el impulso del turismo como alternativa económica.

Analizando estas causas y efectos que se presentaron dentro de Cuyagua, según nuestros informantes, fue producido por acontecimientos externos ocurridos a nivel nacional, como la implementación del sistema educativo convencional, el abandono de la producción agrícola del país por la producción petrolera e industrial. Como muchas otras zonas rurales las migraciones se realizaron en aras de buscar alternativas de

progreso (el llamado sueño americano) esto dio como base el cambio de las costumbres, despreciando las raíces y tradiciones de la gente. El seños Néstor Escobar, (Anexo C-9) nos dijo; *la gente se fue y cuando volvió ya no era lo mismo*. El desinterés y desarraigo era evidente, la llegada de personas externas como visitantes turísticos dio una nueva forma de alternativa para la productiva económica de Cuyagua.

A través de la realización de distintas dinámicas de investigación-acción-participación, identificamos de los diferentes eventos que suscitaron las pérdidas de identidad y conocimiento sobre la diversidad y cultura agrícola de la zona y como progresivamente Cuyagua se ha convertido en una zona turística, urbano-rural. A través de la línea del tiempo (**Figura 11**)), encontramos que los eventos más significativos en la historia de Cuyagua a partir de los años 1955 hasta la actualidad, fueron la creación de la carretera la cual facilitó que las personas bajaran de la montaña a pueblo para mayor comodidad dejando en la montaña solamente los conucos.

La creación de la carretera también causa la migración de los pobladores donde muchos pensaron tener una oportunidad de cambiar y mejorar su estilo de vida. Luego de esto muchas de estas personas se sintieron defraudadas porque al buscar suerte, no consiguieron lo que esperaban, "volviendo al pueblo" con otra forma de ver la vida marginando y descalificando sus raíces creando "mayor influencia de las costumbres externa".

Otro evento importante fue "la muerte progresiva de los conuqueros y cultores" de la zona lo cual produjo la "disminución la agricultura".

Así es como se han ido integrando el "turismo poco a poco generando problemas ambientales" como aumento de la basura, contaminación del río y de la playa, destrucción del habitat circundante a la ensenada de Cuyagua, sin embargo esto no interfirió que "el turismo se consolidara como la nueva alternativa económica" del pueblo.



Figura 11. Línea del tiempo. Eventos que influyeron en la historia de Cuyagua, estado Aragua, 1955-2014. En la parte superior los eventos positivos (+) y en la parte inferior los eventos negativos (-).

Mediante la línea de tendencia (**Figura 12**) pudimos conocer cuál es fecha en que se pudo observar con mayor impacto los eventos antes mencionados y nos dijeron que para 1985 hasta 1990.

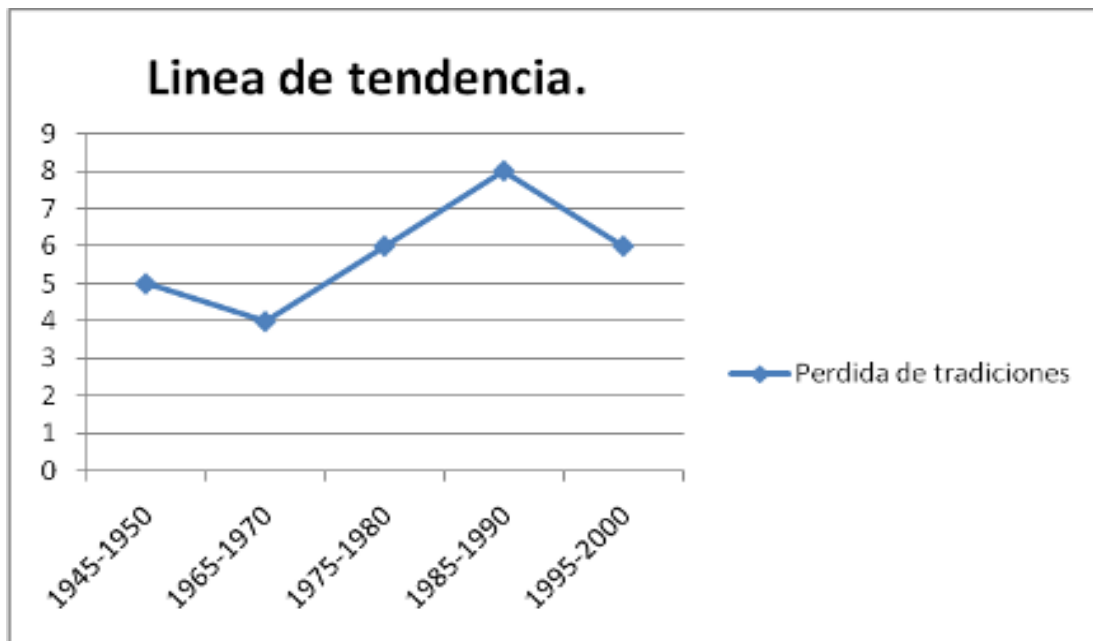


Figura 12. Línea de tendencia de la pérdida de tradiciones en el tiempo en Cuyagua, estado Aragua. Principales eventos: 1950. Creación de la carretera; 1965. Migración de los pobladores; 1980. Vuelta de los pobladores; 1990. Disminución de agricultura; 1990. Turismo.

En el diagrama histórico (**figura 13**), podemos ver cómo a través del tiempo ha cambiado la actividad económica y las diferentes manifestaciones culturales de Cuyagua, desde 1930 aproximadamente hasta la actualidad. De 1930 hasta 1960 la actividad económica fue la agricultura, basado en los conucos como forma de auto abastecimiento y la agricultura de plantación como la hacienda de cacao, el cultivo de algodón, el coco y la ganadería y se realizan las diferentes manifestaciones culturales que definen al pueblo de Cuyagua, su legado afrodecendientes negro, indígena y español. Luego desde 1960 hasta el 2000, aproximadamente, esta va declinando progresivamente debido a los acontecimientos explicados anteriormente hasta llegar al turismo como alternativas económica creando un impacto cultural, ambiental en la zona, creando en las nuevas generaciones un desprecio por lo propio generado por las influencias de externas.

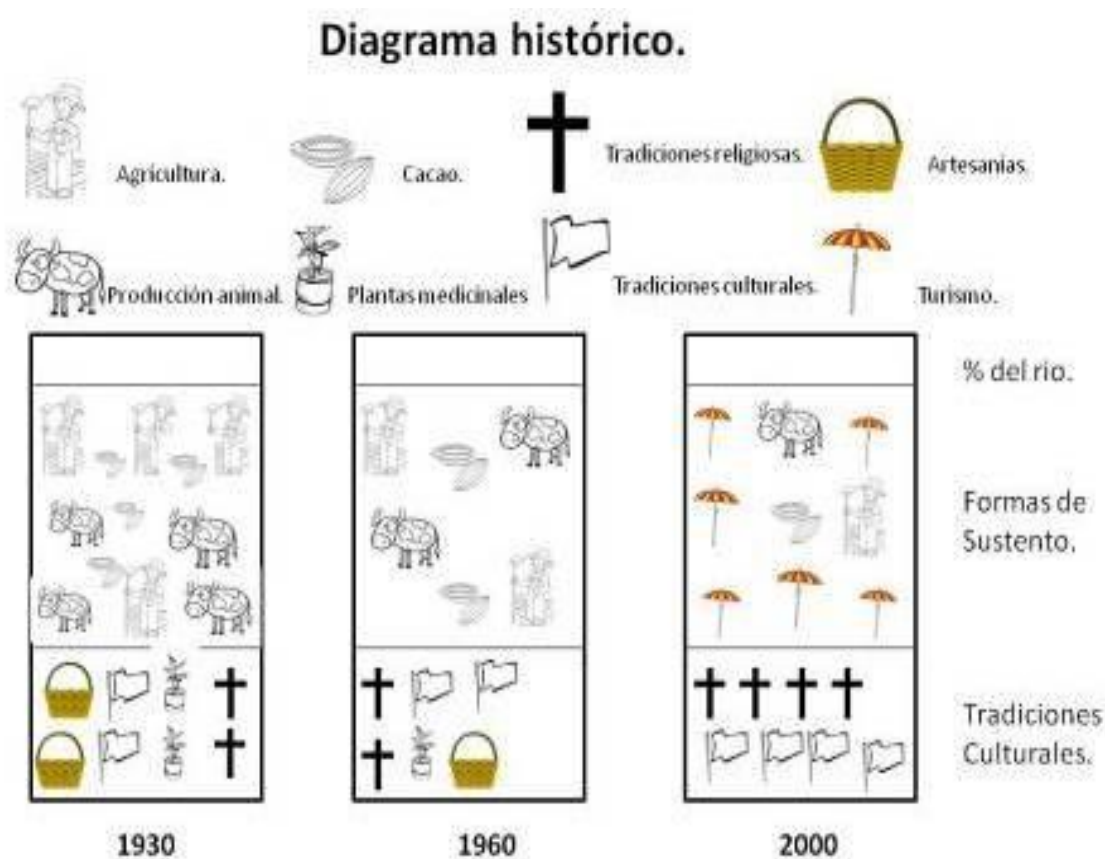


Figura 13. Diagrama histórico construido colectivamente de la evolución de la biodiversidad agrícola y cultura en Cuyagua, Aragua. 1930-2000.

El diagrama de corte refleja cómo se trabajaba y se trabaja en Cuyagua dividida en la montaña, valle y playa (Figura 14). Como podemos ver en la montaña, antiguamente hacia vida la gente habitándola y estableciendo los conucos y cría de animales también se realizaban las fiestas, en la época de 1930 a 1960 el valle o pueblo estaba despoblado. Parte de la montaña el valle y la playa era hacienda de cacao. Una parte de la playa tenía ganadería de producción extensiva, cacaos etc.

Diagrama de corte.

Relieve	Montaña	Valle	Playa.
Agua	Nacen las quebradas.	Hay canales de riego. Riego por gravedad.	Hay canales de riego. Riego por gravedad.
Suelo	Bueno. Se da lo que se siembre.	Regular. Se dan algunas cosas que se dan en la montaña.	Es muy salado.
Cultivos perennes	Café, cacao, mijao, topan, aguacate, gati gonzales, plátano, lechosa, ñame de palo, guanaba, quinchoncho.	Café, cacao, mijao, topan, aguacate, gati gonzales, plátano, lechosa, ñame de palo, guanaba, naranja, quinchoncho.	Coco, plátano. Algodón, pasto.
Cultivos anuales	Ocumo (amarillo, uso, chino, blanco), Ñame (Criollo, blanco), mapuey, maíz, ají, pimentón, tomate, arroz, patilla, yuca, lairén.	Ocumo blanco, ñame blanco, caraota, yuca, pimentón, ají, patilla.	Ocumo blanco, ñame blanco, caraota, yuca, pimentón, ají, patilla.
Que se trabajaba y quien lo trabaja?	Se trabajaban los conucos y todos en el pueblo.	Hacienda de cacao y parte del pueblo trabajaba allí.	Hacienda de cacao, cocotales y ganadería.
Que se trabaja y quien lo trabajaba?	Conucos y solo lo trabaja los ancianos.	Hacienda de cacao y solo trabajan mayores y algunos jóvenes.	Turismo y lo trabaja casi toda la gente del pueblo.

Figura 14. Diagrama de corte de la evolución de la biodiversidad agrícola y cultura en Cuyagua, municipio Costa de Oro, Aragua.

Luego en 1960 la gente bajo para el valle o pueblo creando casas alrededor de la iglesia, y todo fue cambiando. Otro acontecimiento, que fue señalado como positivo por los pobladores, es la expropiación de la hacienda de cacao, que con el tiempo paso a ser un problema por la mala gestión del gobierno de la época, causando problemas entre la comunidad. La hacienda, fue poco a poco perdiendo territorio y el ganado disminuyó, los cicales se perdieron por una plaga. La muerte progresiva de los conuqueros, y falta de relevo por las nuevas generaciones que migraron, fueron reduciendo la agricultura a lo que es actualmente, y que explicaremos más adelante. En la actualidad los ancianos siguen sembrando sus conucos en algunas partes de la montaña y algunos jóvenes. En el valle y la playa hay una parte de la hacienda cedida por el IAN (actualmente el INTI), a la gente para sembrar porque desde la declaración del parque Nacional Henri Pittier, INPARQUES le ha declarado la guerra a los conuqueros, es por esto una de las razones que esta comunidad sea tan celosa y poco receptiva con los funcionarios de esta institución. En la zona del valle siembran algunos ancianos que no pueden subir a la

montaña, algunos adultos y jóvenes. Pero en la playa y el pueblo impera el turismo y las tradiciones culturales giran al itinerario de los temporaditas.

Propuesta colectiva de los pobladores de Cuyagua para la restauración y preservación de la diversidad y cultura agrícola.

Esta propuesta escapó de nuestras manos debido a que actualmente, la comunidad de Cuyagua no está interesada en mantener o conservar la biodiversidad agrícola y cultural. Su interés es el turismo como actividad economía principal, debido a la gran afluencia de temporaditas que les visitan semanalmente. Siendo la ilusión del turismo una de las industrias más tentativa, ya que el 80% de los países del mundo cuentan al turismo como una de sus cinco principales actividades generadoras de divisas, mientras que para el 38% es la principal fuente de ingresos. Sin duda alguna el turismo es promovido como un motor de desarrollo, exagerando los beneficios para el país que lo recibe (Seabrook, 2007).

