

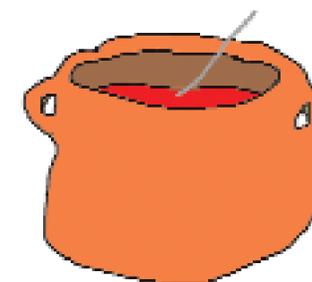
Esta publicación recoge parcialmente el resultado de una maravillosa aventura que, con gran audacia y extraordinaria dedicación, llevó a cabo el Instituto del Patrimonio Cultural fundamentalmente a lo largo del año 2004 para darle forma al I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano.

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.



Censar el patrimonio cultural venezolano es, por su importancia y magnitud, la más grande tarea que ha asumido el Instituto del Patrimonio Cultural en sus diez años de existencia. Se trata de un proyecto cuya conceptualización, diseño y ejecución, dirigido a cambiar los paradigmas culturales y educativos, lo hace propósito fundamental de la Misión Cultura que adelanta el Ministerio de la Cultura con la participación también de la Universidad Simón Rodríguez y el Instituto Autónomo Biblioteca Nacional. Esta Misión es una estrategia para consolidar la identidad nacional dentro del proceso de descentralización, democratización y masificación de la cultura venezolana dirigida a la búsqueda del equilibrio territorial, la atención a toda la población así como proporcionar alternativas educativas y laborales a amplios sectores de la población.

El Censo del Patrimonio Cultural Venezolano es el reconocimiento y registro, a lo largo y ancho del territorio nacional, de todas aquellas manifestaciones culturales que caracterizan al pueblo venezolano y tienen significación para él. Al hablar de pueblo nos estamos refiriendo a toda la pluriculturalidad y la multietnicidad que lo constituye. Y estamos hablando de un reconocimiento a los valores culturales, realizado a partir del juicio que la propia gente haga de ellos. Esto significa que el Instituto del Patrimonio Cultural abre sus ojos y oídos, su gusto y su tacto y sobre todo su intelecto a la captación de la riqueza escénica y cromática de los bailes y festividades ceremoniales de nuestro pueblo; al sonido, unas veces rítmico otras melodioso, de sus instrumentos tradicionales; a la

comprensión del sentido de pertenencia que se expresa en los cantos llaneros y la fuerza telúrica que hacía cantar al Carrao de Palmarito. Al descubrimiento de la razón, más poderosa que el simple beneficio económico, que hay en la organización de las mujeres de Guaratara para producir sus tortas de casabe. Y para aprender a saborear sus naiboas.

Ese reconocimiento adquirió la forma de un censo, técnicamente riguroso y estructurado, que registró en fichas, fotografías, videos y grabaciones, todos los bienes y manifestaciones del patrimonio cultural de Venezuela y los localizó en planos. Expresado en forma metafórica, lo que se hizo fue pasar el país a través de un cedazo, para recoger cualquier manifestación cultural que tenga sentido para el colectivo que la realiza, y luego procesarla y mostrarla pues, más que información técnica, es un espejo para que la gente se reconozca allí. Con ello esperamos potenciar la autoestima cultural de nuestro pueblo, su sentido de pertenencia y la creación de una estructura cultural que garantice, desde su propio seno, la permanencia de estos valores.

Esta tarea de registro exhaustivo produjo lo que hoy presentamos aquí como el *Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2007* que constituye el primer producto de este Censo. Este Catálogo está conformado por 336 cuadernos, uno por cada municipio de Venezuela, pero hay otros productos. Uno de ellos es la versión digital del catálogo que saldrá por cada una de las entidades federales, es decir, en 24 CD's. En ellos se podrá ver y oír la música, los bailes y los cantos que

acompañan muchas de las manifestaciones culturales contenidas en el catálogo. Un tercer producto de gran relevancia será el Atlas del Patrimonio Cultural Venezolano que contendrá más de 1.700 mapas donde estarán localizadas cada una de las manifestaciones culturales que fueron registradas, con las referencias necesarias para correlacionarlas geográficamente.

Todos los registros que se expresan en estos tres productos, se basan en el trabajo de campo realizado por los numerosos empadronadores que recorrieron toda la geografía nacional. Primero fueron los maestros organizados por las zonas educativas del Ministerio de Educación y Deportes, luego continuaron esa labor centenares de jóvenes y activadores culturales organizados por nosotros con el apoyo de gobernaciones y alcaldías, constituyendo un verdadero ejército cultural.

Los registros así recabados fueron complementados con los obtenidos de las consultas a las bases de datos y a los archivos de las diversas instituciones que están relacionadas con la cultura o que tienen en custodia bienes culturales, en cuyos casos se indica su procedencia. Todos ellos están tratados según los cinco bloques en que organizamos los bienes culturales: *los objetos, lo construido, la creación individual, la tradición oral y las manifestaciones colectivas*. Para una mejor comprensión del lector, su definición está contenida en cada una de las portadillas que conforma cada cuaderno.

En cuanto a su distribución, una primera edición será masiva y gratuita pues pretendemos hacer

llegar este catálogo a todas las instituciones educativas públicas: escuelas, liceos y universidades; a las bibliotecas nacionales, estatales y municipales, las instituciones de formación militar, las cárceles e instituciones de reeducación, a las embajadas y consulados; a las alcaldías, gobernaciones e instituciones culturales, en fin, a todos los lugares donde el conocimiento y la formación de nuestros valores culturales tiene significación. Asimismo, tenemos la pretensión de convertirlo en el libro fundamental para el conocimiento y consulta de nuestras manifestaciones culturales, que debe insertarse en los programas educativos de cada municipio para que ayude a reconstruir las historias locales y que se convertirá en instrumento para la planificación cultural a nivel regional y local.

Un aspecto trascendental de este catálogo es que, en aplicación de los artículos 6°, 10°, 24°, 29°, 31° y 35° de la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural, y basándonos en la jurisprudencia establecida por la Sala Constitucional del Tribunal Supremo, según ponencia del Magistrado José Manuel Delgado Ocando; que otorga el reconocimiento de patrimonio cultural a todo lo que está debidamente registrado, y publicado como tal, por el Instituto del Patrimonio Cultural; queda en consecuencia, protegido por esta ley, todo su contenido. De esta manera, posteriormente a su publicación, el Instituto del Patrimonio Cultural procederá a realizar las diligencias pertinentes para que este reconocimiento sea publicado en la *Gaceta oficial* de la República Bolivariana de Venezuela.



República Bolivariana de Venezuela

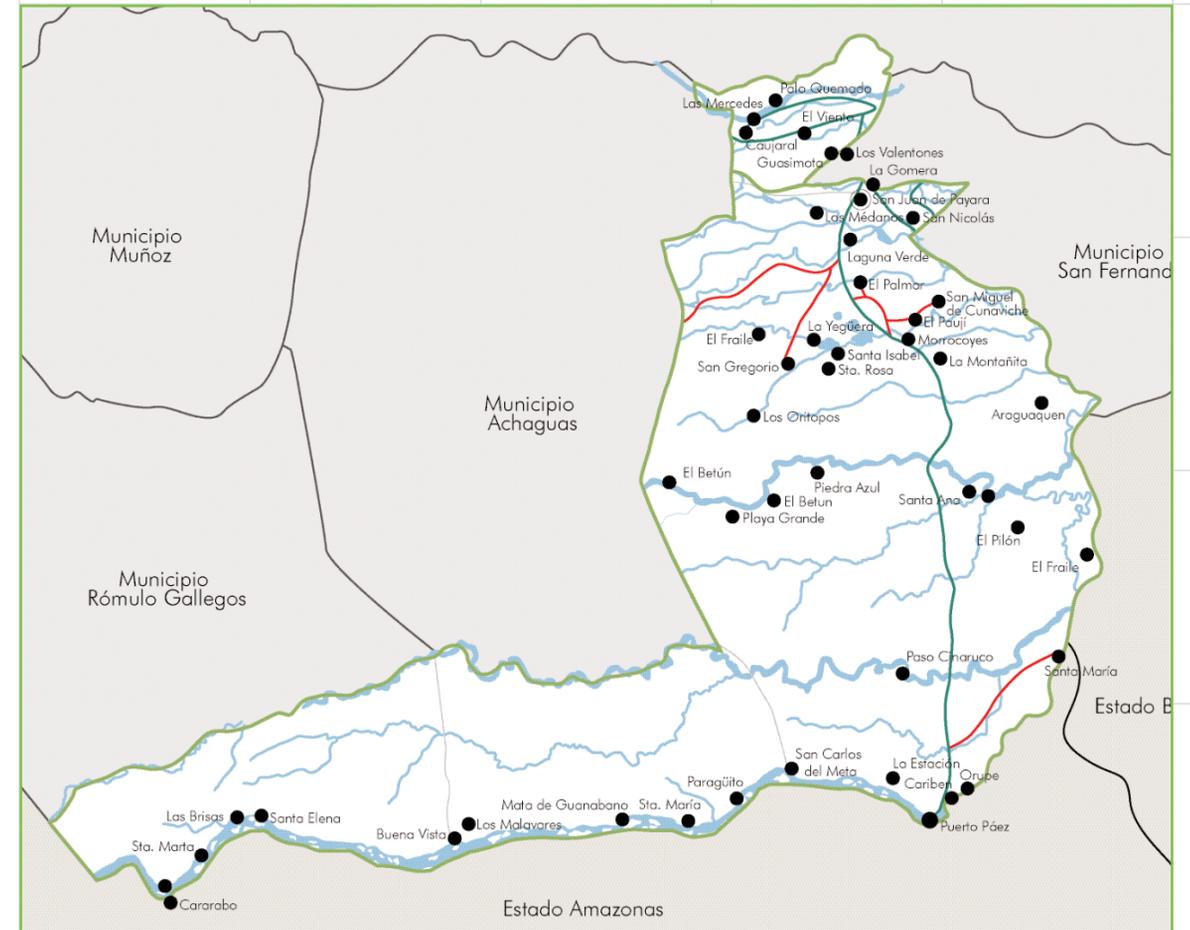
**CAPITAL** | Caracas  
**DIVISIÓN POLÍTICO TERRITORIAL** | Estados (23), Municipios (335), Distrito Capital (1) y Dependencias Federales (311 islas)  
**DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN** | 93% Urbana - 7% Rural  
**HABITANTES** | 24.390.000 (año 2000)  
**DENSIDAD DE LA POBLACIÓN** | 26.61 Hab / Km<sup>2</sup>  
**RELIGIÓN** | 92% Católica - 8% otras

### MUNICIPIOS DEL ESTADO APURE



#### Información general de los municipios

**SUPERFICIE** | 1.281 km<sup>2</sup> (Biruaca), 20.519 km<sup>2</sup> (Pedro Camejo)  
**REGIÓN GEOGRÁFICA** | Región Los Llanos  
**CLIMA** | Intertropical lluvioso de sabana con marcada estación lluviosa, 26,6° C (Ambos municipios)  
**HABITANTES** | 60.204 (Biruaca), 36.309 (Pedro Camejo)  
**ECONOMÍA** | Actividades agropecuarias y turismo  
**PARROQUIAS** | Biruaca (Biruaca), San Juan de Payara, Codazzi y Cunaviche (Pedro Camejo)



# MUNICIPIOS BIRUACA PEDRO CAMEJO

# 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.



### Chinchorros y campechanas

**MUNICIPIO** | Ambos municipios



Entre los implementos para dormir destacan las hamacas y los chinchorros por la posibilidad de llevarlos a cualquier parte e instalarlos al aire libre pendiente de dos troncos de árboles, permitiendo al viajero descansar en un lugar seco y confortable, alejado del piso y su humedad nocturna. Los chinchorros se solían realizar con fibras naturales o cabuyas pero actualmente es más común ver los realizados de materiales industriales,

preferiblemente el nailon. Para el tejido de chinchorro se utiliza un telar de 2 a 2,20 m de alto por un 1,50 a 2 m de ancho. Para el tejido de chinchorro se utiliza un telar mayor de 2,50 m tanto de alto como de ancho, en el cual se urde el hilo para ser tejido. El tejido recibe muchos nombres de acuerdo a la figura que va dando cuerpo en el telar, como por ejemplo: tobillito, culebraio, con dibujo, con nombre bordado, entre otros. Los adornos también reciben nombres como randa, matica y orejita de perro. El chinchorro suele ser urdido entre dos personas. Una vez que se urde se procede a tejerlo en series de diez cabuyas, subiendo de serie cada vez que se inicia una nueva. Terminado el tejido se le agrega una tripa tejida de nailon para evitar que se desteja. Finalmente se procede a encabuyar empleando las patas de una mesa. En el municipio Pedro Camejo destacan los chinchorros tejidos de la población de La Macanilla, especialmente los elaborados en el Barrio Orinoco.

