



1
LOS
OBJETOS

2
LO
CONSTRUIDO

3
LA
CREACIÓN
INDIVIDUAL

4
LA
TRADICIÓN
ORAL

5
LAS
MANIFESTACIONES
COLECTIVAS

CATÁLOGO DEL
Patrimonio Cultural 2 0 0 4
Venezolano 2 0 1 0

El primer paso para una gestión efectiva del patrimonio cultural se encuentra en el conocimiento, valoración y estimación de las potencialidades de los bienes culturales como soporte de las acciones dirigidas hacia su aprovechamiento. Consciente de esto, el Instituto del Patrimonio Cultural (IPC) asume el I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano, como una iniciativa orientada al registro de los elementos característicos del acervo de la nación. De igual modo busca dar cuenta de la naturaleza multiétnica y pluricultural del pueblo venezolano. Es así como el I Censo se convierte en uno de los más importantes proyectos culturales desarrollados en los últimos años en Venezuela.

Con la participación de 336 equipos de trabajo, previamente capacitados, se recorrió toda la extensión de nuestra hermosa nación registrando los bienes patrimoniales de los venezolanos; estado por estado, municipio por municipio, pueblo por pueblo, rincón por rincón. La información recabada en meses de intensa labor beneficiará, a través del conocimiento y utilización de los recursos del patrimonio cultural, a diferentes entes públicos y privados que atiendan la educación, la defensa de la soberanía nacional, el desarrollo de la ciencia y la tecnología, la planificación del desarrollo socioeconómico sustentable, el fomento de la pequeña y mediana industria y empresa, el ordenamiento urbano y ambiental entre otros. Con el proyecto del Censo y *Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2010*, el IPC cubre toda la geografía nacional para poner el patrimonio al alcance de toda la ciudadanía.



REGIÓN OCCIDENTE



ESTADO FALCÓN

MUNICIPIOS

FA 01

FA 04

FA 19

ACOSTA CACIQUE MANAURE SAN FRANCISCO

Esta publicación recoge parcialmente el resultado de una maravillosa aventura que, con gran audacia y extraordinaria dedicación, llevó a cabo el Instituto del Patrimonio Cultural fundamentalmente a lo largo del año 2004 para darle forma al I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano.

Miles y miles de horas de trabajo a lo largo de los más de 911.000 kilómetros cuadrados del territorio nacional, y de los cerca de veintidós mil centros poblados que hay en él, fueron necesarias para recoger con las comunidades -y de las comunidades- aquello que valoran como algo que les pertenece, las califica y las identifica. Es, desde luego, el conjunto de los bienes culturales de orden material, construcciones, arquitecturas, modificaciones del paisaje, objetos, utensilios y obras de arte; pero también se refiere a la amalgama de aquellos ritos, ceremonias, costumbres, lenguas y formas literarias, tradiciones orales, músicas, danzas, creencias y universos estéticos. Asimismo se toman en cuenta las visiones con que se tallan, tejen o amasan las artesanías, las recetas para la cocina o la cura de males y, en general, de todas aquellas elaboraciones del espíritu humano que son el producto sedimentario del paso de las generaciones.

El esfuerzo que conduce a esta publicación (y a las próximas como ella, una por cada municipio) es

de naturaleza épica, por la intensidad y el alcance con que fue proyectado y ejecutado. Y tiene, por supuesto, el valor de conducir una primera mirada detallada, una aproximación que el tiempo, y sucesivos trabajos sobre lo mismo, irá decantando, perfilando, enriqueciendo y deslastrando de imperfecciones. Pues desde el comienzo estábamos conscientes de que el resultado de esta investigación inicial, seguramente tendría, junto al gran logro que en sí mismo significa, lagunas, desequilibrios y hasta equivocaciones. Sin embargo, llegada la hora de hacer un recuento, tomamos conscientemente la decisión de dar a conocer ese resultado al pueblo venezolano, en la forma de estas publicaciones, pues consideramos que no hay nadie mejor que la propia comunidad para corregir los errores y compensar las carencias que el Censo pueda tener.

Tómese, pues, como un borrador para su conocimiento, estudio y corrección por las comunidades. Y téngase así mismo en cuenta que, a pesar de sus defectos posibles, esta es la mejor herramienta para conocernos, estimarnos unos a otros, para establecer la defensa de nuestra personalidad colectiva y para propiciar el diálogo intercultural en una Venezuela a la que reconocemos como madre y reserva prodigiosa de múltiples pueblos y culturas.



Si censar el patrimonio cultural ha sido la tarea más ambiciosa que ha emprendido el Instituto del Patrimonio Cultural en sus más de 15 años de existencia, hoy podemos afirmar, a seis años de inicio del Primer Censo del Patrimonio Cultural Venezolano, que este proyecto es un logro consolidado debido a que abarca casi todos los municipios del país.

La recolección de datos que ha combinado el trabajo de campo con la consulta de fuentes documentales de diversa índole, en un gran esfuerzo de registro a lo largo y ancho del territorio nacional, está prácticamente concluida. Por otro lado, la identificación del patrimonio cultural a través de su registro ha tenido la particularidad de trascender la tecnocracia de otros tiempos al convocar actores más allá de los especialistas, llevando el registro de 610 bienes declarados a casi 100.000. Esa convocatoria ha sido el vehículo que ha permitido voltear la mirada hacia las manifestaciones más cercanas a la cotidianidad de la vida para superar la visión monumental y académica del patrimonio, elevando al reconocimiento las manifestaciones que la gente más sencilla valora, pero esta vez, no desde la perspectiva de los estudiosos externos a ellas, sino desde su propia perspectiva.

Frente a la idea monumental del Patrimonio Cultural que privilegiaba el patrimonio material, representado en objetos tales como edificaciones, obras de

arte de soporte material y sitios con vestigios del pasado, que valoraba especialmente las manifestaciones que no tenían origen popular al punto de considerar a los bienes inmateriales como a valores asociados, la idea revolucionaria del Patrimonio Cultural iguala las tradiciones dando peso al contexto sobre el objeto, promoviendo la preservación de la materialidad no sólo por su carácter intrínseco sino como escenario de la vida. La concepción revolucionaria del Patrimonio Cultural propone la relación de asociación de los bienes patrimoniales como un asunto cambiante, generando una dinámica más rica y profunda para su gestión, aprovechamiento y conservación.

La tarea de registro exhaustivo produjo lo que presentamos como el Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano, hasta ahora 164 cuadernos publicados que comprenden los registros de 227 municipios.

El valor de los registros, más que la descripción de los bienes, es el de su identificación. Por eso presentamos el censo como un proyecto abierto que, luego de esta primera tarea, debe seguir profundizando en el conocimiento para corregir posibles errores y abonar a la protección y puesta en uso del patrimonio a través de descripciones cada vez más apropiadas y ricas.

Ahora, si bien las manifestaciones culturales son los sujetos que nutren los campos de la cultura (la plástica, el teatro, el cine, la música, la culinaria, la arqui-

tectura, la literatura), el Patrimonio Cultural no es un campo más de la cultura, pues se refiere a las manifestaciones que son reconocidas como emblemáticas de las culturas de quien las reconoce, en tanto son representaciones extraordinarias de su identidad.

El patrimonio cultural deja de ser un campo más de la cultura en la medida en la que el reconocimiento de bienes patrimoniales puede recaer en cualquiera, ello hace del quehacer cultural un eje transversal que permite construir un nexo profundo con la cotidianidad a partir de las tradiciones, y desde ese contexto, quebrar la idea elitista de la cultura como conjunto de actividades culturales que son definidas y están sujetas a los ámbitos disciplinares.

El Censo del Patrimonio Cultural es un proyecto de integración social y política contrario al proyecto neoliberal, mediante el cual se pretendía la fragmentación del estado y la profundización de la división de la sociedad para efectos de dominación. Por el contrario, este aumento espectacular en el conocimiento de nuestra diversidad cultural se pone al servicio de una construcción distinta, basada en los principios y valores socialistas que colocan al ser humano como protagonista, delante de cualquier otro objetivo.

De esa manera el Censo del Patrimonio Cultural Venezolano se conecta al proceso de cambios nítidamente, sin eufemismos o referencias que pudieran

encajar en proyectos políticos distintos al que el pueblo venezolano ha decidido transitar. Por eso, si bien los primeros años de la revolución han estado llenos de las contradicciones propias del carácter pacífico del proceso, las cuales han dejado evidencias confusas que pudieran originar interpretaciones inconvenientes sobre el sentido revolucionario de este proyecto, aprovechamos la oportunidad de esta nueva presentación para rectificar, dando al traste con la neutralidad que algunos funcionarios pudieron haberle impreso a la imagen del proyecto.

República Bolivariana de Venezuela

| **CAPITAL** | Caracas

| **DIVISIÓN POLÍTICO TERRITORIAL** | Estados (23), Municipios (335),
Distrito Capital (1) y Dependencias Federales (311 islas)

| **DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN** | 93% Urbana - 7% Rural

| **HABITANTES** | 24.390.000 (año 2000)

| **DENSIDAD DE LA POBLACIÓN** | 26.61 Hab / Km²

| **RELIGIÓN** | 92% Católica - 8% otras

MUNICIPIOS DEL ESTADO FALCÓN

Información general de los municipios

| **SUPERFICIE** | 757 km² (Acosta), 190 km² (Cacique Manauare),
346 km² (San Francisco)

| **REGIÓN GEOGRÁFICA** | Región Centro-Occidental

| **CLIMA** | Lluvioso, cálido de vegetación litoral y bosque semidecídúo, en
relie ve plano de herbazales (Acosta), Templado de altura tropical y de
sabanas con bosques semidecídúos (Cacique Manauare), Lluvioso, cálido
de sabanas y bosques tropófilos subhúmedos (San Francisco)

| **HABITANTES** | 5.842 (Acosta), 7.608 (Cacique Manauare),
10.000 (San Francisco)

| **ACTIVIDADES ECONÓMICAS** | Cría de ganado caprino, porcino y vacuno,
turismo y agricultura

MUNICIPIOS

ACOSTA

CACIQUE MANAURE

SAN FRANCISCO

1 LOS OBJETOS



En cumplimiento del artículo 178 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y los artículos 24, 26, 27, 28, 29, 30, 35, 36, 41 y 43 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural, la autoridad municipal establecerá las medidas necesarias para la protección y permanencia de los bienes aquí contenidos, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre ellas.

1 Los objetos En este capítulo están contenidos todos aquellos elementos materiales, de carácter móvil, que constituyen huellas y símbolos del quehacer humano o registros de procesos históricos y naturales, que, en razón de sus valores estéticos, funcionales, simbólicos o científicos forman parte de una determinada manifestación cultural o representan un momento evolutivo de la naturaleza. En el caso de los objetos, su valoración no está asociada a un individuo en particular, interesa en tanto modelo etnográfico, porque responde a saberes y técnicas tradicionales o que son propias de determinados colectivos humanos.

Piedras de moler

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Las piedras de moler son un utensilio doméstico conformado por dos piedras de distintas dimensiones entre las cuales se tritura el grano hasta convertirlo en harina. La base está conformada por la superficie más grande, de forma redonda, de formato oval o triangular, cóncava en su parte central, con un peso que oscila entre los 15 y los 25 kg y un diámetro aproximado de 80 cm. Contra esta base se golpea con una piedra más pequeña de forma redondeada para facilitar su manipulación llamada manito o mano que se pasa sobre los granos para triturarlos. Las piedras de moler se han utilizado por generaciones para machacar el maíz y otros granos hasta convertirlos en harina y en algunas ocasiones se usan para moler aliños como onoto, comino y ajos, entre otros condimentos. El proceso de moler se realiza al frotar una piedra contra la otra. En algunas ocasiones la base es colocada sobre un trípode armado con palos de bejuco. Es un utensilio muy común en las zonas rurales y forman parte de las costumbres y tradiciones de aquellas localidades que tienen en el maíz una de sus fuentes alimenticias.

En el municipio Acosta destacan entre muchas otras piedras de moler, la pieza perteneciente a Carmen Elisa Suisbertt en la calle Bolívar del poblado Agüide que se dice llegó a la localidad en un barco llamado María Isabel en la década de 1920, su base es de formato cuadrado, de color gris con vetas blancas que presenta la característica horadación en el centro y se acompaña con otra piedra alargada en forma de cilindro o mano. Estas piezas las ha empleado Carmen Elisa Suisbertt tanto para triturar maíz como sal, aliños, frijoles y cal. En la Calle Cementerio Viejo, frente a la Plaza Bolívar de la población de Agüide, Rafael Brett posee una piedra de moler de base redonda y de color marrón claro procedente de la Boca de Puerto Escondido y que data de la década de 1930. En la calle Florida de San Juan de Los Cayos, Rosa Mencía de Maya posee una piedra de moler que perteneció a Felipa Mencía y que se dice tiene más de 140 años de antigüedad; en la calle principal del poblado La Villa, del municipio Acosta, Dionisia Matos conserva la pieza que sirve de soporte y la mano para triturar

que emplea para procesar los aliños, la base de forma ovalada y de color gris, de superficie lisa que data de más de sesenta años.

En el municipio Cacique Manaure la mayor parte de estas piedras son tomadas de las minas de Reisito y entre las personas que habitan en el municipio y que tienen piedras de moler se encuentran Amelia de Riera, quien vive en la calle principal de Campeche Viejo al lado de la escuela y posee una piedra que data de 1970; también en Campeche Viejo, la familia Pereira Pérez posee una piedra de moler aliños de color gris oscuro, que data de 1908, pesa 20 kg y procede de Capadare; Carmen Colina, quien habita en la calle principal de Campeche Viejo al lado de la escuela, posee una piedra de 1926; Angelina Oliveira, en la carretera Morón-Coro sector El Caimán tiene una piedra de 1968; Blanca Pereira, en la calle Coromoto de Campeche Nuevo conserva una pieza de 1962; Pablo Vidal, en la carretera Nacional Morón-Coro, sector Campeche Nuevo, posee una piedra de 1953; Gladys Lugo en la calle principal de las viviendas tiene una piedra de 1960. En la Carretera Nacional Morón-Coro, en el poblado de Campeche Nuevo, Pablo Vidal conserva una piedra de moler que data de 1953, pesa 21 kg es de forma ovalada y tiene un diámetro de 86 cm. También en Campeche Nuevo, Saida Martínez posee una piedra de moler que se estima, data de finales del siglo XIX ha pasado por cuatro generaciones de la familia de su actual propietaria y el primer registro que se tiene de esta pieza es de 1893 cuando se indica que pertenecía a Dominga Coronel procedente de Pedregal. Pasó por varias generaciones de esta familia hasta llegar a su actual propietaria de manos de Fémina Pérez de Riera. Pesa 15 kg y tiene un diámetro de 80 cm, es de forma ovalada, su horadación central revela un uso intenso y prolongado y aún continúa en uso.

Carrito de madera, juguete

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Es un juguete presente en muchas localidades de los tres municipios. Se fabrican en madera con medidas variables que oscilan entre los 20 cm de alto por 30 cm de largo y 15 de ancho, suele colocárseles un palo de escoba o vara en su extremo posterior que sirve para manejarlos y darles impulso. También conocidos como camioncitos debido a que suelen tener la apariencia de camiones de carga, con el compartimiento de carga y en muchos casos hasta la cabina donde iría el conductor. En la parte frontal un clavo une un travesaño a la viga central sin fijarlo, atravesando longitudinalmente el carro y permitiéndole movilidad. Este travesaño tiene en cada extremo una rueda. De ambas puntas y cerca de cada rueda, hay una cabuya o cordel que va unida a un palo de escoba, y al torcerlo hacia un lado u otro, obliga al travesaño a girar, dándole dirección a las ruedas para que el camión pueda girar hacia la derecha o la izquierda. Las ruedas suelen ser unas circunferencias



de madera, forradas de tiras de goma gruesa, generalmente sacadas de la tripa o parte interior de neumáticos usados. El carro como tal, se hace uniendo diversas piezas de madera y destaca siempre el cajón o área de carga del camión, que se emplea para cargar y llevar en sus juegos, piedras o pequeños objetos. En el municipio Cacique Manaure, en la carretera Morón-Coro, en el sector El Caimán de la localidad de Yaracal, son famosos los carritos de madera que realiza Pastora del Carmen Chirinos quien tiene más de 24 años realizando este tradicional juguete. Desde sus inicios emplea cestas a las que les coloca en la base pequeñas circunferencias de madera que hacen las veces de ruedas y las cubre con la goma de ruedas de bicicletas desechadas y les hace la dirección y los ejes con listones de madera. En algunos casos en vez de colocarles ruedas de madera, recorta circunferencias de cauchos de carros en desuso, empleando las partes más rígidas para que soporten el peso de la carga que pueda llevar el camioncito de juguete.

Chinelas y alpargatas

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Tanto la chinela como la alpargata son dos tipos de calzado tradicional asociados sobre todo con las actividades del campo o de zonas rurales. En estos municipios la alpargata se suele hacer de lona con suela de cáñamo, goma o cuero. Varias familias del poblado de El Hicacal en el municipio Acosta, se dedican a la fabricación tanto de las alpargatas como de las chinelas. Las alpargatas que se hacen en El Hicacal, se hacen con cáñamo, goma o cuero y se cortan empleando unas hormas que tienen las dimensiones de la talla del calzado o del tamaño de la planta del pie que se desea realizar. Se arma la capellada, que es la punta del calzado y que tiene forma triangular, para ello o bien se corta tela en forma de triángulo o se teje en un bastidor con esa forma geométrica, empleando tres tipos de agujas de tejer, una grande, una pequeña y una de punta roma. Se teje con pabilo de diferentes grosores entrecruzando las hebras de pabilo con la aguja grande, de tal forma que las hebras de abajo queden hacia arriba y las de arriba vayan hacia abajo y se atraviesa la primera hebra de pabilo. Este paso se ejecuta cuatro veces. Como la parte superior del triángulo es más aguda, ahí cierra primero el tejido. Cuando queda 1 cm para cerrarse se prosigue hacia el resto de la capellada o parte de adelante de la alpargata, dejando siempre 1 cm para pasar el cordón inicial con la aguja pequeña en toda la extensión del triángulo.



Luego se teje la talonera que va en la parte posterior del calzado y se arma en el triángulo por la parte más ancha y hacia atrás, procediendo de igual forma que la capellada y una vez terminadas estas dos piezas, se colocan en una horma llamada tabla para juntarlas al calzado, éstas deben armarse con la aguja punta roma para no romper ni la capellada ni la talonera, tejiendo siempre con los mismos puntos. La suela debe tener el tamaño de la capellada ya terminada y con una navaja se abren los orificios por donde debe pasar el cordel y el extremo de la capellada y se zurcen todas las piezas por sus bordes.

Las chinelas son un tipo de calzado artesanal parecido a la alpargata y para fabricarlas se utiliza un patrón, agujas, tela, goma, cocuiza, sisal, tijera e hilo. Se

obtienen de tejer la capellada en triángulos de hierro que sirven de telar. Las suelas de las chinelas son confeccionadas con cocuiza y cosidas para ir uniéndolas y agrandándolas según la talla del cliente.

En la calle Guzmán Blanco de Mirimire en el municipio San Francisco, son afamadas las chinelas que elabora Laura Méndez conocida en la comunidad de Minimire como Chofi. Empezó en este oficio para la venta siendo muy niña y desde entonces ha representado al municipio en diversas exposiciones artesanales en el estado Falcón. Emplea para la suela goma de caucho. Ella fabrica las chinelas empleando una plantilla de cartón distinta para cada talla que desee realizar, la forra con dos capas de tela reforzando la parte de arriba con costura doble, para luego colocarla en una horma de madera. Corta otra plantilla de tripa de caucho para la suela de la chinela y la cose con nailon y una aguja chinelera en puntadas pequeñas a la parte del calzado que se ha colocado en la horma. Luego remata los bordes de los tejidos y la chinela ya está lista para ser usada.

Planchas

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

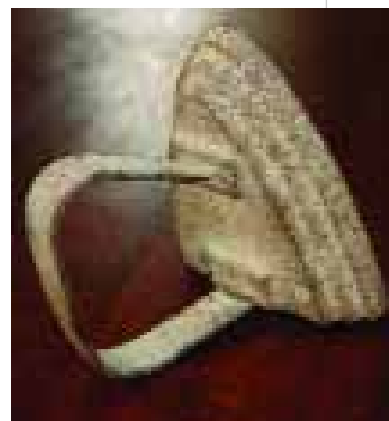


Son utensilios de forma triangular con un asa, realizados en hierro y que se encuentran distribuidas en muchas regiones de Venezuela. Suelen ser atesorados por tratarse de objetos que recuerdan la faena del planchado de la ropa, que en una época se hacía con planchas calentadas en budare o anafres, o con piezas que disponían de un pequeño depósito para guardar brasas de carbón que calentaban la plancha. Las planchas que se colocan en anafres o budares son las que se encuentran en mayor cantidad debido a que se requerían varias calentándose a la vez para ir sustituyendo aquellas que van quedando sin calor por otra que esté en el budare. Cada vez que se sustituye una plancha por otra o cuando se mancha alguna debido al carbón, se limpia la superficie de contacto aplicando la parafina de una vela que se pasa mientras la plancha está caliente y se retira con un paño limpio antes de continuar planchando.

En el municipio Acosta, en la calle Falcón del poblado de Agüide, Carmen Rodríguez posee una de estas planchas a fogón, fabricada en hierro colado, de forma triangular que mide 12 cm de largo por 8 de ancho y pesa 1 kg que posee un asa amplia para su manipulación; también en el municipio Acosta en la calle Pueblo Arriba, del poblado La Villa, José Lugo heredó de su familia paterna siete planchas de hierro de forma triangular; en esta localidad además se encuentra un par de estos ejemplares propiedad de Mauricio Gómez quien las adquirió en 1950, a un costo de diez bolívares el par y que mantiene en buen estado de conservación.

En el municipio Cacique Manaure, entre otros muchos ejemplares de estos objetos se encuentran las planchas de hierro de la década de 1930 pertenecientes a Hilda Riera y las de Jesús García, ambos habitantes del sector Altamira en la carretera Morón-Coro; la plancha de Alberta Uzcatégui en el barrio Raúl Leoni, sector La Granza de Yaracal; una plancha que data de 1910 perteneciente a Salía Arellis Pereira, otra perteneciente a Sixta Navas que data de 1912, y otra de Angelina Oliveira, las tres en la carretera nacional Morón-Coro, sector El Caimán; la de Blanca Pereira en la calle Coromoto de Campeche Nuevo; y la de María Gauda en el sector kilómetro 12 vía Las Colonias de Araurima.

Se piensa que como la faena de planchado resultaba engorrosa con este tipo de plancha debido a que no poseían fuente de calor propia y había que estar rotando de una a otra plancha en el budare, de ello se presume que aparecieron las planchas con depósito para las brasas como el ejemplar que conserva Saida Josefina Martínez en la calle El Progreso de la población de Yaracal, que es un ejemplar vaciado en dos piezas de hierro colado, la inferior en forma de caja de base rectangular hacia atrás y puntiaguda al frente mientras que la parte su-



perior dispone de una salida tubular para el humo y el calor, adosada al mango o asa para la manipulación de la plancha. La zona posterior de la plancha presenta un elemento decorativo en relieve que representa un rostro. Las dos piezas, la superior e inferior están ensambladas a modo de bisagra y son de color marrón.

De data más reciente son las planchas que se calientan empleando gasoil que son ejemplares menos abundantes en número pero igualmente valoradas y conservadas en muchas colecciones particulares. Suelen tener un peso aproximado de 1 kg con tanque de aluminio y asa de madera. De este modelo existen varias piezas que datan de la década de 1960 en la comunidad de Yaracal en el municipio Cacique Manaure como el ejemplar que conserva Carmen de Díaz en la Urbanización Ramón Antonio Medina de esta localidad y que data de 1971.

Baúles

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Los baúles son parte del mobiliario en las casas de muchas familias venezolanas, que se conservan en muchos casos como elementos decorativos. Suelen ser piezas en forma de cofre rectangular, generalmente realizadas en madera, en diferentes tamaños y con tapa, utilizados para guardar cosas. En el pasado se usaba para el traslado del equipaje de viaje. Muchos de ellos están revestidos en cuero y poseen bisagras de bronce o cuero. La manufactura de este tipo de

objetos constituye una muestra de la maestría y delicadeza con que se trabajaba un material determinado, por ejemplo, la madera, es por esto que hoy se conservan estas piezas como producto de los avances de las comunidades de este municipio y en recuerdo de los objetos que forman parte de la historia cotidiana de muchas localidades.

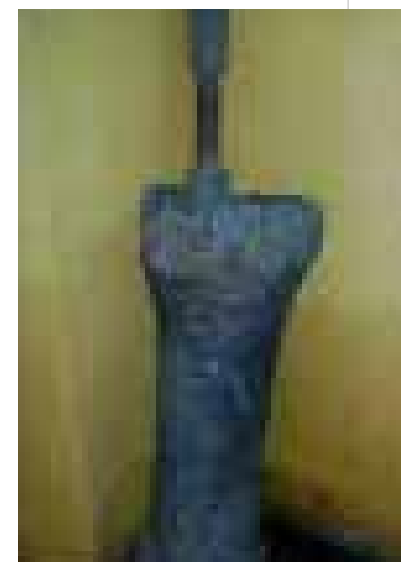
Entre otros muchos ejemplos de estos objetos se puede mencionar el baúl de madera de Graciela Martí en la localidad de El Cayude en el municipio Acosta, que es una pieza realizada en madera de cedro, de 98 cm de ancho por 62 cm de alto y 48 cm de profundidad, que posee herrajes como bisagras y la cerradura original. Graciela Martí estima que el baúl tiene más de un siglo de antigüedad porque se ha mantenido a lo largo de varias generaciones en su familia y en torno al mismo se dice que perteneció a un almirante de navío y que fue traído desde España donde había sido elaborado.

Pilones

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

En el proceso de convertir el grano de maíz en harina y obtener la arepa, entre otros alimentos tradicionales, se incluyen los pilones, objetos que son conservados en muchas colecciones particulares y que forman parte de los testimonios de vida de una época. Los pilones son un utensilio tallado en madera, que puede estar constituido por lo menos de dos piezas, la base que suele ser en forma de copa, tallada en un solo tronco, que en su parte superior posee una horadación donde se coloca el grano para tritarlo con un mazo o mano del pilón que es la otra pieza que integra el utensilio. En muchos lugares se fabrican estos implementos usando madera de roble, caoba o apamate. El tronco seleccionado se talla con machete, hachuela y escorquina, para darle forma de una copa con base redonda. En el extremo superior se hace una horadación que cumple la función de depósito, con una capacidad de hasta 3 kg.

En la calle Manaure del poblado de Agüide en el municipio Acosta, Blanca de Carrasqueño conserva un pilón que se dice tiene aproximadamente 140 años de antigü-





dad, fue tallado en un solo tronco de madera y mide 100 cm de alto y posee una horadación en su parte superior que tiene 30 cm de profundidad y 27 cm de diámetro. Parte integrante de este pilón son las dos manos de pilón elaboradas en madera, de 45 cm de largo, ovaladas en los extremos y delgadas en el centro para facilitar su manipulación.

En la calle El Progreso del poblado de Yaracal en el municipio Caci que Manaure, Saida Josefina Martínez conserva un pilón de 1,20 m de alto por 26 cm de diámetro, tallado en una sola pieza y que data de hace cinco décadas, se emplea aún actualmente para moler maíz. También en Yaracal, en la urbanización Raúl Leoni, Cira de Jiménez preserva un pilón de madera que le fue regalado en 1970 por su suegra Angélica de Jiménez, mide 1,40 m de alto por 36 cm de diámetro, tallado en forma de copa en dos piezas y ensamblado.

Chinchorros y hamacas

MUNICIPIOS | Acosta, Caci que Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Tanto el chinchorro como la hamaca son implementos para el descanso que se cuelgan de vigas, columnas, tubos, ramas y en las paredes de las casas desde ganchos especialmente diseñados para tal fin, llamados alcayatas. La diferencia entre el chinchorro y la hamaca es que el primero tiene una superficie



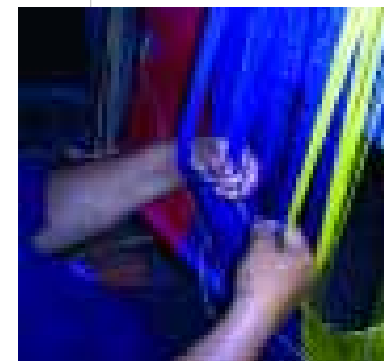
tejida en forma de red, con aberturas de aproximadamente 3 cm a lo largo de toda su superficie que permite la ventilación refrescando a su ocupante, se suele usar generalmente durante el día cuando hace más calor mientras que la hamaca es de tejido cerrado, frecuentemente en material abrigador, lo que permite resguardarse del frío durante la noche.

Para la elaboración del chinchorro tejido se emplean dos telares con dos travesaños en los que se monta el nailon de abajo hacia arriba longitudinalmente. Luego se baja el cruzado y se comienza a tejer dejando una guía en cada cruzado que debe llegar a la parte del medio. Los cruzados se suben con paletas de madera y peine, introduciendo dos cintas de tela de dos centímetros de ancho por dos a tres centímetros de largo. Al llegar a la parte del medio se hace la tripa tejida o de cadena de 2 m a 3 m de ancho. La tripa se quita y se colocan las cabuyeras, dos a cada lado de la malla, que puede ser amarrada o corrida.

Otra forma de tejer chinchorros, característica en el poblado El Hicacal del municipio Acosta es empleando un telar conformado por dos varas horizontales de madera, dispuestas paralelamente a la distancia o altura del tamaño del chinchorro que se desea elaborar y sujetas en sus extremos por dos palos largos dispuestos en vertical y paralelos entre sí, formando un marco rectangular; se fijan líneas del nailon de abajo hacia arriba y luego se pasa el nailon de forma cruzada en horizontal intercalando ambas líneas formando el tramado deseado desde arriba hacia abajo. Una vez terminada esta primera parte se empieza a realizar el tejido dándole distintas formas como la de cuadrados, la de piña o la de forma de letra M; se deja un espacio sin tejer que es utilizado para pasar por allí una cuerda que recibe el nombre de cuerda guía. Una vez concluido el tejido se remata atando o cosiendo a las puntas las cabulleras o cuerdas de las que colgará el chinchorro.

En la calle principal de Mirimire, en el poblado El Cruce del municipio San Francisco, son afamados los chinchorros que elabora María Rodríguez, quien se dedica a este oficio desde hace más de dos décadas además de impartir talleres de elaboración de chinchorros.

En el municipio Caci que Manaure, en la carretera Morón-Coro, sector El Caimán del poblado Yaracal, Antonia Herrera de Primera destaca en la elaboración de hamacas, actividad que aprendió de su madre y que realiza desde los ocho años. Para elaborar una hamaca Antonia Herrera de Primera emplea como mínimo cuatro rollos de nailon fino y uno de nailon grueso, éste último para hacer las cabulleras. Cada rollo pesa 700 gr. Hace un telar a partir de dos palos de madera de 2 m de largo y 10 cm de grosor, dos palos de madera de 1,20 m de largo y 10 cm de grosor, varios rollos de pabulo unicolor o de varios colores y 4 varillas. Con los palos arma un telar, disponiendo los más largos verticalmente y los más cortos horizontalmente atados a los extremos de los anteriores.



Se arma la hamaca de acuerdo al tamaño deseado pasando el pabulo por encima del telar y en la parte inferior por debajo. La hebra que queda sola es la guía. Se entrecruza el hilo de atrás hacia delante y de adelante hacia atrás. Se vuelve a entrecruzar y se le pasan dos varillas que se llevan arriba y abajo, sacando las anteriores y así sucesivamente hasta llegar al centro de la hamaca. En ese punto se pasa un cordón llamado tripa que se hace del mismo pabulo.

Una vez esté tejida toda la superficie de la hamaca, se procede a agregarle las cabulleras en el extremo superior e inferior. Se suele poner para ello dos púas clavadas en el suelo a una distancia de 90 cm y se dividen los cabos de la hamaca en partes iguales, atravesándolas con un cordel y entrecruzándolas en las dos púas. Al final se les hace un remate para que no se suelten.

maca en partes iguales, atravesándolas con un cordel y entrecruzándolas en las dos púas. Al final se les hace un remate para que no se suelten.