Probablemente, Cuyagua -si no toman las medidas necesarias-, llegara a encontrarse con los mismo problemas mencionados por (Sánchez, 2009) socióloga de la Universidad de Carabobo, en una investigación sobre el turismo y comunidad receptora de Puerto Colon- Choroní, zona costera del mismo estado: *Las comunidades receptoras perciben de manera diferenciada el impacto que tiene el turismo sobre el empleo de los jóvenes. La población autóctona manifiesta que el turismo ha sido un depulsor del pueblo puesto que éste se ha deteriorado producto de la pérdida de los valores culturales, el agotamiento de los servicios públicos, la basura en las playas, el consumo indiscriminado de bebidas alcohólicas en el malecón y la proliferación enfermedades de transmisión sexual.*

Debido a que el turismo es generado como una forma de monocultivo, *puede sustituir a la economía agraria tradicional o a la agricultura de plantación como sector económico “moderno” al interior de la economía dual inherente a la geografía del subdesarrollo. Ello puede suponer que la economía zonal, regional, o nacional, se oriente en función de las necesidades del sector moderno y exportador, en este caso el turístico, con la serie de servidumbres que ello implica, pudiendo generarse conflictos.*

por el uso de la tierra y la desestimulación de alternativas productivas tradicionales como la agricultura (Calderón, 2005).

Así podemos observar en los diferentes grupos etarios estudiados (Cuadro 2), que sólo los ancianos mostraron algún interés, pero ya están cansados para asumir dicha responsabilidad. De modo que el individualismo y la desorganización son factores dominantes, pocos trabajan por el del bienestar común. A lo anterior, debemos agregar nuestra impericia, y limitaciones de recurso y tiempo para este trabajo, que requiere de una dedicación para logros a mediano y largo plazo.

En ese sentido, proponemos, que en el marco de la Estrategia Nacional para la Conservación de la Diversidad Biológica y su plan de acción nacional, el cual enmarca en la línea 3: Áreas para la conservación, y la línea 4: Aprovechamiento sustentable de la diversidad biológica, y objetivo 4.2: Promover el aprovechamiento sustentable de la diversidad biológica para que el Estado, que introduzca un proyecto de resignificación que revalorice las tradiciones de la costa, en este caso Cuyagua para que vuelvan a ver con orgullo sus tradiciones. Podría ser a través de un grupo interdisciplinario de antropólogos, sociólogos, biólogos y agrónomos que estudien a esta comunidad. Es necesario hoy más que nunca, para la soberanía alimentaria del país, una alimentación saludable y soberana que las comunidades campesinas se mantenga en la lucha defendiendo, lo que poco a poco sin darnos cuenta, nos están quitando creando en nosotros una dependencia total de las transnacionales y de los países industrializados.

Lamentablemente las tradiciones de pueblo de Cuyagua van vía extinción, como lo mostramos en estos resultados, ya que la mayoría de los conuqueros pasan los 50 años, muchos de los pobladores que quedan, migraron y volvieron por no tener la oportunidad que esperaban. Ellos, ha instaurado cambios en la perspectiva de los que regresaron, además los medios de comunicación han creado influencia en los más jóvenes, gracias a la presión que ha ejercido la globalización y el estilo de vida actual. Las nuevas generaciones no están interesadas en mantener las tradiciones ancestrales de Cuyagua, no ven a las personas mayores como personas sabias que tienen un conocimiento importante. Y lo más impresionante, es que los padres, y los ancianos creen que sus conocimientos y costumbres, no valen la pena, y hacen todo lo posible por que sus

hijos se vayan a estudiar en las universidades para que aumente su calidad de vida. Son pocos los jóvenes que practican la agricultura y es dificultoso sin apoyo gubernamental.

Este trabajo solo queda como un registro del significado de **Cuyagua como pueblo campesino**, que engloba sus tradiciones ancestrales como pueblo afrodescendientes-negro e indígena, que ve con respeto su entorno ligado con el misticismo de sus tradiciones religiosas, culturales, gastronómica, artesanales y medicinales pero sin interés por preservarlo. Están interesados en desarrollarse **como pueblo turístico** imitador de costumbres externas, avergonzados de lo propio que es lo que actualmente está sucediendo con las nuevas generaciones.

Consideraciones finales.

Con base a los objetivos planteados en la investigación y los resultados obtenidos de la misma se puede concluir que:

1. Cuyagua posee una amplia gama de recursos genéticos, donde se ve reflejada la interacción humana. Donde se puede apreciar la mezcla de diferentes culturas a través de su diversidad cultural (Cultivos, plantas medicinales y platos para uso artesanal) y su diversidad agrícola (Festividades, gastronomía y música), siendo el conuco el protagonista principal dentro de la cultura de Cuyagua ya que desde épocas inmemorables fue la base del sustento de la población.
2. Este legado está sufriendo diferentes transformaciones debido a los factores expuestos en los resultados como por ejemplo; la creación de la carretera, las migraciones, la muerte de los agricultores, la falta de sucesores, entre otros. Creando desarraigo por lo propio y etno vergüenza.
3. Por esta razón esta propuesta se escapo de nuestras manos, ya que las personas jóvenes no estan interesadas en mantener sus saberes, en cambio quiere promover el turismo como alternativa económica. Como habíamos dicho anteriormente. Quedando este trabajo solo como un legado de los saberes ancestrales de Cuyagua y su agricultura campesina

Bibliografía.

Achutegui, A. 2014. Frente Ecológico Regional Aragua Carabobo (FERAC) propone abrir el debate para crear Vicepresidencia de Ecosocialismo con Ministerio del Ambiente Adscrito. Disponible en:
www.aporrea.org/actualidad/a195244.html

Álvarez, N. 2002. La diversidad biológica y cultural, raíz de la vida rural. Rev; Biodiversidad 2: 5-9pp.

Avellaneda, A (2010). *Cultus, cultura y hábitos alimenticios*. *Aporrea*. Recuperado de www.aporrea.org/idiologia/a97028.html

Avellaneda, A. 2012. *Del maíz cultural, al maíz científicamente privatizad*. www.aporrea.org/tecno/a148860.html

Avellaneda, A. 2013c. Del maíz cultural, al maíz científicamente privatizado (II). www.aporrea.org/internacionales/a160255.html

Bello *et al*, 2000. La economía Venezolana a raíz de la explotación petrolera (1928-1958). 5p.

Bermejo, I (2010). Agricultura y cambio climático. Ecologistas en acción. Disponible en: <http://www.ecologistasenaccion.org/article19945.html>.

Calderón, F. 2005. Distrito turístico rural un modelo teorico desde la perspectiva de la oferta, especial referencia al caso Andaluz. Universidad de Málaga. 585pp.

Castellanos, R. 2011. Mediometrage documental cinematográfico Cuyagua. La cuna de la humanidad. Facultad de humanidades y educación. U.C.V. 253pp.

Castillo, L. 2002. Nortemar Aragueño. Las Querencias de azul y Oro Ocumare, Cata, Cuyagua y Turiamo. TomoII. *Fuente de Historia Colonial de Venezuela*. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. 287p.

CBIT, 2009. Historia y cultura afrodecendiente. Disponible en: <http://culturaafrovenezolana.blogspot.com/2009/03/aportes-culturales-de-los-y-las.html>

Contreras, E. **2009**. Globalización relaciones de poder y doctrina militar 122 pp..

Curcio, MT. 2004. *Venezolanos heredan enfermedades genéticas de sus ancestros Indígenas*. Boletín Informativo Semanal, BIS, N° 132, edición 11 de junio.

De la Cruz, R. 2010. Conocimientos tradicionales, biodiversidad y derechos de propiedad intelectual-patentes. AFESE. Universidad de las Américas (UDLA). 77-97pp.

Domínguez, F. Franceschi, N. 2010. Historia General de Venezuela. 429 pp.

Domínguez, R. 2012. Estudio Etnobiológico de *magnolia dealbata* zucc. En San Juan Juquila Vijanos, Oxaca. Facultad de Biología. Universidad de Sierra Juarez.

Duch G. 2007. *La verdadera historia de la agricultura*, [en línea]. 3-7-2007. Disponible en: <http://www.biodiversidadla.org/content/view/full/33544>.

Estrategia Nacional para la conservación de la Diversidad Biológica 2010-2020 y su Plan de Acción Nacional. Ministerio del Poder Popular para el Ambiente. Gobierno Bolivariano de Venezuela. Decenio de las Naciones Unidas sobre la Diversidad. 128pp.

ETC group, 2009. ¿Quién nos alimentara? comunicado: 102, 33pp. [En línea] www.etcgroup.org.

Fernandez-Badillo, A. 1997. Parque Nacional Henry Pittier. Tomo I: Caracterización Físico-Ambiental. Universidad de Central de Venezuela, Facultad de Agronomía, Departamento e instituto de zoología agrícola. Maracay; edo. Aragua. 270 pp.

Garcia, J. 2005. Afrovenezolanidad e inclusión en el proceso bolivariano venezolano. Red de Organizaciones Afrovenezolanas. 130 pp.

García, V. Martín, N. 2007. Etnoecología: punto de encuentro entre la naturaleza y la cultura. ECOSISTAMA; revista científica y técnica de ecología y medio ambiente. AEET (Asociación Española de Ecología Terrestre). 46p-55p.

Gómez, C. 1995. Diversidad Biológica, conocimiento local y desarrollo. Rev; Agricultura y sociedad. 127-146pp.

Gonzales, J. 2006. Biodiversidad agrícola y erosión genética. Red Andaluza de Semillas. 10pp.

González, E. 2010. Revista Familia. Disponible en: <http://ciscuve.org/2014/07/revista-familia-cristiana-digital-cuadro-e-indice-de-temas-de-enero-2010-a-julio-2014/>

Hidalgo, L. 2005. Confiabilidad y Viabilidad en el Contexto de la Investigación y Evaluación Cualitativas. 21pp.

INEGI (2011). Diseño de la muestra en proyectos y encuesta. Instituto Nacional de Estadística y geografía. Mexico. 22pp.

Ley orgánica del ambiente (No. 5833). (2006, Diciembre 22). [Transcripción en línea]. Disponible:

<http://www.minamb.gob.ve/files/Ley%20Organica%20del%20Ambiente/Ley-Organica-del-Ambiente-2007.pdf>

Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Alimentaria (No. 5.889). (2008, Julio 31). [Transcripción en línea]. Mack, R. 2008. Caracterización de la cadena cacao en Venezuela, con énfasis en el cacao sobre el impacto de Ocumare de la Costa de Aragua. *Convenio de cooperación no reembolsable entre la Corporación Andina de Fomento (CAF) y Fundación Tierra Viva*. 83 pp.

Martínez, M. 2006. La investigación cualitativa (síntesis conceptual). Revista de investigación en psicología 9 (1): 123-146.

Modesto, P. 2001. Ocumare, el Municipio de la Costa de Oro; aspectos históricos y geográficos. 15pp.

Nicholls, C. Montalba, R. Altieri, M. (2014). El papel de la biodiversidad en la agricultura campesina en América Latina. Disponible en: <http://www.agriculturesnetwork.org/magazines/latin-america/biodiversidad/papel-de-la-bioversidad>

Núñez, M. 2014. El Sacudón: Esperanzador? Disponible en: www.aporrea.org/actualidad/a193600.html

Núñez, M. 1987. La agroecología. En la soberanía alimentaria. 70 pp.

Okuda, M. Gomez-Restrepo, C. 2005. Métodos en investigación cualitativa ; triangulación. Rev; Colombiana de Psiquiatria. Vol. XXXIV. 118-124pp.

Palella, S. Martins, F. 2010. Metodología de la investigación cuantitativa. Fondo Editorial de la universidad Pedagógica Experimental Libertador. 285pp.

Pérez-Victoria S. 2010. “*El retorno de los campesinos. Una oportunidad para nuestra supervivencia*”. Cap. III: Habilidades y técnicas. Historia de una desposesión. (ANEXO EN ESTE CORREO).

Polanco, D. (2012). ¿Cadenas agroproductivas o cultura campesina? [Documento en Línea]. Disponible: <http://www.aporrea.org/desalambrar/a144299.html>

Polanco, D. 2007. Paradigma emergente y sus implicaciones en la agricultura. Línea de investigación: Problemas de la Venezuela actual. Asignatura: Epistemología de las Ciencias Sociales. U.C.V. 19pp.

Rodríguez, J. 2008. La Globalización. I.E.S. Sierra la Calera. Santa Marta. Colombia. [Documento en Línea]. Disponible: <http://www.nodo50.org>

Rodríguez, G. Gil, J. García, E. 1996. Metodológica de la investigación cualitativa. Ediciones Aljibe. España, Granada. 37pp.

Ruiz, p. 1990. La memoria de Aragua. Volumen I. 61p.

Sanchez, L. 2009. Turismo y comunidad receptora. Estudio en la costa venezolana. Université Toulouse Le Mirail, Francia. 13pp.

Seabrook, J. 2007. Turismo depredador y omnívoro. Rev de sur. N° 17. [Documento en Línea]. Disponible: http://old.redtercermundo.org.uy/revista_del_sur/texto_completo.php?id=3310

Trucchi G. 2013. *La huella ecológica de la industria turística*, [en línea]. Revista Rebelión. 24-04-2013. Alba Sud/Rel-UITA. Disponible en: <http://www.rebelion.org/noticia.php?id=167147>

Tocancipá-Falla, J. (2005). El retorno de lo campesino. Una revisión sobre los esencialismos y heterogeneidades en la antropología. Revista Colombiana de Antropología [Revista en Línea], 41,7-41. Disponible: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105015281001>

Toledo, V. Barrera, N. 2008. Menoría biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. 232pp.