En esta misma localidad hay habitantes pertenecientes a la cultura indígena jivi, quienes mantienen todavía la tradición de elaborar chinchorros a partir de la fibra natural extraída de la palmera moriche. Para la elaboración del chinchorro de moriche se extrae el cogollo de la palma, luego se separa la vena de la hoja por su parte blanda y se hilacha. Seguidamente se coloca al sol y al sereno durante un día, para luego fabricar las cabuyas y tejer lo que va a ser el chinchorro.

La campechana es un tipo de hamaca elaborada a partir de cuero de ganado. Para ello debe tenderse en el suelo un trozo de cuero uniforme y sin agujeros, sujetado con estacas de forma tal que quede bien estirado. Esto se hace con el fin de que el cuero se cure. Para ello se coloca en un lugar donde le pegue el sol y no se moje. A su vez se echa sal o cal sobre el cuero para evitar que los animales lo muerdan. Luego que se seca se corta en forma rectangular y se atraviesa una vara de los lados más cortos. Estas son sujetadas con rejos de cuero para las cabulleras, que es de donde se cuelga la hamaca. Otra forma de hacer la campechana es empleando el cuero fresco de ganado y estirándolo con el uso de estacas tal como se describió anteriormente pero a la forma rectangular obtenida se le extraen rectángulos de cuero de pequeñas dimensiones desde los bordes exteriores hacia el interior, hasta quedar un tramado de cuadros de tiras muy delgadas, cercanos unos de otros, dibujando el tejido del chinchorro. Una vez terminado este procedimiento se deja secar al sol y luego es curado el cuero con aguas suavizantes como la que se extrae de la madera de dividivi, para ser expuesto al sol por última vez antes de usarlo. En el municipio Biruaca, en el poblado La Morita I, ubicado en la carretera nacional Biruaca- Achaguas, María Brito posee uno de entre muchos de estos objetos distintivos de la vida del llanero. También en las poblaciones de Los Caños, Cunaviche y Arauca en el municipio Pedro Camejo, es muy común ver este tipo de chinchorro aunque su uso ha derivado más hacia fines decorativos que como medio de descanso, por ello se aprecian muchas campechanas en fincas y casas del pueblo.

En el proceso para curtir el cuero existe además otra variante que pasa por introducirlo en agua, previamente preparada con días de anterioridad, empleando conchas de un árbol llamado dividivi, para lograr el grado de concentración necesaria para curtir cuero. Una vez que se introduce el cuero en el agua con dividivi se deja por espacio de 24 horas, se saca y se pone al sol para secarlo y poder manipularlo con cierta facilidad. La campechana es de un cuero duro difícil de suavizar.

### Baúles

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Ambos municipios

Muebles utilitarios muy comunes en las casas de muchas de las familias venezolanas y que hoy se conservan como parte de los elementos decorativos. Son piezas en forma de cofre



rectangular, generalmente realizadas en madera, en diferentes tamaños y con tapa, utilizadas para guardar cosas; en el pasado se usaban hasta para el traslado del equipaje. La manufactura de este tipo de objetos constituye una muestra de la maestría o delicadeza con que se trabajaba un material determinado, por ejemplo, la madera. Es por esto que hoy se conservan estas piezas como pro-

ducto de los avances de las comunidades de este municipio y en recuerdo de los objetos que forman parte de la historia cotidiana de la localidad.

Estos objetos representan una particular significación para los pobladores de este municipio, muestra de ello es la cantidad de baúles que se encuentran en las colecciones particulares de Biruaca y Pedro Camejo, todos en buen estado de conservación. Existen dos piezas de particular belleza pertenecientes a Ana Vásquez, quien vive en la población de Biruaca, en la segunda transversal, detrás del Hotel Don Sancho. Uno de ellos está elaborado en madera de caoba y posee 1 m de ancho por 70 cm de largo y 85 cm de altura, con fajas y cerraduras de metal. El segundo baúl data de la época de Juan Vicente Gómez y su propietaria original lo mandó a fabricar para guardar sus pertenencias de valor. Dentro del mismo y en la tapa se observa una figura de mujer vestida a la usanza de la época; mide 1 m de ancho por 65 cm de largo y 90 cm de alto.

### Botalón

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Con este nombre se conoce a un tipo de horqueta o columna de madera de 2 a 4 m de altura que tiene varios propósitos a fin de trabajar con los animales domésticos. Por ejemplo el llamado botalón matadero es una estaca de 1,70 m de alto con un hueco en uno de sus extremos por donde se pasa el cabo de sogas que amarra a la res que será sacrificada. El botalón de horqueta es un tipo de horqueta de madera de 3,50 m de altura que es colocado en la mitad del corral destinado a facilitar el trabajo de adiestramiento de animales, así como tam-



bién la protección que brinda al llanero durante esta faena. Se llama botalón de horqueta porque en su extremo superior posee una horqueta por donde se pasa la soga después de enlazar a la res escogida. Usualmente es utilizada para amansar vacas, adiestrar caballos, becerros y otros animales.

En cambio el botalón de corral, generalmente elaborado con madera de masaguaro, caramacate o congrio, mide 2 m de altura aproximadamente y tiene su parte inferior enterrada a 1 m de profundidad en el medio del corral de ordeño de ganado. Su función es sujetar con soga o mecate a las vacas que no son mansas para el ordeño o para sujetar a los animales al momento de marcarlos o aplicarles vacunas.

Cada botalón como se ve recibe una función específica y nunca se utilizan para una actividad que no sea la destinada, es decir, un botalón matadero no se emplea nunca para amarrar a la vaca que va a ser ordeñada; un botalón de ordeño nunca se usa para amansar animales o para sacrificarlos.

### Colección de Eduardo Hernández

**MUNICIPIO** | Biruaca

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca

**DIRECCIÓN** | Urbanización Las Terrazas, cuarta transversal

**ADSCRIPCIÓN** | Privada

**PROPIETARIO** | Eduardo Hernández





vacas, becerros y mulas, para impedirles moverse. Apretando la soga se les priva o reduce la respiración por momentos, lo que hace que el animal se quede tranquilo mientras quien manipula el sujeto de ordeño trabaja al animal o haga lo que requiera frente o cerca del mismo. Se le llama de ordeño porque generalmente se emplea para mantener alejado al becerro mientras se hace el ordeño de la vaca, permitiendo que tal labor se realice con mayor rapidez.

**Colección de Ana Beatriz Bolívar Umanés**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Urbanización Llano Alto, primera transversal
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>PROPIETARIO</b>	Ana Beatriz Bolívar Umanés

Conformada por monedas que datan de 1903 a 1948 y una imagen de la Virgen del Carmen. En ella hay monedas de cinco bolívares también llamadas fuertes; monedas de dos y un bolívar; monedas de 0,50; 0,25; 0,12; 0,07 céntimos y la puya de 0,05 céntimos. Además, entre las monedas más antiguas, se cuenta un llavero con un fuerte de plata. Todas estas piezas han sido expuestas en diversas oportunidades en instituciones educativas.



Conformada por una hebilla de plata, una caja de galletas importadas, un rosario de plata, un tetero de totuma y una totuma tallada. La hebilla en forma de freno posee 8 cm de largo y 5 cm de ancho. Fue adquirida por Rafael Bolívar, abuelo del actual propietario, en la década de 1930. La caja de galletas remonta a la década de 1950, está fabricada en metal repujado de color dorado y posee una reproducción de una escena costumbrista presumiblemente europea. Tiene una cerradura con llave para guardar pertenencias. El rosario de plata, elaborado artesanalmente, fue mandado a confeccionar en 1948 con un joyero de origen francés, tiene 60 cuentas y en la unión que demarca el final de los misterios detenta una imagen de la Virgen de Guadalupe. De la cruz que remata esta pieza, cuelga una pequeña medalla de plata. El tetero de totuma es una pieza utilizada en el campo hasta principios del siglo XX, se empleaba para alimentar a los niños y está tallada con motivos florales, estrellas y encajes. La totuma tallada alcanza los 17 cm de diámetro y está tallada con adornos florales.

**Sujeto de ordeño**

<b>MUNICIPIO</b>	Ambos municipios
------------------	------------------

Es una vara de material resistente de aproximadamente 3 m de largo que posee un mecate o soga en la punta de la misma, empleado para sujetar por el cuello a animales como



También forma parte de esta colección una imagen de la Virgen del Carmen de 45 cm de alto que pesa 865 gr con capa color crema, aureola y corona de metal. En su brazo izquierdo lleva cargado al Niño Jesús y en su mano derecha lleva unos escapularios. Fue adquirida por María Josefa Umanés hace 52 años en la ciudad de Maracay y desde hace 39 años se encuentra en custodia de su hija Ana Beatriz Bolívar. Es una pieza que forma parte de las festividades tradicionales y motivo de devoción en la comunidad.

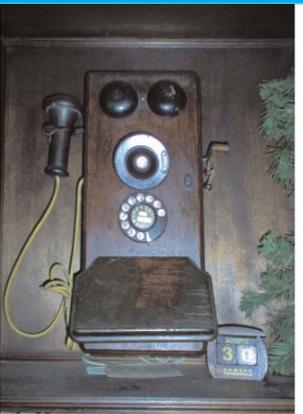
**Colección de la familia Mujica**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Urbanización Las Lomas
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>PROPIETARIO</b>	Familia Mujica

Conformada por un radio, un teléfono, una caja registradora, una cantimplora y una plancha de hierro. El radio perteneció al abuelo de Valentín Mujica y fue uno de los primeros artefactos de este tipo llegados a la región. Es de marca Wega, cubierto en madera caoba con dos controles de perilla para sintonizar y controlar el volumen. El teléfono fue utilizado por la familia en la década de 1920, está forrado en madera y po-



see una bocina de hierro, un par de campanas de metal, el auricular con cable de 50 cm de largo, una manilla en el lado izquierdo que conecta con el interior del mecanismo donde una dinamo permitía generar la corriente eléctrica necesaria para establecer la comunicación telefónica y en el centro la característica rueda con perforaciones numeradas que permitían discar el número requerido. La caja registradora se ha mantenido en uso por más 85 años, está elaborada en madera y hierro con teclado de mármol, la cantidad máxima que registra es de 900 bolívares y su mecanismo funciona tanto con corriente eléctrica como mecánicamente. La cantimplora es de forma redonda y está elaborada en aluminio con tapa de madera, tiene una capacidad de 5 l y data de 1930 aproximadamente y la plancha está elaborada en hierro forjado, ambos objetos fueron adquiridos hace más de 50 años y pertenecían a Marisela de Mujica.