Trapiche manual

MUNICIPIOS | Acosta, Caci que Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

En muchas casas de las zonas rurales con modestas plantaciones de caña de azúcar, existe este implemento que se emplea para extraer el jugo de caña, ya sea para hacer pape-lón o en su defecto para emplear el jugo directamente para endulzar el café o las comidas que se consumen a diario. Este implemento puede ser un tronco con una abertura en uno de sus laterales, con una plancha de madera con canal contra el que se exprime la caña y una vara de madera que se incrusta en el hueco a manera de palanca. Entre la base pla-



na del hueco y la palanca se coloca la caña, que es triturada por trozos entre ambos elementos de madera, el jugo extraído corre por el canal de la base plana hasta un recipiente donde se recolecta el zumo. Otra versión de este mecanismo consiste en dos rodillos dispuestos uno sobre otro, ambos con superficie de metal perforado que al girar movidos por una manivela en uno de sus ejes, Trituran la caña que pasa entre ellos dejando caer el jugo en un envase dispuesto bajo los rodillos. También existe el trapiche tipo horqueta volteada con un hueco en la parte de arriba donde se introduce un palo o barra, que es el exprimidor de la caña.

Budare

MUNICIPIOS | Acosta, Caci que Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Se trata de una plataforma resistente que se coloca sobre el fuego y es empleada la mayor parte de las veces como superficie para asar alimentos, aunque existen todavía budares en pequeño formato que eran usados antiguamente para calentar la base de las planchas de hierro para planchar la ropa. Los budares pueden ser de arcilla cocida, de hierro colado o más recientemente los de cemento y arena que se





fabrican con una mezcla de tierra, arena, cemento y agua, se vacían en un molde circular y se dejan secar para colocarlos luego sobre una estructura semejante a una caja sin tapa hecha de piedra en forma de horno, con una abertura frontal para colocar la madera y las brasas ardiendo, con el fin de que no se expanda el fuego y se concentre más el calor.



Mucho más tradicionales son los llamados budares de tierra que en realidad se hacen con arcilla o tierra arcillosa extraída de las orillas de los ríos, que se lleva hasta la comunidad y se deja secar para luego triturarla y cernirla hasta que quede una arenilla muy fina que se mezcla con ceniza y agua para que compacte y adquiera resistencia. Luego se hacen pelotas con la mezcla que se extienden hasta darle forma

al budare, lijando su superficie. La ceniza permite que el budare sea más resistente tras la quema para solidificar el barro. Se le da la característica forma redonda al utensilio y se deja reposar por tres días antes de quemarlo.

Un budare de gran tamaño como el empleado para hacer tortas de casabe, es una pieza que oscila entre metro y metro y medio de diámetro. Los de menores dimensiones como para cocinar cachapas o arepas, se suelen colocar sobre tres piedras y leña; si son de mayor tamaño se hacen más gruesos y se montan en una estructura circular con paredes no menores a los 30 cm de alto y una abertura frontal para colocar la leña y las brasas.

En el poblado de San Juancito del municipio Acosta, Hilda Sequera conserva un budare de barro que según se estima, tiene setenta años de antigüedad y perteneció a Juana Riera, vecina de la localidad que aún es utilizado para cocinar arepas peladas, cachapas y casabe, mide 60 cm de diámetro, con un espesor aproximado de 2 cm y fue elaborado mezclando el barro con cenizas de madera de guarataro. En la comunidad de Campeche Viejo, en el municipio Cacique Manaure, Francisca Colina posee un budare de hierro colado, de forma redonda, que tiene 58 cm de diámetro, pesa 1 ½ kg y data de inicios de la década de 1960.

Colecciones de numismática

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Con la denominación de numismática se conoce a la labor de identificar, catalogar y coleccionar monedas tanto las acuñadas en metal como el llamado papel moneda o billetes. En el poblado Milano del municipio Acosta, en la

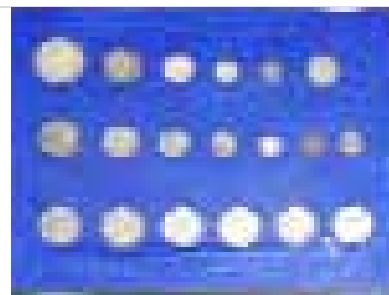
vía a La Pastora, por la entrada a La Bajura, vive Carmen Arias quien es quien custodia una colección de monedas que perteneció a Wence Sánchez, vecino de la localidad. Esta colección está conformada por trece monedas de distintos tamaños y valor, acuñadas todas en metal; dos de ellas elaboradas en plata pura, una de las cuales data de 1886 y otra de 1904, en ambas el anverso está ocupado por una efígie del Libertador Simón Bolívar y por el reverso el escudo de Venezuela rodeado por el texto Estados Unidos de Venezuela. Hay además una moneda pequeña de 1901; tres monedas de un bolívar de 1919, 1921 y 1945 respectivamente; cuatro monedas de dos bolívares de los años 1926, 1929, 1935 y 1936; dos monedas de un real de 1944 y 1946, y finalmente una locha o moneda de doce y medio céntimos acuñada en 1945.

En el municipio Cacique Manaure, en la Calle 1 del sector Las Viviendas en Yaracal, Gladys Lugo posee un par de monedas de plata ambas acuñadas en 1960, una de un bolívar de 10 gr y la otra de 5 gr. También en el municipio Cacique Manaure, en la carretera nacional Morón-Coro, sector El Caimán Norka de Rojas conserva desde 1968 varias monedas de plata que datan de 1945, 1954 y 1960. Son seis piezas de 1 bolívar de 1960; dos piezas de 2 bolívares de 1945 y dos piezas de 25 céntimos de 1954. Estas colecciones son valoradas por muchas comunidades por tratarse de testimonios materiales del pasado reciente.

Lámparas de mechurrio y lámparas de kerosén

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Las lámparas de mechurrio son un tipo de linterna que se elaboran a partir de una lata con tapa o envase metálico con combustible en su interior que suele ser kerosén o gasoil y una mecha que es la que se enciende en la boca del recipiente y que suele ser de franela de algodón. Muy comunes sobre todo en aquellos poblados donde se carece de energía eléctrica constante, estas lámparas reciben su nombre de *mechurrio* o *mechurro* del uso de una mecha para mantenerse encendida. La llama es encendida en el sobrante de la mecha que sobresale de la lata, el fuego arrastra hacia la superficie el combustible. A medida que el depósito de material inflamable va quedando vacío, la llama que alumbra se va tornando azulada.



Su funcionamiento deriva de lámparas más elaboradas, de fabricación industrial y de cuerpo de metal y vidrio conocidas más comúnmente como lámparas de gasoil o kerosén, que se localizan en áreas rurales en las que la electricidad es un servicio de reciente data.

A diferencia de las lámparas de mechurrio, las de gasoil o kerosén poseen regulador de llama para hacer variar la intensidad de la llama de acuerdo a la necesidad o presencia del usuario. Este tipo de lámpara posee el depósito de combustible en la base, una boca para suministrar combustible al tanque, ubicada generalmente diagonal al mecanismo que controla la llama y la mecha, dispuesto en la parte superior del tanque. Estas lámparas una estructura de alambre y lámina metálica que circunda el mechero con regulador de carburante y la pantalla de vidrio o guarda brisa que se emplea para proteger de la intensidad del viento a la llama, que suele ser de forma cilíndrica y abierta en la parte superior donde se une a la estructura que soporta el asa para sostener la lámpara o para colgarla.

En el km 12 vía las colonias de Araurima, en el municipio Cacique Manaure, María Gauma posee una lámpara de gasolina marca *Coleman* que data de finales de la década de 1950, pesa 2 kg, es de color verde y mide 35 cm de alto. Posee guardabrisa de vidrio y tres válvulas, una para el llenado, otra para que la gasolina suba al cilindro y la restante para bombear aire al interior del tanque y ejercer presión sobre el combustible para bombearlo a la mecha. Esta pieza todavía está en uso y perteneció originalmente al padre de María Gauma llamado Hermógenes Gauma. En la urbanización Las Viviendas del poblado Yaracal, en el municipio Cacique Manaure, Sonia Arteaga posee una lámpara a gasolina de cuerpo de hierro con guardabrisa de vidrio y mango de hierro, que pesa 3 kg, mide 49 cm de al-

to por 12 cm de diámetro y data de 1954. En la calle El Progreso de Yaracal, Saida Josefina Martínez posee tres lámparas, una de marca *warnillo usoniya 863* de inicios de la década de 1960, esmaltada en color negro, pesa 2 kg y tiene guardabrisa de vidrio; una lámpara marca *Coleman* de 57 cm de alto esmaltada en color verde, de tres válvulas; y la tercera lámpara, de 45 cm de altura, alimentada a kerosén, que perteneció a un vecino de la localidad de nombre Raúl Jiménez, quien la adquirió por 75 céntimos en 1954, aún en uso y en buen estado de conservación.

Máquinas de coser

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Existen muchas máquinas antiguas que eran usadas tanto por amas de casa como por costureras distribuidas a lo largo de estos municipios y que son atesoradas por sus actuales propietarios como testimonio de los usos y costumbres de antaño. La mayoría de estas máquinas poseen una manivela con la que se opera manualmente la máquina o se conecta por una correa de transmisión a una rueda mayor activada por la acción de un pedal, en un mueble que sostiene tanto la máquina como el mecanismo de pedal.

En la urbanización Las Viviendas del poblado Yaracal, en el municipio Cacique Manaure, Sonia Arteaga posee una máquina de coser de hierro del año 1960 marca *Singer* con base de madera que pesa 11 kg y mide 18 cm de ancho por 37 de largo, es manual y se encuentra en uso actualmente. Con esta máquina, Sonia Arteaga ha elaborado desde los uniformes de sus hijos hasta ropa para vecinos de la comunidad, así como amigos y conocidos. En la carretera Morón-Coro, sector El Caimán de Yaracal, Cecilia Chirino posee



una máquina de coser accionada a pedal gracias a una polea de 60 cm de largo que adquirió hace poco más de cuatro décadas. La máquina es marca *Angama*, de color negro y se encuentra colocada en un mueble de hierro colado y madera. Todavía se encuentra en uso y con esta pieza Cecilia Chirino ha confeccionado diversas prendas para los vecinos de la localidad, en especial trajes para conmemoraciones y eventos festivos.

Tinajas, tinajeros y vasijas de barro

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



En muchas localidades de toda la geografía nacional encontramos estas piezas que se emplean para la purificación y conservación del agua. Los tinajeros están conformados por un mueble, generalmente de madera, en cuya parte superior se coloca una piedra porosa para filtrar el agua y en la parte inferior un envase llamado tinaja que recoge el agua gota a gota.

La tinaja es una vasija de barro cocido con base de forma convexa, cuerpo mucho más ancho en el medio y cuello curvo angosto. Su forma y material permiten conservar el

agua recogida mucho más fresca que la temperatura promedio del medio ambiente donde esté ubicada. En la calle Los Luises del poblado de San Juan de Los Cayos en el municipio Acosta, Douglas Quintero preserva una tinaja que tiene más de 80 años de antigüedad y que heredó de su abuela. Esta pieza se encuentra en buen estado de conservación y ha sido exhibida en varias oportunidades en la Casa de la Cultura María Martha Mustiola como parte de los testimonios materiales del pasado de esta comunidad.



En el poblado de San Juancito del municipio Acosta, Juana Riera conserva una tinaja elaborada en barro y polvo de la piedra de guarataro, lo que le confiere a la pieza una tonalidad blanuzca y características vidriosas, elaborada hacia inicios de la década de 1920 y que se empleaba para conservar agua.

Aro, juguete

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



El aro es un juguete simple, elaborado a partir de un elemento circular que a veces va propulsado o dirigido por una vara. El objetivo de este juguete es hacerlo girar como rueda, tratando de mantener el equilibrio de la misma en su recorrido, a veces corriendo tras el aro, otras veces caminando según la velocidad dada al objeto.

Sillas forradas en cuero de chivo

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Como el ganado caprino es mucho más abundante en esta región que otros tipos de animales de cría, es muy común en todo el estado Falcón, la silla de espaldar y asiento recubierto con cuero de chivo. Cuando la estructura del mueble es de madera, se cortan las tablas en forma de listones cuadrados y se les hacen perforaciones con travesaños en la parte inferior de las patas. Adicionalmente se clava el cuero en el asiento y espaldar de la silla con clavos de ½" y 2" para el espaldar y travesaños, respectivamente.



Para limpiar y secar el cuero, una vez se ha desollado el animal, asegurándose de retirar todo resto de carne, se ata el cuero a un bastidor o marco de madera, estirando el cuero y extendiéndolo horizontalmente para cubrirlo con una fina capa de ceniza y cal, sustancias que hacen que se seque el cuero. Una vez seco, se humedece con agua y se le echa cal por la cara del cuero que estuvo en contacto con la musculatura y la carne del animal, se envuelve como un pañuelo y se deja en un tobo por 15 días aproximadamente. Es entonces cuando se alisa empleando una navaja para que el material quede lo suficientemente liso y duro como para manipularlo.

Aún cuando los muebles o sillas de madera y cuero son comunes en muchas casas de esta región, la mayor parte de estos objetos se conservan hoy en día como adornos y testimonios de épocas anteriores. Sin embargo, el proceso de curtiembre del cuero y el posterior empleo de este material para forrar sillas, se mantiene en los asientos de estructura de cabilla de metal soldado, por ejemplo, en la calle Ramón Antonio Medina, de la población de Yaracal en el municipio Cacique Manaure, Ramón Amaya es un reconocido tejedor de cuero de chivo, labor que empezó hacia inicios de la década de 1990 viendo a otros artesanos de la región cuando vivía en el sector Las Viviendas de este municipio. Desde entonces adquiere los cueros de los animales que sacrifican en el matadero, procesa el material y forra las sillas y sillones de metal. Esta actividad se ha constituido en una de las fuentes de sustento de su familia.

Cuatro, instrumento musical

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Es un instrumento compuesto por una caja sonora con cuatro cuerdas y sus clavijas. La afinación del cuatro se realiza en Sol Mayor y es uno de los instrumentos musicales tradi-

cionales presente en la mayor parte de las manifestaciones y festividades de todo el país. Se dice que este instrumento es una derivación de la vihuela española, introducida al continente americano por los colonizadores españoles. En el poblado Guay del municipio San Francisco, frente a la escuela Guay, son afamados los cuatros que fabrica Ángel Canelón desde 1946. Emplea madera de cedro en la elaboración de estos instrumentos musicales que expende dentro y fuera del municipio. Los conocimientos de este oficio le fueron transmitidos de sus padres y sus abuelos.



Utensilios de totuma o tapara

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

La tapara es elaborada con el fruto de un árbol silvestre llamado tapara. La corteza dura de este fruto, generalmente de forma ovalada y de dimensiones variables, es empleada como envase, recipientes para conservar líquidos, envases para beber o como cuchara. En las zonas rurales de gran parte del estado Falcón se suelen elaborar diversos utensilios de uso doméstico como recipientes para tomar café, sopa, agua, entre otras, a partir de la totuma o tapara. Para su elaboración es necesario que las conchas estén duras, seguidamente se cortan con un serrucho dependiendo de la forma y tamaño del utensilio que se requiera, posteriormente se limpian, se sancochan y se raspan con una cuchara hasta que queden de su color natural y se colocan al sol. Como envase para la conservación de líquidos el fruto se toma del árbol y se le abre un agujero en la parte superior, se le añade agua, se tapa y se deja por tres días, de esta manera se ablanda el interior también denominado tripa que se extrae con un pedazo de madera. Si la



tapara va a ser usada para conservar la leche, se le agrega suero y se deja por una semana y se le echa agua por cinco días si es para llevar agua.

Utensilios de madera

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



La madera es uno de los materiales más accesibles para la elaboración de muchos de los utensilios que se emplean tanto para preparar los alimentos como para servirlos, así como para hacer mobiliario y enseres muy diversos. Estos objetos suelen ser elaborados en madera de saqui-saqui y cartán, talladas empleando machete y hacha y se realizan en diversos formatos dependiendo del uso para el que se los requiera. Entre los utensilios más comunes se encuentran las bateas de madera, implementos versátiles que se emplean bien sea para amasar y preparar alimentos o

como recipiente para el transporte y lavado de ropa. Son piezas labradas en madera que en el centro poseen una horadación en forma de escudilla o ponchera. Existen versiones en pequeño formato de estas bateas que sirven de platos para comer. En la calle principal del poblado La Loma, en el municipio San Francisco, Nicolás Corniel se desempeña como labrador de madera elaborando cucharas, paletas, bateas, cuchillos, tenedores, tablas de picar y pilones. Para elaborar las bateas selecciona una madera del tamaño adecuado a partir de un tronco al que limpia de corteza con un hacha hasta dejar sólo el corazón de la madera, que es el que sirve para tallar. Emplea la azuela para horadar, el machete para cortar y dar forma y luego lija por dentro para que quede lisa y por el exterior lo deja al natural o lo alisa y barniza.

Escoba de monte

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Conocidas en muchas regiones de Venezuela como escobas de millo o mijo, estos implementos para la limpieza doméstica se elaboran a partir de tallos de una planta de hojas planas, largas y puntiagudas que suele darse en los pantanos y zonas de agua empozada así como en las orillas de los ríos. Para elaborar estas escobas, se limpian de hojas los tallos, se cortan a la longitud deseada, se agrupa una cantidad de estos tallos cortados en torno a la punta de un palo o vara lo suficientemente larga y dura, se amarra con

otro tallo al palo y ya está lista para ser usada. En ambos municipios se emplea mayormente con fibra tejida por torsión y suele medir 1,48 m de largo por 30 cm de diámetro en su base, que suele ser de forma triangular. Saida Josefina Martínez, en la localidad de Yaracal, municipio Cacique Manaure, posee dos de estas escobas que eran empleadas por las mujeres de la familia Martínez ya hacia finales de la segunda década del siglo XX y se encuentran en buen estado de conservación.



Calderos de hierro

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Al igual que el budare de hierro, los calderos de hierro se encuentran entre los utensilios de cocina más comúnmente empleados para la elaboración de muy diversos platos de la gastronomía falconiana desde hace décadas. Suelen ser piezas de hierro colado cuya superficie interior se macera con cebo de animal al fuego durante horas y en cada cocción el caldero va tomando su superficie aislante característica. Tener un caldero que perteneció a la abuela o a algún familiar a quien se recuerda por sus habilidades gastronómicas es motivo de orgullo entre muchos pobladores de estos tres municipios. Entre algunos de los ejemplares de calderos de hierro que se conservan como testimonios materiales del pasado reciente se encuentra el caldero de Francisco Colina, quien vive en la carretera nacional Morón-Coro, sector Campeche Viejo del municipio Cacique Manaure, él posee un caldero de dos asas que data de 1954, pesa 1 kg y tiene una profundidad de 9 cm



por un diámetro de 46 cm. También en el municipio Cacique Manaure, en la calle Ramón Antonio Medina de la urbanización Las viviendas en Yaracal, Sonia Arteaga, posee un caldero de hierro, adquirido en 1977, es de color gris, pesa 2 kg, mide 46 cm de diámetro por 6 cm de profundidad y tiene dos orejas o asas.

Templo San Isidro Labrador

MUNICIPIOS | San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Mirimire
DIRECCIÓN | Frente a la plaza Bolívar
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Arquidiócesis de Coro



Entre las piezas que resguarda este templo se encuentran varias imágenes vaciadas en yeso y policromadas entre las que destaca la imagen de San Isidro Labrador, santo patrono de la localidad y advocación a la que está dedicada la iglesia, una Inmaculada Concepción, un Divino Niño, un Santo Sepulcro y en el altar mayor, un Cristo Crucificado.

El Cristo Crucificado es una figura vaciada en resina y está policromada en esmalte de producción industrial sobre una cruz de madera. Es una imagen de cuerpo entero crucificada, rostro ladeado a la derecha, cabello, bigote y barba de color castaño oscuro, en la sien tiene una corona de espinas. Viste perizoma de color blanco. Es la imagen central que se emplea en la conmemoración religiosa del Viernes Santo.

Una de las piezas de mayor belleza es el Cristo en el Sepulcro o Santo Sepulcro, que representa a Jesús en posición yacente dentro de un sarcófago de estructura de madera lisa de color castaño claro y paredes de vidrio. Sobre una superficie forrada con tela de color blanco está dispuesta la imagen de Jesús con el rostro de frente, ojos cerrados, cabello largo, bigote y barba de color cas-

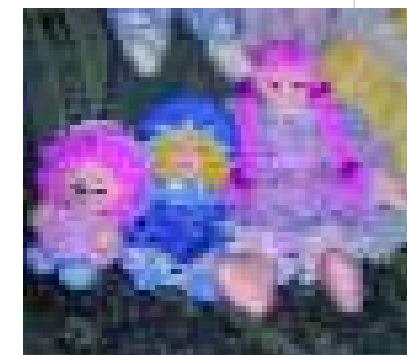


taño oscuro y el torso desnudo. Viste perizoma de color blanco con detalles vegetales en color dorado en el borde inferior. Brazos rectos a ambos costados del cuerpo, piernas semi-flexionadas con el pie derecho colocado sobre el izquierdo, estigmas visibles en manos, pies y costado, además de heridas en las rodillas.

Muñecas de trapo

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Las muñecas de trapo son quizás uno de los primeros y más entrañables juguetes con los que las niñas de diversas comunidades tienen contacto. En la calle principal El Paraíso de la localidad de Mirimire en el municipio San Francisco, María Molina se ha dedicado a elaborar muñecas de trapo desde hace poco más de dos décadas. Para la elaboración de las muñecas emplea la técnica artesanal a partir de retazos de telas de colores y estampados muy diversos. Realiza primero el patrón sobre tela, lo corta y cose para luego armar la muñeca por partes, rellena el cuerpo con retazos de tela y lo cierra con costura. Posteriormente elabora la vestimenta, le pinta la cara a las muñecas y con tiras de seda o estambre grueso, le coloca el cabello y quedan listas para su uso. Las muñecas de trapo de María Molina han sido exhibidas



en diversas muestras artesanales organizadas por el Instituto de Cultura del Estado Falcón, Incudef, representando al estado Falcón en varios eventos realizados en otros estados del país.

Colección de la familia Pereira Pérez

MUNICIPIOS Cacique Manaure
CIUDAD/CENTRO POBLADO Yaracal
DIRECCIÓN Carretera Morón-Coro vía Campeche Viejo
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Familia Pereira Pérez



Es una colección, que consta de un caldero de hierro que data de 1937 con un peso aproximado de 15 kg; un batidor de madera con forma cilíndrica que data de 1964 de 30 gr de peso; una cava elaborada en aluminio galvanizado que data de 1962, mide 60 cm de largo por 50 cm de ancho; una cesta tejida a mano de caña brava, elaborada con cañas que nacen a orillas del río próximo a Yaracal, la cesta mide 15 cm de ancho por 15 cm de largo, gran parte de su tejido se está perdiendo, esta canasta data de 1960. La comunidad valora

esta colección debido a que los objetos que la integran han sido exhibidos en escuelas y liceos como muestras representativas de los usos y costumbres de antaño.

Colección de Saida Josefina Martínez

MUNICIPIOS
CIUDAD/CENTRO POBLADO Yaracal
DIRECCIÓN Calle El Progreso, diagonal a la fuente de soda La Gran Parada de Yaracal
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Saida Josefina Martínez



Esta colección está conformada por varios objetos que son valorados como testimonios materiales del pasado reciente de esta localidad. Entre los objetos que resguarda se encuentra una jarra de peltre de color blanco con manchas negras de más de tres décadas de haber sido elaborada, pesa 750 gr y mide 38 cm de alto, tiene capacidad para dos litros, presenta regular estado de conservación; un barril con capacidad para cinco litros, que se usaba para trasportar

agua y perteneció a los padres de Saida Martínez, tiene poco más de cuatro décadas y se encuentra en regular estado de conservación; un reloj de madera de cuerda y manilla marca roles, mide 80 cm de altura que adquirió hace 37 años, todavía está en uso y se encuentra en buen estado de conservación; posee un tinajero que tiene más de cuatro décadas con su respectiva piedra para filtrar el agua y su tinaja para recogerla, se conserva en buen estado; 60 botellas de diferentes años, diez de ellas con más de 30 años de antigüedad entre las que destacan botellas de la cervecería Zulia, refrescos de fanta y grappette, cerveza Caracas, un refresco hit con su emblema y una bebida gaseosa llamada polo, así como una botella verde de cervecería Caracas de 1904-1912, todas en buen estado de conservación; un florero labrado de madera con dos asas decorativas, de 2 kg de peso y 60 cm de altura; dos sombreros rancheros de color marrón con más de 30 años de antigüedad, en regular estado de conservación; una cocina de kerosén de color marrón y negra con dos hornillas, pesa 3 kg y mide 50 cm de alto por 20 cm de ancho, las hornillas se encienden por medio de válvulas, escasamente usada, presenta buen estado de conservación; un tocadiscos con grabadora que mide 1 m 50 cm de largo, 55 cm de alto y 40 cm de ancho, elaborado en la década de 1960, se mantiene en buen estado de conservación y ha sido empleado como objeto de exhibición; y 59 discos larga duración de acetato, de 33 revoluciones por minuto en buen estado de conservación.



Colección del templo en honor a San Juan Bautista

MUNICIPIOS Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO San Juan de los Cayos
DIRECCIÓN Avenida Bolívar con calle principal
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Arquidiócesis de Coro

La colección de este templo está conformada por mobiliario, objetos e imágenes de uso religioso vaciadas en yeso y policromadas que son empleadas en la liturgia y otros ritos de la religión católica. Entre el mobiliario destacan 20 bancos de madera de seis puestos cada uno, de asiento de tablón liso, espaldar



de rejilla de madera y reclinatorio en la parte posterior, distribuidos en dos hileras de diez bancos cada una y colocados a los lados de la nave dejando libre el eje central del templo.

Al centro del presbiterio se encuentra una mesa de altar y tras ella un asiento central empotrados en la pared de un puesto, destinado al oficiante principal, es una estructura de concreto que forma parte de la pared del altar y destaca por poseer asiento y respaldo de tablero forrado en tela de color rojo, con apoya brazos dispuestos a los lados del asiento y a ambos lados de éste, dos bancos de asientos de madera liso, en forma semi circular, apoyados sobre planos de concreto frisado que les sirven de patas, no poseen apoya brazos y al igual que el asiento central del oficiante, se encuentran elevados sobre el nivel del piso de la nave del templo. Los bancos a los lados del asiento del oficiante son de seis puestos cada uno, referencia a los doce discípulos de Jesús.

Existen además diversas luminarias de metal y vidrio entre las que destacan las tres lámparas dispuestas al centro del techo de la edificación, que son lámparas de seis brazos vaciadas en metal cada una, con igual número de luminarias y con lágrimas y adornos de cristal, sostenidas por cadenas y operadas eléctricamente.

Existen además diversos objetos que se emplean en la liturgia tales como cálices, copones, incensarios, relicarios, el sagrario y otras piezas elaboradas en metal, de color plateado y dorado, con motivos en relieve, obtenidos por repujado del metal como en el caso de los cálices y copones, o de piezas ensambladas de metales obtenidos en diferentes vaciados como el sagrario y el ostensorio. En el caso del ostensorio y de algunos de los copones hay presencia de vidrio o cristal talado o esmerilado, en el altar se ubican por ejemplo varios porta cirios de mesa con sus respectivos guardabrisa de vidrio.

El templo resguarda también una colección de imágenes de bulto de santos y vírgenes vaciadas en yeso y policromadas, entre los que destacan dos figuras del santo patrón de la localidad y advocación a la que está dedicado el templo: San Juan Bautista. Las dos imágenes son de distintas dimensiones, una de mayor tamaño, ubicada en la pared lateral derecha del presbiterio, que es una figura de 1,50 m de alto que fue adquirida en España, y representa al santo dispuesto en posición pedestre, de cuerpo entero, con el rostro de frente, cabeza ligeramente girada sobre su



hombro derecho, cabello ondulado, barba y bigotes de color castaño oscuro y boca entreabierta. Tras su cabeza se aprecia nimbo de metal de color dorado. Viste una túnica de superficie texturizada que semeja la piel sin curtir de un cordero, sujeta a la cintura por un cinto de tela, la vestimenta deja al descubierto el pecho, los brazos y las piernas, lo que permite observar el tratamiento anatómico de la pieza. San Juan Bautista tiene el brazo izquierdo flexionado a la altura de la cintura, sosteniendo con su mano una vara de metal de color bronce terminada en cruz y una bandera de tela que pende de los brazos de esta cruz, la bandera es de color rojo de fondo con una cruz latina de color blanco en el centro. El brazo derecho está extendido a un lado de la imagen hacia el frente y hacia arriba, con el dedo índice apuntando hacia arriba. La imagen está descalza, con el pie izquierdo hacia delante y el derecho hacia atrás en ac-

titud de avanzar, una oveja de cuerpo de color blanco en posición yacente se encuentra entre ambos pies del santo. La imagen se apoya sobre una superficie de base cuadrada con las esquinas truncadas que en su parte superior es de color gris con veteados que hacen suponer la representación de un piso de roca rugosa y con los bordes de color castaño claro, también veteados que simulan la superficie del mármol.

La otra imagen de San Juan Bautista es de 70 cm de alto y suele estar colocada sobre la mesa del altar, es una figura de cuerpo entero, en posición pedestre, con el rostro y la mirada de frente, cabello ondulado y abundante, barba terminada en dos puntas y bigotes oscuros, de color castaño claro. En la cabeza nimbo de metal de color dorado. Viste una túnica hecha con la apariencia de cuero sin curtir de varios colores, con preponderancia del castaño claro, dorado y sepia en toda la superficie. La túnica está sujeta a la cintura por cinturón de color negro con hebilla, está abotonada a la altura del pecho y deja al descubierto parte de los brazos y las piernas desde las rodillas hacia abajo. Lleva una manta de color granate sobre su hombro derecho, decorado con motivos vegetales en dorado. Tiene el brazo derecho extendido hacia arriba a un costado del cuerpo, con el dedo índice y medio apuntando hacia arriba. El brazo izquierdo, flexionado a la altura de la cintura, tiene la mano en posición de sostener un bastón inexistente. La figura de San Juan Bautista está descalza, con el pie izquierdo hacia delante y el derecho hacia atrás en actitud de avanzar, a su espaldada, en el suelo,



yace una oveja de color blanco. La figura se apoya sobre una base rectangular de esquinas truncadas que en la parte superior muestra una superficie rugosa que asemeja a la grama, de color verde y sepia.

En la pared del presbiterio se encuentra una imagen de Cristo Crucificado que es una pieza de 1,70 m de alto vaciada en yeso y policromada y dispuesta sobre una cruz de madera. Es una imagen masculina de cuerpo entero, rostro ladeado sobre el hombro derecho y mirada hacia arriba, cabello largo ondulado, barba y bigote de color negro. Viste perizoma o manto de pureza de color blanco sujeto a la cintura. Tiene los brazos extendidos a ambos lados del cuerpo, las manos unidas por medio de clavos a la cruz. Piernas flexionadas con el pie derecho sobre el izquierdo, unidos con clavo a la cruz. En el extremo superior del madero vertical hay una placa con la inscripción *INRI*.



Colección de la capilla en honor a la Virgen del Valle

MUNICIPIOS	Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO	San Juan de los Cayos
DIRECCIÓN	Sector Pueblo Arriba
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Arquidiócesis de Coro

En una modesta edificación de la localidad de San Juan de los Cayos, erigida por los pescadores de la comunidad, se encuentra una imagen de la Virgen del Valle, que cada 8 de septiembre sale en procesión por el poblado y luego es paseada en botes pesqueros por las costas del municipio. En torno a la imagen, cuya celebración convocaba a los pescadores por iniciativa de Naida Arnia, Alberto Jiron y Rosa Yáñez, vecinos de la localidad, se erigió la capilla que resguarda la figura de bulto, vaciada



da en yeso y policromada que fue adquirida en España en 1971 con los aportes de la comunidad. El lugar donde se erige la capilla ha adquirido tal relevancia que la zona es llamada también sector La Capilla. La imagen a la que le cantan décimas y es centro de esta devoción, fue adquirida a un costo de 12.000 Bs para la fecha.