Unesco. 2001. La Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural. 5pp. Disponible: www.minpal.gov.ve/index.php?option=com_content&task=view&id=82&Itemid=1

Vía Campesina: 2010. *Campesinos y campesinas defienden la biodiversidad y alimentan al mundo*. Documento de posición en la 10ª Conferencia de las Partes de la Convención sobre la Diversidad Biológica (CDB) en Nagoya, Japón, el 18 al 29 de octubre, 2010. Disponible en: <http://viacampesina.org/es/index.php/temas-principales-mainmenu-27/biodiversidad-y-recursos-gencos-mainmenu-37/1050-campesinos-y-campesinas-defienden-la-biodiversidad-y-alimentan-al-mundo>

WWF. 2012. Informe Planeta Vivo 2012. Biodiversidad, Biocapacidad y Propuestas del Futuro. 160pp. [En línea] http://d3nehc6yl9qzo4.cloudfront.net/downloads/informe_planeta_vivo_2012.pdf

<http://www.redadultosmayores.com.ar/Material%202013/LRI%202014/La%20poblacion%20venezolana%20%20Su%20crecimiento%20y%20ubicacion.pdf>

Anexo.

Anexo A. Personas claves de la localidad de Cuyagua, estado Aragua, entrevistadas durante la investigación.



01. Amador Gómez. 82 años. Nació en Cuyagua. Toda su vida ha sido conuquero de Cuyagua, sus conucos siempre han estado presentes en la montaña.



02. Alberto Fajardo. 57 años. Nació en Cuyagua. Conuquero, migro de Cuyagua en la juventud y regreso

hace unos años y decidió dedicarse a la agricultura y a la pesca.

03. Almolar. 65 años. Conuquera. Nacida en Cuyagua. Actualmente tiene una parcela en IAN con su familia.



04. Carlina 80 años. Nació en Cuyagua. Toda su vida ha sido conuquera. Actualmente tiene conuco en la zona del IAN.

05. Carlos Bello. 48 años. Nació en Cuyagua. Practico la agricultura con sus padres desde temprana edad. Actualmente por causa de un accidente no puede ser conuquero. Trabaja de vendedor en la playa.



06. Clementina Naranjo. 63 años.
Nació en Cuyagua. Conuquera.
Toda su vida se dedicó a la agricultura.



09. Euquerio Gil. 76 años.
Nació en Cuyagua. Conuquero y
maestro pueblo de plantas medicinales.



07. Ciro Celis. 84 años.
Nació en Cuyagua. Migro de Cuyagua
cuando era joven y volvió al empezar
sus años dorados.



10. Eliana Maldonado. 30 años.
Nació en Maracay. Profesora del liceo
Nacional Cuyagua.



08. Eufemia 52 años.
Nació en Cuyagua. Actualmente tiene
una parcela en el IAN.



12. Félix Martínez. 42 años.
Nació en Cuyagua. Hijo de

Clementina y Venancio. Presidente de la hacienda de cacao Cuyagua.

Conuquero. Actualmente tiene un conuco en el IAN. Toda su vida ha vivido en Cuyagua.



13. Fidel Naranjo. 52 años.

Nació en Cuyagua. Hijo de Daniel Naranjo. Conuquero. Siembra en la zona alta y baja de Cuyagua. Cuando joven migro a estudiar y por razones de salud volvió a su conuco.



14. Josefa 82 años.

Nació y vivió en Cuyagua. Ama de casa. Tuvo tres hijos. Hizo todo lo posible para sacar a sus hijos adelante. Actualmente dos de ellos viven en Maracay y vive con ella y es pescador.

15. Juan Lartiguez. 79 años. Nació en Cuyagua. Ex conuquero. Guarda Parques jubilado. Toda su vida a vivido en Cuyagua.



16. Janes 54 años.

Nació en Cuyagua. Conuquero.

Primo de Fidel Naranjo. En la juventud migro y luego de cierto tiempo volvió a Cuyagua a trabajar la agricultura que le enseñaron sus padres.

17. José Celis. 30 años.

Nació en Cuyagua. Conuquero.

Al terminar el liceo se fue a estudiar a Maracay. Por diferentes razones volvió a Cuyagua y actualmente esta trabajando la agricultura.

18. Maria Guzmán. 65 años. Nacio en Cuyagua. Integrante de la cofradía de San Juan Bautista. Compañera de Primitivo Medina.

19. Mercedes Naranjo. 49 años.

Nació en Cuyagua. Cantora de Cuyagua. Profesora jubilada y ex capitana de San Juan Bautista.



20. Néstor Escobar. 84 años.
Nació en Cuyagua. Conuquero. Toda su vida a trabajado la agricultura en Cuyagua. Estuvo en la directiva de la hacienda de cacao.



21. Primitivo Medina. 71 años.
Nació en Cuyagua. Ex conuquero.
Maestro pueblo en cestería.



22. Robert Medina. 28 años.
Nació en Cuyagua. Hijo de Primitivo Medina. Maestro Pueblo de música tradicional y vendedor en la playa.

23. Santiago de Escobar. 64 años.
Nació en Cuyagua. Esposa de Néstor Escobar. Ama de casa. Integrante de la cofradía de San Juan. Hizo todo lo posible por que sus hijos estudiaran. Actualmente sus hijos viven en Maracay.



24. Tibisay Martínez. 45 años.
Nació en Cuyagua. Hija de Clementina y Venancio. Trabajadora de la hacienda de cacao de Cuyagua.



25. Tomasa Fajardo. 66 años.
Nació en Cuyagua. Capitana actual de San Juan. Realiza los platos tradicionales en las festividades.



26. Venancio Martínez. 79 años.
Nació en Cuyagua. Trabaja con plantas medicinales. Conuquero y trabajador de la hacienda de cacao.
Toda su vida vivió en Cuyagua.

Anexo B. Preguntas semi-estructuradas aplicadas a los ancianos, conuqueros y maestros pueblos.

Diversidad agrícola. (Preguntas realizadas a conuqueros y ancianos)

Ha trabajado la agricultura?

Desde cuando trabaja la agricultura?

¿Cuáles son los cultivos que siembra?

¿Cómo siembra?

¿Cuáles son los cuidados que les hace al suelo y al la planta?

¿Toma en cuenta las fases de la luna?

¿Hay una fecha importante pata la siembra?

¿Porque?

¿Hay una diferencia en los cultivos que se sembraban antes y los de ahora?

Diversidad agrícola. (preguntas realizadas a ancianos y maestros pueblos)

¿Qué plantas medicinales se usan?

¿Cuál es su uso?

¿Cómo aprendió este conocimiento?

Diversidad Cultural. (Preguntas realizadas a ancianos, maestros pueblos y cultores)

¿Cuales son las tradiciones que se celebran en Cuyagua?

¿Qué se celebra en el mes de Mayo?

¿Que alimentos se consumen en estas festividades?

¿Que música se utiliza?

¿De que están hechos los instrumentos?

¿Que tradiciones se han perdido?

Anexo C. Sistematización de las entrevistas realizadas a los informantes claves.

Anexo C-1

N°	01
Lugar:	Cuyagua, casa del señor Amador Bejuma Arriba.
Fecha	21/01/2014
Código de Grabación:	01_Ama_21/01/2014.
Clasificación:	Entrevista semi-estructurada.
Informante:	Amador Gómez.

Entrevista a Amador Gómez..

Tiempo.	Testimonio.	Variable y/o indicador.
(00:00:50)	Toda la vida he trabajado la agricultura desde los cinco años la he empezado a trabajar.	
(00:00:18)	Sembrar caraota y maíz y arroz, antes cuando sembramos arroz aquí, cogíamos con las tres dedos haci para echarle menos calculando 25 granitos o 30 aquí se sembraba el arroz aquí, como por allá que lo tienen con maquina de regar, este era puñito si solo que uno sembraba con los tres dedos haci y chaca y sembrábamos caraota y sembrábamos ocumo, ocumo amarillo, sembrábamos cuatro a seis hasta ocho matas de ocumo en ese tiempo valia como ocho centavos el kilo y ahora vale cuarenta el ñame y por que en aquella época nosotros pilabamos arroz pa' come en la casa he íbamos sembrando el conuco he íbamos sembrando el plátano, por la calle del ocumo sembrábamos plátano y sembramos café, un hilo alla y otro aquí y en medio del plátano íbamos sembrando café y cacao también, a cuatro metros el cacao, ahora lo siembran como de rama pequeño así, lo siembran más cerca es para que no se cruce ramo con ramo, es como la naranja que la naranja que uno la sembraba a siete metros para que no se cruce, regábamos las haciendas pa allá en la montaña no eso era pura montaña estaba cercado, sembrábamos ocumo sembrabamos apio, a mi no me gusta el apio, yo cuando me decía que sembrara apio cuando ya estaban grande me daban ganas de pícalas así, total que sembrábamos cuando estábamos juntos ñame.	Agrobiodiversidad.
(00:02:50)	yo antes sembraba maíz, guque por la mañana los burros comieran por la mañana a las cinco de la mañana le ponía una bolsita medio kilo de maíz, para que comiera, teníamos cochinos hay una señora que tenía como quince chivos, vivíamos en la montaña nosotros en aquella época, bajábamos era en los tiempo de fiesta, bueno yo en la semana bajaba como dos a tres veces, ya estaba a acostumbrado a bajar en el burro cargándome o a pie	Relación especie animal/vegetal.
(00:03:06)	en aquella época, bajábamos era en los tiempo de fiesta, bueno yo en la semana bajaba como dos a tres veces, ya estaba a acostumbrado a bajar en el burro cargándome o a pie.	Cuyagua antes.
(00:03:19)	aquí antes todos los negocios tenían chicharon, arepa hallaquitas de chicharon, hacian funga de cambures, se hacia buñuelos, se hacia panecitos de la yuca que uno la raya para hacer cazabe entonces quedaba haci por que la ponian a secar y luego lo metian en el molino, en esto días hicieron para la que era la fiesta alla abajo si para repartir en la playa, habia funga de cambures, hacian conservas, hacian catalinas, si aquí antes, en todos l6s negocios usted podia venir con hambre y se podia comprar una arepa o dos arepas de chicharon, las arepas eran a locha, y habia medio kilo de chicharon o un cuarto	Relación especie/uso y significado socio cultural (Platos tradicionales).

	de kilo de chicharon, como medio kilo. el kilo de cambur valia a centavo	
(00:15:19)	cuando era chiquito vivía en la montaña arriba, allá en el socorro	Área de reserva.
(00:17:27)	si eramos ocho hermanos pero mi papá se fue cuando Romulo Betancurt, quito todas las haciendas del gobierno, entonces el se fue para Barlobento, habia una hacienda grandisima por alla, y yo me quede ayudando a mi mamá, cosa que despues se fueron, hiendo para Caracas para estudiar y alla bueno y yo he tenido que trabajar toda la vida	Relación población total/población agrícola.
(00:25:09)	este año no tengo verdura así, bueno a veces se las cogen pero que voy hacer, una vez fui para Maracay a cobrar la pensión, ahí se aprovecha la gente cada vez que salgo, entonces estaban haciendo un sancocho, con la verdura mía, antes la gente no era así, una vez un señor que vivía en la montaña le empezaron a robar las patilla y un día el salió y enveneno a las patillas, bueno antes vendíamos mucha verdura pero ahora no, como se trabaja muy poco, pero ellos no siembran ni plátanos, ahorita todo el mundo esta sufriendo por los plátanos, antes se perdía ahora, se llevan los sacos si pedí, ahorita estoy sembrando tuve que comprar cuatro sacos de semilla p6r que l6s c6chin6s de m6nte acabaron con eso, como los hermanos míos no quieren que trabaje para alla arriba para la montaña, ahorita estoy comprando el colombiano ese pequeñito, que un muchacho por hay esta vendiendo, todavía andan por hay los cochinos de monte pero uno hay sembrando bastante, quede algo hay, busque un obrero para que me ayude, antes me iba a las cinco y legaba como a esta hora alas cinco, este q4e paso es un sobrino mío mariguano, tuvo 8 meses preso, en tocoron allá en Maracay, para sacarlo gastaron como ocho millones, yo nunca he robado, yo le digo si yo nunca ando robando, por que haces eso	Desaparición de especies en la localidad.

Anexo C-2.

N°	05
Lugar:	Playa.
Fecha	19/01/2014.
Código de Grabación:	05_Car_19/01/2014
Clasificación:	Entrevista semi-estructurada.
Informante:	Carlos Bello.

Entrevista a Carlos Bello.