**Sebucán**

<b>MUNICIPIO</b>	Ambos municipios
------------------	------------------

Este es otro importante implemento entre las culturas que tienen en la siembra y el procesamiento de la yuca uno de sus principales rubros alimenticios. De origen indígena, el sebucán es un cilindro que suele tener 2 m de largo y 25 cm de diámetro, tejido con tiras y provisto de una argolla en cada extremo del cilindro. La argolla superior se engancha a un palo provisto de una horqueta del que cuelga firmemente mientras que en la argolla inferior se introduce un palo para hacer presión y estirar el sebucán.



Dentro del sebucán se mete la yuca rallada y quien elabora el casabe se sienta sobre el extremo del palo inferior para que salga el líquido de la yuca amarga rallada o yare que se emplea para la elaboración de otros productos de la dieta diaria. En el municipio Pedro Camejo, en el poblado Santa Josefina, que es una comunidad yaruro o pumé, el sebucán es tejido con la fibra de la palma de macanilla. Ésta se seca al sol y se coloca al sereno. Para elaborar el sebucán se empieza a tejer las hebras en forma de tubo desde la cabeza o punta superior del mismo, por la argolla y una vez tejida se continúa con la abertura o boca del sebucán y de ahí se sigue tejiendo para conformar el cuerpo. El proceso de tejido continúa hasta llegar a la formación de un aro final que se cierra y luego la argolla inferior.

### Arcos y flechas

MUNICIPIO | Ambos municipios

Así como la cacería es una de las principales actividades de subsistencia para todas las culturas indígenas, los implementos para llevarla a cabo son cuidadosamente elaborados porque de ellos incluso puede depender la sobrevivencia del cazador y su grupo familiar, sobre todo en épocas de escasez. Entre los miembros de la comunidad indígena pumé o yaruro que habitan en Cunaviche, destaca por la fabricación de estos implementos Guillermo Delgado, quien explicó cómo se hacen actualmente. Para elaborar las flechas se corta la vera y en un extremo de la misma se traza un canal en el que se incrusta el clavo, alambre afilado con lima o punta de cabilla que se amarra con hilo de macanilla y se pega con peraman, que es un tipo de pegamento que se obtiene de una planta del mismo nombre. Se lija la superficie de la vera, la unión con la punta y se amarra una pluma de cotua cigarra en la parte posterior de la vera. Indica que en el pasado sus ancestros empleaban como punta de flecha madera de parature tallada o lajas filosas y pequeñas de piedra que eran obtenidas tras golpear ciertas piedras horizontales por los cantos. El arco a su vez se hace de macanilla, planta muy común en la zona. Una vez que se le quita las espinas a la superficie de esta palma se obtienen hasta seis arcos de una sola mata. Se labra cada trozo sacado trazando en cada una de sus puntas un canal para el amarre de la cuerda. El arco sirve para impulsar y



dirigir la flecha. En ambos municipios además hay presencia de indígenas jivi, también llamados cuibas, quienes hacían las puntas de flecha a partir de hueso o piedra tallada, pero actualmente resulta más cómodo e inmediato amarrar en la punta un clavo aplastado o cualquier otra pieza metálica susceptible de sacarle punta y darle la característica forma de hoja, que es filosa en la punta, abriéndose hacia los lados para que una vez dentro de la piel del animal no pueda retraerse y salir del cuerpo de la bestia herida.

### Soga de cuero y falseta

MUNICIPIO | Ambos municipios



Existen dos tipos de sogas que son emblema de la faena en el llano venezolano. Una es la soga de cuero y otra es la falseta o soga de pelo. La soga de cuero es usada para enlazar y amarrar y para fabricarla se necesita remojar por un día el cuero de ganado y luego redondearlo con un cuchillo de manera tal que pueda extraerse la soga de unos 2 o 3 cm de espesor. Posterior a ello se procede a pelarla, es decir, a quitarle los filamentos que se producen por raspado de la superficie. Para esto se pasa la soga por la arena y luego por un árbol, en el cual se ata y se estira. Finalmente se procede a torcerla hasta que queda totalmente estirada y se clavan las puntas en unas estacas, dejándola al sol durante cinco días para que se seque. Pasados los días se suaviza con grasa de ganado y ya está lista para su uso.

La elaboración de la falseta o soga de pelo se hace a partir de la crin y de la cola del caballo. Para ello se cortan los pelos y se despeinan con las manos, luego se toman hebras en grupos de ocho y se van torciendo para formar las guías. Una vez que se tuercen varios grupos de hebras se dispone a unirlos entre sí, para ello se tuercen todo los pelos. Finalmente se coloca la soga al sol durante tres días y está lista. Debido a su resistencia y a lo accesible que son los pelos de caballo la falseta es muy reconocida por el pueblo llanero.



### Alpargatas

MUNICIPIO | Ambos municipios



La alpargata es un calzado tradicional en el campo y actualmente se elabora a partir de nailon o de pabilo y la suela se obtiene de cuero o caucho. La parte de arriba se llama capella y es tejida en un telar en forma de triángulo, en el que se determina la talla de la alpargata. Sobre el telar triangular realizado en madera se urde el hilo o cabuya entrecruzando las fibras de un lado a otro de manera que quede un hilo al lado del otro con una separación de uno o dos milímetros. Luego con una aguja y con otro hilo se le hace pasar una vez por encima y la siguiente por debajo entre los urdidos, hasta completar el tejido. Se pueden agregar algunos adornos de acuerdo a la experiencia y pericia del tejedor.

Para tejer alpargatas se puede utilizar nailon, pabilo, guaral planchado, entre otros. En algunas ocasiones se hacen en forma de bordado. La capella se puede decorar



con letras o figuras de colores. Cuando la suela es de cuero hay que martillarla para que quede prensada, luego cortarla con un molde dependiendo de la talla y finalmente hacerle unos cortes a la misma para unirla con la capella. Cuando la suela es de caucho el procedimiento es el mismo pero no es necesario martillarla. En el verano es común ver que los habitantes de ambos municipios utilizan alpargatas de cuero y pabilo y en el invierno usan de nailon y caucho.

### Paletas de madera y cuchara de tapara

MUNICIPIO | Ambos municipios



La paleta de madera es un implemento de cocina fabricado en varios tamaños que se utiliza para remover cociones, café, guisos y demás alimentos. Para fabricarla se suele emplear un trozo de madera de masaguaro u otra de textura resistente. Con un cuchillo se talla la forma requerida. Las más comunes son las que parecen un canaleta o remo pequeño, con un mango relativamente largo y una punta de forma delgada, plana y ancha. El acabado de la misma debe ser liso para evitar que las astillas hieran a quien la utiliza.

La cuchara de tapara a su vez es quizá uno de los cubiertos más comunes en las zonas rurales. Para elaborarla se emplea una tapara de forma alargada. Primero se marca una



línea en el centro por la cual se va a picar la misma en dos partes iguales. Para ello se utiliza un cuchillo o una sierra manual. Una vez que se pica la tapara se procede a repetir el procedimiento según el ancho de la cuchara que se desee. Luego de ello se limpia el contenido de la misma y se liján los bordes. Finalmente se lava y seca al sol durante dos días.

### Budare de Barro

| MUNICIPIO | Ambos municipios



Es el budare característico de las culturas indígenas. Suele tener de 1 m a 1½ m de diámetro y se usa principalmente para la producción del casabe. Para fabricar este utensilio doméstico de uso cotidiano, los indígenas siguen el procedimiento ancestral que consiste en seleccionar el barro y lavarlo para sacarle las impurezas dejándolo secar mientras en un fuego aparte se quema y se pila en el pilón la corteza de un árbol. Se cierne el barro, se tiende en el suelo y se mezcla con la ceniza de la corteza hasta que ambos elementos forman una amalgama uniforme. Luego se hacen pelotas con la mezcla que se extienden hasta darle forma al budare lijándolo con hojas de árbol. Esta técnica también se emplea en la elaboración de las ollas de barro.

En la comunidad indígena Santa Ana, ubicada en riberas del río Capanaparo, en el municipio Pedro Camejo, elaboran este budare recolectando el barro arcilloso en los barrancos del río para luego secarlo al sol. Éste se pila en un pilón de madera y se cuele en un colador de tela metálica. Una vez hecho polvo se queman conchas de mamoncillo y se colocan las cenizas en la arcilla. Todo se amasa y se le da la forma deseada, para luego hornearlo durante media hora.

### Tinajas

| MUNICIPIO | Ambos municipios

La tinaja es una vasija de barro cocido con base de forma convexa, el 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 pro-



medio del medio ambiente. Para la fabricación de tinajas, la comunidad indígena yaruro el poblado Santa Josefina, en el municipio Pedro Camejo, se utiliza el barro de barrancos del río Capanaparo que es llevado a la comunidad, se seca al sol, se pila en un pilón de madera y después se cierne en un tela metálica o en una permeable con huecos pequeños. El polvillo se mezcla con las cenizas de las conchas de mamoncillo, se amasa y se le da la forma de tinaja.

### Coladores

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Existen varios tipos de coladores que sirven para cernir diversos alimentos pilados. Dos de los más conocidos son el llamado colador de macanilla y el colador de totuma. El de



macanilla, también llamado guapa, es una cesta de forma cilíndrica y plana que se usa para cernir la harina de yuca y otros alimentos. Se elabora en fibra vegetal de macanilla que se obtiene a partir de la hoja de la palma de macanilla.

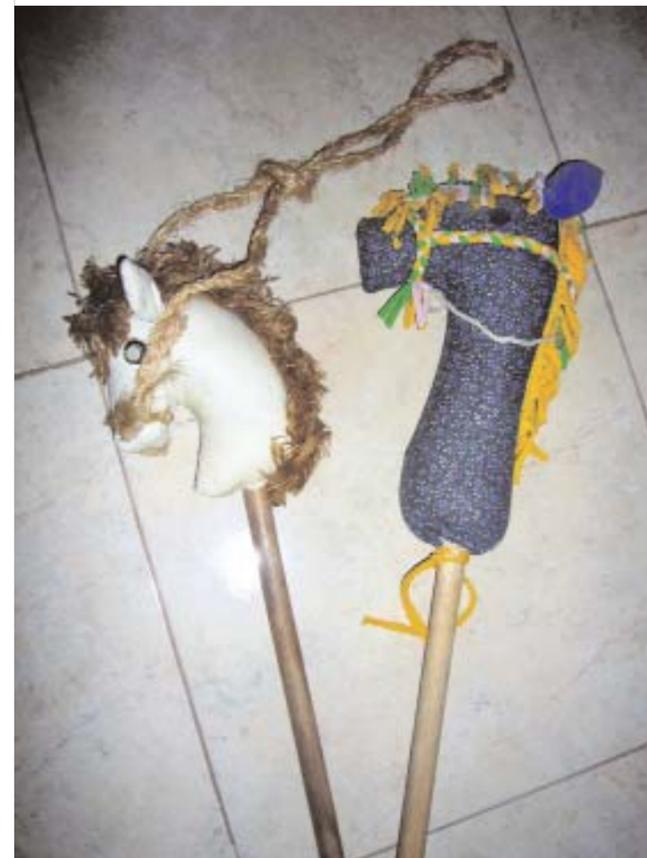
Para llevar a cabo el tejido se debe procesar la hoja, cortándola y llevándola al sol. Se le sacan las espinas a la superficie y se procede a tejer el colador con la técnica de entrecruzamiento de una tira sobre un espacio abierto y luego debajo de un espacio cubierto en igual progresión. En la comunidad indígena yaruro de Santa Josefina, en el municipio Pedro Camejo, este tipo de colador no sólo es un utensilio doméstico sino que debido al colorido y complejidad del tejido, es elaborado además como objeto decorativo, especialmente suministrado como recuerdo o artesanía a turistas.