Es una figura en posición pedestre, rostro de frente, con ambos brazos flexionados y las manos unidas junto al pecho en actitud de orante. Los fieles de la comunidad le han vestido con atuendos elaborados en tela de color blanco y encajes del mismo color, adornado con motivos tejidos en hilo de color dorado y una corona en la cabeza elaborada a partir de una estructura de alambre recubierta por perlas de bisutería y encaje bordado de color dorado. Viste túnica Blanca y mantilla del mismo color. Está ubicada sobre un altar al centro de la pared de fondo de la capilla.

Otras dos imágenes de bulto, vaciadas en yeso y policromadas, que destacan dentro de esta capilla son una representación de la Virgen de Nuestra Señora de Coromoto, patrona de Venezuela y una imagen de la Virgen de

Fátima, ambas piezas ubicadas cada una sobre una piana de madera y dispuestas una en cada pared lateral del interior de la capilla. La imagen de la Virgen de Fátima se encuentra en la pared lateral izquierda de la capilla y es una imagen pedestre de cuerpo entero con la vista de frente y ambos brazos flexionados con las manos juntas a la altura del pecho en actitud de orar, está posada sobre una nube de tonalidades blancas y azules, viste túnica talar, manto y velo decorado en los bordes y con apliques en diversas zonas con formas vegetales doradas. Frente a ella, en la base, hay tres palomas de color blanco.

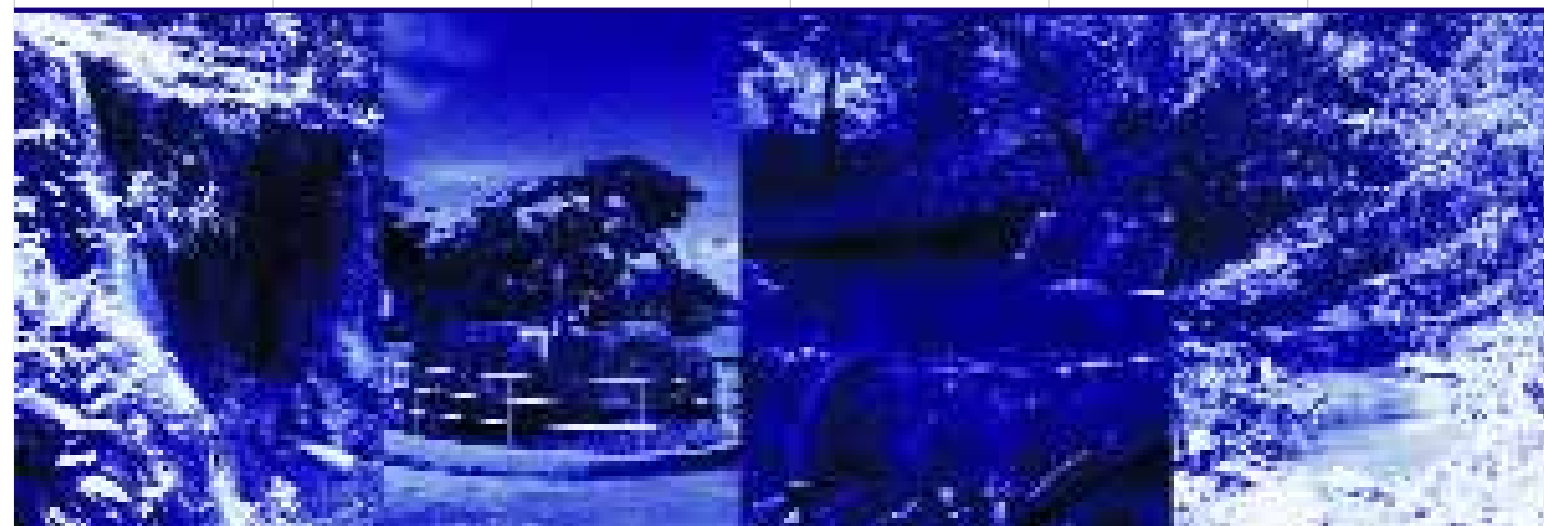
La imagen de la Virgen de Coromoto, ubicada en la pared lateral derecha de la capilla, es una figura en posición sedente que viste túnica de color beige y velo de color blanco, decorados con elementos vegetales de color dorado en los bordes, cuello y frente de la falda, un manto de color granate cubre sus hombros, espalda y brazos, posee figuras de motivos vegetales de color dorado a lo largo de los bordes del manto y las mangas. Sobre la cabeza lleva una corona de color dorado. Tiene ambos brazos flexionados al frente, tomando entre sus manos al Niño Jesús, sentado en el regazo de la Virgen. El Niño Jesús viste túnica beige ornamentada en el cuello, mangas y borde inferior de la túnica con motivos vegetales de color dorado. Tiene el rostro de frente, cabello castaño, lleva corona dorada.

En la colección de objetos de esta capilla destacan cuatro bancos sin espaldar elaborados en madera, de asiento de tablero liso, ensamblados y con capacidad de seis puestos cada uno y cuatro bancos de seis puestos cada uno, también elaborados en madera pero con asiento de tablero liso y espaldar de tiras de madera, sin apoyar brazos ni reclinatorio.

En el exterior de la capilla destaca una pequeña campana que se emplea para anunciar a los pobladores el inicio de las actividades religiosas en la capilla. Ubicada en una pared tipo espadaña que sirve de campanario a la edificación, dispuesto del lado izquierdo de la fachada, se encuentra esta campana vaciada en aleación metálica, en forma de copa invertida con badajo y corona, panza lisa y sin inscripción.



2 LO CONSTRUIDO



2 Lo construido Se incorporan en este capítulo aquellas producciones volumétricas, espaciales o propiamente arquitectónicas, que nos ofrecen el testimonio de una cultura en particular, de una fase evolutiva de su desarrollo o de acontecimientos históricos. Abarca las construcciones aisladas, los conjuntos urbanos o rurales y los sitios históricos y arqueológicos; sean lugares de batallas, de asentamientos, de producción o sitios funerarios. Se incluyen también las construcciones tradicionales y modernas que han adquirido significado cultural para determinados colectivos, más allá de quién sea su creador.

En cumplimiento del artículo 178 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y los artículos 24, 26, 27, 28, 29, 30, 35, 36, 41 y 43 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural, la autoridad municipal establecerá las medidas necesarias para la protección y permanencia de los bienes aquí contenidos, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre ellas.



Manantiales, estanques, aljibes y pozos

MUNICIPIO | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

La costa oriental del estado Falcón es una zona árida en la que desde tiempos remotos la recolección y mantenimiento de agua potable ha sido prioritaria tanto para el riego de cultivos y pastizales como para cubrir las necesidades básicas de sus pobladores. Los estanques, ojos de agua y manantiales son depósitos y afluentes de agua potable de formación natural que se crean por afloraciones del líquido desde depósitos subterráneos o por acumulación del agua de lluvia. En el municipio Cacique Manaure, en el Sector La Granza del barrio Raúl Leoni en el poblado de Yaracal, destaca un manantial de agua dulce que forma parte de la finca La Poderosa, adquirida en 1957 por la familia Jiménez Medina y actualmente bajo la custodia de Cira de Jiménez. Este manantial es una afloración natural de agua que llega a tener 20 m de diámetro y que generalmente alcanza 50 cm de profundidad.

En el municipio Acosta destaca el manantial de la localidad La Pastora, ubicado en las afueras de esta localidad en dirección al poblado San Juancito, que ha servido para el riego y consumo animal y humano al menos por las últimas cinco décadas. También en el municipio Acosta en la localidad de El Cayude, en el sector Cayude Abajo, José Villasmil resguarda en su propiedad un manantial de agua cristalina y pura que mana del subsuelo y es recogida en una tanquilla en torno al que se conservan muchas creencias. Ha brindado este recurso natural por generaciones. En el poblado San Juancito del municipio Acosta, cercano a la calle principal de esta localidad se encuentra el nacimiento Yaguare, que es un manantial de agua limpia y cristalina con una temperatura promedio de 25°C que se emplea para el consumo humano y que ha servido para surtir de agua a pequeñas fincas y sembradíos de la localidad, sobre todo en la época en la que no existía el acueducto. El manantial se encuentra rodeado de abundante vegetación boscosa y de sembradíos de camburales. Otra naciente que destaca es el llamado riego de San Juancito, ubicado en los solares de la familia Márquez en el poblado San Juancito del municipio Acosta. Es conocido como nombre de riego porque se trata de



una naciente de agua frente a la cual se crearon diversos depósitos desde los que se distribuía el agua para las siembras y actualmente, gracias a un sistema de abastecimiento por gravedad, surte del vital líquido a los caseríos de La Bajura y Curamichate.

Tanto los aljibes como las casimbas suelen ser sitios de recolección de agua natural que sirve de depósito para épocas de sequía. Las casimbas se construyen haciendo hondonadas en las planicies de los terrenos, apisonando la tierra hasta compactarla muy bien, consiguiendo una estructura poco permeable hacia la que se encauzan en época de lluvia las corrientes de agua. El agua de las casimbas suele ser empleada para el riego y para calmar la sed de los animales domésticos, mientras que los aljibes suelen ser estructuras hechas con muros de piedra cuyas aberturas se encuentran generalmente a nivel del suelo, en una zona baja y que al igual que las casimbas se hace correr el agua de lluvia hacia ellas empleando canales. En épocas de sequía era común que los pobladores hicieran estas horadaciones en la tierra de aproximadamente tres metros de profundidad por metro y medio de diámetro para depositar en ellas el agua que extraían del subsuelo. En el traspatio de la casa de Braulia Caldera, en la calle Bolívar frente a la plaza Bolívar de Mirimire, en el municipio San Francisco, se encuentra un aljibe que fue fabricado con argamasa y piedra hacia inicios de la década de 1910 y ha sido reforzado en la actualidad con friso de mortero de cemento. Este tipo de estanques al aire libre, suelen ser construidos por los miembros de la comunidad asociados en cayapas, nombre que se le da al trabajo y esfuerzo de todos para el beneficio colectivo. Aún en varias poblaciones rurales estas casimbas y aljibes permiten recolectar mayor cantidad de agua y conservarla. A estos estanques construidos en cayapa se le colocan maderas o tablas encima para impedir que los animales entren en los depósitos y enturbien el agua.

Cercano a la carretera nacional, entre el fundo y los corrales de Felipe Álvarez en el poblado La Bajura del municipio Acosta, se encuentra una quebrada llamada Juba que en la estación lluviosa, es drenada hacia un pozo al que llaman el pozo Juba. Empleado de forma colectiva por los habitantes de la zona desde hace décadas para mantener el agua que luego se emplea para oficios



de lavandería en los hogares y sitio donde los pobladores acuden a bañarse, este pozo ha declinado en los últimos años debido a la desaparición del área vegetal que antes fijaba la humedad al suelo y ello ha hecho que en época de lluvia la quebrada arrastre mayor cantidad de piedras y sedimentos.

Caños del municipio Acosta

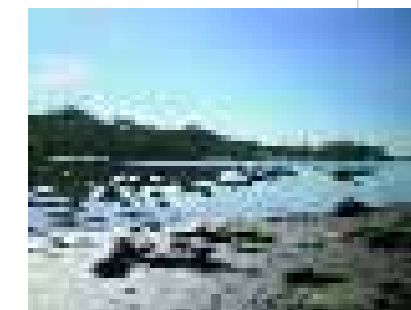
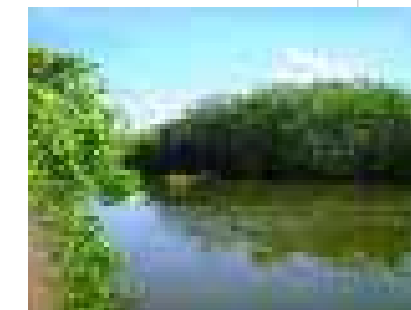
MUNICIPIO | Acosta

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Los caños son formaciones naturales que se abren paso a lo largo de las depresiones del terreno desde un afluente como un manantial o riachuelo y desembocan en cuerpos de agua de mayores dimensiones como un río, una laguna o el mar. En muchos lugares del municipio Acosta, los caños representan una fuente de aprovisionamiento de peces y moluscos, al tiempo que se convierten en lugares de esparcimiento familiar. Entre otros muchos caños destacan el caño El Obispito, que se origina en la boca de Curamichate hacia el este de la población Viento Suave en el municipio Acosta y es

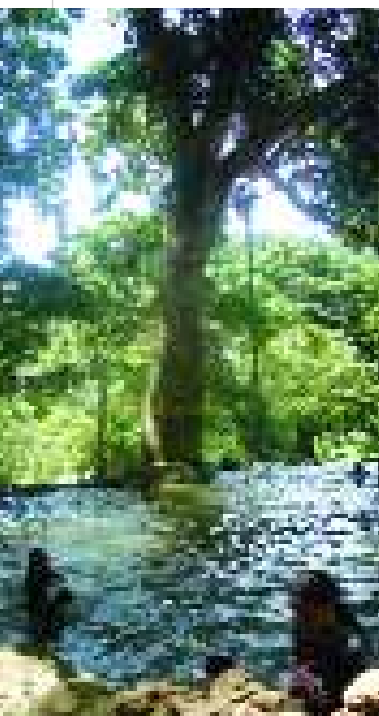
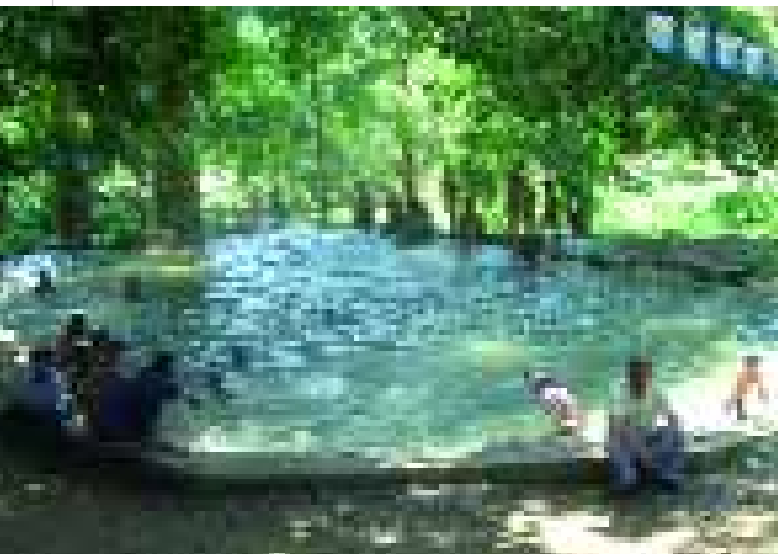
una formación natural circunscrita por manglares en los que abundan diversas variedades de peces y crustáceos, siendo las especies más abundantes los tecos, los bidrillos y el ostión. También en la población Viento Suave del municipio Acosta, se encuentra el caño La Playita, cuyas aguas, antes de desembocar en el mar, forman una laguna en la que se producen jaibas, caracoles y camarones. Está cercano a la población de Los Boquerones, ubicado hacia el norte y frente a Cayo Abajo en el sector Madre Vieja, se encuentra un caño del mismo nombre que permanece cubierto de manglares, plantas conocidas como botoncillo, cujies y vidrillos, se ha convertido en una reserva natural de los famosos cangrejos azules, especie que habita en la superficie de arena blanquecina y cálida ca-



racterística de este caño. La planta conocida como vidrillo, abundante en este caño, es uno de los principales alimentos la dieta de estos cangrejos que en época de sequía cambian su color característico a amarillo. El caño es valorado por los pobladores como lugar de pesca y de recreación.

Poza comunitaria de Capadare

MUNICIPIO Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO Capadare
DIRECCIÓN Km 8 carretera Capadare-Mirimire
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del municipio Acosta



En las afueras de la localidad de Capadare, en una sucesión de tres depresiones naturales en el terreno que fueron llenadas por riachuelos y manantiales, se encuentra la poza comunitaria de Capadare. Es un sitio de esparcimiento y recreación al que asisten visitantes provenientes de la comunidad y diversas localidades aledañas, lo que le imprime un valor de importancia comunitaria. Originalmente el agua corría de una horadación a otra por la pendiente del terreno, pero en la década de 1980 los pobladores fueron delimitando cada poza con paredes de piedra y cemento, creando así una serie de piscinas con un

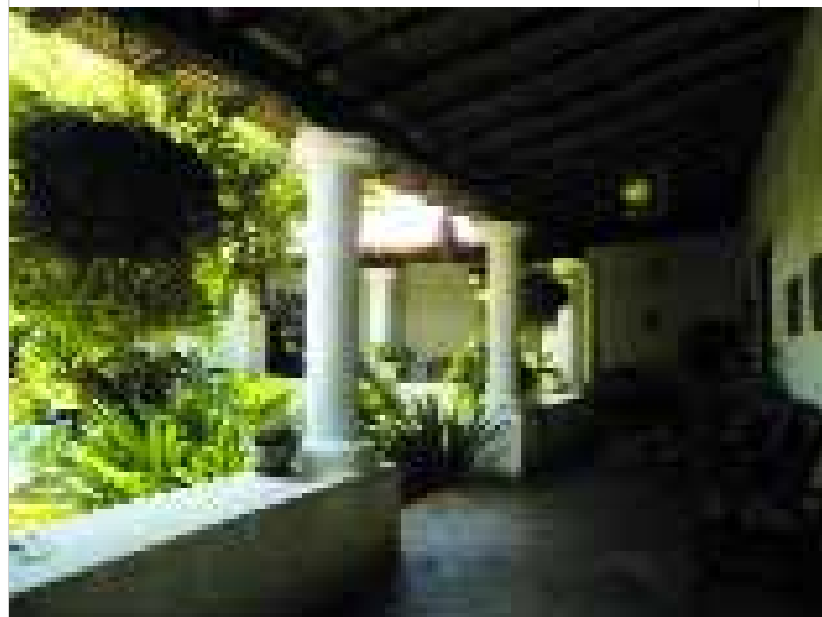
diámetro aproximado de 50 cm a 1 m de profundidad y de 50 m de ancho. No se tiene certeza de la época en que se empezó a utilizar el lugar como balneario. En torno a estas pozas se encuentran espacios para la elaboración de parrillas y se han colocado troncos como asientos y bancos, así como espacios despejados de grama para la realización de diversos eventos, entre ellos tres canchas de bolas criollas y una pista de baile.



Casa Phelps

MUNICIPIO Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO San Juan de los Cayos
DIRECCIÓN Calle principal, frente a la cancha de usos múltiples Elisa Rodes
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Familia Phelps

Inserta en la trama cuadrangular del poblado de San Juan de los Cayos, con acceso desde una calle principal encontramos una edificación unifamiliar con una composición interior característica de la vivienda en la época colonial, con planta en forma de L, rodea un patio que es centro principal de las actividades domésticas, por la fuente de iluminación y ventilación; construida en mampostería con corredores tanto interior hacia el patio como exterior hacia la fachada principal. Según información suministrada por sus habitantes, fue construida en 1930, Sin embargo resaltan algunos de sus materiales y técnicas como valores constructivos, importantes por constituir una referencia his-



tórica, como muestra, mantiene un techo con estructura de madera y un entramado de caña brava cubierta de tejas criollas.

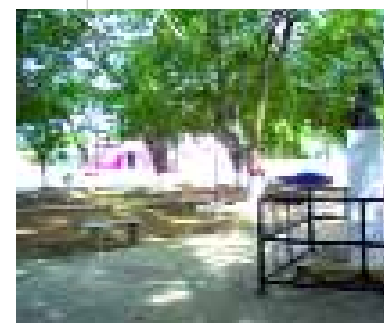
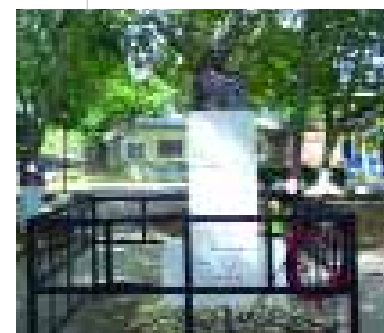
Maracara

MUNICIPIO Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO El Hicacal
DIRECCIÓN Punta Maracara, al este del caserío El Hicacal
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del municipio Acosta

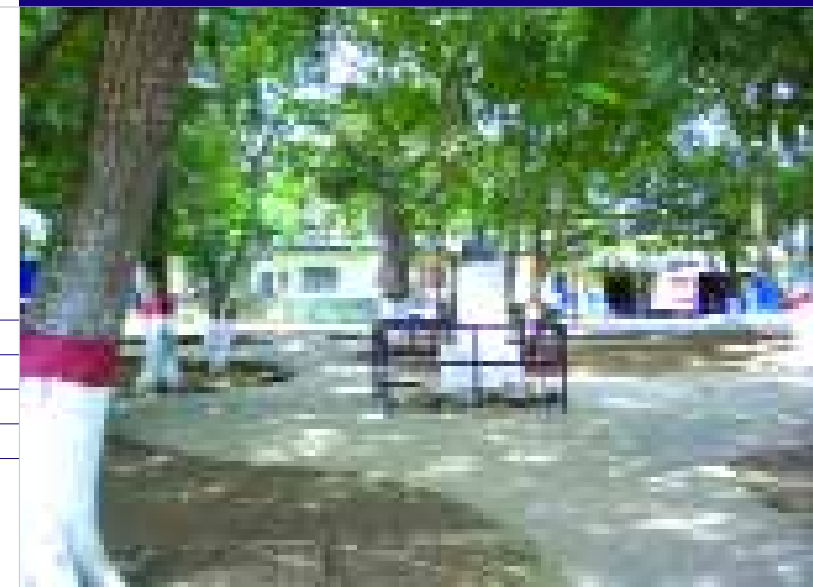
Es un sitio natural bordeado en uno de sus extremos por el mar Caribe; posee suelos arenosos y arcillosos; una vegetación en la que predominan uveros, manglares, cujíes, tunas, cocotales y una fauna donde compuesta por iguanas, venados, váquiros y cangrejos. En Maracara se encuentra una roca conocida con el nombre de Piedra del Encanto, que se considera es un sitio funerario por cuanto alrededor de la misma se encontraron vasijas funerarias con restos humanos en su interior de muy vieja data que remiten a los usos y ritos funerarios de desaparecidas culturas indígenas. Además de su valor como sitio arqueológico es valorado por la comunidad por tratarse no sólo de un bien natural de valor cultural sino también porque en el entorno desarrollan actividades pesqueras y turísticas.

Plaza Bolívar de Mirimire

MUNICIPIO San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO Mirimire
DIRECCIÓN Entre las calles Bolívar, San Isidro y La Variante
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del municipio San Francisco



Ubicada en el centro del poblado, como en gran parte de los poblados del país, encontramos el espacio de la plaza, que además de ser el lugar de esparcimiento de la población, es empleado para la realización de eventos cívicos, actividades institucionales, comerciales y religiosas. La plaza Bolívar representa el principal centro de conmemoración dedicado al Libertador Simón Bolívar y a la gesta independentista. Construida en 1956 por iniciativa de dos vecinos de la localidad llamados Nazareno Campanucci y Juan Luis Chávez, es una plaza de planta rectangular con una caminería de concreto de formas orgánicas que atraviesa la plaza de lado a lado. En su centro cuenta con una plataforma de forma cuadrada sobre la que se encuentra un busto del Libertador Simón Bolívar. En los espacios existentes entre las aceras peatonales y la caminería de la pla-



za, existen bancos de cemento rodeados de unas jardinerías con árboles de gran tamaño que brindan sombra durante todo el día.

La institución responsable de este bien está en la obligación legal de tomar las medidas necesarias para conservarlo y salvaguardarlo, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

Templo en honor a San Juan Bautista

MUNICIPIO Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO San Juan de los Cayos
DIRECCIÓN Avenida Bolívar con calle principal
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Arquidiócesis de Coro

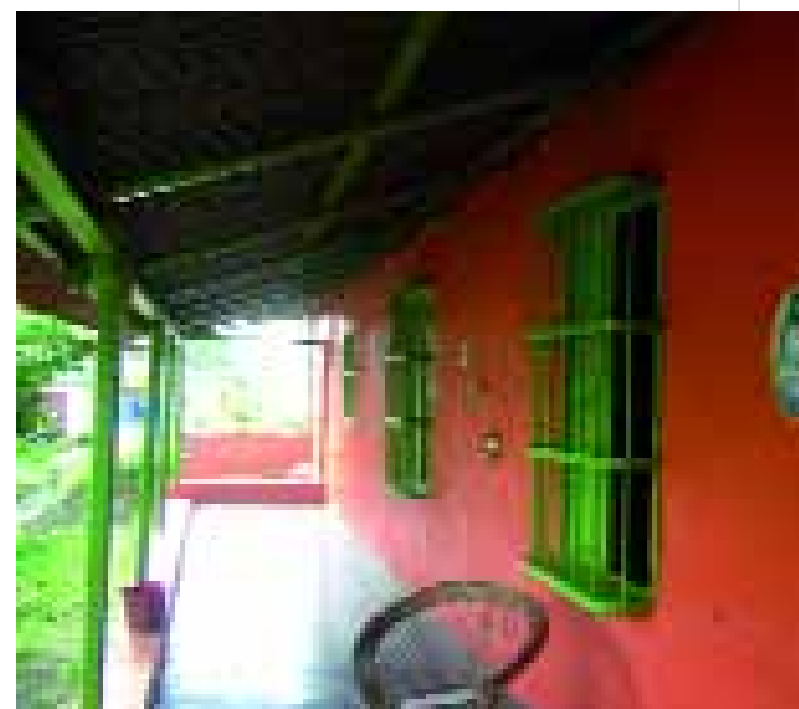




Se trata de una edificación erigida en 1975, diseñada por el arquitecto Carlos Luzuriaga y el constructor Lucio Acosta, según consta en placa colocada a la entrada del templo. Es una edificación de una sola nave y un coro. Con la plaza Bolívar al frente, se inserta en el trazado regular que caracteriza el poblado, marcando la centralidad del mismo. La composición volumétrica es compacta. En la fachada principal encontramos el acceso principal centrado y decorado con sencillez. La estructura es de muros portantes en ladrillo, con un techo en madera, machihembrado y tejas criollas. Está dedicado al a San Juan Bautista, Santo Patrono de la Parroquia y devoción presente desde la fundación del poblado en 1782.

Casa de Braulia Caldera

MUNICIPIO	San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO	Mirimire
DIRECCIÓN	Entre calles Bolívar y La Variante, frente a la plaza Bolívar
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Braulia Caldera



Es una edificación antigua, que se implanta en un terreno amplio, rodeada de patios, erigida con paredes de bahareque, con techo de envarillado de madera a dos aguas, cubierto de tablas y láminas de zinc, mide 18 m de frente por 20 m de fondo. La casa se encuentra sobre un basamento de tierra y piedra. Se accede al cuerpo central de la casa por escalones que llevan desde la calle hasta un pasillo techado con un amplio alero soportado por seis columnas de madera, que en su base integran un muro. El piso de la casa es de cemento. Construida por un habitante de la localidad de nombre Filindro Bustillos, está compuesta por un pasillo, un zaguán, cinco cuartos y una cocina. Posee un patio posterior en el que se encuentra un aljibe de planta octagonal de 4 m de diámetro y 5 m de profundidad. Tanto el aljibe como el sistema constructivo en Bahareque representan una importante muestra de las condiciones constructivas populares y modestas de la vivienda en la historia de Venezuela, lo que representa el valor más destacado de esta edificación.

Catarata Aragui

MUNICIPIO	San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO	Aragui
DIRECCIÓN	Camino que va desde Aragui hasta las Quebraditas
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del municipio San Francisco

Esta formación natural responde al desnivel en el terreno que produce una caída libre de 20 m de altura del río El Cristo, que es el río que surte de agua a la localidad de Mirimire. El río que da origen a esta catarata, nace cercano al poblado La Tinajita y pasa por las localidades de Los Cedritos, El Cristo, La Vega, Las Quebraditas y Aragui donde se despliega al vacío enmarcado por una formación natural rocosa rodeada de abundante vegetación. Sus aguas frías y cristalinas forman una laguna que es empleada como balneario y lugar de esparcimiento por los pobladores de la zona y visitantes. En el lugar no existen construcciones su valor radica en el uso comunitario y recreativo, constituyéndose como un bien natural con interés cultural.





Cayos en la bahía de San Juan de Los Cayos

MUNICIPIO	Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO	San Juan de Los Cayos
DIRECCIÓN	Bahía de San Juan
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Ministerio del poder Popular para el Ambiente, Alcaldía del Municipio Acosta

Es un espacio natural de importancia cultural ubicado frente a las costas de la localidad de San Juan de Los Cayos, en el que se encuentran varias formaciones naturales producto de la acumulación de sedimentos entre las raíces de manglares y el depósito de restos coralinos produciendo montículos de arena que irrumpen en la superficie del mar creando pequeños islotes llamados Cayos. Uno de esos cayos es el cayo San Juan también llamado Cayo Arriba que se puede ver a simple vista desde el poblado de San Juan y al igual que El Cayo Noroeste o Cayo Abajo. Por albergar gran variedad de aves, los cayos forman parte del Refugio de fauna Silvestre Cuare, que abarca los municipios Monseñor Iturriza, Acosta y Silva. Entre los manglares crece la ostra mangle.

Chorro de Belén

MUNICIPIO	San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO	Belén
DIRECCIÓN	Finca Agropecuaria Don Tulio, vía San José del Cube hacia Capadare
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del municipio San Francisco

En las afueras de la localidad de Belén, cercano a la finca Agropecuaria Don Tulio, ubicada en la vía que va desde San José del Cube hacia Capadare, se encuentra una pequeña naciente de agua frente a la que se construyó una poza o estanque, edificada por la comunidad para aprovechar el agua que corre por el declive del terreno. La poza fue creada erigiendo tres paredes de piedra y cemento en la depresión natural que causaba el declive del terreno, cre-



Cuevas de El Encanto

MUNICIPIO	San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO	San José del Cube
DIRECCIÓN	Vía principal San José del Cube hacia la finca de Eddie Rodríguez
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del municipio San Francisco

Se trata de dos cuevas separadas entre sí por aproximadamente 600 m de distancia, de difícil acceso, que permanecen ocultas debido a la vegetación reinante en el lugar y que se estima fueron empleadas como sitio funerario por los antiguos pobladores originarios que habitaban en esta región de Falcón en la época prehispánica. Ambas formaciones naturales poseen una abertura de entrada de acceso elevado, descienden hacia bóvedas de 30 m de diámetro y en su interior se han encontrado restos óseos, tiestos y material lítico y cerámico que se presume son de procedencia indígena. Entre las piezas encontradas en el lugar se aprecian vasijas de arcilla antropomorfas adornadas con incisiones. Las cuevas se encuentran en una zona a la que llaman El Encanto debido a historias de aparecidos y fantasmas que según cuentan se desarrollan en el lugar.

ando así un estanque de 49 m de ancho por 27 m de largo y 1,50 m de profundidad. El lugar es empleado como sitio de esparcimiento y recreación al que asisten los habitantes de Belén y visitantes ocasionales de diversas localidades aledañas. Hacia mediados de la década de 1970 se empezó a emplear como balneario acondicionando espacios en sus márgenes para realización de diversas actividades recreativas como cuatro canchas de bolas criollas y un espacio para la elaboración de parrillas.

Avenida Bolívar

MUNICIPIO	Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO	San Juan de Los Cayos
DIRECCIÓN	Eje principal de la localidad con calle progreso
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del municipio Acosta



Conocida inicialmente como la avenida principal de San Juan de Los Cayos, se empezó a erigir en 1964 sobre el trazado original. En 1965 se construye una redoma en el tramo inicial de la avenida, que constituye un hito porque demarca la entrada a la población. A partir de la década de 1970 se le comenzó a llamar avenida Bolívar debido a que

colinda con el frente de la plaza Bolívar. En la década de 1980 se le construyen islas con abundante vegetación y aceras cubiertas con losas tipo caico. Su extensión es de 1 km de largo por 16 m de ancho, cuenta con cuatro canales distribuidos por pares en los dos sentidos. Es la principal vía de la localidad y en sus márgenes se desarrollan las actividades comerciales, culturales, sociales y religiosas de la comunidad. En los márgenes de esta avenida se encuentran numerosas edificaciones predominantemente de un piso de altura, con una composición modesta, erigidas en materiales modernos y mayoritariamente de uso residencial.