Tiempo.	Testimonio.	Variable y/o indicador..
(00:00:00)	primero tu caminas el terreno que te gusta, tu lo que vas es buscando la textura de la tierra, la textura de los árboles, que árbol hay más frecuente en el terreno, por lo menos uno a veces consigue semejanzas cuando uno en el terreno consigue por decirte, cinco y árbol que se llama por la montaña cinco, otro que se llama quiara y melenbe de montaña uno dice que son terrenos 80írgenes, es de buena producción por que uno dice que son terrenos que no se han trabajado, porque son árboles de más magnitud, que es lo que te estaba diciendo temprano que hay que hacerle trocha alta, dependiendo las venas que tenga el higuerote, la cuestión del aro, porque son árboles escasos de vitaminas, dejas el espacio y tumbas, como ahorita en esta época que es el sócalo, sócalas tu pedazo de terreno tu vez, una tarea, dos tareas, tu vez la capacidad que puedas atender, al espacio luego que tu lo sócalas eso es una semana, la otra semana esta de descanso, esperas tu secado de broza, luego cuando espera ese espacio del secado de esa broza tu vienes a lo que te dije entre sacar, cuando tú en el sócalo tú vas cortando los árboles así como el bambú sale, los más delgados tu los vas sacando, pero ya árboles así como esa columnas tu los vas	Ciclos de rotación de cultivos y descanso del suelo u otros.

	dejando, porque son de ha mache con calma o con hacha y tu vas sacando esos y después, sale otra vez, también como este el sol, dependiendo del sol, si el sol está demasiado bueno tres días de sol la seca, bien repica dita entonces tú sigues la otra fase que es de hacha; deforestación completa del terreno de ahí se empieza a ver lo que tú de verdad socolaste y tumbaste el cuadro y si es una falda y si es un zanjón, hay viene tu parte de hacha, viene la parte de repicar, esos mismos árboles, que vas, a lo mejor que son grandes con el mismo impacto se desboronan, no es muy necesario de esta con el hacha, hay otro que no hay que asentarlos, luego los asientas y viendo como está el sol, la temperatura y la cuestión en 15 días o un mes vas y lo quemas, quemas tu conuco al natural, con gasoil o con querosene, metes una mecha aquí una mecha allá dependiendo del espacio, un cuadrado como de la orilla de la playa por decir, tu metes una mecha aquí una mecha allá y una cosa que debes estar pendiente que allá brisa, así porque si hay brisa la candela, agarra más fuerza, si no hay brisa se te vuelve un yoyo el conuco, porque la candela se te vuelve, un remolino quema aquí, corre allá, por eso uno busca cuando hay brisa, mucho mejor porque uno esta ras y a la parte de arriba tu siempre la haces tú contra fuego para que no pase el lado de allá, tu limpias lo que es la hoja la hojarasca, te queda la parte grande, luego que te queda la parte que es ajuntar, hay unos que ajuntan, hay otros que no ajuntan, a la parte de nosotros siempre se busca que quede limpiecita, que no allá troncones, que puedas caminar sin tropezar, arrumamos toda esa parte y luego se quema, después que se queme todo eso, como han tumbado muchos, fíjate que cuando tumbamos con mi papá, lo dejamos y eso tiene como alrededor de diez años ahorita tierra esta cansa, hay que déjala que se retome,	
(00:04:45)	tu entras a sembrar dependiendo de la luna uno aquí siempre espera, la menguante de Abril, ya uno empieza a sembrar ocumo, en esa fecha es que camina más ya cuando llega Noviembre, Diciembre bueno si se puede.,	Ciclos de rotación de cultivos y descanso del suelo u otros.
(00:05:26)	bueno en la menguante de Abril ya se comienzas la siembra, primero el ocumo luego de eso la planta empieza a retoñar, en la otra menguante de Mayo le siembras yuca, como salteada, intercalada, o alrededor, por lo menos en esa mismo menguante del mes de Abril, se siembra el quinchoncho, alrededor del conuco muchos lo echan, su hilo de quinchoncho para tener en su sancocho, por que el conuco es como una mezcla, de todas las verduras, entonces tienes ocumo blanco, ocumo amarillo, tienes plátano, tienes locho, siembras manzano, siembras titiaro, tienes chayota, siembras chayota, tienes cilantro de monte tienes ají, es lo que te digo el conuco es como una mezcla, que cuando tú necesitas para tu auto abastece ahí tienes y el intercambio que representa, que tu por lo menos tienes aceite, tu bajas tres kilos de ocumo	Ciclos de rotación de cultivos y descanso del suelo u otros.
(00:06:47)	y se intercambian, por ejemplo el que tiene lancha cónciale consígueme una verdura, entonces hay tu le haces trueque a ellos, tu les buscas la verdura y ellos te llevan por decirte, un atún o un dorado, yo lo he hecho más con ellos, con los pescadores entonces tu vas, te dan cajinuo, catalana, macabíes, unos bonitos y después, cuando tu subas a la montaña le recoges su verdura y la dejas hay.	Intercambio de la agrobiodiversidad.
(00:07:55)	volviendo otra vez a lo del conuco es como una mezcla, de todo lo que tú tienes por lo menos tu quieres hacer una sopa, tienes ocumo blanco, ocumo amarillo, sacas un bejuco de ñame, partes un palo de yuca, en las orillas tienes sembrado ocumo silvestre, en la parte de las orillas siembran mucho la auyama, la auyama abarca mucho espacio, porque si no en el conuco berro la vas a ver solo a ella, entre el mismo ocumo uno siembra patilla, por que más adelante cuando la sequia, retenga humedad, que ya para cuando es sequia San Juan, ya estas comiendo patilla	Ciclos de rotación de cultivos y descanso del suelo u otros.
(00:08:38)	y cuando llega en Mayo que es día de la Cruz uno tiene la costumbre de echar el hilo de maíz en cruz, mides el centro del conuco y papapapa, o como hay otros que también utilizan, las cruces de palma bendita, que se cortan ese mismo día, eso lo usaban que si para alejar las cosas malas, fulano vino a echarme una cosa en mi conuco cosas	Relación especie/expresión cultural religiosa y significación socio

	así que salían a relucir, él le rezaba y la llenaba de agua bendita, y las colocaba en forma de cruz dentro de la parcela,	cultural.
(00:10:28)	entonces en el mes de Mayo se empieza a sembrar el maíz, ya cuando el maíz tiene quince días un mes uno siembra al lado ñame para que se enrolle en el maíz, entonces tu no pierdes el terreno, por que el ñame como es un bejuco bueno y de ahí brincas a lo que te viene faltando, frijol hay quien pone frijol por las orillas, todo es como para tener el sancocho, hay otro que anteriormente, cuando yo estaba pequeño, traían pura caraota antes de sembraba bastante caraota, ya no siembran caraota, porque no hay quien la vaya a despegar, hoy en día no hay la facilidad de tener las bestias, ya casi nadie tiene animales porque no hay la facilidad, que hay que estar dándole, comida, agua, curándola vacunándola y es un gasto hoy en día se libran de responsabilidades y tienen su conuco, lo que llaman que es morralero, van y traen en el lomo pero eso a la final les viene	Ciclos de rotación de cultivos y descanso del suelo u otros.
(00:13:53)	Como te digo en la época de los ochentas, te hablo de que había más de cien los conuqueros, que quedan no creo que lleguen ni a quince, contándolos a todos, los que están en la parte de San Jacinto, esta Singo, Rómulo, Melenudo, Fidel, Terán, Juan tumba, Canaguata. En el Piñal esta Leonardo, Lo y alambrito. En Barrancón esta William y guasu que están tumbando ahorita. En el Arenal, esta Euterio y este Gertrudis, hacia lados de la tahona, esta, Cábalá, Dixa, Roseliano. En la toma, están Amador Gómez, Rómulo, Carlina, Juan Tumba. 23 conuqueros quedan, quedan allá arriba vienen siendo como el diez por ciento de lo que había anteriormente, esa zona antes estaba poblada lo que era el socorro el vigía, San Jacinto, el Deleite, el piñal, Barrancón, las canales, las Méndez, la álcali, el arenal, Miky abajo, la tahona, eso antes estaba poblado de conuqueros, también Mikisito, han bajado, porque muchos ha fallecido, mi papá va a ochenta años y el puré esta enérgico, pero ya no es lo mismo, los abuelos de antes si trabajaban está viva todavía Isabak Martínez, Goya que viven por el pozón del niche,	N° de productores que conservan la agrobiodiversidad.
(00:19:29)	la juventud ya no quiere trabajar el campo, yo por lo menos tuve un accidente si no bueno, el hermano mío si, pero bajo para acá y con el negocio y la cuestión, es como él dice si vas hacer conuquero es conuquero, pero dos cosas no puedes hacer al mismo tiempo, mi hermano tiene por aquí para su consumo, mi tío Román que ese si sembraba, ya no tiene conuco, mi papá, las haciendas también se está perdiendo, un aquí tenía cacao y café, ahora los nietos no quieren trabajar, son varias cosas que han pasado, los muchachos no quieren trabajar si yo estuviera bueno trabajara la agricultura por que la agricultura da, tú te pones a ver los conuqueros están vendiendo un kilo de ocumo a 40 bsf, antes para ganar eso tenías que vender veinte kilos y había competencia, porque todo el mundo tenía allá en bejuma donde yo vivía era potencia en conuco, este año van a entrar dos nuevos a los conucos, William que se alejo y volvió este año, el tiene como treinta años y el otro tiene como diecinueve años, por que los otros pasan de los cuarenta y así como valla ellos también se vayan incentivando otros y otros, aquí a los muchachos no les gusta sembrar, si no que me den.	Relación población total/población agrícola.

Anexo C-3

N°	06
Lugar:	Cuyagua, conuco en la montaña.
Fecha	10/08/2013
Código de Grabación:	06_Cle_10/08/2014.
Clasificación:	Entrevista semi-estructurada.
Informante:	Clementina Naranjo.

Entrevista a Clementina Naranjo.

Tiempo.	Testimonio.	Variable y/o indicador..
Parrafo1 (00:03:45)	tengo de todo, ese que esta chiquitico, tu vez esa finca y es puro aguacate, hay lechosa, locho, cambures, entonces aquí mija tiene sus cositas, tengo mis matas tengo de todo, corto mis plátanos, saco yuca, corto topocho, corto canguritos guineos, yo siempre llevo pa' mi casa,	Agribiodiversidad.
(00:09:59)	uno siembra en mayo y junio, en abril ya este tiempo que estamos es tiempo de cosecha, pero como no llovió, y que se cosecha pa' este tiempo, caraota, maíz y ya a finales del año en diciembre, ya uno puede sacar su ocumo y su ñame y yuca, pero en este tiempo es maíz y caraota, este año todo por ahí no se dio, no llovió desde enero pa' acá es una sequedad, el año pasado se agarraron unos maíz, si maíz y caraota, yo coseche un poquito de caraotas, por allá y voy aguanllando y aguallando por allá la brisa y con la sequedad un tobo de caraota y ando con poquito, aguacate, onoto, tomate, mango, café	Ciclos de rotación de cultivos y descanso del suelo u otros.
(00:11:16)	Este es el conuco que yo voy fundando para que viva, para los hijos míos.	Percepción de la diversidad.
(00:11:27)	pa el que quiera, porque la juventud ponte, no quiere trabaja, como antes la juventud, no quiere seguir por que no es sabroso	Relación población total/población agrícola.
(00:15:57)	bueno la gente, uno llama talar que como le digo la palabra, van azocalando, debajo de la montaña van azocalando los palos, luego van a hacha, a pica los palos grandes, repicaban a si como todavía lo hago yo, en mi rebolcaderito, jalo, pico, repico dejo que el pedacito se seque y después quemamos, le metemos candela, mire tumba conuco eso es un proceso mija, nosotros llegábamos y cojeamos, déjame recordarme las vainas de antes de verdad, y todavía al que le guste después que uno quemaba todo ese, parte que tumbaba, que quemaban, donde zumbaba la basura, palos pa' el monte y a lo que llegaba el invierno, hay entraba uno ha, a sembrar, así es la mayoría y todavía, tienen su conuco por la montaña, el otro año uno venia, esa era otra mañana, entonces el otro año volvíamos a hacer, tumbar en el mismo sitio otra vez, otro pedacito y volvemos a hacer lo mismo, eso es un solo pedazo que tumbamos, allá debajo del puente, hasta todo lo que tu vez, esa mata grande eso lo tumbamos, el primer año y después bueno, tumbamos otro pedacito y así hasta que hacíamos unas 50 ha poco a poco.	Ciclos de rotación de cultivos y descanso del suelo u otros.
(00:17:22)	tumbamos otro pedacito y así hasta que hacíamos unas 50 ha poco a poco, mira hay tengo lairén, tú conoces el lairén esa, hoja grande que parece como guarasna, aquí comen lairén la gente por ahí hay un señor que produce bastante, eso es como come papa, tú conoces el lairén por allá lo vende mucho, por allá lo vende no se por Choroní por allá venden esas cosas, uno saca una mata a veces tiene ese poco uno arranca la mata, esa se seca, y deja la macolla, entonces uno saca con una chícora y recoge su lairén, pa' que vuelva a nacer hay que déjala al tiempo que uno voltea la mata, le saca las maticas, con bastante, va saliendo su matica, pero la voltea, entonces la agarra su lairén una sola matica y eso produce un matero, pero hay que sembradla al revés el culo, la época de cosecha, es en el mes de abril, que es la siembra de los conucos, es que estas sacando el lairén y menos de un año se cosecha eso dura pa' da se tengo que sácala en mayo en julio tiene su proceso. como la comen una saca su mata y su vaina y la sancocha, tiene su tiempo.	Caracterización de la semilla, especie, cultivar u otros.
(00:20:46)	antes aquí cosechaba mucho arroz como en el llano, por eso es que te estoy diciendo que la juventud son tan floja, a mi me toco esa parte, en mi casa en el monte que nosotros estábamos por ese monte nosotros pilabamos paraos, carajo y a sopla arroz, uno tuvo una vida difícil, pila café, tostarlo, tostarlo, mólelo, para poder beber, el arroz, pilalo, se cosechaba, se secaba en los palos pa' 'pode come, así en el campo, uno iba dejando la conchita y se come su arroz, la vida de ante era, se	Desaparición de especies en la localidad.