En cambio el colador de totuma, se elabora a partir de una tapara grande con forma redonda u ovalada. Primeramente se marca una línea en el centro por donde se va a picar la tapara en dos, bien sea con un cuchillo o con una sierra manual. Luego de ello se procede a limpiar el contenido de la misma, hasta que quede lisa. Finalmente se hacen pequeños orificios de forma tal que la tapara quede como una coladora y se coloca al sol durante dos días.

### Caballito de madera

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Juguete tradicionalmente asociado con los niños varones que se elabora con una vara delgada de madera de 5 a 10 cm de diámetro, tomada de una rama recién cortada o ya seca a la que se le coloca un perfil que simula la cabeza del



caballo en uno de los extremos del madero y de la misma se extienden las riendas, hechas con cabuya. El caballo es el compañero indiscutible del llanero y desde muy temprana edad muchos niños juegan a ser hábiles jinetes sobre estos corceles de madera.

### Azabache

| MUNICIPIO | Pedro Camejo



Durante la época de sequía en las playas que se forman a orillas del río Capanaparo se extrae el azabache, que es un tipo de piedra negra que los indígenas de la zona emplean para hacer tallas, collares, sortijas y pulseras de gran demanda en la región, debido a que se les atribuyen propiedades curativas y de protección contra conjuros y maleficios. Resulta muy común la elaboración y distribución de estas piezas en los poblados de Santa Ana y Cunaviche.

### Colección de piedras

| MUNICIPIO | Biruaca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Biruaca

| DIRECCIÓN | Calle principal del barrio San José, sector La Candelaria

| ADSCRIPCIÓN | Privada

| PROPIETARIO | Darwin Hernández

Se trata de una serie de piedras y minerales provenientes de diferentes lugares de Venezuela y obtenidas a través de donaciones de personas conocedoras de las mismas. La colección está formada por más de cien piezas, entre piedras preciosas y semi preciosas, exóticas y minerales naturales. Entre las piedras que se conservan en esta colección se encuentran amatistas, zafiros, rubíes, diamantes, corindón, lluvia de plata, azabache y cuarzos desde su formación hasta su completo desarrollo, entre otras. Se encuentran resguardadas en una caja de madera tipo gaveta con tapa de vidrio, fabricada especialmente para conservar este tipo de material. Ha sido empleada con fines didácticos.

**Corral de palo a pique**

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio



El corral de palo a pique está fabricado con estantes de madera de corazón, uno seguido de otro con separación de entre cinco y diez centímetros, que en ocasiones se unen con alambre liso. También a este tipo de corrales se les conoce como majadas y es utilizado

para el encierro de grandes cantidades de ganado, para seleccionar, herrar y apartar reses para la venta. Se construye de esta manera para que el ganado no escape y así brindar protección a los llaneros al momento de verse acosados por algún animal. El corral de palo a pique es valorado por la comunidad como un lugar seguro para el resguardo del ganado. Actualmente se conservan pocos corrales de este tipo, ya que han sido sustituidos por corrales de hierro.

**Josa**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios



Es un correa de cuero que se emplea para la conducción de los bueyes; lleva unas cadenas en la parte trasera del bozal y la rienda es de 1 ½ m de largo. Fue elaborada totalmente a mano por un talabartero de la localidad a la medida de su buey conocido como carpintero. Se dice que este implemento no incomoda al animal al momento de ser guiado, a diferencia de la tradicional argolla que se coloca para este fin en la nariz del buey y que suele ser un artefacto penoso para el animal.



**Piedra de amolar**

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, fundo El Guamacho  
**ADSCRIPCIÓN** | Privada  
**PROPIETARIO** | Félix Pérez

Es una piedra con forma de silla que se usa para brindar filo por roce a diversos implementos de distintos tamaños desde tijeras hasta cuchillos, machetes y espadas. Esta piedra fue recibida por su actual propietario como un regalo hecho por el padre de Félix Pérez en 1946. Todavía está en uso aunque usualmente se encuentra como pieza de exhibición. Es valorada por tratarse de un objeto que es considerado testimonio de las artes y oficios del pasado reciente de la localidad.

**Colección de la familia Requena**

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Avenida principal frente a Escuela Básica Leonardo Agrinzones  
**ADSCRIPCIÓN** | Privada  
**PROPIETARIO** | Familia Requena

Constituida por un cabo de sogá, un cinturón, una maquina de coser, un baúl, utensilios de cocina y varias romanas, que son un tipo de balanza para pesar productos del campo. El cabo de sogá está realizado en cuero de ganado enrollado



que mide nueve brazadas y era utilizado en las faenas llaneras para enlazar el ganado en espacios pequeños. El cinturón, también de cuero pero de color negro, está adornado con broches de metal y hebilla con doble trancadero. Consta de una revolvera, porta bala, un monedero y una correa sujetadora de la vaina del cuchillo. Fue adquirida hace más de 30 años por Víctor Manuel Requena y todavía conserva en el cinto una bala calibre 38, tal como la dejó su dueño. La máquina de coser marca Meyer, está elaborada en hierro colado con algunas piezas de hierro puro. Se encuentra ubicada en una mesa de madera de cedro y posee un cordón de cuero que a través de un pedal atado a



una rueda hace girar el mecanismo de la máquina. El baúl es una pieza rectangular elaborada en cedro con unas argollas para colocar el candado, en su interior está forrado con una tela gamuzada y posee un espejo en su tapa.

Parte de esta colección la conforman utensilios de cocina como un fogón, un muñeco, un busaco y una platera. El fogón consta de tres tapias de cemento en un planchón de concreto colocado en ladrillos, todavía se encuentra en uso. El muñeco es una pieza realizada en madera de 35 cm de alto por 10 cm de ancho. En la parte de arriba posee una tabla con un hueco en el medio en donde se coloca el colador o busaco para colar café y en la parte inferior otra tabla donde se coloca la taza que recibe el café colado. Este muñeco fue elaborado por indígenas de Canaparo. El busaco de colar café es un trozo de tela Heineken refinado de veinte centímetros cocido en forma de bolsa que se encuentra atado a un alambre circular que hace las veces de boca. Se cuenta que este colador fue elaborado por la madre de Angelina Rodríguez de Requena, su actual propietaria, con un metro de esta tela. La platera de madera tiene de 40 años de haber sido construida y forma parte de la cocina donde además se encuentra el fogón.

Cada romana para pesar granos y otros artículos, está compuesta por varios círculos de hierro que hacen las veces de pesos que oscilan entre los 10 y los 200 kg y son de varios tamaños. Estos se colocan en el extremo del brazo o tubo en cuya punta existe un gancho donde se cuelga el saco de la materia a pesar, haciendo moverse la balanza hasta que entre el peso del producto y la cantidad adecuada de pesos, se marca un punto de equilibrio que indica que el peso del material es equivalente al de las pesas o

círculos de hierro. Este tipo de balanza todavía se siguen utilizando en algunos comercios de la región, sobre todo en aquellos establecimientos que venden al mayor, productos agrícolas. Las romanas de la familia Requena se encuentran en uso y buenas condiciones.

**Colección de Herminia González**

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Medanito  
**DIRECCIÓN** | Kilómetro veinte, Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, Fundo FH  
**ADSCRIPCIÓN** | Privada  
**PROPIETARIO** | Herminia de González



Se compone de una piedra de amolar y una marquesina de madera que es empleada como peinadora y sombrerera. Ambos objetos pertenecieron a la difunta abuela de Herminia de González. La marquesina data de la década de 1940, mide aproximadamente 1,75 m y es de madera barnizada con un espejo. La piedra de amolar, con más de 80 años de antigüedad, mide 33 cm por 22 cm y posee un grosor de 14 cm. La piedra también se ha aprovechado como mortero de cocina además de pieza para amolar cuchillos.



**Maquinarias de la empresa Indumaca**

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | El Milagro  
**DIRECCIÓN** | Carretera Nacional Biruaca- Achaguas  
**ADSCRIPCIÓN** | Privada  
**PROPIETARIO** | Nello Spezza

Esta empresa ha sido parte del desarrollo de la industria maderera local y posee tres maquinarias que tienen más de 40 años de uso y son valoradas en la comunidad por su utilidad como fuente de empleo en la localidad y como testi-



monios de la evolución de los procesos industriales en la zona. Las máquinas en cuestión son: una sierra principal que posee un puente grúa con polipasto, una sierra de cinta y un rodillo transportador. La sierra principal es utilizada para dar forma a las rolas, que son los troncos desnudos, desechando las conchas para realizar los tablonés; el puente grúa con polipasto se usa para introducir la batea cargada con las rolas de madera y se encarga de sacar las rolas a través del puente para introducirlas en la sierra principal. La sierra de cinta está hecha de acero templado, con dientes de diferentes tamaños y el rodillo transportador posee 1 m de ancho por 5 m de largo y cuenta con rodillos y ruedas para facilitar el movimiento.

**Colección de Urania de Pérez**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Morita I
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional Biruca- Achaguas
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>PROPIETARIO</b>	Urania de Pérez

La colección está compuesta por objetos diversos como muebles de paleta, mesa de centro, taburete de madera y sombrerera, un confidente, una maceta de lavar, un colador y una



cruz de mayo. Los muebles de paleta están elaborados en madera caoba y en su parte inferior poseen una tabla curva que le permite moverse hacia atrás. Fueron elaborados hace 61 años por un carpintero llamado Blas Pérez. Este juego de muebles posee una poltrona cuyas patas están unidas lateralmente por una tabla diseñada con una figura. Esta poltrona era usada por sus dueños como asiento principal para recibir las visitas. La mesa de centro también está elaborada en paletas de caoba y posee 75 cm de altura por 45 cm de largo, la parte superior está compuesta por sólo dos tablas. El taburete está fabricado con listones de madera y cuero y no posee espaldar. La sombrerera es de madera caoba de 2 ½ m de altura por 1 m de ancho, posee seis ganchos para sombreros, un espejo en el medio y en la parte inferior unos espacios para colocar algún detalle. Son valorados por representar el tradicional diseño de hace décadas.



El confidente, también elaborado por Blas Pérez hace más de sesenta años, fue utilizado por Urania de Pérez y todas sus hermanas para casarse por civil. Está construido en paletas de madera caoba con trece paletas en el asiento y espaldar y posee posabrazos.

La maceta, un trozo de madera de dividivi de 30 cm está elaborado a mano y era utilizada para aflojar el sucio de la ropa. Uno de sus extremos es delgado para utilizarlo como agarradero. La madera fue cortada en luna menguante con el fin de que durara más y no se pudriera.

El colador es un implemento elaborado con el fruto del taparo, abierto por la mitad y agujereado casi en su totalidad. En sus extremos posee dos cuerdas que sirven como asas, el objeto fue elaborado hace dieciocho años por Urania de Pérez y se encuentra expuesto en su cocina como un recuerdo de tiempos pasados.

La cruz de mayo, es un trozo de madera de laurel rajado por la mitad y cortado en Semana Santa tallado en forma de cruz. Se encuentra forrado con papel crepé de varios colores y es empleado en las festividades de Cruz de Mayo cada año en la localidad.



**Colección de Jacinto Martínez**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Lechozal
<b>DIRECCIÓN</b>	Kilómetro 6, Carretera Nacional Biruca- Achaguas, fundo Cachilapo
<b>PROPIETARIO</b>	Jacinto Martínez

Forman parte de esta colección un trapiche manual, un tortol, una palanca de horqueta, un canaleta, un reloj marca Rolex y una butaca de madera del año 1969. El trapiche se emplea para extraer el jugo de la caña de azúcar y mide 1 ½ m de altura, 1 m fuera de la superficie de la tierra y una base enterrada en la superficie con el restante de la medida. Su grosor es de aproximadamente 35 cm y en su parte superior sobresale una palanca que es un tipo de tronco cuadrado o mijarra que presiona la caña contra un pico con ranuras por donde corre el jugo de caña hasta un envase al pisarla.