Río Tocuyo

MUNICIPIO	Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO	Boca
DIRECCIÓN	Sureste de la población
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del municipio Acosta

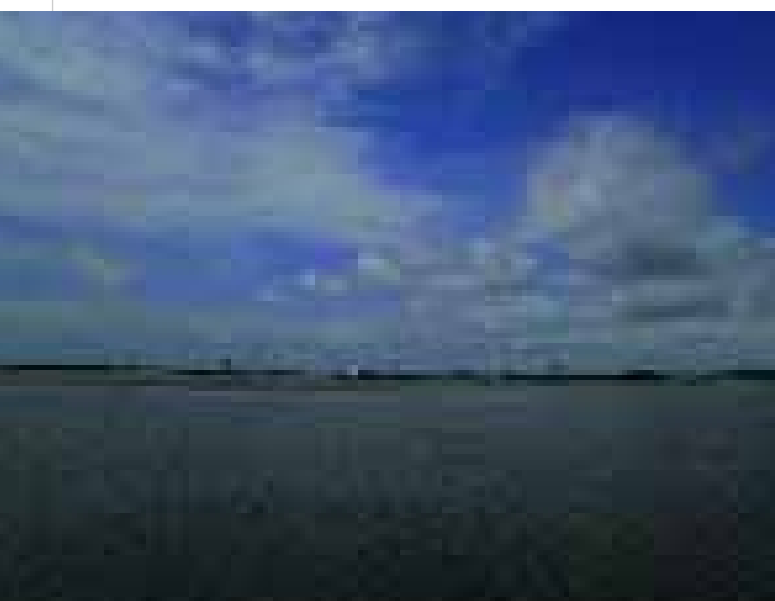
Este bien natural de interés cultural está arraigado en la historia de formación de numerosas localidades ubicadas a ambas márgenes del río desde su nacimiento en el estado Lara hasta su desembocadura en el Caribe por el estado Falcón. El río Tocuyo Nace en el páramo de Cendé de la cordillera andina a 3652 msnm, en el occidente de Venezuela, pasa al sur de la sierra de Churuguara, demarcando parte de la frontera entre Falcón y Lara, se interna en la zona oriental del estado Falcón atravesando en toda su extensión la región natural denominada Sistema Coriano y desemboca a 3 km de la población de Tocuyo de la Costa finalizando así un recorrido de 440 km. El río Tocuyo marca el límite fronterizo en la zona sur oriental del municipio Acosta con el municipio Monseñor Iturriza. Su cauce fue una de las principales vías de comunicación por la que transitaban muchas canoas y barcos que transportaban el café y el tabaco cosechado en la sierra de Falcón y era llevado hasta el Paso Aroa. Desde 1973 dejaron de transitar embarcaciones de mediano calado ya que el río se hizo menos caudaloso y la alta concentración de sedimentos sólo permitía el tránsito de lanchas y



canoas pequeñas que actualmente van hasta el mar a pescar y a comercializar algunos productos del mar. Sus aguas surten la producción agrícola y pecuaria de gran parte de la región oriental del municipio Acosta.

Salina de San Juan de Los Cayos

MUNICIPIO	Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO	San Juan de Los Cayos
DIRECCIÓN	Al sureste de la población
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del Municipio Acosta



Se trata de un espacio natural que en tiempo de verano produce sal y en invierno produce camarones, pichona y un crustáceo llamado jaiba, alimentos que forman parte de la cultura de los habitantes de las localidades aledañas. La salina es surtida de agua de mar durante el aumento de la marea y al evaporarse el líquido, se deposita la sal que luego es explotada de manera artesanal. También recibe las aguas producto de las lluvias. Además de su valor como bien natural de interés cultural, la salina es refugio de la fauna silvestre, destacando la presencia de flamingsos, caracoles rojos y gansos.



Laguna y embalse Tacarigua

MUNICIPIO	Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO	San Juan de los Cayos
DIRECCIÓN	Al suroeste de la localidad de San Lorenzo y al sur este de la población de La Villa
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Ministerio del Poder Popular para Vivienda y Hábitat, Gobernación del estado Falcón, Hidrofalcón y Alcaldía del municipio Acosta

A 3,5 km al noroeste de la población de Tocuyo de la Costa, en el municipio Monseñor Iturriza, al sur oeste de la localidad de San Lorenzo y al sur este de la población de La Villa, ambas localidades del municipio Acosta se encuentra un embalse formado las afluencias de los ríos Játira y Tacarigua, así como por los caños Arapuario y Caño Cauce. El embalse forma una laguna con una extensión aproximada de 1740 ha y tiene como propósito el abastecimiento de agua potable para los habitantes de Tocuyo de la Costa, Boca de Tocuyo y Chichiriviche, además de servir para el riego de 3.500 ha y su existencia mitiga las crecidas e inundaciones. Fue construido entre 1964 y 1971, fecha en la que fue puesto en servicio. La empresa a cargo de la construcción fue Inteven, bajo diseño del entonces Ministerio de Obras Públicas, MOP y ha sido administrado por el Ministerio del Poder Popular para el ambiente y supervisado por el Comité Venezolano de Grandes Presas, Covenpre. El em-

balse está formado por dos presas, la de Tacarigua y la de Játira. La limitada capacidad de descarga del aliviadero causó el desbordamiento de ésta última en diciembre de 1999. En el 2000 se iniciaron los trabajos de reconstrucción de la obra que finalizaron en 2002, año en que la obra fue puesta en servicio nuevamente. Tras la reconstrucción de la presa de Játira se incluyeron varias modificaciones, entre ellas la construcción de un nuevo aliviadero principal dentado, frontal y libre y otro de emergencia, además del incremento del borde libre de las presas mediante la construcción de muros de gaviones en sus crestas. La capacidad de descarga del aliviadero es de 38 m³ por segundo, el área de la cuenca es de 454 km².

Cuevas del municipio Acosta

MUNICIPIO	Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO	Todo el municipio
DIRECCIÓN	Distribuidas entre Capadare, El Cayude y Mirimire
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del municipio Acosta

El municipio Acosta cuenta con varias formaciones naturales que revisten importancia cultural e histórica, puesto que resguardan testimonios materiales de la ocupación del territorio por ancestrales pobladores indígenas. Se tra-

ta de varias cuevas que fueron empleadas como refugios o sitios funerarios y en los que se han encontrado tiestos y fragmentos de piezas que se presumen son en su mayor parte de la época prehispánica. Una de estas cuevas es la llamada cueva El Tigre, ubicada entre los poblados de Capadare y el Cayude, en la parroquia Capadare. Es un yacimiento cerámico de la época prehispánica que posiblemente fue empleado como cementerio indígena. Por la decoración de su material cerámico y sus bases, se cree que es un yacimiento Dabajuroide.

Tres cuevas revisten particular importancia en esta área, se trata de la cueva de La Cruz, la cueva de El Plato y la Cueva de El Viento, estas tres formaciones naturales resguardan material cerámico datado entre los 1000 a los 1500 años d.C. La cueva de La Cruz está en las proximidades de Capadare, cercana a la carretera Capadare-Mirimire; muy próxima a la cueva de La Cruz se encuentra la Cueva de El Plato, en la carretera Capadare-Mirimire, el tipo de material hallado es similar al de la cueva de El Viento, localizada cerca de Capadare, adyacente al caserío Agua Viva.

Ruinas de la casa de León Jurado

MUNICIPIO	Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO	San Juan de los Cayos
DIRECCIÓN	Calle Bolívar
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Régulo Jurado

Según información suministrada por su actual propietario, Régulo Jurado, nieto del primer propietario, el general León Jurado, esta edificación fue construida en 1922. El general León Jurado se desempeñó como presidente del estado Falcón desde 1912 a 1918. Ubicada en la calle Bolívar, en el centro del poblado, la casa sufrió diferentes intervenciones a lo largo del tiempo, con diferentes materiales y técnicas en su mayoría modernos, sin embargo todavía conserva una estructura muraria de tierra, arcilla y piedra, que representa el referente de una técnica constructiva sustituida en la actualidad.



3

LA CREACIÓN INDIVIDUAL



En cumplimiento del artículo 178 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y los artículos 24, 26, 27, 28, 29, 30, 35, 36, 41 y 43 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural, la autoridad municipal establecerá las medidas necesarias para la protección y permanencia de los bienes aquí contenidos, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre ellas.

3 La creación individual Nos referimos a las elaboraciones propias de un individuo –sea o no conocido– que tienen gran relevancia cultural. Para los fines del Censo adoptamos una manera genérica de registrarlas: como creaciones plásticas, literarias, interpretativas y audiovisuales.

De ellas sólo las creaciones plásticas, como objetos materiales, pueden estar de alguna manera localizadas, como colecciones, en pueblos, ciudades o municipios. Las otras formas de creación, por su inmaterialidad, no pueden ser asociadas a un lugar determinado por lo que para su registro se determinó la relación que ellas pudieran tener con cada lugar.

Las colecciones se registraron según modalidades, escuelas, tendencias o estilos, con la excepción de aquellas localizadas en espacios públicos, de las cuales se hizo un registro individualizado.

Las creaciones interpretativas –la música, el baile, la danza, la ópera y el teatro– fueron registradas por modalidades y estilos y no por piezas individuales a excepción de aquellas que son emblemáticas de un lugar. En ellas los intérpretes o portadores del valor pueden llegar a tener más relevancia que los propios creadores, pues le otorgan a la obra ejecutada rasgos propios que pueden dar origen a nuevas formas expresivas.

También registramos a los portadores patrimoniales que, en el pasado o en el presente, se han destacado como activadores e impulsores de determinadas expresiones culturales, convirtiéndose en patrimonio de un lugar específico, en patrimonio viviente.

Simón Bolívar, busto de Capadare

MUNICIPIO Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO Capadare
DIRECCIÓN Calle Bolívar con calle Santa Bárbara, frente a la iglesia Santa Bárbara
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del municipio Acosta

Ubicado al centro de una pequeña plaza que se desarrolla frente al templo en honor a Santa Bárbara, se encuentra este busto vaciado en piedra artificial que representa al Libertador Simón Bolívar. Se trata de una pieza de autor desconocido que refleja el estilo de las obras de carácter *naif*, ingenuo o popular. Es una imagen de frente, cabello abundante en relieve, viste uniforme militar de cuello alto y pechera con ornamentos de formas vegetales en relieve, y charreteras a los hombros. Lleva en el pecho una condecoración soportada por cinto al cuello. El busto se encuentra sobre un pedestal de concreto de base cuadrada, escalonado, cubierto con lajas de piedra. En la parte frontal del

pedestal se encuentra una placa vaciada en metal en la que se lee *Gobierno del estado Falcón, Fuerzas Armadas Nacionales, Sociedad Bolivariana de Venezuela, Centro de Historia del estado Falcón rinden este homenaje a El Libertador en recuerdo a su paso por esta población. Capadare 29 de Diciembre de 1826.*

Simón Bolívar, busto de Mirimire

MUNICIPIO San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO Mirimire
DIRECCIÓN Entre las calles Bolívar, San Isidro y la Variante
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del municipio San Francisco

En el centro de la plaza Bolívar se encuentra este busto que representa al Libertador Simón Bolívar. Se trata de una imagen vaciada en metal con el rostro de frente, cabeza ligeramente girada sobre su hombro izquierdo, brazo derecho extendido hacia abajo e incorporándose a la parte superior del pedestal, viste uniforme militar de la época, constituido por charreteras y cuello alto. Posee decoraciones de motivos vegetales en pechera y cuello, medalla al pecho y una capa que reposa sobre su hombro izquierdo cubriendo gran parte del torso de la imagen. Es una pieza de autor desconocido y se encuentra

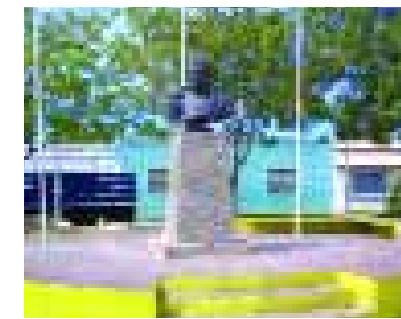


sobre un pedestal de concreto de base rectangular, escalonado a los lados, con friso en forma de lajas de líneas rectas que en la base se prolonga sobre un cuadrilátero con ornamentos lineales elaborados a partir de piedras pequeñas de colores blanco y negro. El pedestal está rodeado por una reja de metal a media altura.

Simón Bolívar, busto de San Juan de Los Cayos

MUNICIPIO Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO San Juan de Los Cayos
DIRECCIÓN Avenida Bolívar
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del municipio Acosta

Se trata de una imagen vaciada en metal, de autor desconocido que muestra al Libertador Simón Bolívar con el rostro de frente, mirada frontal, cabeza ligeramente girada sobre su hombro derecho, vestido de uniforme militar de la época, con cuello alto y pechera con ornamentos en relieve de motivos vegetales, charreteras y una capa sobre su hombro izquierdo que cruza sobre su pecho. La imagen está colocada sobre un pedestal de con-



creto de base cuadrada y desarrollo vertical de forma ligeramente trapezoidal dispuesto sobre una superficie cuadrada de un solo peldaño, cubierto con lajas de piedra de color gris. El conjunto del pedestal y el busto se encuentra sobre un atrio de base circular que marca el centro de la plaza, vaciado en concreto, de superficie pulida y con tres peldaños de acceso. En la parte posterior del busto, sobre la superficie circular, se encuentra una hilera de tres astas para bandera que se emplean en actos cívicos y actividades conmemorativas de fechas patrias.

Instituciones educativas de los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

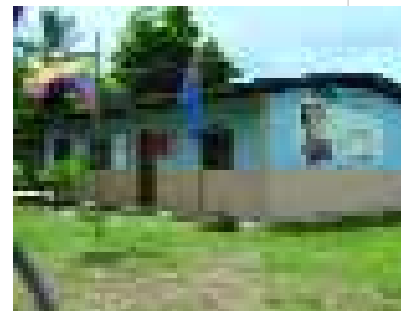
Existen muchas instituciones educativas de instrucción pública sustentadas por la alcaldía del respectivo municipio y el Ministerio del Poder Popular para la Educación, así como instituciones privadas que abarcan todos los niveles de educación básica, media y diversificada. En el municipio Cacique Manaure, la Escuela Básica Yaracal, que depende de la Zona Educativa del estado Falcón, empezó a funcionar en 1959 con una matrícula de 20 alumnos que recibían formación del 1° al 3° grado de instrucción primaria y su primera sede fue la casa de Miguel Cariel, ubicada en el sector Barrio Escondido de la población de Yaracal, vía Tiesito. La Escuela Básica de Yaracal era dirigida desde el núcleo escolar rural 123 que funcionaba en la población de Sanare, en el municipio Silva bajo la dirección de la maestra demostradora Silvia Blanchart. En 1971 por iniciativa de la comunidad y con el apoyo de las Fuerzas Armadas Nacionales se inauguró la nueva edificación ubicada en el sector

de la carretera vía el Mene de San Lorenzo, municipio Acosta, que se conoce hoy como la escuela de Yaracal y en la que trabajan maestros contratados por la gobernación del estado Falcón. En 1977, asume la dirección la docente Petra Martínez con una matrícula de 50 alumnos y los docentes Ramona Montero, María Eugenia Toro de Calleja, Niria Blanco y Carmen Piña.

Actualmente la Escuela Básica Yaracal ofrece instrucción primaria hasta 6° grado en dos turnos, contando con una matrícula de 210 alumnos para preescolar y 793 de educación básica. Cuenta con siete salones, una dirección, un depósito y cuatro baños. Existe un horario nocturno para educación de adultos. Atiende no sólo a estudiantes de Yaracal sino también a estudiantes procedentes de poblaciones aledañas. Cuenta con un personal conformado por veinticuatro docentes de dependencia nacional y tres de dependencia estatal, tres docentes especialistas, dos de educación física, uno de educación musical, personal administrativo y obrero, bajo la dirección de Bárbara Dorante y la subdirección de María Seco.

La Escuela Unitaria Campeche Viejo, ubicada en la carretera nacional Morón Coro Vía Campeche Viejo en el municipio Cacique Manaure, se encuentra a cargo de la Secretaría de Educación del estado Falcón y empezó a funcionar en 1968 en la casa de José Eleodoro Pérez, vecino de la localidad. Para entonces la escuela contaba con una matrícula de 20 alumnos de 1° a 3° grado y su primera docente fue Amelia Leones, quien laboró hasta 1973, cuando se incorpora la maestra Carmen Sánchez, quien permanece hasta 1980. Carmen Sánchez fue quien promovió ante el ejecutivo regional una sede propia para la escuela, una edificación tipo R1 que fue remodelada en 1989, fecha en la que se amplió la planta física del plantel. Actualmente cuenta con un anexo para preescolar y una matrícula de 22 alumnos de 1° a 5° grado de instrucción primaria. En 2001, fue removida la estructura por el ingeniero Ángel Henríquez, sustituyendo los bloques de ventilación por ventanas corredizas, además de incorporarse una cocina escolar y los baños.

La Escuela Unitaria Campeche Nuevo ubicada en la carretera nacional Morón Coro vía Campeche Viejo del municipio Cacique Manaure comenzó a funcionar en la población de Campeche Viejo en 1962 en la casa de José Eleodoro Pérez *Ñaño*, atendiendo sólo alumnos de 1° grado. Posteriormente se incorporaron escolares de 2° y 3° grado de primaria con la maestra Dorca Romero desde 1962 hasta 1966, fecha en la que se incorpora Carmen Gerardo de Soto, apodada *Lula*. En 1969 se traslada la escuela a las viviendas rurales que había construido el Instituto Nacional Agrícola. En 1992 Saúl Pereira asume la dirección de la institución. En 1997 se amplió el nivel educativo impartido llegando al 6° grado de instrucción primaria. Funciona en una construcción modelo R2 con un salón empleado como cocina escolar, tiene dos baños que se construyeron bajo la ejecución de un proyecto comunitario y cuenta con una cancha para la realización de actividades deportivas. Actualmente 36 alumnos reciben instrucción musical.





La Escuela de Altamira, ubicada en la carretera nacional Morón Coro, en el sector Altamira del municipio Cacique Manaure, empezó a funcionar en 1970 en la casa de Pedro de Cuba, vecino de la localidad, iniciando actividades con un grupo de 28 niños en edades

comprendidas entre siete y doce años para lograr un nivel de aprendizaje que equivalía al 1° grado de educación primaria para ese entonces. Este grupo de niños estaba bajo la responsabilidad de Antonia Moizant, quien recibía colaboraciones por impartir clases. Posteriormente las actividades educativas empezaron a darse en la casa de Humberto Peña en el mismo sector de Altamira y debido a la venta de esta casa se suspenden las actividades por un corto tiempo. En 1973 continuaron las actividades en casa de Estelvina Gómez, cuya hija asume la responsabilidad de los alumnos. En 1975 y por iniciativa de la comunidad se logra ampliar el nivel de instrucción hasta 6° grado de instrucción primaria y el arrendamiento de la casa perteneciente a Manuel Arcila, en la población de San Juan de los Cayos, durante los siguientes dos años. En 1977 los pobladores del sector toman un local abandonado en el que funcionaron las oficinas del Instituto Nacional de Obras Sanitarias, INOS, la institución queda bajo la dirección del Núcleo Escolar Rural 373 con sede en Sanare bajo la dirección de la demostradora Silvia Blanchart, siendo una escuela Unitaria de 1° a 6° grado con un docente. En el año escolar 1977-1978 aumenta la matrícula y se incorpora a la docente Ana Colina. En 2000 bajo la dirección de Nelly Henríquez aumenta la matrícula, se incrementa el número de docentes y se construyen nuevos salones, en 2001 asume la dirección Miriam Padrón. Actualmente La Escuela Altamira cuenta con una matrícula de 105 alumnos, personal administrativo y obrero distribuidos en un docente de preescolar, tres de educación básica, un especialista en música, uno de deporte y un especialista en dificultades de aprendizaje.

La Escuela Bolivariana el Caimán, ubicada en la carretera nacional Morón Coro, sector El Caimán, del municipio Cacique Manaure, es una institución educativa que depende del Ministerio del Poder Popular para la Educación que empezó a funcionar en 1962 en la casa de Reina Rodríguez, impartiendo clases de 1° y 2° grado de educación primaria. Por iniciativa de la comunidad, en 1967 se comenzó la construcción de una escuela modelo R1 que fue puesta en servicio como se de esta institución educativa en 1970. Luego se incorporó una estructura tipo R2 y luego una R3. Actualmente la Escuela Bolivariana El Caimán atiende una población estudiantil de 122 alumnos desde preescolar hasta 6° grado y cuenta con dos salones con techo de platabanda, con adecuada iluminación y ventilación, dotados de mobiliario, una cocina con sus dotaciones respectivas y un espacio para las actividades de preescolar. En 2002 pasa a formar parte del proyecto de Escuelas Bolivarianas, contando con cuatro docentes de aula, tres docentes especialistas y un obrero de mantenimiento.

La Escuela básica Kilómetro Doce, ubicada en la vía a las Colonias de Araurima en el municipio Cacique Manaure, depende de la Secretaría de Educación del estado Falcón y funciona en la misma edificación tipo R1 en la que inició

sus actividades en 1965. La construcción de esta escuela se logró gracias a la iniciativa de Carmen Gómez, vecina de la localidad del km 12 y de Andrés Amaya, copropietario de la finca San Cristóbal. La primera docente de la escuela fue Petra Martínez y sus primeros alumnos fueron Teodoro Vargas, Mario Gonzáles, Pedro Gómez, y Miriam Gómez.



En el municipio Acosta, en la localidad de San Juan de Los Cayos, destaca la Escuela Básica Bolivariana Pedro Castro Ugarte, fundada en octubre de 1942, bajo el nombre de Escuela Federal Pedro Castro Ugarte, en honor del llamado maestro de la juventud de San Juan de los Cayos. El primer director de esta institución fue Jorge Hulet Clavier, sucediéndole los directores Agapito Montaner, Hidalgo Caro y Elías Moisés Reyes, Hilda de Reyes, Rafael Arteaga, María Alastre de Polanco, Gisela de Martínez, José Rafael Noguera y Rosiel Maya.

Los primeros docentes fueron María Martha Mustiola Morales, quien hasta 1942 se desempeñaba como la docente de la Escuela Unitaria, que era una institución que atendía sólo a niñas, brindándoles instrucción básica en los primeros tres años de educación primaria, Gumerindo Faneite, Francisca Castro Ugarte, Olimpia Madura y Estilita de Petit.

Desde su fundación, la institución funcionó en un local alquilado que había sido la prefectura, con los años se establece en este local el comedor escolar y las aulas de clase se trasladan a un local perteneciente a Federico Machado. Ambos locales estaban ubicados en la avenida Bolívar de San Juan de los Cayos. El local donde funciona actualmente la institución educativa, fue construido en 1958, se encuentra ubicado en la calle Florida, del sector Martinica, y fue inaugurado el 12 de octubre de ese año bajo el nombre de Grupo Escolar Pedro Castro Ugarte. En 2001 se con-

vierte en Escuela Básica Bolivariana Pedro Castro Ugarte, atendiendo a una población estudiantil que supera los 380 niños y niñas distribuidos en doce secciones de primero a sexto grado de instrucción primaria además de seis secciones de educación inicial.



También en el municipio Acosta, funciona el Liceo Bolivariano Juan Baillio, que fue el primer liceo de San Juan de Los Cayos, creado en 1970 por iniciativa de Rafael Yáñez García, vecino de la localidad y promotor social quien promovió además la construcción de la edificación que ahora ocupa esta institución ante el entonces Ministerio de Obras Públicas, MOP. En esta institución funciona además el Centro Ambientalista Francisco Tamayo.

Diego Da Costa Gómez

| MUNICIPIO | Acosta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Juan de Los Cayos

Nació en San Juan de Los Cayos el 24 de febrero de 1944. Tras cursar sus estudios de primaria en su pueblo natal, se traslada a Coro donde cursó sus estudios de bachillerato y posteriormente cursó estudios de medicina y de artes plásticas. Su vocación artística se inicia a temprana edad gracias



a su tío Francisco Da Costa quien realizaba obras pictóricas en diversos materiales y soportes. Diego Da Costa estudió artes plásticas en la escuela de artes Arturo Michelena en Valencia, estado Carabobo con el destacado artista plástico y docente en artes Braulio Salazar. Ha participado en más de diez ediciones de Salón Paraguaná que se realiza en la península de Paraguaná desde la década de 1980, obteniendo el segundo lugar mención bidimensional en la edición de este certamen correspondiente a 2006. Entre otros reconocimientos obtenidos se encuentra el tercer lugar mención pintura en el XL Salón Nacional de Artes Plásticas Base Naval Capitán Agustín Armario de Puerto Cabello, estado Carabobo. A través de sus creaciones pictóricas de clara intención paisajística, Diego Da Costa Gómez busca representar las faenas cotidianas de los habitantes y las bellezas naturales de la costa oriental del estado Falcón, además de representar la historia reciente de San Juan de Los Cayos. Muchas de sus obras se encuentran en diversas colecciones particulares y de instituciones públicas en diferentes lugares de Venezuela.

Aureliano Ventedral, Yeyo

| MUNICIPIO | Acosta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Juan de Los Cayos

Mejor conocido como Yeyo, Aureliano Ventedral es un reconocido cantautor que ha compuesto cerca de un centenar de piezas musicales relacionadas con la cotidianidad de las poblaciones costeras y entre ellas una canción a San Juan de Los Cayos. Nació en una localidad que se llamaba originalmente El Potrero, y que actualmente es conocida como Villa del Corazón de Jesús, en el municipio Acosta. A corta edad su familia se traslada a Puerto Cumarebo, donde Aureliano aprendió a tocar cuatro y furrucú desde los siete años de edad gracias a sus vecinos, quienes iban por las calles amenizando las tardes de la localidad y recogiendo en una lata el dinero que la gente les daba por oírlos cantar. Cuenta que fabricó su primer cuatro y su primer furrucú con materiales reciclados cuando apenas tenía 11 años. A los 13 años llega a San Juan de Los Cayos donde se radica hasta el presente, componiendo valsos y pasajes. Ha participado en varias agrupaciones de parrandas, gaita y aguinaldos. En 1976 ingresó a la agrupación *Los Pájaros*, en 1977 integró el grupo *Perla de Occidente* donde se ha desempeñado hasta la fecha como subdirector, ejecutante de cuatro y cantante, participando en numerosos eventos organizados en San Juan de Los Cayos. Ha compartido escenario con artistas de la talla de Santiago Rojas y los Hermanos Serpa en Sanare en 2008. En 1989 participó como cantante y compositor con dos de



sus temas más conocidos en la producción discográfica titulada Entre amigos, las dos piezas fueron *San Juan*, dedicada a San Juan de Los Cayos y *La Cocuiza*. Entre otras piezas de su inspiración que son muy conocidas se encuentran Tierra Caquetia y Virgen del Valle. Acompaña su música con arpa, cuatro y maracas. Es considerado como el serenatero de San Juan de Los Cayos desde 1960. También se ha dedicado a la realización de trabajos de ebanistería para fachadas y objetos decorativos como barcos.

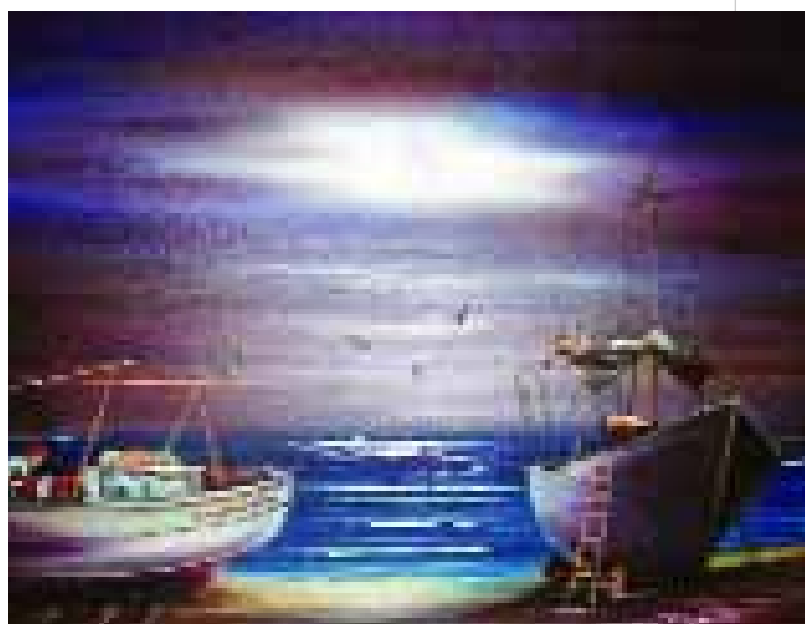
Ángel José López Naranjo

MUNICIPIO | Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Boca de Tocuyo



Es un destacado artista plástico de formación autodidacta que nació en Boca de Tocuyo el 27 de febrero de 1942. Hijo de Catalino López y Delfina Naranjo de López, Ángel José López Naranjo y es el mayor de ocho hermanos. Desde muy corta edad sintió inclinaciones

hacia las artes plásticas, dice que empezó pintando cocos y bayonetas del racimo del coco y en sus inicios fabricaba sus pinceles empleando la barbilla de los cocos. Su interés por las artes plásticas nace de la necesidad de representar en imágenes las anécdotas de su infancia y de sus antepasados, como el recuerdo de la casa que le vio nacer en Boca de Tocuyo, que fue arrasada por la crecida del río Tocuyo ocurrida en 1950 o la anécdota de sus abuelos maternos, oriundos de la Península de Paraguaná, quienes emigraron de su tierra natal emprendiendo un viaje a pie por trillas y caminos que bordeaban la costa hasta llegar a Boca de Tocuyo donde se establecieron. Desde 1965, Ángel José López Naranjo trabaja sus obras empleando mayormente la técnica de la pintura al óleo sobre tela. De formación autodidacta, su trabajo artístico abarca diversos temas, desde marinas y paisajes muy diversos, pasando por la fauna local y obras de contenido histórico en los que destacan sus



representaciones de próceres de la independencia. Ha dictado talleres de artes plásticas en diversas instituciones educativas de la región. Muchas de sus piezas se conservan en varias colecciones particulares en toda Venezuela. Ángel José López Naranjo contrajo nupcias Alía Quevedo y fruto de esta unión son sus cinco hijos.

Casa de la Cultura de Mirimire

MUNICIPIO | San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Mirimire
DIRECCIÓN | Calle Cultura
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del municipio San Francisco



Esta institución cultural es sede de diversas agrupaciones culturales dedicadas a las artes escénicas y musicales además de ser punto de encuentro para las artes plásticas y sede de actividades educativas tales como núcleo de la Universidad Experimental de las Artes, la misión Sucre y la misión Cultura. En sus instalaciones también funciona un núcleo de la misión Barrio Adentro y un Infocentro. En la Casa de la Cultura de Mirimire se dictan talleres de canto, pintura y baile además de ofrecer a la comunidad diversas opciones recreativas. En el auditorio de esta institución cultural y educativa se llevan a efecto las asambleas de la comunidad y de organismos públicos. Su actual director es Lautaro Vasiloff. Esta institución cultural cuenta con una sede construida gracias al aporte del Club de Leones de Mirimire en 1977.

Casa de la cultura María Martha Mustiola

MUNICIPIO | Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Juan de Los Cayos
DIRECCIÓN | Avenida Bolívar
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del municipio Acosta



Fundada el 19 de febrero de 1993 esta institución cultural es sede de diversas agrupaciones culturales y artistas que hacen vida cultural en la localidad. En sus espacios se realizan exposiciones de artes plásticas y fotografías, y presentación diversos eventos culturales a cargo de poetas, músicos, escritores, cantantes, compositores y bailarines. La edificación que sirve de sede a esta institución cultural, fue inaugurada el 30 de octubre de 1996 y en ella se llevan a cabo diversas manifestaciones culturales de gran importancia para la población, entre ellas la festividad conocida como San Juan Bailón que se realiza en honor al santo patrono de la localidad, San Juan Bautista, y se lleva a cabo cada 24 de junio.