	cosechaba el campo arriba, hay un punto que se llama creo en dios otro que se llama el socorro, el deleite, el creo en dios, Chimborazo, todos tienen sus nombres, tienen casa más abajo y la montaña de los conucos, puñalito, el placer, hay había una casota grandísima de sin eso se llamaba el placer, bajamos, porque todo el mundo se fue muriendo esa juventud no se va a cala, es ahora hace su ranchito que tiene conuco pa' arriba pa'.	
(00:23:08)	Bueno entonces la gente que tenía su conuco se quedaba pa' limpia, pa' lleva y se luego que terminaban su conuco de limpiarlo, se venían pa' abajo, tenían unos ranchitos sin trancalo por debajo, se van los lunes bajan los viernes pa' rendí, yo viví, en un punto que se llama Mike abajo, eso que más arribota, cada punto tenía, su nombre el peñón por ahí por el río habían 5 casas que le llamaban el peñón, cada punto tenía su nombre, la Tahona, Mikisito, si yo me vine ya mujercita, me fui pa' el pueblo, la vida, mis viejos, se vinieron para abajo, todo el mundo bajo, después que la gente se fue eliminando, ya que la gente se fueron viniendo todos, que van hacer por allá viviendo dos personas y menos mal que antes no se robaba, mucho, pero la vida aquí era dulce no se ve nada de drogas, nada de peleadera, nada mano, es ahora que los campos están perdido con esas drogas, tu hacías tu conuco y hay no se te perdía nada, pues tu todo lo encontrabas, hoy en día, en estos días se me perdió un locho, por primera vez un locho por allá, entonces yo como no puedo comer plátano, lo deje en el conuco, cuando vi, se las habían llevado, allá en el monte jalaron una yuca no había, si no te estoy diciendo que antes no habían esas, mañas, yo no sé quien será mamá yo no sé, es un paisano, pa' hace el sancocho, se meten a registrar los conucos ajenos, a mí porque me gusta, pero esto no es sabroso, tumba un conuco, yo y mi hija, socolamos, ajuntamos, cortamos y quemamos, pero eso no es sabroso, no es sabroso no te creas tú la juventud hoy es floja raro la juventud que le gusta trabajar, a mí me gusta trabajar, o que pasa es que me siento enferma, me duelen los brazos me duelen las piernas pero pa' lante es pa' allá, claro y ahora me desmayo le pido a la virgen que me tenga así paradita.	Relación población total/población agrícola.
(00:27:58)	el maíz, uno lo muele y hace cachapa y hace hallaquita jojoto, tierno como las cachapas y si uno quiere como arepa pila eso es muy difícil ahora, en mi casa si lo hacíamos, sabe cómo es? con ceniza, es siempre había sido cuando teníamos cosecha de maíz, ponemos a pelar ese maíz y lo ponemos a cocinar por ahí y el siguiente día mólelo, arepa pelada y eso ya no se hace por aquí? porque son unos flojos, somos flojos, que ahora no se cosecha maíz como antes, en mi casa siempre hemos, hecho eso, la funga antes se hacía mucha funga, se agarran los cambures verdes, unos rollos de cambures, los exprimes, se rayan hoy se exprimen, un guiso como de saco, uno pone las bolitas en una batea, se sudan al siguiente se muele, a mole, especies, le echa su tantico de jengibre, cambur maduro, papelón, la leche de coco y uno amasa como si fuera una masa pa' hace, hallaquitas de maíz pilao y echas su azúcar queda divinisimo, en las mismas hojas de cambures, son negritas pero son divinas, no has visto como las pasan en televisión siempre tengo mi receta y ellos le dicen la cafunga, y uno hace su funga y come, eso es un proceso, y la juventud no mano no son como nosotros son flojos eso es un proceso pero quedan divinas, esas funga, muchacho eso lo hace la gente vieja, en la plaza donde llaman la Zaragoza, ellos hacen su funga pa' ellos come no dejan su tradición, son cosas que no se olvidan, esas son cosas que les gusta, la cachapa la hago buena y le gusta, yo hago las hallaquitas jojoto, de y les gusta, con mantequilla, anís dulce, su chorrito de aceite pa' que queden suavécitas, le echan azúcar su poquito, esencia de vainilla, todo eso lleva la hallaquita de jojoto, eso es quien lo quiera hace así, esa va en las hojas de jojoto, uno pone las hojas a salcochar, y se sacan que no estén rotas, llenando y amarrando, sabroso la hallaquita de jojoto, con queso o aguacate, además de la hallaca en diciembre, no hay otra cosa, todo el mundo hace hallaca pero yo no hago eso, el arroz con coco es más lo que uno acostumbra aquí, arroz con coco, en semana santa, cada tiempo tiene sus cosas, cuando era muchacha que hacían en diciembre? no celebrábamos eso la navidad la cena, antes no se hacía eso es una sola vez lo hice las, su hallaca y sus cosas, pero si son cosas de afuera todo el mundo aquí en Cuyagua hace su cena, su	Relación especie/uso y significado socio cultural (Platos tradicionales).

	hallaca para el 24 y el 31,	
(00:33:54)	yo sembré esas maticas de malojillo, la sembré la semana pasada y miren como van debe ser porque no las pique mucho, bueno que se da, hay tengo otra grande, yo aquí tengo de todo, es bicho que le llaman poleo. huélelo pa' que tu veas, cuando está lloviendo hacemos una palangana de guarapo, tu sabes cuando está lloviendo, aquí yo tengo ají, jengibre, malojillo yo hago mi guarapo, cuando está lloviendo, jala, verdad que huele sabroso, unos les dicen estomagas, los nombres, ahora vamos a ver, mire el tiempo,	Uso, aprovechamiento de la especie.

Anexo C-4

N°	13
Lugar:	Cuyagua, conuco en el IAN.
Fecha	23/11/2014.
Código de Grabación:	13_Fid_23/112014.
Clasificación:	Entrevista semi-estructurada.
Informante:	Fidel Naranjo.

Entrevista a Fidel Naranjo.

Tiempo.	Testimonio.	Variable y/o indicador.
(00:00:00)	Antes comíamos más que todo verdura, desde pequeño a sido pura verdura y pescado, la carne era de monte por lo menos el venado, el baquiro, la verdura la producíamos nosotros la yuca el ñame, ocumo, mapuey, chayota, el plátano, el banano) eso habia sido sembrado por mis padres y nosotros de pequeños que le hermanos ayudado.	Relación especie animal/vegetal.
(00:01:40)	por lo menos yo ha sido por mi propio esfuerzo, lo que me enseñaron mis padres de estudie mecánica automotriz estudie como por tres años pero la gasolina me levantaba la piel, me inflamaban, me salían llagas y el doctor me dijo que no siguiera y tuve que abandonar y seguí mi broma de la gricultura y estoy aquí, bueno estoy aquí en el campo trabajando, sembrando que el ocumo amarillo que es de las tradiciones aquí, ñame la yuca, el maíz, chayota, ese es lo poco que sembramos aquí, eso es lo que yo le puedo decir de las tradiciones del pueblo de Cuyagua	Relación población total/población agrícola.
(00:02:36)	el manejo de la tierra: se sócala se tumba la maleza, se quema o a veces no se quema y allí nosotros sembramos	Ciclos de rotación de cultivos descanso del suelo u otros.
(00:03:53)	En la parte de arriba de la montaña nos prohibieron prácticamente a toda la gente sembraba arriba en la montaña prácticamente lo sacaron bajado de la montaña prácticamente por la cuestión del río, sin embargo ya hay algunos que le queda la maleza baja que es donde se tumba y se siembra de nuevo, ya queda poquitos por que los grandes agricultores los viejos se que fueron los que nos enseñaron ya no están con nosotros y los poquitos que quedamos sembramos prácticamente para el sustento y ayudar a algunas personas de aquí del caserío, vendiendo les a un costo barato, se lo traemos al lomo, en saco, con un burrito o un caballo, por lo menos aquí se vive tranquilo	Área restringida.
(00:03:54)	la semilla la hemos mantenido año tras año por nosotros mismo, por lo menos el maíz lo metemos en frascos de botella y la mantenemos ahy, la semilla del Ocumo, cada uno la mantiene, si alguno no tiene semilla le damos, a lo que no tienen, así vamos manteniendo la semilla año tras año que es la que esta ahorita, hubo un tiempo en que la semilla ya no se con sequia, porque había mucho báquiro aquí, entonces los báquiros se fueron retirando y hay fueron creciendo la semilla, del ocumo que más nos gusta a nosotros, que es el ocumo amarillo, ñame de ese criollito hay pero muy poco, fue destruido también por los báquiros, pero si se consigue semilla	Semillas.

	todavía para sembrar, también es que no son grandes conucos sino pequeños conucos, como de sustento más que todo para la casa	
(00:08:16)	La fases de la luna, usa la llena y de menguante a creciente. a medias de la menguante, cuando la menguante está hecha yo aprovecho para sembrar para obtener más para semilla, por lo menos si es ocumo, lo siembro cuando la menguante está hecha lo que voy a utilizar para semilla y hay todo el tiempo tengo la semilla, así hecha bastante no muy grande pero así me sirve para semilla, igual que el plátano, el plátano en la menguante no me va a desarrollar mucho va a tener un tallo no va hacer muy grande y va a tener menos racimos pero voy a obtenerme bastante semilla por que va a dar muchos hijos y es en la propia menguante. En la creciente pasa lo siguiente que me va a dar buen racimo, no comenzando la creciente por que la planta se va a elevar mucho y te va a echar un racimito pequeño, se va en vicio la mata, la mata hermosísima pero el racimo es pequeño. a mediados de la creciente el racimo va a ser grande y los hijos van hacer del tamaño de la madre, al cortar la planta el hijo va a estar próximo a producir racimo, hay yo me guio de la luna, para cortar la madera, bueno yo me guio mucho con la luna, siembro más a base de la luna, he usado fertilizante pero muy poco porque no me gusta	Ciclos de rotación de cultivos descanso del suelo u otros.

Anexo C-5.

N°	09
Lugar:	Cuyagua, pozo arena.
Fecha	05/11/2013
Código de Grabación:	09_eukerio_05/11/2013
Clasificación:	Entrevista semi-estructurada.
Informante:	Eukerio Gill.

Entrevista a Eukerio Gill.

Tiempo.	Testimonio.	Variable y/o indicador..
(00:01:10)	vamos a empezar por esta, por la albahaca, usted me dice que a este le llaman albahaca blanca, esta sirve para hipertensión, uno la cocina y se toma el agua, así como agua normal, la cocina y la mete en una jarra y esa es el agua que uno se va a beber, esa la puedes beber de vez en cuando cada dos días, cada tres días, como no quiera, a la larga puede hacer daño, toma un poquito, porque si uno lo toma corrido, pues no es muy bueno, porque le puede bajar demasiado, o subírsela mucho o cualquier cosa y sirve para controlar los nervios, si uno está costado y brinca de los nervios, pal' insomnio cuando una gente no puede dormir, se toma un té de esos, que pasa media noche despierto, cocida igual	Uso, aprovechamiento de la especie.
(00:03:41)	Aquí tenemos la verdolaga, esta sirve para hacerle el guarapo a los niños, pa' los parásitos, con el pasote con otras tantas más también sirve para el insomnio, la hoja fresca, la matica entera, también sirve para la ensalada, esta la moradita esta no crece así pa' arriba, un día se cae, una la agarra aquí la arranca, esa crece grandota, pero pa' los lados, hay una que es la blanca esa se extiende como un bejuco	Uso, aprovechamiento de la especie.
(00:06:04)	Aquí tenemos la Ortiga, ella es blanquita, tiene las hojas como un corazoncito, también sirve para la hipertensión, toda completa o el tallo nada más, sirve pal' corazón, sirve pa' los riñones, pa' el hígado, se come cocida, también sirve para esa burbujita que le sale a uno como salpullido, uno lo agarra y si quiere le pone un poquito de sal, le estruja le pone un poquito de sal, , pero le tiene que apretar y echándose agua, También sirve para los derrames internos, esos derrames después de su periodo, le queda ocho días, diez días, junto con la rosa de montaña, la macetita grandota, que es montañera, ella es grandota rojita, con la golondrina, ella es aplastadita y vive así en el suelo, con la hoja menudita, es otro plantita, con la hoja menudita, agarren estas tres plantas, esta la lava, la Rosa de montaña, agarra un puñito y a la zumban cuando este hirviendo, y le zumban y se deja cuando el agua este	Uso, aprovechamiento de la especie.

	hirviendo cuatro y cinco, minutos, la dejan reposar y se toman esa agua en la mañana y en la tarde ya ese derrame va eliminado	
(00:10:24)	Hay otra que es hermano de esta misma o dos más si no se encuentra esta, la vinagrilla es más grande tallo morado, más grueso, las hojitas parecen un corazón moradita, peluda, si uno no consigue esta, si la que le voy a enseñar por allá ahora, con la vinagrilla hace el mismo efecto, atienden el mismo trabajo, con la golondrina y la flor de montaña, si uno no consigue de estas y consigue de aquellas, hace le mismo trabajo.	Uso, aprovechamiento de la especie
(00:11:29)	Ahora vamos con la fregosa, esta mata sirve también con la verdolaga, junto con el pasote, le hacen ese guarapo a esos niños lo que sea, se lo dan o se los mata o los destruye o algo le hace esa matica, tiene otro sentido, que es rápido, uno agarra ese cogollito de la mata aquí, vamos a decirle, esto aquí y este aquí hay tres uno tiene una diarrea, agua, con esta mata tres cogollos de esto, son grandecitos mejor y lo pone a hervir, si quieres se lo penes, un poquitito de dulce se lo pones y luces mucho mejor, te tomas eso y ya a la hora se acabo la diarrea, sirve como un anti diarreico, cuando no lo cortan los remedios farmacéuticos esto se lo corta rapidito. todas estas matitas las tienen los muchachitos dibujadas, aquí tenemos el guas imito y el rompe piedra, me falta una que se me olvidó agarrar que es el órgano, el orejón, no el menudito que huele, bueno todos huelen pero está el menudito que es el que le echan en la comida y el que tiene las hojas grandotas, ahora hay uno morado que veo, ese no es bueno, es el blanquito, con esto, esas tres matas, tienen piedra en los riñones, tiene calculo donde esa agarramos esta mata el guasimito y el rompe piedra, le echamos la raíz, eso sí, con la raíz eso si esta mata es amarga como el demonio, entonces conseguimos una matica y se la echamos o unos cogollitos, o lo raíz, poquita porque amarga y eso lo agarramos y la estrujamos, en un perol de agua la estrujamos, la lavamos y la estrujamos, sin tallo, la maltratamos la estrujamos con todo y tallo le hacemos así la metemos al agua sin dulce, la metemos a la nevera y esa es el agua que vamos a bebe, ese es el agua que vamos a beber, bien sea siete días, la paramos, la paramos por unos ocho o diez días y tenemos que ir al médico a ver qué resultados nos está saliendo, vamos a los ocho días, a los diez días la volvemos a continuar de la misma forma, por cinco días, especial es para la arenilla, la volvemos a parar por el tiempo que uno quiera la paramos por unos ocho o diez días y la volvemos a continuar por tres días, vamos al médico a ver qué resultados nos da, si nos da buen resultado la seguimos utilizando en la misma forma, igualito como esta hay, en la misma forma, de arriba para abajo, la mayor arriba la de cinco abajo, y la última es la de tres, igualito la podemos seguir continuando y si el resultado es bueno la puede tomar de vez en cuando, por cada vez que quiera la puedes tomar, pero más suave la toma un día o tres días y pa' tener tratamiento para que la arenilla no se vuelva a reposar junto con el órgano, le pone el órgano y esta matica, sirve para esa fiebre necia que no se le quita, que se llama brusca, agarra una raíz de esta o dos o tres y la pone a hervir y se toma ese té de de la raíz de esto y esa fiebre se desaparece, también tiene otro secreto que yo no se lo doy a los niños, no porque lo bueno no se le mete pero lo malo si, este sirve para sacar muchachos de la matriz, esta raíz, guarapo le meten artemisa, le meten otra planta más amarga y se toman ese té y el muchacho va pa' fuera, vez ese nosotros porque ya sabemos lo que es bueno y lo que es malo y ya sabemos que es lo que vamos a hacer, esta semillita sirve para la próstata, se le salen las hemorroides a cual quiera también le sirve, esta echa unos granitos dentro entonces usted los amontona yo creo que todavía tengo, no sé si estarán picadas, en la casa tengo guarda, esto se tuesta, se toma como café, ha fíjese se muele y todo, la tuestas la mueles y hace su café, el de esta mata y sirve y se toma en otra forma, se toman las pepitas uno se las toma, agarra siete pepitas, por siete días o nueve días con tal de que sea impar, si te quieres tomar nueve te tomas, por nueve días, si son siete por siete días y las paras, las vuelves a continuar por diez días y si non nueve igual por cinco días, las paras otra vez por tres días, igualito que la otra,; cinco días y tres días todas son impar. Y qué pasa si se la tomas ocho días, no, no puede tomar se la por ocho días, tiene que ser siete o nueve, números impar, si te la tomas por ocho tienes que tomártela hasta once días	Uso, aprovechamiento de la especie