Este trapiche fue mandado a fabricar por su dueño a un artesano local con madera de samán. La mijarra es un tronco de unos 2 ½ m de largo de forma cuadrada con un extremo más delgado que se introduce en la ranura del chaqui chaqui para pisar la caña y extraer el jugo.



El tortol, palo de madera de unos 80 cm se utiliza para terminar de exprimir el bagazo de la caña. Para ello se pisan ambas puntas de la caña con la mijarra y se entremete el tortol a manera de tirabuzón dándole vueltas hasta extraer todo el jugo restante.

La canoa es una embarcación de madera de dividivi de 6 m de largo por 65 cm de ancho. Está elaborada a mano y posee una capacidad para transportar seis personas adultas. La canoa cuenta con una palanca elaborada con tallo de la mata de uvita, que posee 5 m de largo y es utilizada para hacer andar la canoa. Tiene más de 35 años de haber sido fabricada y es valorada en la comunidad como un práctico e importante transporte fluvial.

La palanca de horqueta es una vara de madera de árbol de anoncillo de 4 ½ m de largo y una horqueta de madera masaguaro de 60 cm de largo atada a la vara con clavos y alambre liso. Esta palanca es utilizada en los caños y ríos hondos para lograr el empuje con sus orillas.

El canaleta, al igual que las palancas se utiliza para dar empuje a las embarcaciones y además se emplea como volante pues con él se marca el rumbo que se desea seguir. La persona que dirige el canaleta se ubica en la parte trasera de la canoa y se le llama patrón. El canaleta es un trozo de madera que puede ser guarataro o masaguaro, ya que esta madera se caracteriza por su durabilidad. Su tamaño oscila entre 1 y 1 ½ m de largo. Se fabrica tomando un trozo de madera al que se le da forma de tabla dejándole una punta más delgada que es por donde se sujeta.

Reloj de acero inoxidable marca Rolex adquirido por Jacinto Martínez en el año 1969 en la joyería Gaggia propiedad del inmigrante italiano don Julio Gaggia. El reloj posee un diámetro aproximado de tres centímetros y su correa y mica se encuentran en buen estado de conservación.

La butaca de cuero es una silla de madera y cuero de ganado con dimensiones más altas que las tradicionales porque son utilizadas por los arpistas para que no estén tan bajitos ni tampoco estén parados. Son sillas cuadradas con armazón de madera y asiento de cuero. Posee tachuelas especiales de talabartería para fijar y templar el cuero. Fueron mandadas a hacer por su dueño hace más de 40 años. Estas sillas son valoradas en especial por los arpistas debido a la comodidad que ofrecen al momento de interpretar este instrumento.

**Sortija de macanilla**

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Macanilla
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional, vía Puerto Ayacucho

Se elaboran a partir de la semilla de palma de macanilla, empleando una segueta para cortarla transversalmente, se pule con la hoja de árbol de chaparro y se le da brillo con aceite vegetal. Las sortijas de macanilla están asociadas a la producción artesanal tradicional de la comunidad indígena del sector y además de ser adornos corporales de vistosidad y belleza, son solicitadas porque se dice que brindan buena suerte a quienes las porten.



**Canoa, medio de transporte**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Heredera de la cuariara indígena, la canoa es uno de los principales medios de transporte en las zonas anegadizas de ambos municipios. Su versatilidad y adaptación a los ríos la ha hecho un recurso invaluable para las comunidades que se desarrollan en las riberas de los ríos como plataforma para pescar y como medio para trasladarse por el río de un sitio a otro. Para elaborar una canoa existen dos procedimientos tradicionales, uno consiste en unir tablas de madera clavadas entre sí y cubiertas con petróleo líquido o brea a la que se le hace una punta en forma de pico y se le coloca una tabla en la parte posterior o culo para conferirle la característica forma de punta al frente y plano al final.

La canoa que se parece más a la cuariara indígena, es la que se construye a partir del tronco de los árboles de dividivi, palo de cachicamo, laurel o salzafra, notables por su durabilidad. Para hacer una de estas canoas se tumba el árbol, se le quitan las ramas y la corteza y se ahueca el tronco empleando hachas y machetes. Luego se le va dando forma con chicota. La abertura del casco se hace con ayuda del fuego. Las grietas se tapan con resina o brea y por último se procede a clavetear las bancas. Para hacer una sola de estas canoas se requiere una semana de trabajo continuo a menos que se emplee una motosierra para quitarle el corazón y la concha al tronco, dándole los toques finales al trabajo de tallado con una cinzaya y por último se pule con un cepillo para madera. En el municipio Pedro Camejo, en el poblado La Macanilla, ubicado en la Carretera Nacional, vía hacia Puerto Ayacucho, destacan por la elaboración de ambos tipos de canoa.

**Horno de barro y fogón vaquero**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Tanto la estufa como el horno de barro son dos de los implementos más comunes para procesar alimentos a partir del fuego, sobre todo en las zonas rurales e incluso en algunos establecimientos comerciales dedicados a la gastronomía. Otorgan un sabor especial a lo que en ellos se cocina. Para



elaborar un horno de barro se apilan piedras hasta formar tres muros de base rectangular a unos 80 cm de alto del piso, se cubre la parte superior con lajas largas de piedra de 1 m de ancho por mínimo 20 cm de profundidad.

Encima de esta superficie se colocan ladrillos de adobe cuyo largo se va reduciendo a medida que se colocan una sobre otra cada hilera de ladrillos de adobe hasta obtener una cúpula de unos 70 cm asegurándose de dejar una pequeña abertura redonda o semicircular en el frente que es por donde se meterán los alimentos para su cocción cuando el horno esté listo. Este proceso dura varios días. Posteriormente se le hace otra abertura en la parte superior para que salga el humo. Se coloca en la boca una tapa que puede ser de metal. Luego que el horno está listo se coloca la leña para quemar bajo la base de piedra y ya se puede cocinar en el mismo. Los alimentos se colocan dentro de la campana de barro y sobre las lajas largas de piedra que le sirven de plataforma.

Existe además un tipo de estufa u horno de barro de pequeñas dimensiones llamado fogón vaquero, que es una plataforma en forma de mesa hecha con fuertes palos entrecruzados. Luego esta plataforma se cubre de tierra arcillosa y se afirma hasta quedar compacta y se agrega agua para darle soltura al material y conseguir una mayor firmeza. Una vez firme se le echa tierra, paja seca y agua y se modela la forma de varias pequeñas bocas u hornillas, como nichos, cada una con una abertura encima, un orificio lateral para introducir la leña y al extremo de éste, otro orificio que funcionará como chimenea permitiendo salir al humo. En la abertura superior es donde se colocarán las ollas.

En los poblados La Morita I y Las Cotúas, ambas del municipio Biruaca, se encuentran entre otros muchos ejemplos, los fogones y hornos de barro de Andrea Terán, Argelia Ruiz y María Ceballos. El fogón de Nancy de Martínez, en el fundo Cachilapo, ubicado en el km 6 de la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, cerca de Lechozal, población del municipio Biruaca, está realizado en barro mezclado con paja y agua y rodeado de bejuco antes de ser embarrado; funciona con leña y su diseño le permite ser utilizado como parrillera y asadero.



En el municipio Pedro Camejo, en la calle Bolívar de San Juan de Payara, Valeria Margarita Peña conserva un horno elaborado en madera, barro y paja, de forma rectangular que posee dos orificios en forma de arco en sus laterales, uno para introducir la leña y el otro para la cocción de alimentos. Es todavía empleado para preparar asados y hornear pan. Tiene más de setenta años en funcionamiento.

**Cuatro**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio



Instrumento musical compuesto por una caja sonora con cuatro cuerdas e igual número de clavijas que sostienen las cuerdas para ajustar la afinación del instrumento. Posee forma de guitarra pero más pequeña, con un hueco en la parte central de la caja sonora. Igualmente tiene trece travesaños o trastes de metal incrustados en el brazo para señalar el tono musical. La afinación del cuatro se realiza en sol mayor y es uno de los instrumentos musicales tradicionales presentes en muchas manifestaciones y festividades no sólo de la región sino de todo el país.

**Planchas de hierro**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Utensilios que se encuentran en gran número 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 brazas de carbón que calentaban la plancha. También existían planchas que se calentaban empleando gasoil, estos son ejemplares menos abundantes en número pero igualmente valorados y conservados en muchas colecciones particulares. Destacan entre otros muchos ejemplos como la plancha de Leticia de Aponte en el pobla-



do Coporo, vecindario Turumba, sector La Morita II, en el fundo de la familia Aponte Ruiz del municipio Biruaca, que es un objeto de hierro con una fuerte asa fija que data de hace poco más de setenta años. Es del tipo que se calienta sobre budare o anafre, aun que esta plancha en particular se coloca sobre una pieza de lata o zinc al fuego para calentarla. Se encuentra en buen estado de conservación y todavía se emplea en las labores de planchado. Este tipo de plancha es utilizada donde no hay luz eléctrica.

**Totuma o tapara**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

La tapara es elaborada con la parte dura, exterior del fruto de un árbol silvestre del mismo nombre, suele ser de forma ovalada y se emplea como recipiente para múltiples usos. Sus medidas son variables, dependen del tamaño del fruto y del uso que se le vaya a dar. Por ejemplo, en estos municipios es común la totuma de ordeño que es un recipiente que se utiliza al ordeñar para almacenar o transportar la leche. Se fabrica abriendo una tapara y cortándola verticalmente con una sierra, se le saca toda la pulpa al fruto que es llamada gruma y se raspa el interior hasta que quede libre de todo residuo carnoso, se coloca al sol y se deja se-



car durante dos o tres días tras los cuales ya se puede empezar a utilizar. Suelen buscarse para la totuma de ordeño, taparas de 20 cm a 30 cm de largo. También relacionado con los productos lácteos, existe la tapara de suero, en ese caso sólo se abre un agujero en la parte superior del fruto, se le agrega agua y se deja por tres días, luego se extrae lo que denominan la gruma con un pedazo de madera, se le echa suero y se deja por una semana. Luego se bota el contenido y ya está lista o curada como se suele decir, para mantener el suero. Si se va a usar para trasportar agua se hace el mismo procedimiento que para llevar suero pero en vez de suero se le echa agua por cinco días. Las taparas de pequeñas dimensiones, que oscilan entre 7 u 8 cm de ancho y entre 5 y 6 cm de altura, pueden usarse como totumas para beber, para hacer adornos o fabricar zarandas, que es un juguete tradicional generalmente empleado por las niñas y que se parece al trompo pero es hueco. Se pueden obtener estas taparitas de una planta rastrera en forma de bejuco y enredadera que tiene por nombre zaraza y el procedimiento para curarlas es similar a los antes descritos, dependiendo de la utilidad que se le vaya a dar. Las totumas o taparas se convierten fácilmente en utensilios cotidianos y por la rapidez y por tratarse de un producto que puede conseguirse con relativa abundancia, su uso se ha extendido a toda la geografía nacional.