San Juan Bautista Bailón, imagen

MUNICIPIO | Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Juan de Los Cayos
DIRECCIÓN | Avenida Bolívar, sede de la Casa de la Cultura María Martha Mustiola
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del municipio Acosta



Se trata de una imagen tallada de San Juan Bautista que fue elaborada en madera de barisigua, y es el centro de la celebración en honor al santo patrón de la localidad, cada 24 de junio. Es una es una figura de cuerpo entero, el cuerpo está tallado en una sola pieza, los brazos son articulados y agregados al torso, la figura está en posición pedestre, con el rostro de frente y la mirada hacia delante y hacia arriba, cabello en relieve de color negro, no tienen barba ni bigote. En la cabeza los fieles suelen colocarle sombrero de fibra tejida, viste camisa de color amarillo, faldón de telas de colores, manto rojo sobre los hombros cubriendo sus espaldas y sujeto al cuello por lazo. Tiene el brazo izquierdo extendido hacia arriba a un costado del cuerpo, con el dedo índice apuntando al cielo. El brazo derecho está extendido hacia adelante y hacia abajo. La figura de San Juan Bautista se encuentra sobre una base procesional, rodeada de numerosas flores artificiales de diversos colores. La festividad en honor a San Juan Bautista se remonta a los orígenes mismos de San Juan de Los Cayos y a esta imagen le llaman San Juan Bailón porque es la figura que los fieles de la comunidad sacan a bailar a ritmo de tambores por las principales calles de la localidad. Esta imagen de San Juan Bautista permanece resguardada en la Casa de la Cultura María Martha Mustiola.

Simón Bolívar, busto de Boca de Mangle

MUNICIPIO Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO Boca de Mangle
DIRECCIÓN Calle Bolívar
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE Alcaldía del municipio Acosta

Al centro de la plaza Bolívar de Boca de Mangle se encuentra una imagen vaciada en metal, de autor desconocido, que representa al Libertador Simón Bolívar. Tiene el rostro de frente, cabello ondulado en relieve, vestido uniforme militar de gala con cuello alto y pechera con ornamentos en relieve de motivos vegetales y charreteras sobre los hombros. La imagen está colocada sobre un pedestal de concreto de base cuadrada, vertical y ligeramente trapezoidal, cubierto por losas de mármol vetado de color gris, dispuesto sobre una superficie cuadrada de dos peldaños elaborados con el mismo material del resto del pedestal. Al frente del pedestal hay una inscripción con letras incisas en las que se lee: *Como un homenaje del Concejo Municipal del Dto. Acosta al Padre de la Patria, Boca de Mangle 24 de abril de 1977.*

Como un homenaje del Concejo Municipal del Dto. Acosta al Padre de la Patria, Boca de Mangle 24 de abril de 1977.

María Polanco Gómez

MUNICIPIO San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO Mirimire
DIRECCIÓN Calle Guzmán Blanco, al lado de la barbería Don Pedro



Es una destacada promotora cultural y artista de danzas tradicionales y canto, nacida en Mirimire el 14 de marzo de 1987. Sus padres, José Miguel Polanco y María Isabel Gómez, iniciaron a María Polanco en la danza tradicional venezolana a los ocho años al tiempo que se formaba en el canto coral en la agrupación coral del municipio, ambas facetas de su temprana inclinación artística, las aprendió de la mano de la maestra Carmen Cordero. María Polanco realizó sus estudios de primaria en la escuela básica de Mirimire al tiempo que asistía a las clases de danza dictadas en la Casa de la Cultura de Mirimire donde aprendió a bailar joropo entre otros estilos y ritmos tradicionales.

Realizó diversas presentaciones en los carnavales, las fiestas patronales y los aniversarios de la escuela de Mirimire. A la edad de diez años recibió su primer reconocimiento, el premio a la voz infantil, premio otorgado por la junta vecinal por su destacada participación en el Primer Festival de la Voz Infantil de Mirimire. Desde los 15 años se encarga de dictar talleres de danza tradicional y promover diversas actividades culturales en el municipio.

Declarada y reconocida el 20 de octubre de 2008 como Portadora de la Cultura Municipal del municipio San Francisco, por el Instituto del Patrimonio Cultural, de conformidad con lo establecido en el artículo 6, numeral 7 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural.

Hilario Antonio Pérez Rodríguez, Yayo

MUNICIPIO San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO Mirimire

Conocido como *Yayo*, Hilario Antonio Pérez Rodríguez fue un destacado violinista nacido en San José del Cube, el 13 de enero de 1931. Hijo de Rafael Pérez y Juana Rodríguez, Hilario Antonio Pérez Rodríguez, realizó sus estudios de instrucción primaria en San José del Cube, de manos del maestro Julio Lugo. A los quince años su interés por la música lo lleva a realizar su primer violín, empleando una lata, un par de tablas y unas cuerdas de nylon.

Al cumplir los dieciocho años se alista en el ejército y durante los casi tres años que duró su alistamiento, formó una agrupación de músicaailable junto a sus compañeros de tropa. Era tal su talento, que frecuentemente eran trasladados para tocar y cantar en diversas guarniciones en Caracas y otros cuarteles en el resto del país para amenizar con su música las festividades y celebraciones de esas dependencias militares.

Al ser dado de baja del cuartel en 1952 con el grado de sargento segundo, diploma de buena conducta y medalla de plata por su desempeño, regresa a San José del Cube donde adquiere su segundo violín, que le costó 25 Bs y junto a tres de sus antiguos compañeros de juegos y estudios, formó la agrupación Los montañeros de San Francisco, en la que participaron Hilario Pérez en el violín, Félix Castillo en el cuatro, Eusebio Pérez en la tambora y Aguedo Petit en las maracas. Por cada toque de fiestas cobraban 20 Bs. Con esta agrupación llegó a presentarse en los carnavales de Carabobo y en los de Curazao. Posteriormente se incorporaron a la agrupación Yolis Medina en el cuatro, Félix Salas en el bajo y Rafael Poroso en el canto y las maracas.

La agrupación se disolvió en 1982 y en 1983 Hilario Pérez la reorganiza con la participación de Zuley Arévalo en el canto, Amarilis Valles en el bajo, Pedro Rafael Peña en el cuatro, Fernando Jiménez en los timbales, Johan Peña en la tambora y Jonatan Peña en la charrasca, mientras que Hilario Pérez continuó como ejecutante de violín y director del grupo musical.

Entre las muchas presentaciones que realizó como director de la agrupación, ejecutante de violín y cantante, Hilario Pérez recibió el reconocimiento como promotor de la música tradicional venezolana y por su constante labor de difusión de la cultura de la Costa Oriental del estado Falcón, premio recibido por parte de la Asociación de Ganaderos de Yaracal, el Movimiento Cultural Sol de Manaure y la fundación de amigos de la Casa de la Cultura, en Yaracal el 13 de octubre de 2000, en el marco de las XIX Ferias Agropecuarias, Turísticas y Artesanales de la Costa Oriental del estado Falcón. Participaron en Casado con Carlina Salas, tuvieron dos hijos: Oscar José y Marilyn Carolina.

Hilario Pérez no compuso ninguna pieza musical, se limitó a ser cantante y ejecutante de violín. Los géneros musicales que interpretaba eran merengue, salsa, música tradicional llanera y raspa canillas. Murió el 5 de agosto del 2002 a la edad de 71 años en Mirimire.

Carmen Alicia Cordero

MUNICIPIO San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO Mirimire
DIRECCIÓN Calle Cultura, frente a la Casa de la Cultura de Mirimire



Hija de Estilita González y Alberto Cordero, Carmen Alicia Cordero nació en Coro el 21 de agosto de 1972. Destaca por ser una promotora de las danzas tradicionales de la región y de haber conformado la agrupación Loquitos de Mirimire, que es una manifestación que se lleva a cabo cada 28 de diciembre como parte de la conmemoración del día de los Santos Inocentes y se asemeja al desfile de Los Locos de La Vela, sólo que es realizado por niños y niñas de la localidad en horas de la tarde, debido a que los locos y locainas de Mirimire adultos salen en la mañana.

Declarada y reconocida el 20 de octubre de 2008 como Portadora de la Cultura Municipal del municipio San Francisco, por el Instituto del Patrimonio Cultural, de conformidad con lo establecido en el artículo 6, numeral 7 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural.

Ángel Canelón, Chalo

MUNICIPIO San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO El Guay
DIRECCIÓN Calle principal, frente a la escuela bolivariana El Guay, vía hacia San José del Cube

Hijo de Joaquina Talavera y Ramón Canelón, Ángel Canelón, conocido como *Chalo* Canelón, nació en Píritu el 23 de septiembre de 1926 y se trasladó con sus padres a



Rafael Yáñez García

| MUNICIPIO | Acosta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Juan de Los Cayos

Nació el 28 de febrero de 1928 en San Juan de los Cayos. Cursó estudios de educación primaria y hasta el primer año de bachillerato en Valencia, estado Carabobo ingresando posteriormente a la primera escuela agropecuaria fundada en Venezuela en Maracay, estado Aragua, la Escuela Agropecuaria La Providencia, de la que egresa como perito agropecuario en 1950, labor que empieza a desempeñar ese mismo año para el Ministerio de Agricultura y Cría. Debido a sus actividades sindicales junto a figuras como José Vicente Rangel, Alirio Ugarte Pelallo y José Cheito Herrera, es expulsado del ministerio y regresa a San Juan de Los Cayos, donde se casa con Brunilda María Brito, con quien tuvo siete hijos. Se dedicó al trabajo agrícola y pecuario a la par que se convirtió en un incansable luchador social, promoviendo la defensa de los derechos de los trabajadores del campo, junto a otros productores y campesinos de la zona promovió la formación de la Asociación de Productores de Coco y Copra del estado Falcón, Asococo, fundada el 27 de enero de 1946, consiguiendo además una sede para esta organización que agrupaba a aproximadamente mil productores y fue nombrado presidente de la misma. Entre otras muchas actividades sociales que ha desempeñado para el bienestar de su comunidad se encuentra el primer liceo de San Juan de Los Cayos, creado en 1970 y actualmente conocido como Liceo Bolivariano Juan Baillio.



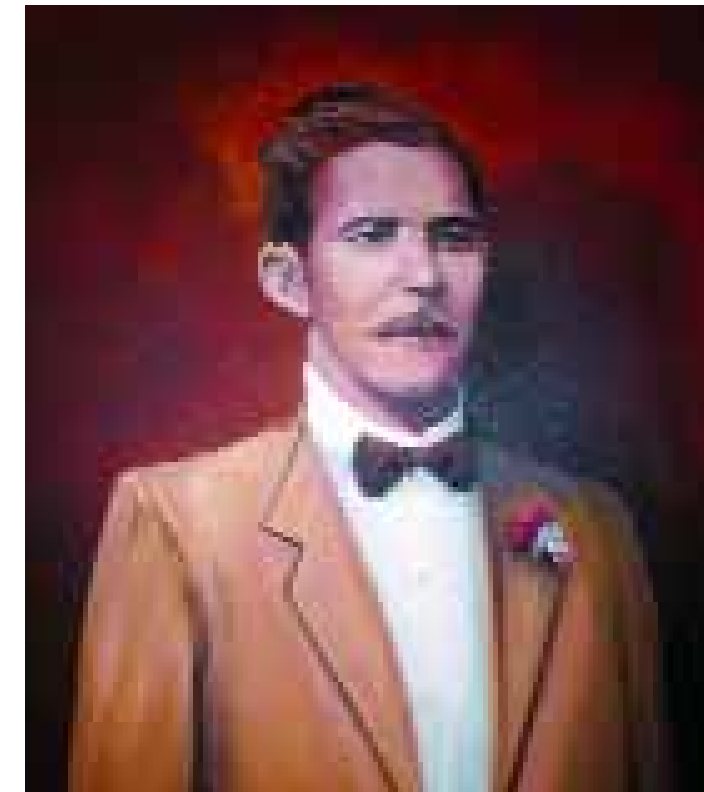
los 10 meses de nacido hacia la población de El Guay, donde ha desarrollado toda su actividad artística y sus habilidades como hacedor de instrumentos musicales, labor que desarrolla desde 1944. Se ha desempeñado en este oficio desde los dieciocho años destacándose en la fabricación de maracas, guitarrones, tamboras y panderos. Aprendió a fabricar estos instrumentos y a ejecutarlos de manera autodidacta, viendo a otros ejecutantes y practicando. Como ejecutante de música tradicional ha participado en casi todas las festividades de la localidad y en 2008 participó en el 1er encuentro del Adulto Mayor, realizado en la ciudad de Coro.

Declarado y reconocido el 20 de octubre de 2008 como Portador de la Cultura Municipal del municipio San Francisco, por el Instituto del Patrimonio Cultural, de conformidad con lo establecido en el artículo 6, numeral 7 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural.

Pedro Castro Ugarte

| MUNICIPIO | Acosta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Juan de Los Cayos



Pedro Castro Ugarte fue un docente que desarrolló una intensa labor educativa y cultural en beneficio de los habitantes de San Juan de Los Cayos desde 1931 hasta 1944, al punto que poco después de su muerte, la Escuela Nacional Federal de San Juan de Los Cayos, recibe el nombre de Escuela Básica Pedro Castro Ugarte como se le conoce actualmente. Hijo de Pedro Castro Álvarez y Ramona Ugarte, Pedro Castro Ugarte nació el 2 de octubre de 1876 en Capadare, localidad falconiana que pertenece al municipio Acosta y está ubicada entre los llanos costeros orientales y el sistema montañoso coriano.

Junto a sus padres y sus cinco hermanos, Francisca Guillermina, Dolores, Joaquín, Claudio, Ramona y Jesús, los primeros años de la vida de Pedro Castro Ugarte transcurrieron en Santo Domingo, República Dominicana, donde se educó y optó por la vocación de docente que desempeñó durante toda su vida al igual que su hermana Francisca Guillermina quien se desempeñó como maestra en la escuela de niñas de San Juan de los Cayos. Pedro Castro Ugarte contrajo matrimonio con Carmen Álvarez y fruto de esta unión fueron sus hijos Mercedes, Pedro Alberto y Pedro Antonio Castro Álvarez.

Se inició como docente el 4 de enero de 1897, en Capadare, su pueblo natal, donde ejerció hasta 1907, trasladándose a Jacura donde trabajó en este oficio durante un año. Se desempeña luego en la localidad de Tinajita desde 1911 hasta 1926, fecha en la que se establece en Mirimire hasta 1931. Desde 1931 hasta 1944 realiza su acción pedagógica en San Juan de Los Cayos, localidad en la que fallece el 17 de octubre de 1944, tras 47 años de labor docente continua.

San Pedro y San Pablo, imágenes pedestres de Boca de Mangle

| MUNICIPIO | Acosta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Boca de Mangle

| DIRECCIÓN | Inicio del bulevar de la avenida Principal

| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del municipio Acosta

Se trata de dos piezas escultóricas de 1,70 m de alto, vaciadas en piedra artificial y policromadas, dispuestas una al lado de la otra, cada una sobre un pedestal de concreto de 50 cm de alto, cubierto con piedra picada y dispuestas al inicio del bulevar de la avenida principal. Estas piezas que se encuentran a la entrada de la localidad, representan a San Pedro y a San Pablo con sus respectivos atributos.

La imagen de San Pedro, ubicada del lado izquierdo a inicio del bulevar, es una figura en posición pedestre con el rostro de frente, cabeza ligeramente inclinada hacia el frente y hacia abajo, cabello, cejas, bigote y barba terminada en dos puntas, de color blanco. Viste túnica color verde oscuro y manto de color granate. Tiene el brazo derecho extendido hacia el frente y hacia arriba con los dedos índice y medio extendidos en actitud de bendecir. El brazo izquierdo está flexionado a la altura de la cintura y con la mano sostiene una llave de color gris, atributo principal que identifica a San Pedro. Está calzado con sandalias, el pie derecho delante y el izquierdo hacia atrás en actitud de caminar.

La imagen que representa a San Pablo, ubicada del lado derecho a inicio del bulevar, está en posición pedestre, con el rostro de frente y cabeza ligeramente inclinada hacia el frente y hacia abajo. Cabello, bigote y barba abundantes y de color negro. Viste túnica color verde claro y manto de color amarillo. Tiene ambos brazos flexionados a la altura de la cintura, con la mano derecha sostiene una espada con la punta hacia arriba, mientras con el brazo izquierdo sostiene un libro abierto, de lomo color castaño oscuro, bordes de color sepia y páginas de color blanco con letras de color negro. Está calzado con sandalias de color castaño oscuro y los pies colocados uno al lado del otro.



4 LA TRADICIÓN ORAL



En cumplimiento del artículo 178 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y los artículos 24, 26, 27, 28, 29, 30, 35, 36, 41 y 43 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural; la autoridad municipal establecerá las medidas necesarias para la protección y permanencia de los bienes aquí contenidos notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre ellas.

4 La tradición oral En este capítulo se tratan los testimonios orales y discursivos sobre acontecimientos y conocimientos, significativos para una comunidad en particular, que se transmiten de generación en generación mediante la narración oral: cuentos, cantos, rezos, leyendas o las recetas curativas o culinarias.



Dulce de leche y conservas

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



El dulce de leche es uno de los postres más comunes y difundidos en todo el estado Falcón, ya sea elaborado con leche de cabra, que son los más conocidos o en la variante de poblaciones productoras de ganado vacuno como el municipio Cacique Manaure o el municipio Acosta, en el que se hace la variante de este tradicional dulce con leche de vaca.

El dulce de leche tradicional se prepara con 1 l de leche, ya sea de cabra o de vaca, 2 kg de azúcar, tres vasos de agua y la ralladura de un limón y ½ cucharada de vainilla. Todos los ingredientes se mezclan y se llevan a fuego medio durante 50 minutos, revolviendo de vez en cuando con una paleta de madera hasta que quede maleable pero macizo. Se deja enfriar y se amasa, se corta en varias porciones y se sirve o se guardan envueltas en papel encerado, hasta el momento en que se vaya a degustar.

En el municipio Acosta, en la calle principal del sector Quebrada Honda de la localidad de Capadare, son afamados los dulces de leche de vaca, también conocidos como conservas de leche, que elabora María Martha Reyes desde hace más de cuatro décadas. Comenzó preparándolas para el consumo familiar a partir de la receta heredada de su tía Wence Doboín cuando apenas tenía 12 años. Pronto estos dulces empezaron a cobrar fama y ya a los 14 años María Martha Reyes empezó a venderlos de casa en casa hasta que empezaron a llegarle encargos de otras localidades y actualmente se expenden en diversas tiendas en las principales poblaciones de afluencia turística en Falcón. La receta que mantiene María Martha Reyes consiste en hervir leche en una paila con un poco de azúcar, cáscaras de limón y canela. Una vez que la mezcla corta se deja secar, se retira del fuego y se le da paleta hasta que quede consistente y firme, se extiende luego en una superficie limpia y lisa y se corta en trozos.



Dulces abrigantados

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Se prepara de forma muy similar al dulce de leche pero se diferencia de éste en que lleva una cubierta brillante de azúcar de colores. Para su preparación se emplean dos litros de leche y un kilo de azúcar. La leche y el azúcar se montan en una olla a fuego lento y se dejan hervir batiéndolos con cuchara de madera hasta que espesen y se despeguen de la olla. Se deja enfriar la mezcla y se preparan los dulces con forma de frutas o vegetales; se dejan secar y se pintan con colorante comestible, pasándolos luego por azúcar. Al asentarse la cubierta de azúcar, quedan listos para servir. En la calle 11, de Boca de Tocuyo, en el municipio Acosta, son afamados los dulces abrigantados de Belén de Noguera, quien nació en Cumarebo en 1932 y desde 1950 vive en Boca de Tocuyo donde realiza además de los dulces abrigantados, varias especialidades que incluyen la conserva de coco y las mermeladas.



Cabello de ángel

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

También conocido como dulce de sapallo, es una de las recetas tradicionales asociadas a las Paraduras del Niño y a la Semana Santa. Para elaborarlo se emplea una fruta conocida como sapallo que se limpia y



corta en trocitos que se llevan a cocción en agua hasta que la pulpa se desmenuza. En una olla aparte con agua se disuelven trozos de panela de papelón y se agregan clavos de especie y canela, revolviendo hasta obtener un melado donde se agregará el sapallo disuelto, que tiene la apariencia de gruesas hebras. Se remueve constantemente para que no se adhiera al fondo de la olla y hasta que el melado se reduzca. Hay quienes agregan piña rallada durante este proceso de cocción.

Arepas

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



El maíz es quizá uno de los granos que mejor identifican gran parte de los pueblos de Centro y Suramérica. Asociado a las culturas precolombinas, el maíz adquiere múltiples formas de preparación en todo el continente americano. En Venezuela la arepa es un tipo de torta de maíz triturado y amasado de muy diversas maneras, que luego se asa o se fría para rellenarla luego con diversos alimentos y preparados o como acompañante de sopas y platos principales.

En casi todo el estado Falcón son muy comunes las llamadas arepas peladas, una de las especialidades culinarias más difundidas en el territorio venezolano. Su preparación consiste en cocinar el maíz con cal y suficiente agua. Luego de cocido, se lava muy bien el maíz para molerlo, amasarlo con sal al gusto, darle su forma circular y aplanada característica, y llevarlas al budare. Posteriormente se asan a la parrilla para terminar de cocerlas.

En la carretera nacional Morón-Coro, frente a la bomba de gasolina La gran parada de Yaracal, se encuentra desde hace tres décadas, la arepera de Senovia, de Senovia Lugo en la que se expende este local.



Historia del origen del caserío El Caimán

MUNICIPIO | Cacique Manaure
CIUDAD/CENTRO POBLADO | El Caimán
DIRECCIÓN | Carretera Nacional Morón Coro

Es una comunidad formada a inicios de 1958 por las familias Rojas Villavicencio y Ramírez Ugarte Riera, quienes se dedicaban inicialmente a la agricultura, incorporándose paulatinamente a la actividad ganadera en fincas cercanas y posteriormente la conformación de una empresa de productos lácteos que brinda empleo a gran parte de los pobladores de esta localidad conformada por 360 habitantes. La ganadería y la agricultura son las actividades centrales que aún se desarrollan en esta comunidad cuya única institución es una escuela bolivariana que imparte educación básica de 1° a 6° grado de instrucción primaria a los niños y niñas de la localidad.

Dulce de lechosa

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Se degustan en toda la región empleando tres lechosas verdes, una panela de papelón, canela y una taza pequeña de agua. Para elaborar los dulces de lechosa primero se pela



Sergia Silva de Chirinos

MUNICIPIO | Cacique Manaure
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Yaracal
DIRECCIÓN | Carretera Morón-Coro Sector el Caimán

Nació en Yaracal en 1950 y es conocida por ser la persona que tiene mayor experiencia en la construcción de casas de barro en la localidad. Aprendió este oficio de sus padres y lo realiza desde que tenía 10 años. Sergia Silva de Chirinos ha construido cinco casas de barro que aún se conservan en el poblado. Emplea para edificarlas, barro mezclado con hierba, maderas del lugar, palmiche o caña, guafa, caliche, agua, alambre y horcones de palo de bálamo. El friso, llamado paño, lo realizaba con barro y paja, mezclados estos componentes con los pies y con una escardilla. En un hoyo de 1 m cúbico aproximadamente, mezcla el agua, la hierba seca y la tierra picada, deja la mezcla durante tres días para luego comenzar a llenar las armazones de madera que ha erigido previamente, uniéndolas con ramas de palmiche o curare horizontalmente. Vierten la mezcla en las armazones de madera de las paredes, sostenida por las ramas de palmiche o caña. Por último cubrirse cubre las paredes con una mezcla de barro, agua y cal, que al secar, funciona como un friso protector. También ha construido la estructura de madera del techo de estas casas con un tendido o envarillado de palmiche o caña que posteriormente cubre con una mezcla de arena, agua y cal, para depositar sobre ella las tejas de barro cocido.



Escabeche

MUNICIPIO | Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El escabeche es una forma de preparación y conservación del pescado fresco que se emplea además como relleno para arepa o como acompañante de arroz o yuca. Se lim-



pia el pescado, se le agrega sal al gusto y se fría. Una vez frito se vierte en un envase de vidrio con vinagre, ají dulce, ajo machacado, jugo de limón al gusto, añadiendo además cebolla y pimentón picados en tiras. El escabeche suele durar varios días sin requerir refrigeración.

Oración de la espina u oración de San Blas

MUNICIPIO | Acosta
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

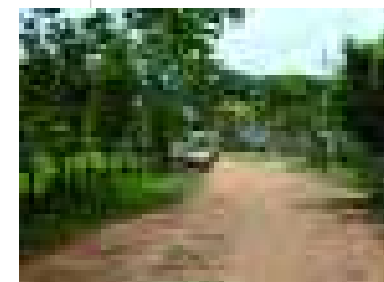


Es llamada la oración de la espina porque se emplea para librarse de una o varias espinas atragantadas, se conoce de su existencia desde hace décadas. Por ejemplo, Antonia Barroso, en la calle Bolívar del poblado Agüide, del municipio Acosta, posee una estampa con esta oración que adquirió de manos de Lucinda Suisbert en 1963. Esta oración es común entre los pobladores, sobre todo los de la zona costera del municipio donde es más frecuente el consumo de pescado.

Al concluir la oración, la persona con la espina atravesada debe beber un vaso con agua y el procedimiento debe repetirse tantas veces como sea necesario hasta que salga la espina. Se acompaña de un Padre Nuestro y un Ave María. La oración dice: San Blas, música encantadora de la música sonora, si me encanto, mideme la garganta con un compás soso, que esta espina suba o baje. Jesús María y José: Si la espina es chiquitica que pase así como Nuestro Señor Jesucristo salió de pena, si la espina está encajada en las agallas que suba o baje así como subieron y bajaron a Nuestro Señor Jesucristo.

Historia del origen de los caseríos Campeche Nuevo y Campeche Viejo

MUNICIPIO | Cacique Manaure
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Campeche Viejo
DIRECCIÓN | Carretera nacional Morón Coro



El nombre de ambos poblados remite a un origen común que se remonta hacia finales del siglo XIX e inicios del siglo XX. No se tiene fecha exacta de fundación de Campeche Viejo pero se sabe que en la última década del siglo XIX ya se encontraba ocupado por tres familias asentadas en la zona que

eran Juan Catalicio Jiménez y su esposa María Caserina Adrian de Jiménez, Inocencia Pérez y su esposo Ortega Pérez, Pedro Lugo y su esposa Catalina Vargas de Lugo, quienes son considerados los primeros habitantes de esta locali-



dad. Los hijos de estas parejas construyeron sus casas disponiéndolas una respecto a la otra en forma de un triángulo, por lo que inicialmente llamaron al sector Las Topias, que es como se conoce a las tres piedras que se colocan en el fogón o sobre el piso para colocar encima las pailas sobre el fuego de una hoguera.

La casa de Fermina Jiménez, hija de Juan Catalicio Jiménez y María Caserina Adrian de Jiménez, se llamaba Campo Alegre; La Esperanza era el nombre de la casa de José Heliodoro Pérez, llamado *Ñoño*, hijo de Inocencia Pérez y Ortega Pérez; y la casa de Carlos Vargas, hijo de Pedro Lugo y su esposa Catalina Vargas de Lugo, se llamaba Paz y Unión. Para esta época la localidad fue llamada Campeche. Hacia finales de la segunda década del siglo XX, se empezaron a incorporar varias familias provenientes de Capadare, en el actual municipio Acosta, motivados por lo fértil de las tierras y por la cercanía del río Tocuyo, ubicándose en la zona enmarcada entre el río Tocuyo y el caño Cauce hacia la laguna de Tacarigua.

Debido a las inundaciones causadas por el desbordamiento del río Tocuyo y del caño Cauce hacia finales de 1960, el Instituto Agrario Nacional, IAN y el Instituto de Malariología reubicaron a las familias de este sector, afectadas por las aguas, en veinte viviendas construidas a tal fin por lo que el terreno quedó dividido en Campeche Viejo y Campeche Nuevo, esté último sector es en el que hoy vive la mayor parte de la población de la zona.



Campeche Viejo limita por el Norte y por el Este con la propiedad de Guillen Brand; por el Sur colinda con el río Tucuyo y el caño Cauce; y por el Oeste limita con el cementerio, mientras que Campeche Nuevo limita por el Norte y por el Oeste con la finca Yaya; por el Sur con la finca Prado de Mar; y por el Este con la propiedad Ismael Palencia.

Campeche Viejo cuenta actualmente con 60 habitantes, diez casas, una escuela unitaria que funciona en una edificación tipo R1, donde se imparte enseñanza básica de 1° a 5° grado de instrucción primaria, con un anexo donde funciona el preescolar y un templo evangélico. Los pobladores trabajan en las fincas aledañas a la localidad además de dedicarse al sembradío de sus conucos. El suelo en torno a la localidad cuenta con la presencia de arcilla y limo y es apto para la agricultura y siembra de pastizales. De vegetación abundante, la comunidad se encuentra rodeada de gran variedad de especies gramíneas y arbóreas.

La población de Campeche Nuevo, cuenta con una población superior a los 120 habitantes, posee una escuela unitaria tipo R2 en la que se imparte educación primaria de 1° a 6° grado, una Casa de la Cultura, un templo católico, una iglesia evangélica y una cancha deportiva. Los pobladores de Campeche Nuevo se desempeñan en labores de ganadería y en la agricultura de rubros tales como maíz, yuca, topocho, auyama, pimentón y lechuga.

Dato, fruto del cardón

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Es un fruto dulce y jugoso que tiene varias semillas negras en su interior. Su superficie puede ser de color rojo, blanco, amarillo o anaranjado. Con un instrumento llamado dateira, que consiste en un palo largo terminado en orqueta, se retiran los datos del cardón, con un cuchillo se pela la superficie tratando que quitar las características espinas y se lavan bien. Suele darse de manera silvestre y se cosecha en los meses de mayo y agosto.



Aceite de coco

| MUNICIPIO | Acosta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

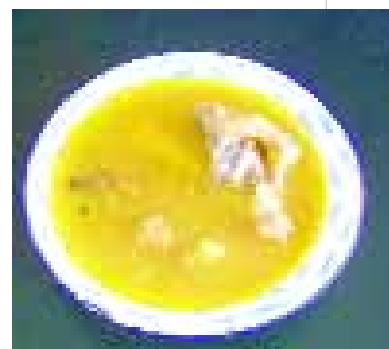
Este aceite, que se emplea para incrementar el bronceado bajo el sol, se produce de manera artesanal sometiendo la pulpa del coco a un proceso que inicia con rallar el coco, sumergirlo en agua por varias horas, exprimirlo en un trozo de tela que sirve de tamiz para obtener la mayor parte de la leche del coco disuelta en el agua. Esta leche se recoge en un recipiente de un día para otro. En este proceso durante la noche, se produce la separación entre la grasa del coco y el agua, quedando la grasa o nata en la parte superior que se retira del recipiente y se coloca a hervir en una olla hasta que empieza a espesar y de un color lechoso y claro pasa a otro claro pero de tonalidad sepia que es el aceite de coco. Este aceite se envasa y mantiene sus propiedades durante un año. En la calle Manaure de la urbanización El Paraíso, de la localidad de Mirimire, en el municipio San Francisco, Juana Alcalá se ha dedicado a elaborar este tipo de aceite desde hace más de dos décadas.

Mute, mondongo de chivo y chanfaina

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Con estos tres nombres se designa un plato singular elaborado a partir de vísceras de chivo, uno de los animales más abundantes en la geografía de ambos municipios. El mondongo es una sopa espesa en la que se utiliza la panza del chivo picada en trozos como principal ingrediente, también se le agrega las patas del chivo, verduras y aliños. Para elaborar este tradicional plato hay que lavar bien la panza, las patas y la cabeza del chivo con abundante agua y vinagre, luego picarlo todo en presas y colocarlas a hervir de



cuatro a seis horas continuas con dos cucharadas de sal y ajo. Cuando la carne se ablanda, se agrega apio, auyama, yuca y onoto para darle color al sancocho. Se sofríe cebolla, tomate y comino en una sartén aparte para obtener el aliño del mondongo. Finalmente se le agrega pasta. Cuando la pasta esté en su punto, ya el plato está listo para ser degustado. Es habitual acompañarlo con arepa de maíz. Es un plato tradicional que se consume principalmente los días domingos o en ocasiones especiales y es servido a las visitas. Esta sopa es muy apreciada por los habitantes de las localidades pertenecientes a ambos municipios y es muy popular en las familias criadoras de chivos.