Anexo C-6.

N°	15
Lugar:	Playa.
Fecha	19/01/2014.
Código de Grabación:	Jua_19/01/2014
Clasificación:	Entrevista semi-estructurada.
Informante:	Juan Lartiguez.

Entrevista a Juan Lartiguez.

Tiempo.	Testimonio.	Variable y/o indicador.
(00:18:33)	se aprovechaba pa' sembrar, en la hacienda si por la Vega si esos filtros de agua, eso era un sitio que siempre mantenía su regadera, el agua del campo llegaba hasta allá, yo fui regador de eso, regaba toda esa zona, de la hacienda grande de la parte de la acequia del coco, regaba todo eso que era la vega, de Cuyagua me conozco todo los riegos, yo regué todo el riego de Cuyagua, lo último que quedamos regando era pasto, todo esto antes era cacao. hasta pa' allá arriba, esto era hacienda de cacao habían mijague, tallitos, era algo bueno de sombra, cedro, después lo tumbaron cuando Pérez menes, para sembrar coco, esto fue sembrado coco de aquí hasta allá, donde están las casitas cuando Pérez Jiménez (sesgado) y aquí ere Caldibier, aquí era Pérez menes y el encargado era Julián Salazar, todo esto fue sembrado de coco, hasta el pueblo, allá donde está la cancha, de básquet todo eso era sembrado de coco y algodón tu te parabas hasta aquí y veías al final allá, coco sembrado a los cuatro vientos después que se sembraron todos esos agarraron el algodón y no dio resultados empezaron a arar la tierra para meterle pasto para meter ganado yo sembré pasto hasta el pueblo mismo las matas de coco si estaban pero era ganado, aquí traían potrero de engorde el ganado, agarraban el ganado y lo tumbaban allá arriba cuando llegaba aquí le echaban cuchillo, ya cuando estaba allá, adentro tenía otro lote, de ganado de engorde y así lo tenía Julián Salazar, bueno aquí afecto el suelo porque era potrero, tu sabes que primero pal' coco, como araban pal' ganado sembraban pasto y eso le salía arar con la maquina de nuevo la tierra pal' pasto dañaban las matas de coco, salió el anillo rojo y mato ese cocal que va desde allá arriba, entonces siguieron pasándole rastra, lo sacaban quince días de potrero a potrero, aquí había pura hierba de paraíso, esto era ganado todo el tiempo 300 reces, hasta que llegaba la reforma agraria y dejaron eso para la nación y eso se perdió por que empezaron a darle la tierra a los campesinos como todo los campesinos no le pararon a la tierra, empezaron una pelea, unos trabajan, otros no trabajaban hasta que se termino, esto era bello.	Desaparición de la especie.
(00:25:18)	Con esto yo te quiero decir que en Cuyagua había un socialismo, como quiere Chávez, esto era socialismo por que todos eran unidos. Trabajaban, la hacienda aquí con el ganado, unos recogían, coco, cacao, otros en sus conucos, otros iban a pescar, entonces venían el pescador y traía su pescado, entonces venia el pescador traía su pescado, yo cuando estaba de agricultor traía mi saquito de ñame, se lo pasaba hay y traía mi pescado, yo iba pa' mi casa con mi pescado, en otro, le decía a otro por mi querosene, la sal compraba toda la cera para mi casa, me iba pa' mi campo, tranquilo, pasaba la gloria hay en mi campo, tenía toda mi comida, entre más conuco tenía, más vendía, una tarea, dos tareas, ya cuando mucho una persona trabajaba diez tareas, pero comían vendían y comían otros, yo cuando vivía mi papá todo el año tenía de todo allá donde vivía mi papá todo el año había de todo, había ocumo, había ñame, cuando la gente no tenía ñame o ocumo y mi papá tenía, no lo vendía tampoco eso era pa' comer, pa' la familia y eran bastante.	Relación especie uso significado socio cultural..
(00:26:53)	Eran como 8 hermanos, mi papá era el grande porque trabajaba con fuerza, bueno y entonces todos esos hermanos, se fueron casando también se fueron y se fueron y mi papá se enfermo y se acabo eso, y nadie siguió eso, entonces mi papá bajo pal' pueblo.	Relación población total/población

		agrícola.
(00:27:22)	el pueblo de Cuyagua era allá arriba aquí abajo no había nada, allá en el Miki había un gentío, bueno había bodega, había de todo en Miki, la gente, se la pasaba de fiesta allá, San Juan, el niño Jesús, cualquier fiesta, esto era muy bonito antes, fulana quiere ñame, si, tome, le daban yuca, ocumo un bojote de comida, de aquí al pueblo iba a buscar a los campos, entonces le daban una bolsa de comida, vendía en la bodega pa' los muchachos a veces agarraban veinte kilos de ñame, y tenía para comprar el aceite, la sal, café, cuando no teníamos café, esa era otra cosa que teníamos café bastante, había café en la montaña baja, por la cumbre, por el campo travieso, la glorietta, todo eso era café, habían tipos que cogían como cincuenta quintales, se los llevaba 'pa' fuera pa' vende y todo el tiempo había café aquí, el café lo molía y lo tostaban y lo vendían, aquí no se traía de afuera nada, aquí lo único que se traía era por barco y luego lo cargaban en burro, hace tiempo, después abrieron esa carretera y después que abrieron esa carretera no José se fue todo el mundo, el asunto de la comida aquí no faltaba comida, en la casa había pescado había carne, tenía un poquito del campo de animales, cachicamo guindado en su casa, acure quinado, tenía lapa de todo, esto era una belleza de isla y no era que la iban a maltratar tampoco, no era que se la pasaban con hambre, hay iban los perros en la orilla, no como ahora que las cazan para venderlas y ya no hay esas se extinguieron, porque la cazan pa' venderlas, eso es un negocio, un kilo de lapa en cien bolívares, antes la lapas tomaban agua en los ríos cercas de las casas había un señor que tenía perros y se le escapaban para comerse las lapas, y bueno encontraba los perros con las lapas en la boca y bueno si las botaba se perdían entonces se las comía o las regalaba.	Área de reserva.
(00:32:34)	José Gregorio dice: mi abuela hacia cazabe y hacia naiboa. El señor Juan dice, si aquí había cazabe, mira aquí cuando bajaban del campo todas las semanas cuatro y cinco aros de cacao, y hacían como 30 tortas de cacao y torta de cazabe también hacia, con el cazabe de Cuyagua por que el cazabe de Cuyagua era de yuca dulce y dice José Gregorio: hacían catalina, Juan dice: este era un pueblo que hacían de todo no te digo que hacían de todo.	Relación especie/uso y significado socio cultural (Platos tradicionales).
(00:33:27)	Ha bueno porque la juventud de ahora ya no es igual a la de antes.	Percepción de la diversidad agrícola
(00:33:34)	lo que paso en toda Venezuela la gente salió de los campos, el problema de la comida ahorita es que nadie, se queda en los campos, bueno eso es lo que paso en Venezuela que la gente se salió de los campos y esto esta vacío hoy en día, no hay trabajadores. y todo es traído de afuera, no hay quien trabaje los campos y todo, apenas estamos ahora trabajando, todo el mundo se fue a buscar la vida allá por que estábamos aquí escondidos y cuando abrieron bueno pues, como la mar cuando le abre paso al río y bueno se fue todo el mundo para afuera, habían como quinientos habitantes que no los hay ahora, todo el mundo se fue para Caracas, Valencia, Maracay, toda esa parte, todo ese gentío pa' regresar unos han regresado pero muertos, otros todavía están por allá y la juventud también se va a estudiar pa' fuera y todos se quieren ir, y los que se fueron a echarse su barranco vuelven y por eso se acabaron los conucos y por eso se perdieron y se perdió la tranquilidad y ya los que viene de Caracas vienen caraqueños y los que vienen de Maracay, la misma avaricia, de donde vienen los flojos, de donde vienen los ladrones, bueno vienen aquí a échasela y no hacen nada yo eso es lo que ha pasado aquí eso se perdió y eso cuando se recupera, nunca, ya el socialismo, paso por aquí, yo no tenía que come y pasaba por esta casa y llamaba fulana hay que fue, que no tengo nada en la casa; tome agarrabas ñame ocumo y salado, no tienes? hasta una semana comía con lo que me daban, era bonito y compartían la comida y todo, ahora, la pelea que tú no eres fulano, tampoco, vamos a ser esto no tu no porque, lo hago yo no lo puede hacer otro puro egoísmo es lo que hay aquí en Cuyagua, no puede ser y hasta hay llegado el imperio de Cuyagua, no solo es Cuyagua si no en toda Venezuela.	Percepción de la diversidad agrícola.

(00:37:54)	Nadie, produce tú crees que Cuyagua que era el pueblo que produce el ñame, donde salía el ñame pa' Venezuela, por lo menos pa' aquí pa' Aragua, hoy en día tiene que tráelo, de por allá, un ñame colombiano, que es como una piedra como dura pa' sancóchalo el ñame de aquí era bueno, habían varios tipos de ñame marañón, uno normal, otro pa' cómelo sancochado, pa' hervido, habían varios ñames, ocumo blanco, amarillo, la yuca, plátano en cualquier parte había un poco de plátanos, en la casa mía todos los días había aunque sea un plátano, había arroz puleo, arroz chino yo coseche bastante arroz, el arroz peluo ese picaba, de sacaba de allá arriba de la montaña, el maíz se ponía a secar, se guardaba, se pilaba lo sancochaban lo lavaban a molino, bueno era para hacer las arepas, pa' hacer hallaquitas, eso era natural, esos viejos de noventa años están viejos todavía, todo eso se sembraba, la caraota el arroz, el quinchoncho, todo eso era de aquí hoy en día no.	Relación población total/población agrícola.
-------------------	---	---

Anexo C-7.

N°	19
Lugar:	Bejuma arriba.
Fecha	21/01/2014.
Código de Grabación:	19_Mer_21/01/2014
Clasificación:	Entrevista semi-estructurada.
Informante:	Mercedes Naranjo.