### Tinajero

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Entre los objetos que conforman la cotidianidad de muchos poblados de estos municipios, encontramos los destinados a la preservación y purificación del agua. De este tipo de piezas destacan los tinajeros conformados por un mueble, generalmente elaborado de madera y en algunos casos por una estructura sencilla de metal, en cuya parte superior se coloca una piedra porosa para filtrar o piedra de destilar 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, el 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. Entre otras muchas tinajas existentes en muchas colecciones particulares, podemos citar la tinaja de barro de Francisco Gómez, quien vive en el poblado El Milagro, ubicado en la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas del municipio Biruaca. Se trata de un envase en forma de ánfora, realizado a mano con barro arcilloso que se deja secar por varios días y luego es cocido al horno durante varias horas. Una vez cocida la pieza se limpia y se pinta según la creatividad del artesano. Cabe destacar que algunas de estas piezas son elaboradas con o sin tapas.

También se suele llamar tinajero al soporte donde se coloca la piedra de destilar y la tinaja de barro o arcilla. En algunos casos el tinajero, más que un mueble, es una pieza en la que se coloca la tinaja con el agua para el consumo humano y que carece de piedra de destilar. Este tipo de tinajero se fabrica a partir de un tronco de árbol que posea preferiblemente tres horquetas o tres ramificaciones, que servirán de asiento a la tinaja. Suele enterrarse el extremo inferior del tronco en el suelo para mantenerlo firme.

### Taburetes y sillas en cuero y madera

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Entre los muebles de uso cotidiano para los pobladores de ambos municipios, se encuentran este tipo de piezas destinadas al descanso, que suelen asociarse con nostalgia en muchos casos y debido a sus materiales, con la vida campestre o rural, muestra de ello son la cantidad de taburetes, sillas y otros asientos de cuero y madera que se encuentran en las colecciones particulares. Además la manufactura de este tipo de muebles constituye una muestra de la habilidad con que se trabaja materiales tales como el cuero y la madera.



Entre los taburetes que se encuentran en muchas casas podemos mencionar como representativo el perteneciente a Isabel Rodríguez, quien vive en el poblado La Morita I, ubicado en la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas del municipio Biruaca, que fue elaborado en madera con dos tablas de 45 cm de alto por 35 cm de ancho y listones de 10 cm de ancho por 35 cm de largo y 5 cm de grosor. Está armado con clavos y fue fabricado

hace más de dieciocho años con tablas de corazón de saimán. Este tipo de silla es valorada en la comunidad por su practicidad y durabilidad.

A diferencia de los taburetes, las sillas poseen respaldar y suelen ser mucho más altas que los taburetes. También en La Morita I podemos apreciar una silla de cuero perteneciente a Elisa Núñez, que es un mueble realizado en madera y cuero, que posee cuatro patas entre las cuales se encuentra un listón delgado de madera. La parte del espaldar es la continuación de las patas traseras y en la parte superior se observa otro listón. Se encuentra cubierta en cuero de ganado clavado por los lados.

### Maracas

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Consiste en un par de frutos del árbol del totumo conocidos como taparas, a los que se les sacan las semillas y se dejan secar. Una vez secos, se les colocan semillas de capacho en su interior, aunque también pueden utilizarse otro tipo de semillas según la sonoridad que se quiera lograr. Las taparas se rematan con un palo que sella la abertura y cuya extensión fuera de la caparazón de la tapara, sirve como agarre para que el músico ejecute los movimientos con los que se obtiene el sonido de cascabel característico de este instrumento. Suelen decorarse con los motivos más variados, pintados o tallados en su superficie y es el acompañante del arpa y el cuatro en las fiestas llaneras. Este instrumento musical es valorado en la comunidad por su popularidad en el

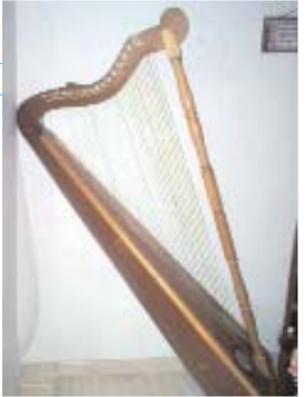


municipio y por ser, al igual que el arpa, uno de los instrumentos característicos del llano venezolano. Se dice incluso que el origen de las marcas está asociado directamente con los pobladores originarios indígenas no sólo de la zona sino de toda Venezuela.

### Arpa

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Instrumento musical de forma triangular con una caja sonora y un par de patas en la parte más ancha del instrumento. Posee un paral y un diapasón donde van las clavijas. En la caja sonora se encuentran varios orificios por donde fluyen los sonidos producidos al vibrar las cuerdas, las cuales alcanzan un número de 30 a 32 cuerdas. El arpa es utilizada para amenizar fiestas, siendo uno de los instrumentos favoritos del llanero.



### Cincho de madera

| MUNICIPIO | Ambos municipios



Es una prensa que se emplea para darle la característica forma cuadrada al queso. Fabricado en madera o aluminio, sus medidas son variables. Cuando se corta y cuaja la leche, ésta 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. Hay además quien emplea un lienzo de menor porosidad como la tela que se emplea en una funda de sábana en la que se vierte la cuajada y se coloca dentro del cincho para un mejor provecho del producto final. Su uso en el llano data de la época de la colonia.

Los cinchos, también llamados bote para elaborar queso, son de diferentes medidas, dependiendo de la necesidad del productor de queso, incluso en algunos casos se emplean los envases denominados cuñetes o tobos con perforaciones a los lados y a la altura de la base donde se coloca el lienzo o tela y luego se introduce la cuajada. En ambos municipios se encuentran muchas de estas piezas destinadas a la producción de quesos, entre ellas destacan la pieza de William Bolívar en el fundo Las Bonitas, del poblado Los Caños de la Parroquia Cunaviche del municipio Pedro Camejo, que tiene la forma de una caja de madera agujereada por sus cuatro lados y una tapa de igual material con el que se hace presión por peso.

Otro ejemplo de estos utensilios es el que pertenece a Romel Álvarez, también en la población de Los Caños pero en el fundo Caballo Viejo, que fue elaborado a partir del tronco de un árbol grueso, labrado en el medio ahuecándolo hasta obtener el espacio para colocar el lienzo con la cuajada. Es es pesado y de difícil traslado.

**Trapiche**

MUNICIPIO | Ambos municipios



El trapiche es un conjunto de piezas para la obtención del jugo de la caña de azúcar y su posterior transformación en panelas de papelón aun cuando muchas personas entienden que el trapiche es apenas el implemento para moler caña y extraer guarapo o jugo de la misma. Por ejemplo, existen los llamados trapiches manuales que son de escasas dimensiones, se arman con una viga de madera incrustada en el suelo, que tiene una plataforma con un canal por donde corre el jugo de caña una vez se exprime con una palanca hecha por otra viga de madera encajada a la primera y se hace presión sobre la plataforma con canal. Pero también existe uno de estos exprimidores de caña que funciona con engranes, girando en torno a un eje que produce el movimiento articulado de dos masas de madera entre las cuales se introduce la caña, permitiendo que éstas la trituren para extraer el jugo. Por su tamaño y peso son movidos por tracción animal,

ya sea por bueyes o mulas. Estos últimos suelen ser de mucho mayor proporción y se emplean ahí donde la necesidad de producir papelón es mayor.

Pero el procesamiento de la caña de azúcar no termina en el acto de extraerle su jugo, para que se convierta en panela de papelón es necesario calentar el líquido, preferentemente en calderos de metal, donde el líquido empieza a evaporarse formando el resto una mezcla compacta y dúctil que se vierte en moldes de madera donde termina de solidificar, obteniendo así la panela de papelón. Uno de tantos trapiches que pueblan la geografía de ambos municipios, es el perteneciente a Juan Villanueva, en el fundo Cristo Viene del poblado de Cunavichito, en el municipio Pedro Camejo, que posee un molino movido por una yunta de bueyes para extraer el jugo de la caña y una serie de hornos excavados en la tierra, en los que se hace fuego con madera y sobre las bocas superiores de estos hornos se disponen en hilera el tren de pailas, donde se pone a cocción el guarapo de caña. Este trapiche es importante para la comunidad de Cunaviche porque ha estado en funcionamiento durante más de un siglo.

**Colección de imágenes del templo Inmaculada Concepción**

MUNICIPIO	Biruaca
CIUDAD/CENTRO POBLADO	Biruaca
DIRECCIÓN	Calle principal de Biruaca, frente a la plaza Bolívar
ADSCRIPCIÓN	Privada
PROPIETARIO	Diócesis de San Fernando



Entre la colección de imágenes de esta iglesia destacan la de La Inmaculada Concepción, el Divino Niño, un Sagrado Corazón, El Nazareno, la imagen de una pastorcilla sentada sobre una piedra, La Dolorosa y un Cristo Crucificado, piezas que se encuentra en buen estado de conservación, fueron realizadas todas en yeso y policromadas. La imagen de la Inmaculada Concepción, muestra a la Virgen de tez blanca, cabello castaño, apoyados sus pies sobre una base con forma de nubes en la que sobresalen los rostros de cuatro querubines, con la cabeza ligeramente ladeada y las manos en posición de oración.

En una de las paredes de la nave central de la iglesia se encuentra la figura del Divino Niño, con los brazos abiertos hacia arriba y mirada dirigida al cielo. Está vestido con una túnica rosada con bordes castaño y un cordón dorado y azul a la cintura y lleva los pies descalzos. La tercera imagen de la colección es el Cristo Crucificado que reproduce la clásica estampa de Cristo en la Cruz, con los brazos extendidos y los pies recogidos uno sobre otro en el madero vertical de la cruz, con pies y brazos clavados a una cruz de madera.

La imagen del Sagrado Corazón mide 2,20 m de alto aproximadamente. En el pecho y en relieve se observa un corazón de color rojo con una corona de espinas y la mano derecha se encuentra levantada hacia delante. El ropaje es de color blanco con una de capa en color vinotinto; el rostro se encuentra inclinado con la mirada baja. La imagen de la pastorcilla sentada sobre una piedra, posee en su cabeza un sombrero de color castaño claro, su rostro y mirada están dirigidos hacia el piso, su vestimenta es rosada con una sobre capa de color azul claro. Sobre su pierna izquierda se encuentra un niño sentado, cuyo vestido es azul claro y a ambos lados se ubican ovejas.

El Nazareno tiene 1,70 m de alto y presenta a Jesús cargando la cruz a cuestas antes de ser crucificado, posee vestimenta morada con bordes dorados, un cordón igualmente en dorado a la altura de la cintura y una corona de bejuco con espinas. La cruz está realizada con el tronco de la mata de palma. La Dolorosa es una estatua de una mujer en hábito de monja de color negro con el fondo rojo y los bordes del vestido en dorado. Ambas manos las tiene cruzadas sobre el pecho sosteniendo una corona de espinas. Su rostro muestra una expresión de dolor y tristeza. Esta imagen es valorada en la comunidad porque representa el dolor que las personas sintieron cuando se crucificó a Jesús.



**Implementos de montura**

MUNICIPIO | Ambos municipios

En las zonas rurales y sobre todo en los llanos venezolanos, la imagen del hombre a caballo es emblema de la faena en el campo y para andar a caballo o a lomo de bestia, se requieren varios implementos que permiten la conducción del animal. La silla de montar es el implemento más característico, se emplea como plataforma y asiento del jinete sobre caballos, mulas o asnos. La silla de montar tiene forma de horqueta, de más de 50 cm de largo por 30 cm de ancho que se coloca en el lomo del caballo y está compuesta por otros implementos como la gurupera, los tientos y la cincha, que son utilizados para dar seguridad al jinete en su quehacer cotidiano.

La silla de montar a su vez está compuesta de un armazón de madera o plástico forrado con esponja y cuero, amoldado al animal. A su vez posee dos ganchos de los lados por los cuales se pasa una cinta para ajustar la silla al estómago de la bestia. Las sillas poseen otras argollas en su parte inferior y superior que permiten el amarre de varias sogas. Los estribos también se encuentran y sirven para el apoyo de los pies del jinete. Desde tiempos remotos las sillas de montar han sido utensilios imprescindibles del jinete, ya que le otorga una mayor estabilidad y seguridad a la hora de montar un animal.