Mientras el mute y el mondongo son parecidos porque ambos son un tipo de sopa, la chanfaina, que también es un plato tradicional en las localidades criadoras de chivos, consiste en cocinar la asadura de chivo que es como también se le conoce a las vísceras, en agua con sal y cebollón. Ya cocida se pica en cuadritos y se termina de cocinar con una salsa a base de harina o masa disuelta en agua con una cucharada de vinagre.

Buñuelos de yuca

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Para su elaboración se emplea yuca, queso, huevos, papelón, anís, canela, clavos de olor, mantequilla y sal. Se cocina la yuca en suficiente agua con sal hasta que ablande, se escurre el agua y se deja enfriar.

Mientras, en una olla aparte y a fuego bajo, se disuelve el papelón en agua revolviendo constantemente y agregando anís, canela y clavos de olor hasta formar un melado que se retira del fuego cuando adquiere la consistencia almibarada.

Se amasa la yuca cocida agregando alternadamente queso rallado, los huevos y la mantequilla derretida tratando de que la mezcla quede compacta y uniforme, se toman pequeñas porciones en forma de bolitas y se fríen en un caldero con bastante aceite muy caliente, para que al contacto del buñuelo con el aceite, se cierre la piel exterior

del buñuelo dejando húmedo el interior. Luego se van retirando del aceite a medida que se doren, se pasan por el almibar preparado previamente con el papelón, anís, canela y clavos de olor, y se consumen calientes o a temperatura ambiente a gusto del comensal. Hay quienes colocan un trozo de queso sobre el buñuelo aún caliente. Su consumo está asociado a la Semana Santa.

Hallaca

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Es el plato típico navideño por excelencia. La hallaca falconiana es muy similar a la hallaca de la región central y de la llanera, cocinando el guiso previamente a la elaboración de la hallaca misma. El contenido de la hallaca generalmente es una combinación de carnes picadas tanto de res como de cochino y pollo, acompañado de variados condimentos como cebolla, ajo, ají, encurtido, pimentón picado y perejil aun cuando responde a los gustos de quien la elabora.

Tradicionalmente, su complejo proceso de realización involucra a la familia por entero y de acuerdo a los usos y costumbres locales hay quien acostumbra hacer el contenido más picante agregándole ají. Una vez se coloca la masa sobre la hoja previamente lubricada con aceite onotado, se vierte una porción adecuada del guiso y se decora con rodajas de cebolla o tiras de pimentón rojo, alcaparras, pasas y aceitunas. Luego, se envuelve en la hoja de plátano, se amarra y coloca en agua hirviendo al menos por cuatro horas. Después de ello el manjar navideño está listo para ser degustado.

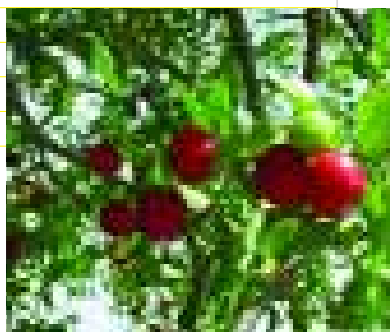


Semeruco

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

El semeruco es un fruto muy resistente a la sequía, que se da en un árbol del mismo nombre. El árbol llega a medir entre dos y cinco metros de altura. Existen dos especies de semeruco, uno cuyas hojas terminan en un ápice agudo y otro que presenta las hojas redondeadas. La planta puede proporcionar dos cosechas al año una en mayo y otra en diciembre. El fruto suele medir un centímetro de diámetro, es de color rojo y en su interior encierra tres



semillas. Existe la creencia de que el jugo del semeruco, además de ser de agradable sabor, sirve para tratar la anemia porque según se cuenta, posee vitaminas y eleva los niveles de hemoglobina.

Dulce de sidra

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Es un dulce que se elabora a partir de la ralladura de la concha de la toronja. Se lava muy bien la superficie del fruto, se ralla la concha y se cocina en una olla con un poco de azúcar y el jugo de la toronja, revolviendo con una paleta de madera hasta que adquiera una consistencia espesa. La mezcla se vierte en un envase para que enfríe y está listo para acompañar con arepitas dulces, pan o galletas.

Catalinas o paledonias

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Para elaborar las paledonias o catalinas se requiere de harina de trigo, papelón, soda en polvo o bicarbonato de sodio, canela, vainilla, huevos y aceite, en algunas localidades se incorpora además, concha de naranja rallada, malageta, clavos dulces y anís estrellado. Se baten los huevos con la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla ho-



mogénea, se le agrega la soda en polvo o bicarbonato de sodio y se deja reposar, mientras en un recipiente aparte, se muele la canela con la vainilla, y según el gusto se muele y agrega la concha de naranja rallada, la malageta, los clavos dulces y el anís estrellado.

Se hace con estos aliños dulces un melado disolviendo en poca agua y a fuego lento, el papelón. Luego se incorpora al melado la masa mezclando todo uniformemente. Se amasa luego sobre una superficie adecuada estirando la masa y cortándola con un molde o en cuadros. Se agrega mantequilla a una bandeja y se enharina, luego se coloca la masa cortada y se hornea durante treinta minutos.

Otra forma de hacer las catalinas o paledonias consiste en hacer primero un melado de papelón disuelto a razón de dos panelas por cada $\frac{3}{4}$ de litro de agua y se lleva a hervir con canela molida y clavos dulces; se deja enfriar y se le añaden los huevos, la vainilla, la soda y la harina. Una vez que todo está amasado, se extiende la pasta y se corta en tiritas para poderlas colocar en una cazuela e introducirlas en el horno a 300° C.

Funche

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Para preparar este plato tradicional se requiere harina de maíz, cebolla, pimentón, aceite y sal. En una sartén se hace un sofrito de cebolla, ajo y pimentón picado muy menudo. En una olla aparte, con suficiente agua y sal al gusto, se disuelve la harina de maíz revolviendo constantemente y al hervir, se

agrega el sofrito a la preparación, se revuelve y se vierte en platos hondos u otros envases, al enfriar la mezcla endurece y se puede cortar y servir en tajadas, con queso o suero.

Sopa de quinchoncho

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Este tradicional plato se prepara con 1½ k de quinchoncho desgranado, 4 l de agua, un manojo de cebolla en rama picada o cebollón, 1 cucharada de aliño preparado con onoto, comino y ajo, 1 cucharada pequeña de sal, un manojo pequeño de cilantro, 2 cucharadas de aceite y 0,5 k de cambur verde picado en pequeñas rodajas.

Se coloca el agua en una olla al fuego, cuando ésta hierve se agrega el quinchoncho y se cocina a fuego alto durante una hora y media o dos horas hasta que el grano ablande. De ser necesario, se agrega más agua previamente hervida. Una vez que el grano esté blando se añaden los demás ingredientes. El cambur verde puede cocinarse en una olla aparte con agua o agregarlo junto con los demás ingredientes. Si se hace lo primero, el cambur verde mantiene su sabor original, de lo contrario adquiere un fuerte sabor a los quinchonchos, pero ello depende del gusto del comensal. Según la preferencia particular, se puede agregar pellejo o patas de cochino. Se suele servir acompañada de arepa pelada y queso de cabra. Esta receta rinde para 10 personas.

Empanadas

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Muy común en todo el país, la empanada es un alimento característico en forma de pastel elaborado con harina de trigo y relleno que se frie en aceite bien caliente. Los rellenos varían de acuerdo al gusto de cada quien. Así por ejemplo en Falcón son muy comunes las de queso de leche de cabra y las rellenas con carne guisada. En ambos municipios se acostumbra además a pigmentar la harina con aceite de onoto que se obtiene de dejar macerando semillas de onoto en aceite y ponerlo a calentar para obtener el característico color rojizo que luego de colar, se mezcla con la masa para hacerla más suave y vistosa. Son muy comunes las empanadas de carne de chivo guisada. Para preparar el guiso se requiere tomate, cebolla, ají dulce, pimentón y ajo machacado que se sofríen previamente con algo de sal y comino. Después de sofritos estos condimentos, se le agregan a la carne que es cocida en una olla a fuego medio. Una vez la carne haya ablandado, se procede a extender porciones de masa en forma circular sobre un papel encerado o una superficie plegable de plástico, se añade el guiso y dobla por la mitad la masa que se cierra y se fríe en aceite bien caliente. Cuando ya la masa ha quedado dorada, se saca del aceite y se coloca en una bandeja con papel secante o una toalla para que absorba el excedente de aceite y se sirve. Las empanadas se suelen consumir para el desayuno o para la merienda aunque también se sirven como un almuerzo rápido antes de continuar la faena diaria.

Agave Cocuy, planta

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



El agave cocuy es una planta que crece a nivel del suelo, posee hojas alargadas y espinosas que emergen de un cuerpo central de manera radial, creando una especie de corona de hojas que en sus bordes poseen hileras de protuberancias semejantes a espinas. De esta planta es de donde se extrae un licor llamado cocuy, muy famoso en todo el estado Falcón y en la región norte del estado Lara.

Esta planta crece en zonas altas de la región. La cabeza o tronco de las plantas de agave cocui recolectadas se hornean en trozos y posteriormente, con un pilón, se trituran extrayendo la fibra que es llevada a una prensa donde se logra recoger todo el líquido que contiene la planta,

prescindiendo del bagazo. Este líquido es la fructosa del cocuy que se deja fermentar durante seis días, se hierve posteriormente en el alambique, donde las propiedades de este líquido se condensan y adquiere 85° de alcohol.

El bagazo de la planta una vez exprimida, no se debe desechar en suelos ni en los cuerpos de agua, porque resulta altamente contaminante. Se están promoviendo estudios para convertir este bagazo en complemento para la elaboración de fertilizantes, compost y alimentos para animales, ya que el mismo cumple con los requerimientos de algunos nutrientes para estos fines.

Aceite de Tártago

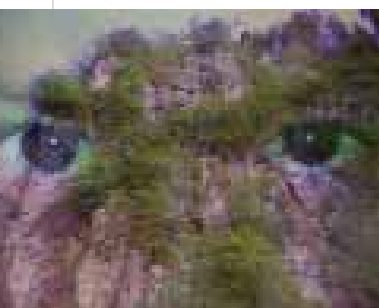
| MUNICIPIO | Acosta
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | El Hicacal



Es un líquido que se obtiene de la planta del mismo nombre y cuyo procedimiento de extracción consiste en seleccionar las semillas maduras y ponerlas a secar, se le limpian las impurezas y se tuestan en una paila grande, se muele y se le agrega agua mientras se remueve. Por último se vuelve a poner al fuego para completar el ciclo. Es muy apreciado por la comunidad pues se utiliza como planta medicinal para contrarrestar los efectos de la fiebre y también como anti-inflamatorio y desparasitante.

Seretones

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Los seretones son personas que a través de ciertos rituales secretos se convierten en criaturas mágicas. En la sierra falconiana es muy común encontrar historias de estos hombres que se vuelven invisibles, entran en las casas y hacen maldades a sus moradores. En la zona norte del estado Falcón, los seretones se convierten en animales para espiar e incluso castigar a sus enemigos. Una constante en esta leyenda es que los seretones son una secta que emplean las artes mágicas en su beneficio propio y en detrimento de los demás.

En los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco, para hacerse seretón, el aspirante debe meter en una olla de agua hirviendo a un gato vivo, de color negro, que no tenga ni una pinta de otro color. Esto se hace, com-

pletamente desnudo, en cuarto menguante, en soledad y después de la media noche. Una vez la carne y la piel del gato se hayan disuelto, el aspirante debe recoger hasta el último hueso de animal y frente a un espejo irlos mordiendo uno a uno, porque nadie sabe cuál es el hueso específico que otorga el don de la invisibilidad.

Cuando el espejo no devuelve la imagen de la persona, ésta sabe que se ha transformado en seretón y puede moverse entre los demás sin ser visto. A veces los perros y otros animales se inquietan sin razón aparente, en esos momentos hay quienes dicen que tal vez están percibiendo la presencia de un seretón.

Los seretones se desplazan desnudos porque el embrujo hace invisibles sus cuerpos, pero no sus ropas así que cuando alguien reza la oración para volver visibles a los seretones, se descubre quién es porque reaparece desnudo.

Mazamorra

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



La mazamorra es un alimento preparado a base de maíz cocido y triturado con sal y leche, algunas personas le agregan canela. Se consume mayormente para desayunar y se dice de ella que es la versión líquida de la cachapa. Este tradicional plato es preparado con maíz tierno. Se cocina primero el grano y cuando está tibio se muele y se le agrega agua para luego colarlo y sacarle así la cáscara al maíz. Posteriormente esta masa va a cocción con el agua que se utilizó al principio antes de molerlo, dejándolo al fuego hasta que espese. Se retira del fuego y ya está listo para ser degustado. Se asocia la ingesta de este alimento con personas que se encuentren enfermas como parte de su tratamiento curativo.

Buche y dulce de buche

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

El buche es una especie de cardón redondo y pequeño que crece en las zonas áridas y con el que se elabora desde un dulce tradicional en la región, hasta un remedio natural pa-

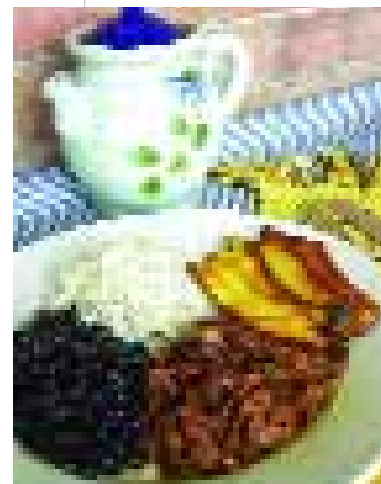


ra contrarrestar los problemas renales. Para elaborar el medicamento se pela y muele el buche en el pilón y luego se introduce en 2 o 3 lt de agua para posteriormente dejarlo al sol y sereno durante dos noches, tras lo cual se cuele y se deja reposar. Para el tratamiento de dolencias renales esta bebida debe tomarse una o dos veces al día en pequeñas cantidades cada vez.

En cambio, para elaborar el dulce de buche se pela este cardón y se corta en rebanadas para luego introducir las en agua para que suelte la babaza. Seguidamente se lava con bicarbonato y se deja al sol hasta que seque. En una olla, se colocan las rodajas junto con papelón, clavos dulces y canela para que se cocine. Cuando la mezcla está espesa se retira del fuego, se deja reposar y se sirve.

Pabellón

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



En este plato conocido en toda Venezuela, se dice que convergen las costumbres gastronómicas de la cultura afro venezolana, la europea y la nativa cultura indígena. El pabellón está compuesto por carne mechada, caraotas negras, arroz y plátanos fritos. Existe además el conocido pabellón a caballo que incluye un par de huevos fritos. Se acompaña en muchas ocasiones con arepas peladas y suero o nata.

Las caraotas se lavan y se dejan en remojo hasta el día siguiente cuando se montan a cocinar en la misma agua de remojo y agregándole tanta agua fresca como sea necesario durante el proceso de cocción hasta ablandar los granos. Los aliños de las caraotas son pimentón, pimientos dulces, cebolla, cebollín y ajo, todos deben picarse en trocitos muy menudos para luego sofreírlos y agregarlos a los granos.

En una olla aparte se guisa la carne en cebolla, ajo y pimentón para luego desmecharla. En otra olla se hierve el agua con un punto de sal para el arroz, mientras que en

una sartén se frien los plátanos maduros cortados en tajadas. Luego se sirven las caraotas, el arroz, la carne y las tajadas en un plato para su degustación.

Manjar blanco

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



El manjar es un dulce hecho con maicena. Para prepararlo se hierve agua azucarada a la que se va añadiendo maicena disuelta en leche sin dejar de remover constantemente con una paleta de madera, para evitar que se formen grumos. Cuando la mezcla adquiere una consistencia espesa, se vierte en un envase de vidrio, se deja reposar y se refrigera. Se puede consumir solo o acompañado de dulce de lechosa.

Queso de leche de cabra

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

El tradicional queso de cabra es un alimento presente en la mesa de gran parte de los habitantes de todo el estado Falcón y en el norte del estado Lara, constituyéndose en uno de los principales productos identificados con toda esta región. Para realizar el queso es necesario contar con



suficiente leche de cabra que es vertida en envases esterilizados añadiéndole cuajo de chivo, que es como se produce de manera tradicional o empleando una pastilla especial de cuajado que se adquiere con bastante facilidad y es un producto industrial que garantiza el cuajado en menor tiempo y con mayor eficacia.

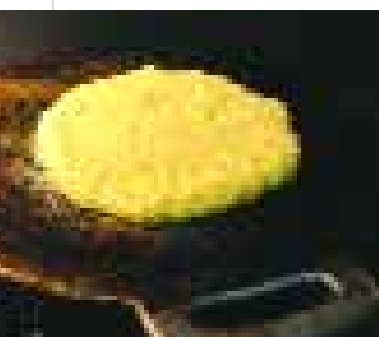
Luego de veinte minutos la leche empieza a cuajar y se agita con una paleta de madera para separar el cuajado del suero, que es otro derivado alimenticio muy nutritivo conservado en sal y que se emplea tanto para degustarlo con arepas como para acompañar a modo de salsa, otros platos tradicionales. Se retiran los trozos de cuajado de la leche, se cortan en trozos grandes para envolverlos en trapo blanco y colocarlos en un cincho de madera, donde con una prensa o una piedra pesada, se compacta exprimiendo el resto de suero que pueda contener el cuajado. Se le agrega sal al gusto y se saca del envase al día siguiente.

Cachapas

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Este tradicional alimento que es parte del patrimonio gastronómico de Venezuela encuentra también arraigo en la península de Paraguaná. Para elaborarlas se deshoja el maíz, se pica y muele. Dependiendo de la cantidad de masa, se agregan dos cucharadas de sal y cuatro de azúcar, mezclándolo todo y extendiendo porciones de la misma en un budare bien caliente, luego se coloca sobre una parrilla volteándolas constantemente hasta que estén cocidas. Se suele servir bien caliente con suero de leche untado o mantequilla y finas tajadas de queso de leche de cabra.



Chacuchaco, planta

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Se trata de una planta que crece en forma de largas tiras vegetales y que es colocada en los estanques para purificar el agua. Según cuentan los habitantes de este municipio, el chacuchaco crece en forma silvestre y se alimenta del detritus orgánico de los peces que habitan los estanques, purificando el agua al punto de hacerla apta para el consumo humano. Se dice además que tiene cualidades medicinales y que ingerir agua de estanques tratados con chacuchaco.

Mancarrones

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Es un postre tradicional de gran parte de la región falconiana que se elabora empleando coco, papelón, harina de trigo, canela, clavos de especie y polvo de hornear. Para elaborar los mancarrones o panes negros dulces, se hace un melado disolviendo el papelón en agua con la canela, el polvo de hornear y los clavos de especie. Se deja reposar este melado hasta el día siguiente cuando se agrega la harina de trigo y los huevos, batiendo constantemente para que no se formen grumos. Cuando la mezcla ha adquirido la consistencia adecuada se vierten pequeñas porciones en una bandeja enharinada y enmantequillada y se lleva al horno por espacio de media hora.



Jalea de mango

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Se utilizan como ingredientes principales mango verde y papelón. Se lavan los mangos y se ponen a cocinar en una olla con suficiente agua hasta que ablanden, luego se retiran del fuego y se pelan, raspando la concha y la semilla para extraer la pulpa, que se coloca en una olla en la que se vierte el papelón picado o rallado, se lleva a fuego lento removiendo con una paleta de madera hasta que espese. Se vierte en moldes y se sirve frío para untar.

Debudeque

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

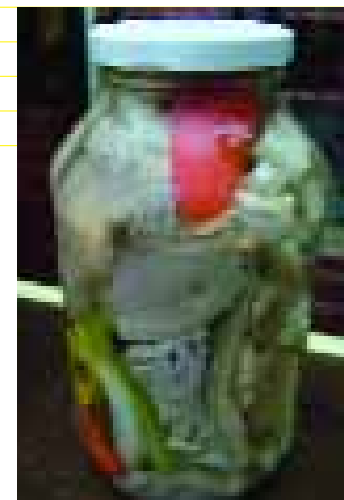
Es un bizcocho para el que se emplea harina de trigo, una panela de papelón, mantequilla, soda y aliños dulces como canela y clavos de especies, incluyéndose en algunos casos el extracto de vainilla. Se prepara un melado con agua y papelón que se deberá dejar en reposo por una noche completa. Al día siguiente se mezcla con la harina, la mantequilla, los aliños dulces y la soda. Se ba-



te con una paleta de madera hasta que obtenga la consistencia deseada, se amasa, se coloca en una bandeja y se lleva al horno por una hora aproximadamente, al cabo de la cual se obtiene este bizcocho muy parecido en su textura a las famosas panelas de San Joaquín en Carabobo, sólo que el color de los mismos es mucho más oscuro. En el poblado de Boca de Tocuyo en el municipio Acosta destacan los tradicionales debudeques elaborados por Antonia Ramona Arévalo, nacida en esta localidad en 1928 y quien se ha dedicado a la elaboración de dulces que realiza en hornos de barro como los debudeques, los besitos de coco y las tortas.

Celse

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Para la preparación del celse se requieren patatas y cabeza de cochino, cebolla, pimentón, ají dulce, pimienta en grano, vinagre y lengua de res. En un caldero se sanconchan en agua y sal la cabeza, las patatas y la lengua hasta que ablanden. Se dejan enfriar, se lavan bien con abundante vinagre y se trocean en piezas pequeñas que se envasan en frascos de vidrio con pimienta en grano y vinagre, agregando cebolla, pimentón y ají dulce picados muy menudo. El contenido de esta vinagreta suele emplearse para rellenar arepas.

Gofios

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Se elabora con maíz tostado y molido, aliñado con canela, clavo y anís malageta y se endulza con melado de panela. Se hace una mezcla y se extiende sobre una superficie firme. Se cortan y se espolvorea con harina de maíz tostado. Se dejan secar unos minutos y están listos para comer. Es un dulce tradicionalmente asociado a la conmemoración de Semana Santa. En la localidad de Viento Suave en el municipio Acosta este plato se prepara con una variante de maíz que se cultiva localmente llamado maíz jagüito, panela y aliños dulces, que justamente se da en época de Semana Santa.



Tortitas de mijo

| **MUNICIPIOS** | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
 | **CIUDAD/CENTRO POBLADO** |
 Los tres municipios

El mijo es un cereal que se muele y se mezcla con agua para hacer unas tortas de pequeñas dimensiones muy parecidas a las arepas. Estas tortitas de mijo se preparan mezclando la harina de mijo con agua, azúcar o papelón, mantequilla y huevos que se fríen en aceite bien caliente hasta que queden doradas y se suele servir remojadas en leche o untadas con mantequilla junto al café con leche para el desayuno o para la merienda en la tarde.



Paledonias

| **MUNICIPIOS** | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
 | **CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Los tres municipios

Para elaborar las paledonias se utiliza harina de trigo, huevos, leche de vaca, mantequilla, anís dulce y panela de papelón. Se hierve la panela de papelón en agua y se deja enfriar, la harina debe ser amasada con el melado de la panela, agregando los huevos previamente batidos y la mantequilla hasta obtener una masa compacta, que se deja reposar por 30 minutos. La masa, extendida y aplanada sobre una tabla amplia o mesa, deber picarse en cuadritos para colocarlos en una lámina de hierro o bandeja, llevándolos al horno por una hora.

Conservas de coco

| **MUNICIPIOS** | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
 | **CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Los tres municipios

Se hacen con abundante pulpa de coco rallado que se cocina en un melado de papelón mezclando continuamente para evitar que se pegue al fondo de la olla. Cuando adquiere una consistencia espesa, se retira la olla del fuego, se deja reposar y se sirven porciones individuales sobre trozos de papel parafinado o se vierte completo el dulce en una bandeja y al endurecerse se corta en cuadros pequeños.



Bollo dulce de maíz

| **MUNICIPIOS** | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
 | **CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Los tres municipios

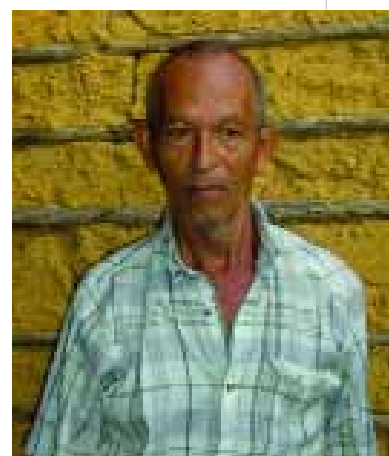
Para la elaboración de este plato, se selecciona el maíz desde el día anterior y en una olla aparte, se coloca a hervir una panela de papelón con agua y especias. Al día siguiente se calienta el maíz, se desgrana y tritura hasta obtener una harina fina que se mezcla con el melado de papelón, añadiéndole huevo, mantequilla derretida y vainilla al gusto. Se bate constantemente a fuego lento hasta que espese lo suficiente como para que todavía sea maleable se vierte en un molde y a los 20 minutos ya ha endurecido lo suficiente como para disfrutar de este manjar.



José María Contreras

| **MUNICIPIO** | San Francisco
 | **CIUDAD/CENTRO POBLADO** | San José de Cube

Hijo de Jesús María Contreras y Rita Iteria Pérez de Contreras, José María Contreras Pérez nació en San José del Cube el 2 de marzo de 1941. Cursó estudios de educación primaria hasta tercer grado, terminó sus estudios de primaria en la Misión Robinson en San José del Cube. A la edad de 19 años empezó a interesarse por el empleo de plantas medicinales para tratar diversas



enfermedades. Se dedica mayormente a curar la culebrilla empleando el extracto de la hierba mora y un rezo que sólo sabe él y que será transmitido a quien él inicie en el oficio por méritos y vocación de servicio. También se dedica a sobar torceduras de pies con jugo de plantas. Con más de cuarenta años de experiencia en este oficio, ha aliviado diversos males y molestias de quienes le han solicitado sanación. Es considerado y valorado como el curandero de la comunidad de San José de Cube.

María de las Mercedes Cuello, *Fortunata*

| **MUNICIPIO** | San Francisco
 | **CIUDAD/CENTRO POBLADO** | San José de Cube



Mejor conocida como *Fortunata*, María Mercedes Cuello nació el 24 de octubre de 1912 en Cumarebo, pero sus padres, Venita Cuello y Ramón Castillo, oriundos de la Península de Paraguaná, se establecen en San José de Cube donde María Mercedes conoció a Francisco Lugo, con quien se casó y tuvo ocho hijos. A lo largo de su vida y desde que era muy niña, se ha dedicado al cultivo de la sábila, café, plátanos, cambur, naranjas, limón, mangos y guayabas, actividad que aún realiza a diario. Aprendió sembrar con la ayuda de sus padres, y las cosechas se las vendía a los que pasaban por San José del Cube. Su siembra está en los alrededores de su casa. Es valorada por ser quien ha transmitido los conocimientos respecto a la agricultura e historia local a varias generaciones de agricultores de la zona.

Marcos Perozo

| **MUNICIPIO** | San Francisco
 | **CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Mirimire

Hijo de Juan Bautista Quevedo y Petronila Concepción Perozo, Marcos Antonio Perozo nació en Mirimire el 10 de agosto de 1929. Desde muy joven se dedicó al comercio, se desempeñó como jefe de caserío en 1957 en El Cubesito y en 1958 fundó en El Cubesito una pequeña bodega a la que llamó Mi regreso, debido a que en el mismo local había sido clausurada otra bodega dos años antes. Casado con Paula Velásquez, tuvieron once hijos.



Es valorado por ser un cronista de la localidad, ya que a lo largo de los años se ha dedicado a preservar las historias y anécdotas de Mirimire. Estudiantes e investigadores acuden a Marcos Perozo en busca de referencias a la cotidianidad del pasado reciente del poblado y gracias a sus dotes para la oralidad, mantiene vivo el recuerdo de todos los personajes y sucesos de la historia del poblado. Preserva la mayor parte de las anécdotas e historias en manuscritos y de memoria.

Declarado y reconocido el 20 de octubre de 2008 como Portador de la Cultura Regional del estado Falcón, por el Instituto del Patrimonio Cultural, de conformidad con lo establecido en el artículo 6, numeral 7 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural.

Felipa María Pérez

| **MUNICIPIO** | San Francisco
 | **CIUDAD/CENTRO POBLADO** | San José del Cube
 | **DIRECCIÓN** | Calle principal San José del Cube

Nació en Santa Bárbara de Mirimire el 4 de agosto de 1941 y aunque desde temprana edad aprendió a elaborar jarabes caseros, llamados también guarapos, con fines cu-



rativos, fue en San José del Cube donde se inició en la elaboración de estos preparados medicinales a partir de plantas. Aprendió a elaborar estos jarabes de María Ignacia Martínez, madrina y madrastra, en Santa Bárbara de Mirimire. Se mudó a San José del Cube a la edad de 17 años junto a su esposo Melquíades Pérez, fruto de esta unión son sus diez hijos.

Para tratar las enfermedades de sus hijos, aliviar sus dolores y ayudarlos en su reestablecimiento, comenzó a realizar los guarapos, luego fue diversificando sus conocimientos y recogiendo recetas curativas de otras personas, tanto dentro como fuera de San José del Cube, al punto que actualmente trata las dolencias más diversas, fiebres, próstata, riñones y fertilidad, entre otras. Emplea la altamisa como depurativo y para tratar malestares relacionados con la diabetes, mientras que utiliza la albahaca para el dolor de cabeza y el dolor de estómago. La comunidad valora a Felipa María Pérez como portadora de conocimientos curativos tradicionales.

Declarada y reconocida el 20 de octubre de 2008 como Portadora de la Cultura Municipal del municipio San Francisco, por el Instituto del Patrimonio Cultural, de conformidad con lo establecido en el artículo 6, numeral 7 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural.

Historia del origen del caserío kilómetro 12

| MUNICIPIOS | Cacique Manaure

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Caserío kilómetro 12

| DIRECCIÓN | Yaracal vía Riesito

Ubicado a 6 km del centro de Yaracal, este caserío comenzó a formarse en 1940 gracias a la familia Gómez Gonzáles, que tuvieron dos hijos de los cuales aun vive Inés del Carmen Gómez, esposa de Armógenes Yauna. Esta pareja vivía de la agricultura y con el paso del tiempo de la ganadería, en la actualidad la familia combina las dos actividades. Esta comunidad cuenta con una población de 200 habitantes, que desarrollan la artesanía en barro y madera entre otras actividades. Los conocimientos respecto a estas disciplinas se han transmitido por varias generaciones.

Toponimia y origen del poblado Boca de Mangle

| MUNICIPIOS | Acosta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Boca de Mangle

Boca de mangle es una localidad ubicada en la carretera que va desde San Juan de Los Cayos, capital del municipio, a la autopista nacional Morón Coro, entre los caseríos Boca de Tocuyo y San Juan de los Cayos. Debe su nombre encontrarse cercana al área de mangles conocida como La Boquita, que cubre una extensión cercana a las 23 ha y que es un lugar de esparcimiento con gran variedad de aves y especies marinas, frecuentado por buceadores debido a lo cristalina del agua y a la belleza de las formaciones coralinas. Es además puerto de actividad



pesquera artesanal desde sus inicios en las que se obtienen con abundancia jaibas y camarones además de gran variedad de peces.