1 Entrevista a Mercedes Naranjo.

Tiempo.	Testimonio.	Variables y/o indicadores.
(00:31:12)	el calendario empieza el primero de Diciembre con una canción de Elogio Guzmán que dice así. El primero de diciembre a las cinco de la mañana, el primero de Diciembre a las cinco de la mañana, Cuyagua tira cohetes y repica las campanas, anunciando que ya viene la fiesta de inmaculada, anunciando que ya viene la fiesta de inmaculada. Eso es un parrandón que se hace aquí, con su mejor plato tradicional para compartir, bebidas como el papelón con limón, canción que yo hice, muy famosa. Llevan vinos de cacao, ponche, garapita todas las bebidas tradicionales, bueno y todos los platos tradicionales que tú te puedas imaginar. Mi mamá invento uno, mira y eso volaba, la auyama con parchita eso es como un manjar, pero una cosa exquisita, eso lo invento ella.	Relación especie/expresión cultural religiosa y significación socio cultural.
(00:32:48)	Luego vienen las fiestas patronales eso es otra cosa, se hace igualito como se hace en las fiestas en Ocumare, 8 de Diciembre fiesta de la Inmaculada concepción.	Relación especie/expresión cultural religiosa y significación socio cultural.
(00:33:06)	Luego pasamos a el 24 de Diciembre, empiezan las parrandas, que ya se están perdiendo, aquí se comía hallaca con tocino, con lapa. Se empezaban las parrandas que se están perdiendo por que ahora se cantan los aguinaldos que antes no se hacía. Los aguinaldos de aquí eran con la tambora y el curaqueo y nosotros que sí.	Relación especie/expresión cultural religiosa y significación socio cultural..
(00:34:33)	luego viene el 31 de diciembre después del cañonazo toda de la familia, porque toda mi familia es cantante sale para hacer el parrando de aquí y se va uniando todas la familia de ahí, de allá y así. Luego vamos bajando, viene uniéndose la gente de bejuma. Se ve la gente bajando con ramos, como a las 12 de la noche. De abajo viene otra parranda y por	Relación especie/expresión cultural religiosa

	allá y por allá y entonces hacemos como un contra punteo bueno no solo la familia también va agrupando los vecinos, entonces andamos con ramos bajando con ramos entonces hacemos como una competencia por sectores. Se hace una competencia para ver quien más recita, la que más recite o la que cante más duro es el que gana. Por lo menos esta canción ganadora que yo compuse: Bandera blanca, bandera blanca, queremos nosotros para no envidiarle su bandera a otros. Eso es lo que tiene mi pueblo, mi pueblo Cuyagua que suelta candela debajo del agua. Bandera blanca, bandera blanca traemos, nosotros para no envidiarle su bandera a otros Entonces aquella se escucha más duro, está más duro o la otra se escucha más duro. Hasta que una gana. Entonces amanece y se canta la parranda ganadora. Yo ya no puedo hacer esa gracia por cuestiones de salud pero amanecen, hasta el 5 de Enero.	y significación socio cultural..
(00:39:33)	El 2 de Enero son los reyes, antes los regalos los metían en los zapatos, se usaban mucho chancletas o alpargatas por que en diciembre en Cuyagua, NO daban niño Jesús, era pura parranda eso no existía. Eso era parranda y el día siguiente cohetes. Que te trajo los reyes decían los niños en la mañana siguiente, tu veías a los muchachitos con sus regalos.	Relación especie/expresión cultural religiosa y significación socio cultural..
(00:40:20)	El 2 de febrero que cerraba las parrandas, con la candelaria. Se hacia fogatas con leña hasta que quedaban en cuadro, entonces le echaban cosas menudas. La víspera de la Candelaria se hace candela en honor a ella, eso era una parranda hasta el dos, hasta la noche y ahí termino la navidad.	Relación especie/expresión cultural religiosa y significación socio cultural..

Anexo C-8.

N°	19
Lugar:	Bejuma arriba.
Fecha	22/01/2014.
Código de Grabación:	19_Mer_22/01/2014
Clasificación:	Entrevista semi-estructurada.
Informante:	Mercedes Naranjo.

2 Entrevista a Mercedes Naranjo.

(00:00:00)	Empiezan con los juegos con agua, como eran las fiestas en la noche, que era lo que se hacía después de las cuatro, aparte de anunciar las fiestas después de las onces de la noche. La reina de carnavales del jueves, las comparsas el viernes, el sábado los negritos y los indios, el domingo la comparsa del caimán, el lunes el matrimonio y el martes la hamaca. Se dice sea comprobado que el martes de carnaval como todo se está perdiendo ya, que si no se hace alguien tiene un accidente y hay que traerlo en hamaca, era una parte mística de la cosa. El matrimonio que es el día lunes, tiene la particularidad de mostrar lo que es las diferencia de las clases sociales, este es un matrimonio de gente rica en donde el pueblo no podía asistir,	Relación especie/expresión cultural religiosa y significación socio cultural..
-------------------	--	---

	veía de lejos con los pies descalzos, una representación, de como una protesta lo hacían en esa época, es una obra de teatro popular "se le dice el matrimonio salen los negritos de carbón con aceite, se me ocurrió una comparsa así y terminamos manchados.	
(00:03:26)	El miércoles de cenizas hacen una misa donde se hacen una cruz de ceniza en la frente, ese miércoles seguido a el viernes empieza a salir en procesión Jesús de Nazaret, con flores moradas, yo creo que lleva la cruz desde el viernes después de el miércoles de cenizas, hasta llegar el viernes santos todos los viernes se hace una procesión hasta llegar viernes santo, se hacen cantos a Jesús de Nazaret se hacen unos himnos, particulares como de despedida por ejemplo: Cantar al Cristo rey, con himnos de fe y amor, postrados a tus pies, rendir una oración, postrados a tus pies rendir una oración. Amemos a cristo, no Satanás, queremos a Cristo no ha barrabas, queremos a Cristo no a barrabas Cantar al Cristo rey, con himnos de fe y amor, postrados a tus pies, rendir una oración, postrados a tus pies rendir una oración. Son como diez versos que se cantan y se acostumbra desde la orilla de la plaza hasta que se mete en la iglesia, durante todos estos viernes se le reza el rosario y se va cantando todas las canciones, hay muchísimas. Luego a las tres de la tarde, sacan a la procesión del santo sepulcro. La gente, de aquel tiempo la familia más pudiente se encargaban, de lo que tenían que ver con el arreglo del santo, las velas, bueno todas esas cosas permanecen ahora, y los que no quieren o la familia se ha extinguido o se a esta perdiendo la devoción a la cosas, se lo pasa a otro. El viernes canto en procesión con las velas, que es lo que más se usa. Llegamos a la humilde paciencia donde el esta como pensativo, lo sacan, la familia que le corresponde, antes cargaban la mesa, ahora a la gente no le gusta cargarlo, se inventaron unas mesas con ruedas al carrito del santo, entonces humilde paciencia, en la noches las personas los dueños del arreglo, reparten arroz con coco a los cargadores o a la gente. El miércoles cuando le bajan la cruz, acuestas, entonces aquí se acostumbra que muchos paguen promesa, se visten de nazareno. El jueves, esta Jesús en la cruz, entonces lo sacan por aquí por la bodega de chepa hacia arriba, al revés y la meten otra vez por ahí, quiere decir que ya Jesús está muerto, la familia lo está buscando pero está en el calvario muerto, a las tres de la tarde del viernes santo lo sacan de la iglesia hay lo ponen por allá, antes era muy rígido, los hombres delante y las mujeres de atrás. Los jueves y los viernes no se podía comer carne, ni escuchar música, se hacia ese ritual tal cual, ahora no es igual muchos turistas, los niños ahora van delante la otra vez casi se los llevan. El sábado lo de judas. El domingo en la inmaculada concepción hay cantos, todos a la virgen a ver si puedo: Son tus hijos, o inmaculada, que le cantan a tu concepción y nosotros, te aclamamos, santa y gloriosa patrona, ya que todo lo puedes, María, ya que nada te niega el señor, logre por fin a Cuyagua, que celebren tu fiesta triunfal.	Relación especie/expresión cultural religiosa y significación socio cultural..
(00:22:03)	Empiezan el primero de mayo y terminan el treinta y uno de Mayo que	Relación

	son las flores de María, son las niñas que de cuatro, cinco, seis y hasta siete, hay unas muchachas que es encargan de enseñar los cantos de la virgen los cantos de Jesús y en ese interin esta la virgen, sea más pequeña la virgen María y le llevan flores en un platico, entonces te piden flores o lo agarran escondido, en un platico o tasita, o vasos plásticos. Venid y vamos todos con flores a Maria, con flores a por fia, que nuestra madre es con su poderosa mano defiéndenos señora y siempre y desde ahora, a nuestro lado este. Viene el coro. Venid y vamos todos con flores a Maria, con flores a por fia, que madre nuestra es. El primero de mayo, se inicia eso se tocan las campanas todas las tardes, a las cinco de la tarde o las cuatro, las niñas van todos los días hasta las seis, las acompañan sus mamás. El tres de Mayo es día de la cruz, que es víspera de la cruz, aquí en Cuyagua significa símbolo de la apertura, de cantar, para que la siembra sea fructífera y que llueva, el dos de Mayo hacen un velorio de la cruz de Mayo entonces se canta fulia y se toca tambor, se hacen versos a la cruz versos de promesa, el tres es el día de la cruz, antes las adornaban, no sé si has visto, por todos los caminos habían cruces por todas partes, en cada casa también adornaban su cruz.	especie/expresión cultural religiosa y significación socio cultural..
(00:28:00)	la entrada del San Juan. El 31 de Mayo se hace la coronación de la virgen, escogen unas niñas las ponen como angelitos las visten bien bonitas. Después que le ponen la corona a la niña, entonces le pasan la corona a la virgen y van en procesión. Después que salen de la procesión esperan un ratito por que todas las niñas van de blanco con azul, como va vestida la virgen, con el manto azul y el vestido blanco. Ahora usan chores para ir a las procesiones, la gente que acompaña a las procesiones. Antes era todo un ritual, 31 niñas se meten a la procesión hay le hacen poesía antes de salirle, poesía a la virgen que las dice la niñita que corona, los angelitos salen de la procesión, se meten lo guardan y sacan a San Juan. Los cantos de la semana, son a capela, no llevan ningún tipo de música son cantos gregorianos, traen a san Juan junto con las niñitas, la cápita, el capitán, el cargador junto con la gente de san Juan y la san Juanera, traen a San Juan hasta el velorio, que ya está adornado con la cruz, pero ese día lo refuerzan y ponen a la cruz de un lado. A a San Juan lo tapan, cuando son las doce de la noche, entrando el primero de Junio, destapan a la cruz, que hasta ese momento le habían cantado fulias, cantado sirenas y golpes de tambor, luego de eso destapan a San Juan y tapan a la cruz, entonces empiezan a cantar con alegría un sangeo. El Sangeo es un baile que se hace con una bandera de colores o una bandera unicolor, con cintas adelante, se las llevan las maripositas, con estampados, con sombreros, personas que le ponen flores, esa es la entrada del mes de San Juan. Ya San Juan sale de la iglesia, hasta el dieciséis de Julio, es la despedida que lo vuelven a meter a la iglesia, entonces viene el ritual ya, se tapa la cruz y viene el ritual de San Juan Bautista, hay lo velan le cantan toda la noche, hasta que amanece y lo guardan cierran las puertas el 22 de Junio eso se llama el arcalin de San Juan, el 23 a las 5 de la mañana, los sacan y lo llevan antes lo llevaban caminando, ahora hay carro lo llevan a la playa hasta el kiosco de López, toda la vida desde que están viviendo allá. Bueno que había una gente que ya murieron y otras que se vinieron para el pueblo. Pero entonces lo llevaban hasta allá,	Relación especie/expresión cultural religiosa y significación socio cultural..

	hasta las 2 de la tarde, con la San Juanera y los San Juaneros, íbamos caminando y nos veníamos caminando, en sangreo por ahí arriba, cuando yo era capitana de San Juan.	
--	---	--

Anexo C-9.

N°	20 y 23.
Lugar:	El rosario
Fecha	24/11/2013.
Código de Grabación:	20_23_Nes_San_24/11/2013
Clasificación:	Entrevista semi-estructurada.
Informante:	Néstor Escobar y Santiago de Escobar.

Entrevista a Néstor Escobar y Santiago de Escobar.

Tiempo.	Testimonio.	Variable y/o indicador.
(00:00:00)	Casi toda la vida, si he hecho de todo estuve trabajando en Caracas en Maracay y después volví a venir para acá, uno que vive por aquí por estos campos, no se allá, no es igual.	Relación población total/población agrícola.
(00:03:28)	de todos modos siempre yo trabajaba mi agricultura, trabajando en el cerro, si en la montaña, Miki por la montaña, bueno Miki abajo es una hacienda, era una hacienda eso esta, perdió, bueno yo producía, antes se hacía cargo de Miki abajo que era una hacienda ahora está perdido, la empresa, la hacienda agrícola tiene o tenía trescientas sesenta y uno hectáreas, de cacao, hoy no llega yo creo que a cien, todo se ha perdido.	Desaparición de la especie o territorio agrícola.
(00:04:46)	Señora Santiago: Tu sabes cómo es la cosa, que ahora la gente no trabaja la agricultura ni las tierras nada yo también me incluyo yo y por lo menos yo tengo mis hijos, yo procure sácalos, que no trabajaran la agricultura de Cuyagua, los mande pa' allá a estudiar, se quedaron por allá trabajando, en Maracay eso es lo que hacen la mayoría de las personas aquí, que sacan a sus hijos y ya no Allan a quien darle la agricultura por que ya son personas mayores, porque esa gente está cansada, no pueden seguir en eso y por eso que, la gente joven que se quedo aquí en el pueblo? algunos pescan y echan broma por ahí, mayormente.	Relación población total/población agrícola.
(00:06:08)	bueno yo no me he quejado de la agricultura, yo trabajaba poco pero producía hacia casa de la producción mía, en mi conuco; ocumoen ese tiempo, yo sembré deje de ser director mil quinientas matas de ocumo, y cada mata de ocumo, tenían once kilos, ocumo de kilo doscientos, vi un señor de Choroní, mira como me pagas ocumo, a uno veinticinco, era como un bolívar con medio, un ocumo, de esos que yo producía hoy en día más o menos treinta y cinco, el kilo, dame catorce kilos a tres metros de donde yo lo tenía, bueno lo que pasa en ese tiempo no había carro y era con burro, mula o algo así? con burro, entonces me busque un tocayo mío y le dije tocayo vamos pa' que me ayudes a sacar, catorce kilos de ocumo, llegamos a las ocho y media y a la una del día, ya estaban los catorce sacos, llenos en el peñadero de burro, diez matas de ocumo en ese tiempo	
(00:08:46)	yo lo que me salga lo hago, no puedo estar sin hacer nada, yo nunca, tú te preguntarás cuantos años tendrá ese señor, a lo mejor no adivinas cuanto tiene y hace conuco todavía a l que él puede hacer y cuántos años tiene? adivina 75 , no 80 casi ochenta y uno dentro de dos meses, todavía hace su conuco, parcela por ahí tiene maíz, plátano, ñame, auyama y donde tiene el conuco por aquí, rápido diez minutos pero es que usted cree que voy a estar parándome a las seis de la mañana, amanezco arrecho, como va apararse a las cuatro a las tres de la mañana, el ordeñaba, está acostumbrado a pararse a esa hora, pa después vende la leche, pa' fuera a vender la leche y ustedes	Relación animal/vegetal.