Los aperos para montar son parte de la silla y están conformados por la cabezada que en algunos casos contiene tapaojos y como su nombre lo indica, va en la cabeza del animal; el bozal y la cabezada del freno. Los aperos para el caballo se utilizan para sujetar y arreglar la rienda, así como



para dirigir y controlar la dirección del caballo. El tapaojos se emplea para que el animal no pueda ver la actividad que se va a realizar y se colocan a ambos lados de la cara, a la altura de los ojos del animal. El tapaojos suele ser elaborado a partir de cuero de ganado y mide 50 cm de largo por 15 cm de ancho aproximadamente. El bozal, que forma parte de los aperos, sirve para controlar la cabeza del animal.

El freno es un implemento de montura que sirve para controlar la dirección y velocidad del animal, suele estar elaborado en hierro y construido como una especie de tubo horizontal y dos verticales unidos en forma de anillo que se coloca en la boca del animal y se encuentra sostenida por dos bases en forma de L que quedan a los lados de la boca de la bestia a la altura de los dientes molares y que va tirado de una sogá que es controlada por el jinete. Tirando de las riendas hacia atrás se hace que el animal abra la boca y su quijada baja indicándole a la bestia que debe detenerse. El freno se coloca después que el animal está acostumbrado a utilizar el barbiquejo que es una sogá que va de un extremo a otro de la boca y que se emplea cuando se está enseñando al animal a responder a las órdenes del jinete. El barbiquejo se emplea para aumentar o disminuir la velocidad así como para controlar la dirección. El freno además se coloca cuando la bestia haya sido arrendada correctamente para no maltratar la boca y dentadura.

La cincha es un implemento utilizado para asegurar la silla de montar al animal. Está realizada con correas que se tejen entre sí y posee en sus extremos argollas a través de las cuales se afirma la silla. Hoy en día es poco común encontrar cinchas elaboradas en cuero curtido y tallado, que era el material tradicionalmente empleado y se está sustituyendo por el nailon.

El bozal posee forma de asa para abarcar el hocico del animal con un par de correas hasta la parte superior de su cabeza pasando por las orejas. Las riendas se sujetan en la parte inferior del hocico gracias al bozal, acostumbrando al animal a dirigirse hacia donde sea halado. Es el primer utensilio empleado en la doma de equinos. El bozal se hace de sogá de cuero de ganado.

La manufactura de este tipo de objetos constituye una muestra de la maestría o habilidad con que se trabajan diversos materiales, por ello y por su utilidad en la faena cotidiana, se conservan estas piezas como producto de los avances de las comunidades de ambos municipios.

Entre otras muchas sillas de montar que conservan muchos habitantes de estos municipios, existen las pertenecientes a Romel Álvarez, en el fundo Caballo Viejo, cercano al poblado Los Caños, de Cunaviche, municipio Pedro Camejo; o la silla de montar y los aperos de Víctor Manuel Requena, en la avenida principal frente a Escuela Básica Leonardo Agrinzones, de la población de Biruaca, que está elaborada en madera y forrada de cuero, de estilo americano con un posamano en la parte delantera y un alto espaldar en la parte trasera; posee alforjas incorporadas a la silla. Esta pieza en particular destaca por su belleza y fue adquirida en 1949 por Víctor Manuel Requena. Era utilizada los días domingos, en desfiles, tardes de toro y demás ocasiones especiales. Parte integral de esta silla de montar son los aperos que tienen aproximadamente 80 años de haber sido elaborados.

### Taladro y pluma para perforación

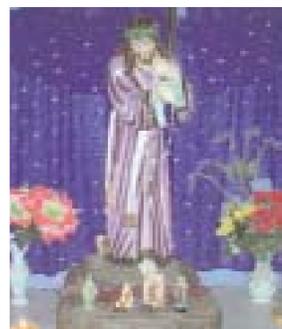
<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	San Juan de Payara
<b>DIRECCIÓN</b>	Final calle Bolívar
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Patricio Castillo

Empleado para abrirse paso hasta el sitio donde se presume hay agua subterránea. El taladro es un objeto de forma cilíndrica de 1 m de largo que posee tres hojas cortadoras en la punta, que al girar abren un orificio en la tierra. En su otro extremo tiene un pasador de forma vertical, que permite el movimiento circular del taladro a medida que se va usando. Una vez que se alcanza el agua se emplea la pluma, objeto que sirve para capturar agua y extraerla. Este objeto de forma cilíndrica tiene un mecanismo que permite la obtención de agua clara. Estos implementos son de mucha utilidad para los habitantes de San Juan de Payara sobretodo en tiempos de sequía. Ambas piezas permiten la perforación de pozos de agua en las casas y en la sabana.

### Nazareno, imagen

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Las Tabletas
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional vía San Juan de Payara, frente a la alcabala de la Guardia Nacional
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>PROPIETARIO</b>	Diócesis de San Fernando

Mide 1,20 m de alto, posee una corona de espinas en la cabeza y vestidura de color morado. Su posición está inclinada hacia delante por el peso de la cruz que se encuentra apoyada en su hombro izquierdo. La imagen se encuentra colocada sobre un pedestal de cemento y cerámica. Esta imagen es el



centro de la conmemoración del Miércoles Santo. La capilla que alberga esta imagen se edificó en honor a esta figura, considerada por la comunidad como una imagen muy milagrosa.

### Estufa de ladrillo

**MUNICIPIO** | Ambos municipios



Cocina de ladrillo de forma cuadrada que generalmente mide 2 m de largo por 1 m de ancho aun cuando puede ser más grande o pequeña según la necesidad del usuario. Es empleada principalmente en los hatos y fundos grandes donde existe gran número de trabajadores. En la parte superior posee varios huecos que cumplen la función de hornillas y en los costados se deja un orificio por el cual se introduce la leña seca que proporciona la combustión y el calor necesario para la cocción. En este tipo de estufa se puede cocinar varias comidas a la vez.

### Liqui-liqui

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Es el traje de fiesta del llanero y está formado por un pantalón elaborado en tela de lino, caqui o gabardina y un saco del mismo color y tela que el pantalón. Se dice que esta prenda originalmente no poseía bolsillos al frente y que el cuello era de corte alto. También se comenta que este traje es la derivación de los uniformes de los oficiales de campaña durante la época de la independencia. También existe la versión de que este traje, originalmente empleado como uniforme de campaña, era de un corte marcial modesto tradicionalmente empleado por oficiales franceses y que al llegar al llano se le incorporaron cuatro bolsillos al frente y se le recortó el cuello, además de



agregarle unas yuntas que es como se le llama a los dos botones de plata u oro que se unen por una cadenita a los lados del cuello. El liqui-liqui es de manga larga y de corte redondo y se ha convertido en la prenda de vestir más elegante del llanero y en muchos casos identifica muchas zonas de la región de los Llanos.

### Chalana de La Macanilla

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Macanilla
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional, vía Puerto Páez
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Catalino Galindo

Fabricada con estructura de láminas y tubos de hierro, tiene 50 m de largo por 15 m de ancho aproximadamente y posee en un compartimiento inferior que brinda la flotabilidad a la embarcación. A un costado de la chalana hay una



embarcación fuera de borda que permite la maniobrabilidad de la chalana en el traslado por el río Capanaparo. Es uno de los medios de transporte de carga y pasajeros más importantes del paso del río por La Macanilla ya que de otro forma el contacto y flujo de personas y bienes tardaría más tiempo y sería más costoso.

### Chiquero de Cochino

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Sector La Yegüera
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional, vía Macanilla
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Juan Aguilos



El chiquero criollo está hecho con estantes de madera sujetados a varas delgadas. Éste sirve para encerrar a los cochinos. Las varas se sujetan con bejuco o mecates, ya que el alambre y los clavos pueden lastimar a los animales. En una de sus esquinas tiene un techo de palma o zinc y dos comederos de madera, uno para el agua y el otro para la comida. El chiquero se construye casi siempre a la sombra de un árbol que ayude a mantener húmedo el lodo. Para la comunidad del Municipio Pedro Camejo los chiqueros son muy utilitarios para la crianza de cochinos. La carne de estos tiene mucho valor comercial así como alimenticio.

### Arcial

<b>MUNICIPIO</b>	Ambos municipios
------------------	------------------

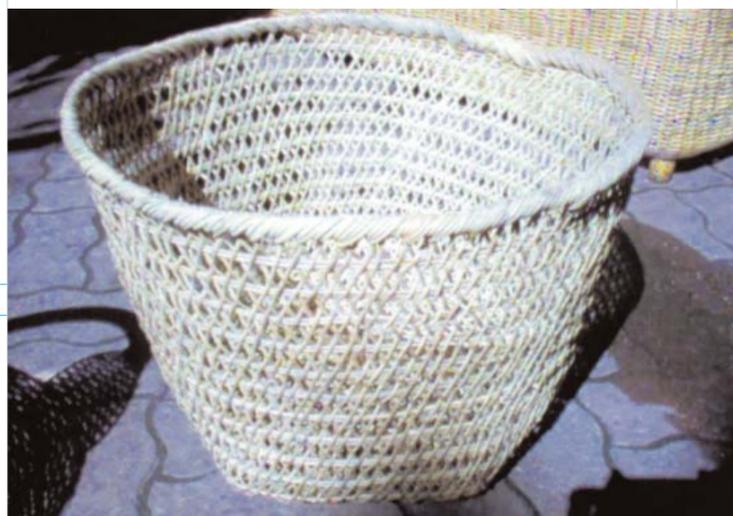
Es un instrumento utilizado por el llanero para inmovilizar caballos, burros y mulas cuando se está tratando de domarlos. Es de pequeñas dimensiones y consta de una correa de cuero tallada y curtida atada a un palo labrado de unos 20 cm a 30 cm de largo. Estas correas son atadas al palo de

manera que se forma un asa con la cual se toma del hocico al animal, dándole vueltas al palo, con ello se logra apretar el hocico de la bestia e inmovilizarla ya que en esa zona de su rostro es muy sensible.

### Mapire

<b>MUNICIPIO</b>	Ambos municipios
------------------	------------------

Entre los pobladores de este municipio que pertenecen a alguna de las diversas comunidades indígenas como los yaruro o pumé y los jivi o cuibas, entre otros, se conservan muchos útiles, utensilios y herramientas de su cultura ancestral que son elaborados a partir de fibras vegetales, como el mapire que es un bolso o cesta de tejido abierto con forma cilíndrica y base plana, elaborados con bejuco de mamure o de moriche tejido en hexagonal, que sirve para almacenar y transportar múltiples objetos e insumos del quehacer diario. Los pumé, conocidos con el nombre de yaruro, emplean hebras de moriche para la elaboración del mapire como los elaborados en la comunidad indígena Santa Josefina.



### Lechera

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida principal de Biruaca
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>PROPIETARIO</b>	Rafael Verenzuela

Recipiente de aluminio para almacenar leche, cuya capacidad es de seis litros. Posee una tapa sujeta con una cadena del

mismo material. Su forma es cilíndrica con unas dimensiones de 40 cm de alto por 20 cm de diámetro y con unas asas en ambos lados para sujetarla. Las lecheras fueron adquiridas por Rafael Mirabal, abuelo del actual propietario, en 1938 y se utilizaban para traer leche de su hato al pueblo y ser distribuida entre sus familiares y amigos. Su nieto Rafael Verenzuela las mantiene como una reliquia familiar y en buen estado de conservación.