Curanderos en la tradición del municipio Acosta

| MUNICIPIOS | Acosta

Durante muchos años las diversas poblaciones que integran este municipio se encontraban separadas por enormes distancias de los principales centros de salud, y debido a ello se hacía mucho más difícil conseguir un médico e incluso medicinas para atender las necesidades de salud de los pobladores, por eso se recurría a la medicina tradicional y a las recetas curativas que iban pasando de una generación a otra. Todavía se recurre a la sabiduría ancestral de curanderos y sobanderos que tratan diversas dolencias como la culebrilla o el mal de ojo. Entre otras personas dedicadas a la preservación de conocimientos de medicina tradicional se encuentra Rosalía Lugo de Brett, quien nació en 1940 en el poblado de Agüide, y vive en esa localidad en la calle Ma-



naure. Es valorada por sus conocimientos para el tratamiento contra la culebrilla y la infertilidad. La culebrilla es un mal conocido también con el nombre de erisipela y se manifiesta como una erupción en la piel que se va extendiendo por el cuerpo, es un herpes provocado por un virus. Hay quien dice que se le llama culebrilla porque es una sucesión lineal de ampollas de agua que se van extendiendo en forma serpenteante sobre la piel, acompañadas de dolor y fiebre. También se dice que cuando ambos extremos de la culebrilla se unen, la persona afectada por este mal muere. Hay muchas maneras de tratar este mal, entre ellas aplicar sobre la afección el jugo extraído de las hojas de una planta llamada hierba mora, mezclado con sal. Rosalía Lugo de Brett emplea una mezcla de hierba mora, aceite de coco y limón que aplica en forma de cataplasma sobre la erupción del paciente, distribuye pequeñas porciones del preparado colocándolo en forma de cruz mientras reza la oración de Jesús, María y José durante la aplicación. Para la infertilidad Rosalía Lugo de Brett da de beber un preparado hecho con nuez moscada, miel, limón, anís de estrella, clavos dulces, yuca de escorzonera y aguardiente de caña.

Polonia Lugo, afamada curandera del poblado La Pastora, es la heredera de una receta curativa llamada contra, que consiste en un preparado hecho con raíces de plantas medicinales, café, aguardiente y aceite comestible. Esta receta la aprendió de su abuelo Gorrino Lugo, quien le transmitió la receta a Polonia y a partir de esta receta ella ha desarrollado el oficio de curandera, investigando las cualidades curativas de las plantas y aprendiendo de otros conocedores que habitan en diversas localidades de los estados Falcón y Carabobo. La contra se aplica para sanar picaduras de alacranes y serpientes; aunque aclara que su labor implica también un gran trabajo donde se usa la mente. Muchas personas de comunidades vecinas acuden a visitarla para que les apliquen la contra.

En San Juan de los Cayos destacan las hermanas Joaquina Higinia Acosta Arnia de Luque, quien nació en esta localidad el 24 de junio de 1913, y Petra Belén



Acosta Arnia, oriunda también de San Juan de los Cayos, población en la que nació el 26 de enero de 1916. Ambas aprendieron sus respectivos métodos curativos gracias a las enseñanzas de sus padres Pedro Nolasco Acosta y Carmen María Arnia Noguera. Joaquina Higinia Acosta Arnia de Luque se especializó en el tratamiento de torceduras de tendones, dolores provocados por esguinces, contracciones de músculos o tendones y huesos fuera de lugar. Para ello emplea un ungüento preparado a partir de ron de culebra, semillas de carnestolendo y la oración de María y José. Cuenta que mucha gente ha llegado en sillas de ruedas a su casa y ha salido caminando. Entre los seis hijos que tuvo Joaquina Higinia, la mayor de sus cinco hijas, llamada Hilda Ester Luque de Ribas, aprendió el oficio de sobandera y se dedica a esta práctica. Por su parte, Petra Belén Acosta Arnia, nació en San Juan de los Cayos el 26 de enero de 1916, y destaca por la preparación de un jarabe contra la infertilidad que ha ayudado a muchas mujeres a quedar embarazadas. Se trata de un jarabe elaborado a partir de yuca, escorzonera, ginebra o ron, arbusto de siempre viva, cogollos de guanábana, malva de río, nuez moscada, sábila y las hojas de una planta conocida como sanguinaria. Todos estos ingredientes los coloca en una olla a fuego lento hasta punto de hervor, lo retira del fuego y lo cuele, después lo envasa en un frasco previamente esterilizado pasado por agua hervida durante cinco minutos y sella con un tapón por lo menos durante 24 horas antes de poder administrarlo. Dependiendo de la edad y contextura física de la persona en tratamiento, Petra Belén Acosta le recomienda la cantidad de cucharadas de jarabe que debe tomar al día. Las cantidades exactas de cada ingrediente dependen de un análisis previo que hace Petra Belén de la mujer a quien le administrará el jarabe.

Toponimia y origen del poblado Yaracal

| MUNICIPIOS | Cacique Manaure

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Yaracal

Ubicada a orillas de la carretera nacional Morón-Coro, al este del estado Falcón, en los llanos costeros orientales de este estado, se encuentra Yaracal, población que debe su nombre de la yaragua, también llamada capin melao, que es un tipo de grama de flores de color rosado que fue introducida en Venezuela en 1860. Se dice también que por el sendero que comunicaba los poblados de Mene de la Costa, situada a 24 km de la costa oriental y el caserío de Riesito, ubicado hacia el sur, existía una inmensa extensión de un tipo de palmera llamada por los lugareños yaraco, de donde procede el nombre de la población de Yaracal.

Yaracal es un poblado que se originó debido a la instalación de una compañía norteamericana que encontró petróleo en 1927 y que se estableció cerca de la población de El Mene de la Costa. El 21 de septiembre de 1937 la compañía petrolera cierra sus pozos y se refuerza la explotación ganadera, actividad cuyo auge en la zona había empezado por iniciativa del general León Jurado Parra, quien nació cerca de Cumarebo en 1874 y fue presidente del estado Falcón desde 1912 a 1918. En esta actividad se ocupó a gran parte de los pobladores que habitaban desde la costa de Yaracal hasta la población de Riesito. El 13 de julio de 1959 el Congreso de la República de Venezuela decreta a Yaracal como parte del departamento Acosta que posteriormente, el 27 de junio de 1989 da paso a la formación del municipio Cacique Manaure, convirtiéndose Yaracal en la capital de este municipio.

La actividad económica más importante es el desarrollo de la ganadería bovina tipo Yaracal, que es de doble propósito, para la obtención de carne y leche. Una de las estructuras industriales que identifican esta localidad es el matadero de Yaracal que tiene capacidad para beneficiar las reses producidas en su área de influencia, garantizando el abastecimiento de este rubro a la costa oriental del estado Falcón, al estado Carabobo y al estado Yaracuy. Yaracal es conocida por la calidad y diversidad de los quesos y otros derivados de la leche producidos en la zona, consolidándose como centro de servicios y abastecimiento de las comunidades y fincas ubicadas en un radio de 12 km y es el eje de la actividad comercial y económica del municipio.

Toponimia y origen del poblado Capadare

| MUNICIPIOS | Acosta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Capadare

Se cuenta que esta población ubicada entre los llanos costeros orientales y el sistema montañoso coriano, surgió debido a las plantaciones de tabaco que eran en su mayor parte, propiedad de Guzmán Blanco. Muchas anécdotas refieren a que Guzmán Blanco llegaba a la zona por Curamichate con el objeto de supervisar la cosecha que sería luego destinada a la exportación. Según refiere Irama Casale en su libro titulado Fitotoponimia de los pueblos de Venezuela, Lisandro Alvarado indicaba que la palabra Capa-



dare significaba tigre y con este nombre se conoce a un tipo de tabaco que fue sembrado con abundancia en esta zona del estado Falcón.

Historia del origen del caserío La Bajura

| MUNICIPIOS | Acosta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | La Bajura, parroquia Capadare

| DIRECCIÓN | Entre Curamichate y El Milano

La comunidad de La Bajura fue fundada en 1947 por personas provenientes del Cerro Capadare, quienes fijaron su residencia en este lugar con el objetivo de realizar trabajos de deforestación y crear cuencas que propiciaran rubros agrícolas. Su topografía es plana y de suelos arcillosos; el clima predominante es cálido y la vegetación es variada con árboles de gran tamaño, rastrojas y gramíneas. Posee cuatro quebradas llamadas Ariguete, Juba, Machiruto y Carey. La extensión territorial de La Bajura es de 2 km en línea recta, ocupada por 105 habitantes, distribuidos en veinticinco viviendas, una escuela, una bodega, una cancha deportiva de bolas criollas, una capilla católica y cuatro fundos de producción pecuaria.

Historia del origen de la comunidad El Mangle

| MUNICIPIOS | Acosta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | El Mangle

La posesión comunera de Tunas El Mangle posee una superficie de aproximadamente 15.060 ha y el primer dueño de esta posesión fue Miguel Francisco Latiegui, quien la compró en 1798 por un monto de 1500 pesos, y sus herederos matuvieron la propiedad y la fueron dividiendo con el paso de los años a mano de los comuneros mediante acta constitutiva protocolizada en 1930 y suscrita por treinta personas fundadoras, quienes aparecen como *coaderechados*, figura jurídica que les brindaba el derecho de explotación del lugar pero no la propiedad del terreno. Con el paso de los años los moradores del lugar han mantenido su tradición pecuaria, destinada a la cría de ganado mayor y menor; y más recientemente se ha considerado estas tierras como lugar turístico.

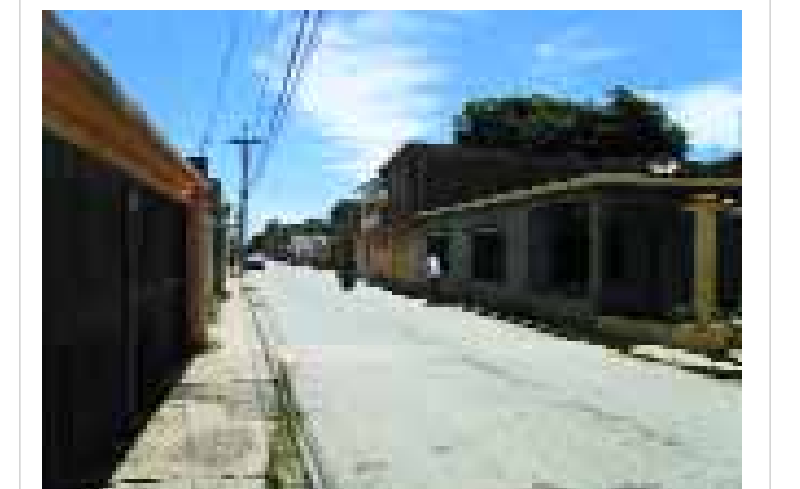
Toponimia y origen del poblado San Juan de Los Cayos

| MUNICIPIOS | Acosta

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Juan de Los Cayos

San Juan de los Cayos es la capital del municipio Acosta, se encuentra ubicada en la costa oriental del estado Falcón, limita al norte con el mar Caribe, al este con la población Boca de Mangle y al oeste con el poblado de Los Taparos. Ubicada frente a Cayo San Juan y Cayo Abajo, se dice que originalmente los indígenas de la zona llamaban al lugar Paraguachoa, que según los cronistas significaba *lugar en el que llovía al mismo tiempo en diferentes lugares*.

Fundada en 1782 en torno al comercio del coco y la copra, que es el coco seco por el sol, empieza a llamarse San Juan de los Cayos debido en parte a encontrarse frente a dos formaciones naturales que emergen del mar en sus costas y en honor a San Juan Bautista, advocación a la que fue encomendada la localidad. Para 1873 la comunidad contaba con 26 casas distribuidas en las márgenes de una sola calle principal. El comercio de coco y copra se re-



alizaba con Puerto Cabello y Valencia por vía marítima, trasladando la producción en botes a vela y balsas. Con Coro y La Vela el intercambio comercial se basaba en el comercio de verduras, pescado y carne de chivo.

Apenas en 1936 comenzó el intercambio de bienes y servicios por carreteras de tierra y granzón, empleando vehículos automotores de carga. Con el paso de los años, San Juan de Los Cayos se ha convertido en una de las principales zonas turísticas de la región debido en gran medida a sus playas, la salina y los cayos. La pesquería artesanal constituye la principal actividad productiva en San Juan de Los Cayos junto a la explotación agrícola. La organización de los pescadores en diversas cooperativas y asociaciones, convierten esta actividad en la principal fuente de empleo, abasteciendo de productos pesqueros el mercado local y nacional.

LAS MANIFESTACIONES COLECTIVAS



En cumplimiento del artículo 178 de la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y los artículos 24, 26, 27, 28, 29, 30, 35, 36, 41 y 43 de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural; la autoridad municipal establecerá las medidas necesarias para la protección y permanencia de los bienes aquí contenidos notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre ellas.

5 Las manifestaciones colectivas Se incluyen en este apartado expresiones ceremoniales, festivas o de procesos productivos que abarcan a grupos de personas, comunidades o sociedades que comparten una historia y propósitos comunes. Lo fundamental es la significación que ellas tienen para esos grupos, caracterizándolos, cohesionándolos y dándoles sentido de pertenencia.

Pesca artesanal

| MUNICIPIO | Acosta
| CIUDAD/CENTRO POBLADO |
Región Nororiental del municipio

Desarrollada en la región nororiental del municipio Acosta, la pesca artesanal es quizá una de las actividades productivas y de sustento características de la mayor parte de las poblaciones que se encuentran en esta zona costera a la par que los servicios turísticos. Con una amplia tradición pesquera, es una actividad de bajo impacto para el medio ambiente y es la principal fuente de alimentación familiar, al tiempo que los excedentes de la pesca se destinan al intercambio comercial. Para llevar a cabo la pesca artesanal se utilizan botes de madera y redes de hilo variadas, según el tipo de pez que se desee pescar. Las especies más abundantes son el jurel, la sardina, el carite, el corocoro, el pargo y la palometa.

Es una faena habitualmente asociada a los hombres, quienes comienzan en esta actividad desde que son niños. La jornada comienza muy temprano en la madrugada, salen a mar abierto y pescan con chinchorros. Quienes salen a la mar durante las horas de la tarde emplean el palangre, que consiste en una cuerda grande con anzuelos que tiran en alta mar y recogen a la mañana siguiente.

Durante el tiempo en que permanecen en tierra, se ocupan en el arreglo de los chinchorros. En San Juan de los Cayos existen más de cuatro docenas de peñeros destinados a esta actividad productiva y los pescados que se obtienen con mayor frecuencia son pargo, carite y mero. Entre los procedimientos de pesca artesanal más comunes se encuentran la pesca con nasa, con atarraya y con cordel o anzuelo. La pesca con nasa se realiza con un utensilio en forma de jaula elaborado con alambre o cañas, en cuyo interior se coloca una presa para atraer a los peces. Los pescadores se adentran en alta mar y surgen un conjunto de nasas atadas a una o varias boyas. Éstas se dejan de tres a cinco días en el agua y pasado este tiempo los pescadores las buscan y sacan los peces obtenidos, generalmente corocoros y pargos. La pesca con atarraya se lleva a cabo en las orillas de las playas empleando un tipo de red redonda con plomos pequeños atados en sus bordes. La pesca con cordel es empleada también en la pesca deportiva. Esta técnica consiste en atar un anzuelo con una carnada viva a un cordel y lanzar este extremo al mar hasta que un pez la muerda para así, con fuerza e ingenio, sacar a la presa del agua.



Metras

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Las metras son uno de los juegos infantiles tradicionales más característicos de toda Venezuela y en los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco. Muy conocidas son esas esferitas de vidrio coloreado que son arrojadas unas contra otras empleando varias técnicas que varían según los gustos y habilidades de los jugadores. Generalmente se traza un triángulo en el suelo en el que cada jugador deposita dos o tres de sus metras. A una señal los jugadores lanzan sus metras hacia esta figura y empieza el juego; quien saque más esferas del espacio delimitado por la figura geométrica trazada al inicio. Se van turnando en el lanzamiento de metras y quien logre sacar la mayor cantidad de metras, gana. El ganador obtiene como premio una me-



tra de cada uno de los participantes.

Hace muchos años, las metras se hacían de mármol e incluso como tales se han usado desde piedras y nueces hasta frijoles o cualquier otro objeto que pudiera rodar por el suelo; las que conocemos hechas de vidrio se obtienen agregándoles pigmentos cuando el vidrio está todavía caliente y blando; al enfriar se corta en pequeños cuadritos y empleando un tipo de rodillo, son pulidas hasta darles su forma redonda.

Las metras son de distintos colores y tamaños; unas tienen más valor que otras. La primera que se lanza es llamada la de tiro, las Golondronas son las más grandes y las culines de color blanco, son las más pequeñas.

Papa caliente

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Es un juego tradicional muy común en diferentes zonas del país que se practica en diversas comunidades de los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco. Un jugador con los ojos vendados repite muchas veces las palabras papa caliente, papa caliente, mientras los demás jugadores, dispuestos en círculo, se pasan un objeto de mano en mano lo más rápido posible, cuando el jugador que tiene los ojos vendados da la señal de alto, la persona que tenga el objeto en sus manos deberá pagar una penitencia.

Celebración en honor a la Cruz de Mayo

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Esta festividad se celebra en casi todas las poblaciones de los tres municipios, así como en buena parte de la geografía venezolana. Aún cuando la celebración en sí misma se realiza en el mes de mayo, preferentemente en los primeros días aun cuando puede extenderse al resto del mes, los preparativos para esta festividad empiezan desde el mes de abril. En la localidad de Agüide, en el municipio Acosta, se realiza desde 1948 y su primera promotora fue Juana Acosta, vecina de esta comunidad.

En Agüide, cada 3 de mayo se le rinde homenaje a la Cruz adornándola con vistosas flores naturales y un arco que enmarca el lugar del altar. Desde el amanecer del 3 de mayo hasta las seis de la madrugada del día siguiente, se le canta a la cruz salves, décimas y estribillos, que son un tipo de versos rimados que se improvisan. Al final de la festividad se quiebra el altar, que es como se conoce localmente a desmontar el lugar donde se le reza a la cruz, o se tapa la cruz con un paño blanco para poder bailar al ritmo de los tambores, ya que durante el canto de salves, décimas, estribillos y la oración, no se baila, se caña blanca o café y se comen entremeses o pasapalos.

En la comunidad de La Villa, también el municipio Acosta, se acostumbra a realizar esta tradicional manifestación en la casa de la familia Lugo desde hace poco más de cuatro décadas. Se empezó a realizar esta celebración como pago de promesa que hiciera María Lugo a la Santísi-



ma Cruz a la que le pidió por la sanación de su hijo enfermo. Una vez que su hijo se curó, María Lugo hizo una cruz de palo que clavó en el patio de su casa y desde entonces adornó la cruz con flores y celebrando esta festividad en su casa hasta el día de su muerte. Sus herederos continúan la tradición. En el municipio San Francisco, en la calle principal del sector El Cristo, en la localidad de Mirimire, Natividad Aguilar inició esta celebración cada tres de mayo desde finales de la década de 1980. Natividad Aguilar invita a cantar los salmos a las personas de mayor edad y le realiza ofrendas como frutas y velones.

Candelita

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Este tradicional juego que se practica en gran parte de los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco se lleva a cabo con la participación de varios jugadores. Mientras dos o más niños se esconden detrás de igual número de columnas o árboles que son sus refugios, hay un participante libre que no tiene refugio y que se acerca a alguno de los niños que si lo tienen preguntándole si éste tiene la candelita, a lo que el otro debe responder que humea por allá, indicando a otro de los participantes. Cuando el que no tiene refugio va a buscar a éste, todos cambian de árbol o columna procurando llegar lo más pronto posible y ocuparlo para estar a salvo; quien no logre hacerlo será el siguiente en preguntar por la candelita.

Semana, el avión o rayuela

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

En los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco, existen dos versiones de este juego. En una se dibuja un rectángulo en el piso haciéndole seis divisiones internas en forma de cuadros. Cada cuadrado representa un día de la semana de lunes a sábado sin incluir el domingo. Se lanza en el primer cuadro una pequeña piedra que debe ser empujada de cuadro en cuadro saltando en un solo pie y sin pisar la raya que divide cada cuadro. Gana quien haga el recorrido completo sin caerse o apoyar los dos pies en el suelo. En la otra versión de este juego se dibujan en el piso nueve cuadros numerados formando una figura similar a la



de un avión. La dinámica comienza cuando un jugador arroja una piedra o moneda dentro del primer cuadrado para luego saltar en un pie por todos los demás y recoger la piedra de regreso, sin pisar el cuadro donde se encuentra la piedra o moneda. Gana el juego aquel participante que cumpla el ciclo en menor tiempo.

Huevo en la cuchara

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Este juego, típico en la celebración de festividades patronales en los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco, consiste en caminar con una cuchara aferrada con los dientes por su mango mientras se traslada de un sitio a otro un huevo colocado en el otro extremo de la cuchara. Quien logre caminar más, sin que se le caiga el huevo, es quien gana.

Pelea de Gallos

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

La pelea de gallos es una actividad que forma parte de la tradición de muchas comunidades a lo largo de los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco. Consiste en poner a reñir a dos de estas aves con el fin de apostarles. Los dueños y preparadores de gallos, son recibidos por un juez para anotar su peso, se separan en jaulas individuales antes de las peleas con otros gallos del mismo peso, y en presen-



cia del Juez, se les colocan espuelas de la misma longitud, lavadas con acetona como medida preventiva. El tiempo de pelea es de 30 minutos y el gallo ganador es aquel que logre poner fuera de combate o herir a su contrincante en el menor tiempo posible.

Si un gallo está mal herido, se saca de la jaula para ser probado con un careador, si a la tercera vez el animal no se mueve se le declara perdedor. Pero si por el contrario se levanta, es devuelto a la jaula para pelear durante 1 minuto, al cabo del cual, se declara vencedor al que derrote a su oponente.

Canto de décimas y salves

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Las décimas son una de las manifestaciones más difundidas en el estado Falcón y se hacen como una manera de relatar cualquier acontecimiento o suceso relevante de cada población. La décima, frecuentemente asociada a manifestaciones religiosas como el canto de la cruz de mayo, es una composición que puede adquirir forma vulgar, política, satírica o humorística de acuerdo a la ocasión en la que se recite.

Se dice que la décima es el género musical de origen colonial más antiguo del continente, junto al romance, el estribillo y el merengue, formando parte del patrimonio musical falconiano. Es una composición de cuatro versos, en la que deben rimar los versos 2 y 4, sin importar que el primero y el tercero rompan la estructura. Se interpretan, repitiendo los 2 primeros versos para formar 4 estrofas, y repitiendo los dos últimos 3 veces, formando 6 estrofas. Representa para los pobladores de muchas comunidades falconiana la máxima expresión religiosa cantada y se dice que fue producto de la imposición de los cantos gregorianos en la época colonial.

La salve es una composición de contenido místico religioso, de ritmo lento y rima simétrica. Se realiza exclusivamente para temas divinos. Al empezar el evento en el que se van a recitar las salves, los músicos y cantores empiezan con el rezo del Santo Rosario y una reverencia al pie del altar de la cruz de mayo o del santo a quien se le rinden honores. Al terminar cada misterio con las diez avemarías, se canta la salve de acuerdo al santo al cual se le ofrece la celebración.

Juego del gato y el ratón

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



En este juego que se practica en los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco, los participantes se toman de las manos y forman un círculo. En el centro se coloca un niño que representará al ratón y fuera del mismo está otro niño que hace las veces de gato, atento a sorprender al ratón tan pronto tenga la más mínima oportunidad. Los jugadores que forman la rueda le impiden la entrada al gato. Se

inicia el juego cuando el que hace las veces del gato simula tocar la puerta donde está parado uno de los niños del cerco diciendo *Tun tun*, a lo que éste responde *¿Quién es?* Se entabla un diálogo en el que el gato dice *Es el gato* a lo que el niño pregunta *¿Qué desea?* el gato responde *Al ratón*. El jugador que interactúa con el gato responde que el ratón está haciendo algo. En ese momento el ratón aprovecha para salir del cerco por un lado alejado del gato y éste al verlo salir, lo persigue. El ratón puede entrar cuantas veces quiera a la rueda para no ser atrapado, el juego termina si el gato logra alcanzar al ratón.

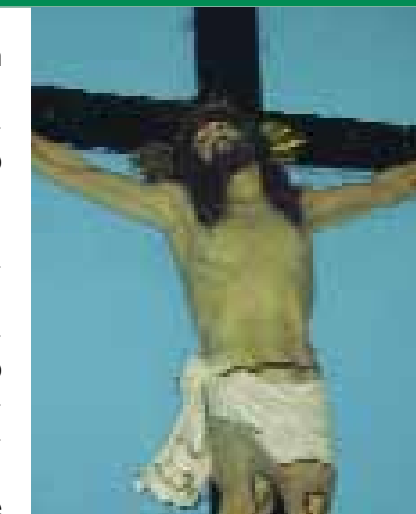
Semana Santa

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Este período de conmemoración de la pasión, muerte y resurrección de Cristo, dura una semana y es muy importante para la comunidad católica en todas las comunidades que conforman los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco. Se inicia con el Domingo de Ramos día en el que se reparten las palmas benditas, que conmemoran la llegada de Jesús a la ciudad de Jerusalén y culmina con el domingo de resurrección. En los días sucesivos son realizadas procesiones, representaciones de la pasión y muerte de Jesús y los feligreses pagan sus promesas vistiéndose de nazarenos y acompañando las procesiones, además de hacer la visita a los siete templos. Cada día de la semana le corresponde a algún aspecto o advocación dentro de la Pasión de Cristo. Así el lunes santo se efectúa la procesión de Jesús en el huerto. El martes se hace la de

Jesús en la columna con San Juan y María Santísima. El miércoles se hacen las cortesías, reverencias de encuentro entre las imágenes de Jesús El Nazareno y María Santísima. El jueves se efectúa la procesión de Jesús crucificado. El viernes se lleva a cabo la procesión de Jesús en el sepulcro y el Vía Crucis, así como exposición del santísimo sacramento y adoración de la cruz. El sábado se realiza la misa de resurrección a las doce de la noche, iniciándose con la bendición del fuego y el agua. Por último, el domingo se lleva a cabo la solemne eucaristía con los sacramentos.



Dominó

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Este popular juego de mesa ya es un tradicional entretenimiento cotidiano que forma parte de las costumbres lúdicas y festivas de los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco. Generalmente se juega por equipos de dos personas cada uno, con piezas rectangulares divididas en una de sus caras, en dos campos; cada campo está marcado por una numeración del cero al seis hecha a partir de puntos. Inicia el juego quien tenga el doble seis, también llamada La Cochina, o quien tenga una piedra en la que sus dos campos tenga el mismo número. Se juega por turnos consecutivos colocando las piezas sobre la mesa y haciendo coincidir la numeración de la piedra que se juega con las que están colocadas en la mesa.

Gana quien logre colocar todas sus piezas en la mesa primero o quien logre trancar el juego. Para trancar el juego, se necesita que nadie más tenga fichas correspondientes con el número que se debe jugar. Se juega acumulando puntos hasta llegar a cien y en el conteo se incluyen los de las fichas del equipo que pierde.

Pares o nones

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Este juego que es practicado por jugadores de distintas edades en los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco, se realiza sosteniendo en alguna de las manos algunos caramelos y preguntándole a otro jugador si la cantidad que tiene es un número par o impar. El número impar recibe el nombre de nones. Si el contrincante adivina, se gana la cantidad de caramelos que tiene quien hace la pregunta; si no, se debe pagar la misma cantidad de caramelos que el contrincante guardaba en su mano.

Zaranda

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Es un juguete tradicional muy parecido al trompo, pero es hueco, con una abertura lateral para que zumbe mientras gira. Se suele hacer con una tapara verde sin madurar que se pone a sancochar antes de realizar la zaranda para que no se agriete la corteza del fruto en el proceso de fabricación, luego se le abren tres orificios, en la parte superior, inferior y lateral de la tapara, se le saca la pulpa y luego se le introdu-



ce un madero que la atraviesa de arriba abajo, dejando libre el tercer orificio. En la parte inferior se deja sobresalir el palo al menos del tamaño de la altura de la tapara, sellando con cera de abeja por la parte superior e inferior, se le saca punta al pie de la zaranda y ya queda lista para emplearla. Es un juguete frecuentemente asociado con las niñas, se hacen en gran cantidad porque el objetivo del juguete es que la niña lo lance y luego vengan los niños y traten de romperla dándole con sus trompos. Para lanzar la zaranda o hacerla bailar, se enrolla un cordel desde la parte superior hacia la inferior o punta del palo, al retirar la cabuya o cordel se la hace girar. Mientras gira, el orificio lateral de la zaranda produce un zumbido.

En la población de El Mene de San Lorenzo, ubicada a 11 km de distancia de la población de Yaracal, en el municipio Cacique Manaure, se tienen referencias de competencias de lanzamiento de zaranda y trompos en la década de 1940. Una de sus principales promotoras en la localidad es Sonia Arteaga quien además es parte de la organización de un evento en torno a esta tradición que se realiza desde hace dos décadas cada Semana Santa en la localidad y en la que participan niños y niñas tanto de la comunidad como de poblaciones aledañas.

Palito mantequillero

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Es un juego tradicional muy popular entre los niños y niñas de los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco. Consiste en esconder un objeto cualquiera que será el palito mantequillero. Uno o más jugadores saben la ubicación exacta del objeto e indican a los demás jugadores qué tan cerca o lejos están del mismo, empleando la palabra *caliente* si se está cerca del objeto o diciendo *frío* si se alejan del lugar donde está escondido. Quien encuentre el palito mantequillero es el ganador y se encargará de esconderlo para dar inicio otra vez al juego.



Carrera en sacos

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Es un juego común en las fiestas patronales y otras celebraciones tradicionales en los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco. Se especifica una línea de partida y otra de llegada, los participantes se meten cada uno en un saco y a la indicación de empezar, avanzan con saltos hasta la meta. Gana quien no se caiga y llegue primero al trazado final.

Piedra, papel, tijera

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Es un juego muy difundido en gran parte de la costa oriental del estado Falcón. Es realizado entre dos participantes, cada uno esconde sus manos detrás de sí y dicen: *Piedra, papel o tijera*, y sacan rápidamente una mano con la que hacen el gesto de alguno de estos tres elementos mencionados.



Con el dedo índice y medio dispuesto en forma de V significa que el jugador ha sacado una tijera; con la mano cerrada en puño, significa que ha sacado piedra y con la mano en forma de un cuenco o con la palma extendida, simula que ha sacado papel. Ninguno de los dos jugadores sabe qué va a sacar el otro pero si uno saca papel y el otro saca tijera, gana la tijera porque corta el papel; si uno saca piedra y el otro saca tijera, gana quien sacó piedra porque la tijera no puede cortar la piedra y si uno saca piedra y otro papel, gana el que saca papel porque éste envuelve a la piedra. Si los dos sacan tijeras simultáneamente o si sacan a la vez papel o en su defecto sacan ambos piedra, ninguno gana.



Trompo

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Es un juguete tradicional común en toda Venezuela y presente en los juegos de los niños y niñas de los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco. Es tal su difusión como juguete que incluso se produce de manera industrial con materiales como el plástico. Mucho más cercano a la tradición es el trompo de madera tallado o elaborado en torno. Su forma es cónica en su base, terminada en una punta aguda de metal; es de forma esferoide hacia su extremo superior, con una saliente generalmente cilíndrica desde donde se coloca el cordel para llevarlo luego hasta la punta y enrollar desde ahí subiendo en espiral hasta la cintura del trompo; desde allí se deja suficiente cordel para dar dos o tres vueltas al dedo índice del jugador, quien, con un movimiento zigzagueante de su brazo, arroja al suelo el juguete sin soltar este extremo de la cuerda; la fuerza de este lanzamiento y el desenrollarse del trompo, le dan el giro característico sobre su punta de metal a este juguete.

Para jugar colectivamente se traza un círculo en el piso dentro del cual se hace bailar a todos los trompos, el que queda más lejos del círculo se lanzará otra vez de primero y a éste se le arrojarán los demás trompos, la finalidad es sacarlo de nuevo del círculo o incluso partirlo.

Saltar la cuerda

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

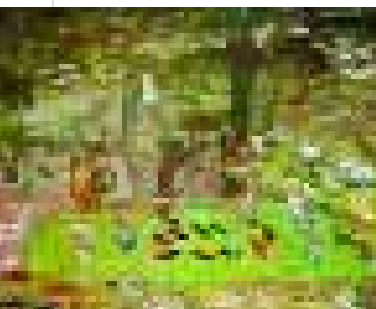
Saltar la cuerda es uno de los juegos tradicionales más difundidos en los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco. Suele acompañarse de cantos que varían según la región. Se puede jugar individual o colectivamente. En su forma colectiva, dos personas, una a cada extremo de la cuerda, hacen girar ésta mientras una tercera la salta. En ocasiones, mientras hay una persona saltando, entra otra a saltar y pierde quien pise la cuerda, intercambiando su lugar con alguna de las personas que la hacen girar.