	antes comían queso leche, si yo todos los días hacia queso, leche, pa' los muchachos, la regalaba, regalaba y vendía, criaba cochino, llevaba pa' la casa, comíamos carne de cochino, ahora ni comemos, el 24 de diciembre, mataba yo siete ocho cochinos, míos hay, pa' come y vende? No le regalaba, daba, es que sabes que antes aquí todos eran humildes, en ese tiempo	
(00:11:17)	lo que yo veo ahorita porque tenemos nosotros de esta necesidad, de esta escasez, aquí en Cuyagua, porque nosotros somos culpables, nosotros tenemos terreno pa' tener de todo.	Relación población total/población agrícola.
(00:11:28)	yo en mi parcela, una hectárea que tengo trabajo un cuarto de hectárea, bueno yo tengo ají, yo tengo limón, de todo tengo yo hay, naranja limón, aguacate, aquí tenemos todo esto sembrado, hay cambures plátanos aquí, ají, mango de todo un poquito, por lo menos nosotros no compramos casi aliños, por lo menos allá yo tengo cebollín, agro de allí del patio, que si ají, que si la hierba buena, todo eso se le echa a la sopa, matas de auyama, que agarramos hay mismo, ñame, ocumo blanco, por que el ocumo amarillo no se da aquí, mecha sí que está en Miki, mecha clementina, si ale le llaman mecha pero se llama clementina, pero nosotras le decimos mecha desde, jovencita	Agrobiodiversidad.
(00:14:47)	No, esto antes era campo, Cuyagua antes era toda un caserío que es campo, pero antes lo que llamaban el pueblo es ahí donde está la plaza y bejuma arriba y bejuma abajo eso era todo lo que había antes, muchas personas antes Vivian en Miki, allá tenía casa cochino, sus gáneas, tenía de todo, la gente antes criaba sus hijo por allá por ese monte, había gallinas	Desaparición de la especie o territorio agrícola.
(00:22:45)	Cuando fundaron a Cuyagua, que la iglesia dice en el mil novecientos siete, dice a ahí a lo mejor, Cuyagua tiene como trescientos años, si pero yo digo que no se sabe quien le puso el nombre Cuyagua y por lo menos historias de sus papá abuelos, así, no que va, bueno las más viejitas que deben saber más o menos, que quienes le pusieron el nombre, lo que es Cuyagua, si pude escuchar yo que le pusieron el nombre Cuyagua, porque era abundante en agua y por todos lados	
(00:23:57)	se alimentaba la gente mejor que ahora, ahora calidad carne, antes también mataban aquí, las reces y enviaban al pueblo barata, carne pa' los que podían por que la pobreza era también demasiada, aquí había mucha pobreza, a mi me criaron con mucha pobreza por decir algo, pero todo era natural, eso sí es verdad, todo, mataban el cochino en la tarde, todo se comía los huevos de las gallinas, criaban gallinas y la gente se comía los huevos, que si chivo criaban mucho chivo también, agarraban pescado del río, camarones, todo una serie de cuestiones uno comía camarones del río, pescado de río, aguacate cosechado aquí mismo la verdura, que era de aquí mismo, el cazabe que era de aquí, sin contaminación de nada porque, venían virgen de la tierra, ahora uno come contaminaciones porque esa verdura es muy cancerosa, ahora hay que esperar el camión pa' comprar un ñame, mataban una que se llamaban lapa no sé si tú la conoces, que si mataban los animales del monte, comíamos también esa, a bueno y así nos criaron puro criollo puro natural, pilabamos maíz, los padres de uno, mi papá cosechaba maíz, ese maíz lo llevaban a la casa lo secaban y uno lo ponía en un pilón, lo tengo yo de adorno, entonces uno aquí le ponía manos de pilón, uno entonces pilaba, entonces uno pilaba el maíz y lo cocinaba su mamá de uno y molía por la mañana, se hacia su propia arepa, que le daban a uno con leche de chivo, con leche de vaca, porque en ese tiempo no había como ahora, el diablito que si tú no quieres comer comes otra cosa, eso antes no, lo que hubiera eso era lo que comías, pero natural, estaban las gallinas en la misma casa que la criábamos y esa la matábamos, el hervido, freían la gallina, así comía uno, comía bien, a veces que no comíamos por que no había nada, si no había nada uno tranquilo	Uso y aprovechamiento de la especie.
(00:26:50)	así hasta los doce años, después de ahí me fui pa' Caracas y después me volví a venir a Cuyagua y me enamore, hasta hay llego la historia,	Relación población total/población agrícola.
(00:27:52)	La señora Santega dice, mi madre se iba a pescar los camarones hay, nos decía quédesse hay pelando esa verdura, ñame, ocumo, yuca, de la mismo que uno sacaba del conuco pues, entonces agarraba los	

	camarones venia y los limpiaba, y con esa verdura nos daba una sopa, con cilantro del patio con los ají de la mata de la casa, así porque no había pa' comprar cebolla, ni pa' comprar tomate, antes no había para comprar esas cosas, como ahora que si hay dinero, así nos daban esa sopa y a uno le sabia tan rica, eran cosas que daban gusto, que no tengan ningún químico, si no había química así criaron a uno, por lo menos uno no sufre de nada, lo único que sufro es de la tensión, herencia de mi papá, porque criaban a uno con verdura y uno vivía en la pobreza ero nunca paso hambre.	
(00:29:21)	No tenía uno como darle su cosa, que si el otro, antes se ponía lo que uno podía ponerse con unas alpargatas, no había zapatos, porque no lo podía comprar, como ahora yo no quiero esos zapatos por que costaron doscientos, yo quiero unos que me cuesten tanto, porque así son los muchachos de ahora, pero uno no le podía decir eso a sus padres porque sus padres no tenían, lo único que habían eran los conucos y a veces no daban nada, por que como daban, a veces tampoco daban, que si esta malo el tiempo, que hay mucho sol, muy viento tampoco se da el fruto, porque si hay sequia le falta el agua, si hay mucha lluvia también se daña porque es así, entonces como uno sabia que no tenía uno no le exigía y tampoco se ponía bravo, ni yo te murmuraba a ti ni tú a mí, cocinábamos con leña, fogón de leña le montaba sus ollas y uno buscaba leña por ahí por ese mente y con eso cocinábamos no había nevera, no había luz, nos alumbrábamos con vela, o linterna de querosene, le ponía una mecha, yo cuando estudiaba se me ponía esto aquí negrito, con la lámpara que lanza una pelusa, a uno se le ponía negrito estudiando así, bueno aquí esta, Yo me imagino que la gente salió a buscar mejores cosas? Muchas personas después se fueron a trabajar a casa de familia pero muchas personas no sabían ni leer, en ese tiempo había pura escuela, por lo menos los hijos míos, ya en la civilización por decirte más o menos, ellos aquí nada más había sexto grado, después de sexto grado había que irse a Ocumare, y yo pase trabajo con ellos, por que tenía que pagarles un carro, un camión, que los llevara a Ocumare y los trajinera, y cuando había lluvia con lo mala de la carretera no dejaba que los carros pasaran, legaban por allá y pasaban hambre, dice el señor Néstor; el que pasa trabajo sabe como es la vida, hay estudiaron y salieron adelante, ahora no por que Cuyagua tiene escuela, liceo, de todo un poquito, llega el mercal, esto es un pueblito pero tiene de todo gracias a dios, si los muchachos no estudian por qué no quiere por que el gobierno les ha dado mucha oportunidad, pero ellos prefieren ir se a pescar o echar broma por allá, cualquier muchacho antes te hacia un conuco, aquí ninguno sabe hacer un conuco, porque no está pendiente ni de estudia, uno no se preocupaban por eso se casaba trabajaba y se quedaba donde su familia, porque tenían algún talento, pero ahora no lo que hacen es picar de flor en flor, entonces hacen un muchacho aquí otro muchacho allá y ese es el futuro de uno, pero los culpables somos los padres, los padres somos los culpable, a no quiere estudiar	Percepción de la diversidad agrícola.
(00:42:01)	Si había parteras aquí, yo si te voy a decir a algo yo por lo menos, aquí yo parí cuatro muchachos, en Cuyagua con partera como dices tú, todas están muertas esas señoras y ellas se llevaron sus cosas, es más que se llevaron lo que sabían de eso y después prohibieron que aquí no hubiera más comadrona, porque es un riesgo tu sabes cómo es, pero yo no he escuchado de ningún niño muerto	

Anexo C-10.

N°	22
Lugar:	Plaza del pueblo de Cuyagua.
Fecha	04/11/2014.
Código de Grabación:	22_Rob_04/11/2014
Clasificación:	Entrevista libre.
Informante:	Robert Medina.

Entrevista a Robert Medina.

Tiempo.	Testimonio.	Variable y/o indicador.
(00:01:16)	aquí el instrumento que utilizamos, en las festividades de San Juan son el tambor, cuaco y las macúlalas que son dos palitos, anteriormente se hacían de vera, guayaba, los palos son resistentes, eso se sacaban, de aquí la vera de la montaña, el de la guayaba es un árbol frutal que es saca de cualquier árbol de el patio de una casa y uno fabricaba la maceaba y el tambor si se fabrica con el árbol de aguacate.	Uso y aprovechamiento de la especie.
(00:01:52)	aquí en esta comunidad con el árbol de aguacate, entonces llegamos, al árbol de aguacate que tiene que primero a ver cumplido su ciclo de vida, que ya está viejo y caído en el piso el árbol de aguacate tiene una particularidad que él se pudre de adentro hacia afuera, desde su corazón hacia su corteza, si no se pudre con la mayoría, sácale la concha, entonces es árbol tiene un hueco, hay un animalito que nosotros lo llamamos comején él se lo va comiendo por dentro para hacer ese proceso, llegamos nosotros lo cortamos y lo empezamos a procesar, procesar es llevarlo, al instrumento como tal, que hacemos nosotros, lo llevamos con uno herramienta antes se hacía, con como un cincel, pero era como una platina fina, una losa, daba golpes, pero hoy en día lo hacen con una chícora, que le doblan su parte, es la hoja, ese le decimos chuela, o chuso se va sacando la comida de la parte de adentro, decimos vamos a sacarle la comida, entonces se le saca toda la parte de adentro, sirve primero para cargarlo, lo bajamos para allá arriba, o donde lo consigamos, hasta la casa y lo continuamos con el proceso, un limo y eso, luego viene la parte de ponerle el cuero, al tambor eso lo hacían con cuero de ganado, uno iba para que le regalaran el cuero, podía ser del pueblo, era de ganado hoy, día lo vende refinado, ese es uno de los cambios que ha sufrido, la realización de ese instrumento, entonces la gente se evita el mal olor, el ganado estaba podrido, hay si ha sufrido cambios, le ponemos el cuero entonces lo empiezan a templar témpalo por acá, uno lo va templando y va sacando el borde y el va dando su sonido, entonces dependiendo del diámetro del tambor, el va a hacer un golpe bajo, que es el que da el sonido grueso, que es un sonido grande y el medio es que da un sonido pequeño, que los tamboreros a la hora es que saben de qué forma lo va a poner, si eso tiene su terminología musical, pone uno grande y uno pequeño, para que tenga un sonido diferente, se adorna	Uso y aprovechamiento de la especie.
(00:05:07)	la macuaya si viene siendo como de diez doce cm, también lleva un ritmo, un compas diferente al tambor, los dos lo acompañan, en un acompañante, la macuaya, un acompaña, bueno ha sufrido un cambio, a cualquier palo, coba, lo fácil uno de escoban uno dice mira parte ese de ahí y hacen igualito, si nos vamos a lo que es la parte del sonido, no emite el sonido como es tras diversa el sonido, hacerlo de otro tipo de madera, la rítmica si se ha mantenido, delo bue es el toque de la macuaya, cambia cuando nosotros adquirimos, todo lo que es la parte de afuera, porque si la música es de otro pueblo, por ejemplo la gente de cata el ritmo es diferente, entonces el macuayero trabaja diferente con el ritmo de allá, en esta comunidad todavía hay gente que lo toquemos igual si hay, pero tenemos que todavía multiplicarlo, esta fase por lo que veníamos hablando de, que nosotros copiamos mucho lo de afuera, entonces lo de aquí no lo estamos valorando	Uso y aprovechamiento de la especie.
(00:07:37)	por la parte de los diablos, el instrumento que nosotros usamos, es el cuatro y las maracas es el que lleva el compas, y el acompañamiento de la música, que hacen los danzantes, llevan un ritmo y lo hacen, las maracas, eso se hace de tapara y una semilla pequeña que es algo que se llama capacho, son unas semillas así negritas, eso es lo que le echamos a las maracas, las maracas la hace cada ejecutante, por lo menos una señora, que hacia unas maracas, pero y falleció hace dos años, fina Estermina, ella era la mejor haciendo maraca hay, ese era un sonido nítido y bonito ese escuchaba, ahora cada quien fabrica su maraca, la fabrica y le da el sonido que él considere, que puede sonar bien	Uso y aprovechamiento de la especie.
(00:12:10)	lo que se busca con los centros educativos integrales comunitarios,	Educación y

	entonces, de parte de ellos hubo esa resistencia por parte de la comunidad, mucha resistencia porque mi hijo no va hacer conuquero no va hacer pescador, porque tenemos esa cultura del que hace conuco ese no tiene un conocimiento, no sabe nada es un ignorante, en la vida por decirlo así y hubo esa resistencia todavía la hay, nos hemos, mantenido hay y que es bonito cuando un muchacho le llega a la casa y dice toma mamá lo que he hecho hoy un trabajo de manualidad y si de repente no quiere seguir estudiando, porque hacemos muchos que ya no van a seguir estudiando, pero a mí en el liceo me enseñaron a hacer esto vamos a venderlo en la playa con tal que diga Cuyagua.	difusión del legado ancestral.
--	--	--