Celebraciones navideñas

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



La Navidad es quizá una de las celebraciones más importantes dentro del calendario católico en Venezuela porque conmemora los misterios de la concepción y nacimiento de Cristo. Pero además de las celebraciones religiosas, existe una serie de costumbres festivas que pertenecen a la tradición de las localidades que integran estos municipios del estado Falcón como por ejemplo, la fabricación del pesebre durante la última semana de noviembre y primera semana de diciembre, actividad que está muy difundida en toda Venezuela.

El pesebre constituye una de las principales actividades en las que se reúne toda la familia para hacer la representa-



ción de la ciudad de Belén, ciudad natal de Jesús, representada en cartón y papel decorados con musgos y pintura así como con figuras diminutas que representan pastorcillos, ángeles, María la Virgen madre, San José, la burra y el buey. Sólo el 25 de diciembre se coloca la figurita del niño Jesús y el 7 de enero las de los tres Reyes Magos.

El 28 de diciembre o día de los Santos Inocentes, es la fecha en la que se conmemora la matanza de los santos inocentes durante el reinado de Herodes. En esa fecha se realiza en la localidad de Mirimire, en el municipio San Francisco, una procesión que recorre la calle La Cultura y está conformada por niños varones con la misma indumentaria y utilizando maracas. Al final de la procesión se reparten frutas, tortas y dulces a todos los niños y niñas presentes. Esta festividad se empezó a realizar por iniciativa de Carmen Cordero, vecina de comunidad, y actualmente participan muchos pobladores que contribuyen en la organización y sustento del evento. Hay localidades en estos municipios en los que el día de los Santos Inocentes es la oportunidad para realizar las conocidas mojigangas, que es una actividad en la que los hombres salen vestidos de mujer, bailan, tocan, recogen donaciones, corretean a los niños a quienes asustan por las calles, suelen ir acompañados de músicos y hacia el final del día, se lleva a cabo un agasajo a todos los presentes en la plaza.



El 31 de diciembre en la noche es el paso del año viejo hacia el año nuevo y en varias comunidades es costumbre muy difundida el realizar un baile que dura toda la noche hasta el amanecer. Del 6 al 7 de enero se conmemora la visita de los reyes magos y en muchas localidades de ambos municipios, vecinos de la comunidad se disfrazan de reyes magos, recorren el poblado a lomo de mula o caballo y reparten caramelos a los niños y niñas de su localidad. Es el 7 de enero cuando se colocan las figuras de los reyes magos en el pesebre.



Las festividades navideñas culminan propiamente el 2 de febrero, día de la Virgen de la Candelaria, cuando se retiran de las casas, templos y espacios públicos, todos los motivos ornamentales navideños y muy especialmente el pesebre, uno de los símbolos tradicionales más importantes de la navidad venezolana.

Perinola

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



En gran parte de las comunidades que conforman los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco, es frecuente ver niños y niñas compitiendo entre sí a ver quién logra embocar el mayor número de veces seguidas, la campana de la perinola. La perinola es un palo unido por una cuerda a una especie de campana; ésta se hace saltar para encajarla en el palo la mayor cantidad de veces seguidas; a esa actividad de insertar el palo en la campana se le llama embocar. Cuando se juega en colectivo, se hacen competencias a ver quién es el que logra meter el palo en la campana de forma consecutiva y cuando algún jugador falla le toca el turno a otro. Existen además aquellas perinolas cuya campana es una lata vacía. Al igual que el trompo, la perinola es un juguete tan difundido que existen las perinolas de plástico, mucho más comunes en nuestros días que aquellas elaboradas en madera. El grado de elaboración de algunas de las perinolas talladas o elaboradas en torno, llega a tal punto, que incluso se convierten en soporte para la pintura de motivos decorativos.

Velorios de santos

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

A diferencia de los velorios de cruz que se celebran en mayo, los velorios de los santos se llevan a efecto durante todo el año en épocas diferentes y de acuerdo a las costumbres locales, a las promesas que hayan hecho los devotos que organizan la actividad o para celebrar la fecha de su onomástico. Si al santo que se le rinde culto es San José por ejemplo, el velorio se hace de la noche que va desde el 18 hasta el amanecer del 19 de marzo, día del santo. Son ceremonias religiosas en las que se reza el rosario, se cantan décimas a dos voces y se celebra con bebida, música y sancocho.



Bolas criollas

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Es una actividad de esparcimiento, practicada generalmente por adultos, en reuniones o comidas familiares, se juega en la calle o en el piso, aunque en la actualidad existe un patio o cancha de bolas criollas en muchos lugares de recreación pública de casi todas las comunidades de los tres municipios. En este juego se trata de hacer llegar una mayor cantidad de bolas grandes a otra más pequeña y se juega por equipos que van alternando sus jugadas hasta que todos hayan participado, el equipo ganador es el que logre acercar más bolas grandes a la bola pequeña.

Juego de chapitas

MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios



Es un juego callejero emparentado con el béisbol, sólo que en vez de bate, hay un palo de escoba, en lugar de bola hay chapitas. Se le llama chapitas o chapas a las tapas metálicas de las botellas de refrescos; éstas son lanzadas por un jugador a otro que tiene que golpearlas con un palo. Se emplean para los turnos de golpear y lanzar, los mismos criterios que en el béisbol. Una vez que logra golpear alguna corre hasta la base, que ha sido previamente delimitada por los jugadores, entonces viene algún otro jugador a golpear chapas o batearlas, como se dice comúnmente. Son de dos a tres bases, eso lo deciden previamente los jugadores; también existe el home play o zona de llegada como en el béisbol.



Cultivo de sábila

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Aún cuando la sábila, también conocida como Aloe Vera, se da de manera silvestre en la región debido al clima característico de la zona, su uso tanto en la industria cosmética como de medicamentos, ha hecho proliferar diversos sembradíos de sábila en ambos municipios. En este proceso controlado se hace germinar la semilla, se deja crecer hasta que cada penca alcance los 15 cm de largo y luego se transplanta a campos previamente preparados en surcos, donde cada penca puede crecer entre 80 cm y 1 m de largo, lo suficiente para ser recolectadas y distribuidas para su venta.

Rosarios por fuera

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Se realizan en honor a algún patrono en cada comunidad y constan de rezo de rosario con procesión y canto de salves. Así por ejemplo en algunas comunidades se celebra el 13 de junio en honor a San Antonio o el 4 de diciembre a santa Bárbara y cuando se le dedican a la Santísima Cruz, se les llama rosarios cantados e inician con la salve y luego los cantos. La persona que ofrece el rosario permanece sentada en una silla con una vela encendida, como muestra de agradecimiento a la petición cumplida.

El rosario puede constar de 7 a 9 salves y va alternado con letanías y avemarías, que deben ser alusivas al Santo y a la persona quien paga la promesa. Se quema incienso y se riega agua bendita. Al inicio y final del rosario, se lanzan cohetes, al igual que en cada salve y al finalizar el rosario los tocadores cantan 3 valeses y dan vivas al santo celebrado.



Escondido

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Es un juego tradicional muy difundido en los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco. En este juego participa un número variable de jugadores que se esconden mientras uno de ellos permanece contando hasta cierto número previamente convenido, de cara a una pared o árbol, que será el lugar de seguridad, sin mirar hacia dónde huyen a esconderse los demás. Finalizado el conteo sale a buscar a cada persona que se ha escondido y a quien encuentre, queda fuera del juego. Pero hay quien logra llegar a la zona de seguridad sin ser visto y en ese caso gana quien lo logre.

Baile de la Burriquita

| MUNICIPIOS | Acosta, Cacique Manaure y San Francisco
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los tres municipios

Se trata de una manifestación cultural que se remonta a la época de la colonia. Se celebra en Navidad, el 28 de diciembre, día de los Santos Inocentes. Forma parte de la celebración en honor al Niño Jesús, aunque también se realiza durante las fiestas de



carnavales. Esta manifestación consiste en el baile de una persona disfrazada con una bata larga, un sombrero de paja adornado con flores y dos largas crinejas, y a nivel de la cintura, una armazón que simula el cuerpo de una burra, la cual se mueve al ritmo de la música, imitando de forma muy cómica los movimientos del animal. Es expresión del humor y creatividad de cada comunidad en la que se celebra. En su presentación se acompaña con músicos que ejecutan cuatro, maracas y guitarra. Dependiendo de los ritmos que se toquen, la Burriquita puede bailar zapateado o suelto, girando a veces, enfrentando y empujando al público en otras ocasiones. En San Juan de Los Cayos, en el municipio Acosta, Dominga Consuelo Arnias tiene más de 25 años manteniendo viva esta manifestación que en esta localidad se lleva a cabo en las fiestas patronales que se celebran en el mes de mayo y luego el 28 de diciembre, día de los Santos Inocentes. Dominga Consuelo Arnias ha sido galardonada en varias ocasiones en reconocimiento a su constancia en el tradicional Baile de la Burriquita. La canción característica de esta manifestación tiene la siguiente letra:

Coro

Ya viene la burriquita
 ya viene domesticá
 No le teman a esa burra
 que no es mula manía

Estrillo

Ay si, ay no
 Mariquita me regaló
 un canario que cantaba
 los versos del Niño Dios

Coro

Esta es la burrita nueva
 que viene de Pampatar
 y no había venió más antes
 porque no tenía bozal

Estrillo

Ay si, ay no...

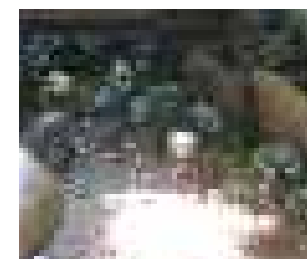
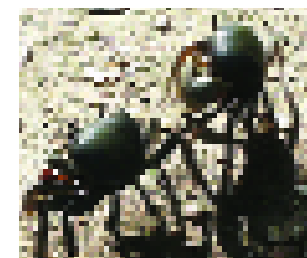
Coro

No le echen hierba a la burra
 pues no va a querer bailar
 denle una mariquita
 y aguaitenla nomás.

Recolección de cangrejos

| MUNICIPIO | Acosta
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | El Hicacal

Es una actividad realizada desde hace varias generaciones en esta localidad, específicamente en los sectores conocidos como La Playa y Boca de Maraca, además del sector La Pastora, ubicado en la carretera nacional vía El Hicacal en dirección hacia Viento Suave. Es una actividad que se realiza en los meses de julio y agosto, cuando las lluvias estimulan la proliferación de estos crustáceos apreciados como exquisito alimento y cuya carne y concha es empleada además para elaborar medicinas. La recolección se hace en cayapas, en las que participan familiares y amigos. Los cangrejos son comercializados en Tucacas de donde son llevados a Puerto Rico. Para los habitantes de Los Taparos y Los Boquerones, son muy estimados sobre todo los cangrejos azules, que una vez capturados son llevados a criaderos artificiales hechos de concreto y se les alimenta con ayama, coco, vidrillo y maíz para mantenerlos vivos mientras dura el viaje hacia los centros de comercialización.



Parranda de San Pedro

| MUNICIPIO | Acosta
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Boca de Mangle

Esta festividad se empezó a realizar mucho antes de que existiera la población de Boca de Mangle, cuando la zona era una posesión comunera de aproximadamente 15.060 ha denominada Tunas El Mangle, que fue originalmente una posesión de Miguel Francisco Latiegui, quien la compró en 1798. Se cuenta que ya para la época de la independencia, se realizaba la festividad en honor a este santo, pero la misma dejó de hacerse en la década de 1950, hasta que en 1993 la docente Neris Pereira retomara la actividad con la finalidad de rescatar la devoción hacia el santo. La fiesta comienza la noche del 28 de junio; se hace un altar para rendirle honores con oraciones y cantos de salves y décimas hasta el amanecer del día 29, se hace misa solemne y después de salir de misa se procede a bailar la parranda en todo el poblado. Hombres y mujeres van vestidos de san pedreños, un hombre se viste de mujer para representar a María Ignacia, personaje de la localidad, otro hombre se viste de sacerdote y dos niños de tucositos.



Arreo

| MUNICIPIO | Los tres municipios

Aún cuando la actividad económica principal de los municipios Cacique Manaure y San Francisco, lo constituye la cría de ganado bovino de doble propósito — para producción de carne y de leche—, el municipio Acosta es zona de tránsito y pastoreo de ganado bovino. En el municipio Cacique Manaure destaca el ganado tipo Yaracal. El arreo es la actividad de trasladar al ganado de un lugar a otro. Tras el ordeño se llevan las vacas al río y a los pastizales a comer. En el proceso de arreo intervienen el cabestrero, los madrineros y los culateros. El cabestrero es aquel que guía al ganado, por lo que siempre va adelante. Los madrineros van a los lados cuidando que los animales no se dispersen. Por último van los culateros que empujan al ganado que se queda rezagado. Una vez que los animales están de regreso desde los pastizales, los cabestreros, madrineros y culateros se disponen a encerrar al ganado. El arreo es una actividad emblemática que caracteriza los atardeceres de estos tres municipios.

Ordeño

| MUNICIPIO | Los tres municipios

El proceso de ordeño es una práctica que requiere entrenamiento previo y forma parte del quehacer diario de los campesinos y productores de ganado de doble propósito en los municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco. La doma de vacas para el ordeño es uno de los primeros pasos en la producción de lácteos y se inicia al encerrar a la vaca preñada un mes antes de parir, junto con las vacas ya domadas. Una vez que ésta da a luz se le amarra el becerro en el corral para que ambos se familiaricen con el lugar, es allí donde el becerro va a amamantarse durante los primeros diez días sin mayor interferencia. Pasados esos primeros diez días, a la vaca de ordeño prime-

riza se le coloca una vara larga con un mecate en la punta que sujeta la cabeza del animal al corral y se le amarran las patas traseras en forma de cruz, lo que se conoce como maneó, mientras que el becerro se amarra en la parte delantera de la madre, lo que se conoce como enrejado. Se le palmotean el lomo y la ubre a la vaca antes de comenzar a extraer la leche con las manos desde las ubres. El ordeñador se sienta en un banco a un lado del animal, coloca un recipiente debajo de la ubre de la vaca para iniciar el ordeño, oprimiendo la ubre a la vaca de arriba hacia abajo, cerrando y abriendo las manos, aplicando fuerza en los dedos sin halar las ubres. Estos movimientos hacen que la leche salga en pequeños chorros y el líquido resultante se recoge en un balde. Se repite el procedimiento de oprimir las ubres varias veces seguidas. La faena de ordeño rinde un promedio de ocho a diez litros de leche por vaca y cada trabajador ordeña de dieciséis a 25 animales diariamente. A partir de la primera vez, el ordeñador se encarga de llevar los becerros hasta las vacas para que los alimenten por diez a quince minutos diariamente. Cuando el becerro cumple seis meses es destetado, aunque en algunos casos se suele mantener al becerro amantado para que se pueda seguir ordeñando a la



vaca. El ordeño es acompañado regularmente con tonadas de trabajo, porque se dice que si se canta durante el ordeño, la vaca da más leche.

Producción de quesos

| MUNICIPIO | Los tres municipios

La elaboración de queso es quizá una de las actividades productivas de mayor difusión en los municipios Cacique Manaure y San Francisco y de manera más reducida en el municipio Acosta, y es una práctica que forma parte del quehacer diario de muchos pequeños productores que hacen quesos de manera artesanal para el consumo familiar. Varias de las industrias de procesamiento de lácteos establecidas en el municipio, reciben leche que se produce en varias localidades del vecino municipio Jacura para poder atender la demanda de producción de estos rubros en la costa oriental de Falcón, Yaracuy y Carabobo.

Para elaborar el queso se coloca la leche de vaca recién ordeñada en un recipiente amplio tamizándola con un colador y se corta la leche con cuajo —que artesanalmente se hace con una pequeña proporción de bilis de animal diluida en abundante suero y actualmente se hace con un derivado de fabricación industrial, mucho más estable, disuelta en suero—. Cuando la leche está cuajada se quiebra con una paleta y se deja reposar por cinco minutos. La cuajada debe quedar con algo de suero, se agrega un poco de sal y se mezcla.

Luego se pasa al cincho que es una prensa que se emplea para darle su forma característica al queso. Fabricado en madera o aluminio, las medidas del cincho son variables. Cuando se corta y cuaja la leche, se coloca en un lienzo de tela, que posteriormente se cubre y se mete en el cincho. La tapa del mismo encaja en el interior de la caja en la que reposa la cuajada de la leche. Con ella y algunos pesos, se presiona la cuajada, quedando lo más sólido dentro del liencillo y los excedentes de agua se escurren por huecos en el cincho. Se deja escurriendo durante unas 24 horas aproximadamente para que la cuajada se transforme en queso.

Existen otros procedimientos para la elaboración del queso, en los que tras ordeñar la vaca se coloca la leche en un recipiente plástico al que se añade cuajo natural o artificial y se deja reposar durante una o dos horas. Cuando la leche se cuaja se mete la mano en el recipiente, se bate y se le añade sal al gusto, una vez bien batido se procede a colocar el cincho para que expulse el suero durante ocho horas, luego se voltea y se deja unas horas más hasta que su consistencia sea más o menos dura, luego se pasa por una prensa para que termine de expulsar el suero y quede duro.

La elaboración del queso de mano, que también es realizado por algunos pequeños productores, es similar a los procesos descritos anteriormente, pero sólo se deja cuajar la leche durante un lapso no mayor de cuatro horas. Posteriormente, se le saca el suero y se pone a hervir hasta llegar a punto de hebra, después se va estirando y se une en el centro en forma redondeada hasta hacerle el remate, que es llamado ombligo. Por último se coloca en un plato o bandeja con el remate hacia abajo.



Festividad en honor a la Virgen del Valle

MUNICIPIO | Acosta
 CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Juan de Los Cayos



La Virgen del Valle es la patrona del mar, de los pescadores y de los lancheros de todo el municipio, además de la patrona de gran parte de quienes hacen sus faenas diarias en el mar en toda la costa de Venezuela. El día de la celebración la Virgen del Valle es el 8 de septiembre y en la localidad de San Juan de los Cayos esta festividad empezó a realizarse por iniciativa de Naida Arnia, Alberto Jirón y Rosa Yáñez, vecinos de la localidad, quienes con la colaboración de otros fieles de la comunidad del sector Pueblo Arriba, actualmente conocido como sector La Capilla, construyeron una capilla en honor a la Virgen del Valle. La imagen que sacaban en procesión en los inicios de esta celebración, era una reproducción litográfica que fue sustituida en 1971 por una imagen vaciada en yeso y policromada que desde entonces es el centro de la festividad. La celebración en honor a la Virgen del Valle empieza días antes con la decoración de la capilla y de las calles que llevan al muelle donde se embarcará la imagen. Los días previos a la festividad se rezan novenas en torno a la imagen de la Virgen. La noche anterior a la celebración varias personas hacen un rosario hasta el amanecer y con el despuntar del día, se inicia la celebración con repique de campana, numerosos pescadores y lancheros se acercan a la capilla para recitarle décimas y entonar cantos en su honor, sacan la imagen en procesión y la llevan en una lancha acompañada de un séquito de embarcaciones, recitando himnos y oraciones en su honor. Durante la procesión hacia el mar, el paseo en lancha y el regreso a la capilla, se realiza repique de tambores. La Virgen del Valle es una advocación mariana de gran importancia

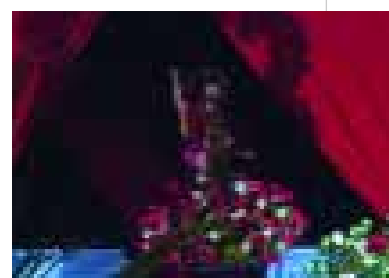


para los pobladores de esta localidad, al punto que su imagen está presente en muchas casas de la comunidad y su figura ocupa sitios públicos como el mural que se encuentra en la avenida Bolívar.

Festividad en honor a San Juan Bautista

MUNICIPIO | Acosta
 CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Juan de Los Cayos

La devoción a San Juan Bautista comienza con la fundación del poblado en 1782. La celebración en honor a este santo patrono ha generado varias manifestaciones distintas entre sí y en las que se emplean al menos tres imágenes diferentes del Santo, dos que se encuentran en el templo y una a la que se le conoce como la imagen del San Juan Bailón que se resguarda en la



Casa de la Cultura María Martha Mustiola. La primera de las festividades en honor a San Juan Bautista es la llamada bajada de San Juan que se realiza con la imagen de menores dimensiones que se encuentra en el templo, y que se lleva a efecto el 1 de junio de cada año desde hace no menos de siete décadas. Esta bajada de San Juan refiere a que uno o dos días antes de la celebración, se coloca una rampa diagonal en el centro del templo, el extremo más elevado se encuentra en la pared del presbiterio y el otro extremo se ubica delante de la mesa del altar. Llegado el momento de exaltar al santo, se separan dos telones de color rojo que ocultan de la vista de los presentes la figura de San Juan que desciende deslizándose lentamente por la rampa hasta una plataforma procesional con un arco de flores, mientras los fieles entonan cánticos de alabanza al patrono del poblado y le rezan. A partir de este momento se inicia la llamada novena a San Juan, que es una actividad en la que la imagen del santo recorre cada sector de la parroquia y en cada visita el sacerdote realiza una misa y se reza el rosario.



El 24 de junio día de San Juan se realizan dos celebraciones que difieren una de la otra porque en una se baila al santo y en la otra no. La celebración eclesíástica se inicia con una misa solemne tras la cual los fieles asistentes sacan en procesión la imagen de mayores dimensiones que se encuentra en el templo, recorriendo las principales calles de la localidad, acompañado de bandas musicales, con rezos y cánticos. En la otra celebración, una imagen pequeña, tallada en madera y vestida con telas de muchos colores, es llevada por las calles desde la Casa de la Cultura María Martha Mustiola, con acompañamiento de tambores que marcan el ritmo de un baile en el que los fieles bailan al santo. Tras bailar al santo, la imagen regresa a la Casa de la Cultura María Martha Mustiola donde es resguardada hasta el siguiente año. Aún cuando esta imagen es la autorizada por el sacerdote para bailarla, a veces ocurre que entre los que llevan en procesión la imagen de San Juan que se utiliza para la novena, no obedecen y lo bailan durante la procesión, preservando la costumbre tradicional de siglos pasados.



PRESENTACIÓN ____ **3**

Arquitecto Francisco Sesto Novás

PRESENTACIÓN DEL CENSO ____ **4**

Arquitecto Héctor Torres Casado

MAPAS DE UBICACIÓN DEL MUNICIPIO ____ **6**

CATEGORIAS

- 1** LOS OBJETOS ____ **9**
- 2** LO CONSTRUIDO ____ **27**
- 3** LA CREACIÓN INDIVIDUAL ____ **39**
- 4** LA TRADICIÓN ORAL ____ **51**
- 5** LAS MANIFESTACIONES COLECTIVAS ____ **71**

1 LOS OBJETOS

Aro, juguete ____ **18**
 Baúles ____ **13**
 Budare ____ **15**
 Calderos de hierro ____ **20**
 Carrito de madera, juguete ____ **10**
 Chinchorros y hamacas ____ **14**
 Chinelas y alpargatas ____ **11**
 Colección de la capilla en honor a la Virgen del Valle ____ **24**
 Colección de la familia Pereira Pérez ____ **22**
 Colección de Saida Josefina Martínez ____ **22**
 Colección del templo en honor a San Juan Bautista ____ **22**
 Colecciones de numismática ____ **16**
 Cuatro, instrumento musical ____ **19**
 Escoba de monte ____ **20**
 Lámparas de mechurrio y lámparas de kerosén ____ **16**
 Máquinas de coser ____ **17**
 Muñecas de trapo ____ **21**
 Piedras de moler ____ **10**
 Pilonos ____ **13**
 Planchas ____ **12**
 Sillas forradas en cuero de chivo ____ **18**
 Templo San Isidro Labrador ____ **21**
 Tinajas, tinajeros y vasijas de barro ____ **18**
 Trapiche manual ____ **15**
 Utensilios de madera ____ **20**
 Utensilios de totuma o tapara ____ **19**

2 LO CONSTRUIDO

Avenida Bolívar ____ **35**
 Caños del municipio Acosta ____ **29**
 Casa de Braulia Caldera ____ **32**
 Casa Phelps ____ **30**
 Catarata Aragui ____ **33**
 Cayos en la bahía de San Juan de Los Cayos ____ **34**
 Chorro de Belén ____ **34**
 Cuevas de El Encanto ____ **34**
 Cuevas del municipio Acosta ____ **37**
 Laguna y embalse Tacarigua ____ **36**
 Manantiales, estanques, aljibes y pozos ____ **28**
 Maracara ____ **31**
 Plaza Bolívar de Mirimire ____ **31**
 Poza comunitaria de Capadare ____ **30**
 Río Tocuyo ____ **35**
 Ruinas de la casa de León Jurado ____ **37**
 Salina de San Juan de Los Cayos ____ **36**
 Templo en honor a San Juan Bautista ____ **31**

3 LA CREACIÓN INDIVIDUAL

Ángel Canelón, *Chalo* ____ **47**
 Ángel José López Naranjo ____ **44**
 Aureliano Ventedral, *Yayo* ____ **43**
 Carmen Alicia Cordero ____ **47**
 Casa de la Cultura de Mirimire ____ **45**
 Casa de la cultura María Martha Mustiola ____ **45**
 Diego Da Costa Gómez ____ **43**
 Hilario Antonio Pérez Rodríguez, *Yayo* ____ **57** 47
 Instituciones educativas de los municipios Acosta, Caci que Manau re
 y San Francisco ____ **41**
 María Polanco Gómez ____ **46**
 Pedro Castro Ugarte ____ **49**
 Rafael Yáñez García ____ **48**
 San Juan Bautista Bailón, imagen ____ **45**
 San Pedro y San Pablo, imágenes pedestres de Boca
 de Mangle ____ **49**
Simón Bolívar, busto de Boca de Mangle ____ **46**
Simón Bolívar, busto de Capadare ____ **40**
Simón Bolívar, busto de Mirimire ____ **40**
Simón Bolívar, busto de San Juan de Los Cayos ____ **40**

4 LA TRADICIÓN ORAL

Aceite de coco ____ **56**
 Aceite de Tártago ____ **60**
 Agave Cocuy, planta ____ **59**
 Arepas ____ **53**
 Bollo dulce de maíz ____ **64**
 Buche y dulce de buche ____ **60**
 Buñuelos de yuca ____ **57**
 Cabello de ángel ____ **52**
 Cachapas ____ **62**
 Catalinas o paledonias ____ **58**
 Celse ____ **63**
 Chacuchaco, planta ____ **62**
 Chivo salado ____ **54**
 Conservas de coco ____ **64**
 Curanderos en la tradición del municipio Acosta ____ **66**
 Dato, fruto del cardón ____ **56**
 Debudeque ____ **63**
 Dulce de leche y conservas ____ **52**
 Dulce de lechosa ____ **53**
 Dulce de sidra ____ **58**
 Dulces abrigantados ____ **52**
 Empanadas ____ **59**
 Escabeche ____ **54**
 Felipa María Pérez ____ **65**
 Funche ____ **58**
 Gofios ____ **63**
 Hallaca ____ **57**
 Historia del origen de la comunidad El Mangle ____ **69**
 Historia del origen de los caseríos Campeche Nuevo y
 Campeche Viejo ____ **55**
 Historia del origen del caserío El Caimán ____ **53**
 Historia del origen del caserío kilómetro 12 ____ **66**
 Historia del origen del caserío La Bajura ____ **68**
 Jalea de mango ____ **63**
 José María Contreras ____ **64**
 Mancarrones ____ **62**
 Manjar blanco ____ **61**
 Marcos Perozo ____ **65**
 María de las Mercedes Cuello, Fortunata ____ **65**
 Mazamorra ____ **60**
 Mute, mondongo de chivo y chanfaina ____ **56**
 Oración de la espina u oración de San Blas ____ **55**
 Pabellón ____ **61**
 Paledonias ____ **64**

Queso de leche de cabra ____ **61**
 Semeruco ____ **57**
 Seretones ____ **60**
 Sergia Silva de Chirinos ____ **54**
 Sopa de quinchoncho ____ **59**
 Toponimia y origen del poblado Boca de Mangle ____ **66**
 Toponimia y origen del poblado Capadare ____ **68**
 Toponimia y origen del poblado San Juan de Los Cayos ____ **69**
 Toponimia y origen del poblado Yaracal ____ **68**
 Tortitas de millo ____ **64**

5 LAS MANIFESTACIONES COLECTIVAS

Arreo ____ **82**
 Baile de la Burriquita ____ **80**
 Bolas criollas ____ **79**
 Candelita ____ **73**
 Canto de décimas y salves ____ **74**
 Carrera en sacos ____ **77**
 Celebración en honor a la Cruz de Mayo ____ **73**
 Celebraciones navideñas ____ **78**
 Cultivo de sábila ____ **80**
 Dominó ____ **75**
 Recolección de cangrejos ____ **81**
 Escondido ____ **80**
 Festividad en honor a la Virgen del Valle ____ **84**
 Festividad en honor a San Juan Bautista ____ **84**
 Huevo en la cuchara ____ **74**
 Juego de chapitas ____ **79**
 Juego del gato y el ratón ____ **75**
 Metras ____ **72**
 Ordeño ____ **82**
 Palito mantequillero ____ **76**
 Papa caliente ____ **72**
 Pares o nones ____ **76**
 Parranda de San Pedro ____ **81**
 Pelea de Gallos ____ **74**
 Perinola ____ **79**
 Pesca artesanal ____ **72**
 Piedra, papel, tijera ____ **77**
 Producción de quesos ____ **83**
 Rosarios por fuera ____ **80**
 Saltar la cuerda ____ **77**
 Semana Santa ____ **75**
 Semana, el avión o rayuela ____ **73**
 Trompo ____ **77**
 Velorios de santos ____ **79**
 Zaranda ____ **76**

**CATÁLOGO DEL
PATRIMONIO CULTURAL
VENEZOLANO 2004-2010**

Municipios Acosta-Cacique Manaure-San Francisco

COORDINACIÓN CAMPO
Merlín Gutiérrez

COORDINACIÓN EDITORIAL
María Cecilia Manrique

PRODUCCIÓN EDITORIAL
Raúl Figueira

REDACCIÓN
Jesún Miguel Soto
Teddy Galíndez

CONCEPTO GRÁFICO
Alicia Ródiz

DIAGRAMACIÓN
Carlos Arteaga
Yasibit Flores

RETOQUE FOTOGRÁFICO
Andrés Sierra
Carlos Arteaga

CORRECCIÓN TÉCNICA
Carmen Julia Rodríguez, Corina Pachano,
Cruz Barceló, Isabel De Jesús, Julio Chavarrí,
María Gabriela Martínez y Rona Villalba

FOTOGRAFÍAS
Archivo IPC
I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano
Víctor Muñoz

TIRAJE
1000 ejemplares

DEPÓSITO LEGAL
lf 61920093002878

ISBN

978-980-397-131-1

ISBN OBRA COMPLETA
980-6448-21-9

IMPRESO EN VENEZUELA
Caracas, 2010

Se prohíbe la reproducción total o parcial de la presente obra, excepto para los fines docentes, lo que requerirá la mención obligatoria del Instituto del Patrimonio Cultural.

©Instituto del Patrimonio Cultural, 2010
RIF G-20007162-1

AGRADECIMIENTO ESPECIAL

A todos aquellos que hicieron posible la realización de este proyecto

CATALOGACIÓN EN FUENTE

363.690 987 872 4
ln7efa-macmsf
t.01-04-19

Instituto del Patrimonio Cultural

Municipios Acosta, Cacique Manaure y San Francisco, estado Falcón. - Caracas: Instituto del Patrimonio Cultural, 2010. - Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano. Región Centro Occidental: FA-01-04-19.

90 p: fot. col. : 31 cm.
ISBN: 978-980-397-131-1

1. Falcón (Estado : Venezuela) - Patrimonio cultural. 2. Monumentos nacionales - Falcón (Estado : Venezuela). 3. Bienes inmuebles - Falcón (Estado : Venezuela). 4. Bienes muebles - Falcón (Estado : Venezuela). 5. Bienes arqueológicos - Falcón (Estado : Venezuela). 6. Manifestaciones culturales - Falcón (Estado : Venezuela). 7. Patrimonio cultural - Venezuela. I. Título. II. Serie