### Colección de la iglesia parroquial Nuestra Señora del Carmen

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Llano Alto
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle principal de Llano Alto, iglesia parroquial
<b>PROPIETARIO</b>	Diócesis de San Fernando



La colección de objetos de este templo está integrada por varias imágenes de yeso policromadas, un cáliz, un ostensorio, un hisopo, un sagrario y varios copones, todas piezas en metal, una campana y una cruz de hierro. Entre las imágenes destaca la de la Virgen del Carmen, cuya característica distintiva es la de poseer piel oscura. Mide 1,50 m de altura, lleva en el brazo izquierdo a un niño y la mano derecha levantada portando un cordón, en la cabeza porta un velo de color amarillo, posee un nimbo de metal en la parte posterior de su cabeza y sobre su cabeza también lleva una corona, los pies llevan unas sandalias descubiertas y es la Santa Patrona de la localidad.

Otras imágenes de yeso policromadas son la del Divino Niño y la imagen del Cristo Resucitado. El Divino Niño mide un 1,20 m de alto, de y cabellos color castaño claro, lleva una túnica rosada y un cinturón color azul claro. La imagen simula estar flotando con los brazos abiertos y una pierna semi-levantada.

La imagen de Cristo Resucitado en madera tallada a mano con los brazos abiertos, una túnica color verde claro y una capa de color marrón. En la parte posterior tiene una cruz de madera en color natural. La campana está ubicada entre dos paralelos de hierro de tres por una pulgada, dispuestos en forma de un arco. Está realizada en bronce y del péndulo cuelga una cuerda que permite hacerla repicar.

La campana está separada de la estructura general de la iglesia y se ubica hacia el lado sureste de la misma. Los dos paralelos que la sostienen están localizados en un pequeño piso de cemento y están divididos en dos partes, superior e inferior, separados por tubos más delgados ubicados de manera paralela y perpendicular.

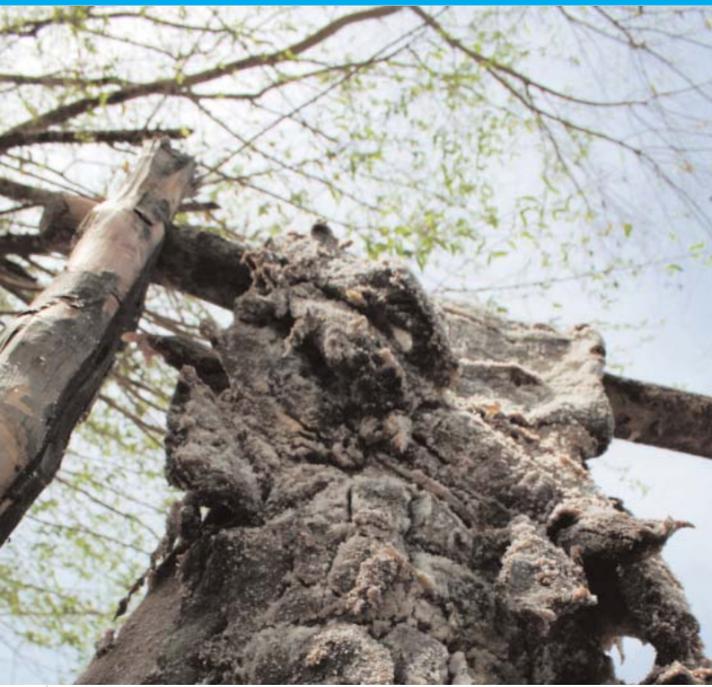
La cruz, realizada con tubos de hierro, posee una altura aproximada de 5 m y está ubicada sobre un pequeño piso de cemento al suroeste de la edificación principal. En ella descansa un manto de cemento que representa el manto en el que Cristo fue envuelto tras ser crucificado y marca el lugar destinado para los servicios religiosos antes de empezar la construcción de la iglesia en 1990.

### Cañón de caldera

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Morita I
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional Biruaca- Achaguas
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>PROPIETARIO</b>	José Pérez



Es un tipo de mortero empleado para anunciar el inicio de eventos tales como fiestas patronales. El cañón está realizado en hierro con 30 cm de largo por 6 cm de diámetro. En uno de sus extremos posee una agarradera y en la parte superior dispone de un pequeño orificio donde se coloca la mecha. Este cañón venía acompañado de una caldera que fue donada a la iglesia. Es propiedad de José Pérez desde hace más de 45 años cuando se lo regalaron al participar como presidente de las fiestas patronales.



**Vara tasajera**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

La vara tasajera está formada por un trozo de madera largo colgado entre dos estantes u horcones, que se emplean para extender la carne al sol para deshidratarla y secarla con la finalidad de conservarla durante más tiempo.



**Comedero para el ganado**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

El comedero de ganado se elabora a partir de un tronco de madera seco, bien sea de caramacate o masaguaro. Habitualmente miden 2 m de largo por 50 cm de ancho y 20 cm de profundidad. En cada una de sus puntas tiene asas por donde lo sujetan horquetas de madera enterradas al suelo. En este recipiente se les coloca a las reses sus alimentos todas las tardes. Además estos le permiten a los dueños de reses mantener vigiladas a las reses.

**Campana de la Iglesia de Cunaviche**

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Cunaviche  
**DIRECCIÓN** | Calle principal, en la Casa Parroquial  
**ADSCRIPCIÓN** | Privada  
**ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE** | Diócesis de San Fernando

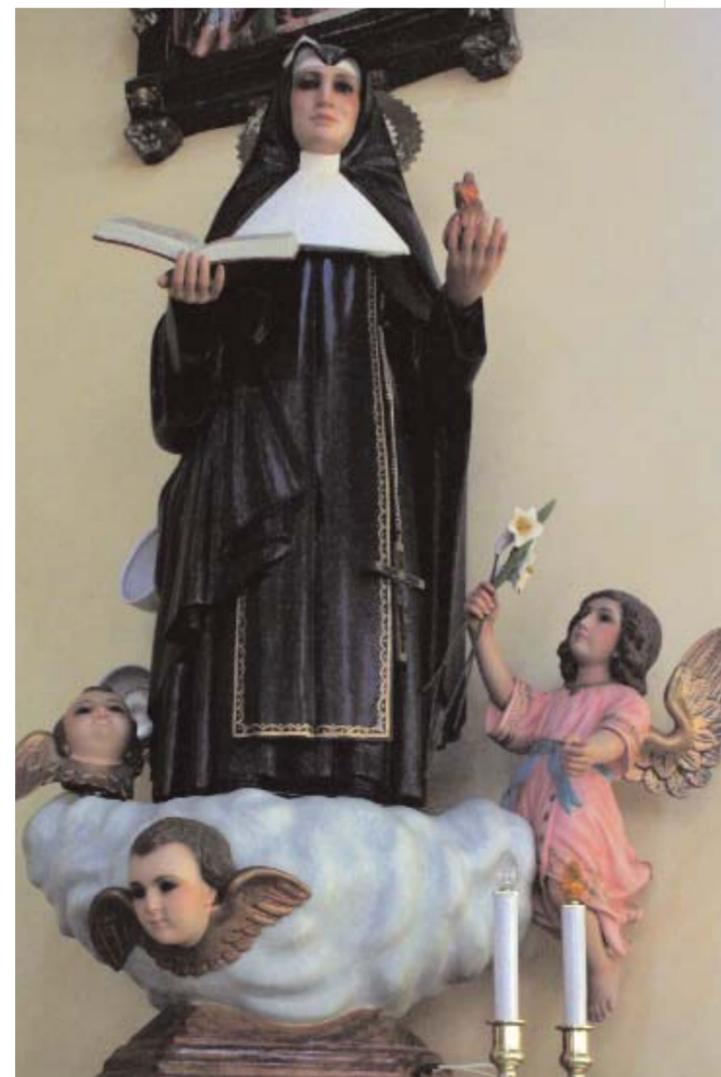
Vaciada en bronce, mide 50 cm de alto por 20 cm de radio en la boca. No existe registro de la fecha y el donador de esta campana a la localidad. Posee dos figuras en

relieve, una de Jesús en la Cruz y la otra en el lado opuesto, en la que se ve a la Virgen cargando a Cristo en sus brazos. También tiene una inscripción en la que se lee Leroyer Fondeur a París 1852, que son la fecha y el lugar de fundición de esta pieza. Desde su permanencia en Cunaviche ha sido la única campana de la iglesia. Se encuentra en mal estado de conservación.

**Colección de imágenes de la Congregación Santa Teresa de Jesús**

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Sede del asilo de ancianos, calle principal de Biruaca  
**ADSCRIPCIÓN** | Privada  
**ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE** | Congregación Santa Teresa de Jesús

Existen varias imágenes elaboradas en diversos materiales que se conservan en el asilo de ancianos de Biruaca. Estas imágenes son la Inmaculada Concepción, Santa Teresa de Jesús Jornet Ibars, Virgen de los Desamparados, San Rafael, Santa Marta, San José Protector y el Vía Crucis, conformado a su vez por catorce imágenes que describen la pasión y muerte de Jesús. La imagen de la Inmaculada Concepción, es una pieza vaciada en cemento que representa a es-

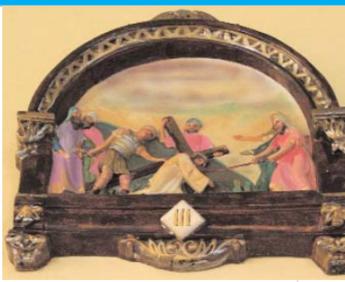


ta advocación mariana y se encuentra ubicada en el patio central de la edificación sobre un pedestal tubular en forma de antorcha de 1,80 m de alto. La obra es de color blanco, es de autor desconocido y fue colocada en este sitio en 1985.

Santa Teresa de Jesús Jornet Ibars, fundadora de la congregación Hermanitas de Ancianos Desamparados en Valencia, España, obra que se extendió por muchos países, es la patrona de la congregación Santa Teresa de Jesús y una imagen que le representa forma parte de esta colección. Se trata de la figura de una monja con hábito de color negro, con el entre velo en color blanco y un crucifijo atado a la cintura. En la mano derecha posee un libro abierto, en su cabeza una aureola y en la parte inferior un coro de ángeles la rodea.

La imagen de la Virgen de los Desamparados muestra una figura femenina pedestre con vestidura de color dorado, posee la cabeza inclinada y un niño en el brazo izquierdo. Su cabello es negro, la piel blanca y en la parte posterior de la imagen se encuentra una estructura de metal dorado simbolizando un nimbo. A sus pies se encuentran varios ángeles en distintas posiciones. San Rafael está vestido de color verde oscuro, posee alas de color blanco en la espalda y un nimbo en su cabeza. En la mano derecha se observa una lanza de madera y en la izquierda un cono. El santo está colocado en un pedestal de madera fijado en la pared.

Santa Marta viste con manto de color verde claro y un cordón de color castaño a la altura de la cintura. En su mano derecha se observa una especie de puntero, en la izquierda un jarrón y en la cabeza porta un nimbo dorado de metal. La imagen de San José, El Protector, lleva el cabello de color castaño y posee una túnica color verde claro y marrón. En la mano izquierda posee una vara con flores amarillas, en su lado derecho se encuentra un niño que lo está tomando de la mano. La representación del Vía Crucis de Jesús se desarrolla en catorce escenas enmarcadas cada una con bordes sobresalientes en color dorado y en la parte inferior una placa con el número de la estación que representa. La primera estación representa a Poncio Pilatos cuando entrega a Jesús para ser azotado y crucificado, la segunda estación muestra la partida de Jesús con la cruz a cuestas hacia el Gólgota. La tercera estación representa la primera caída de Jesús, la cuarta cuando Jesús encuentra a su madre en la multitud, la quinta cuando Jesús es ayudado por Simón el Cirineo y la sexta estación cuando Verónica limpia su rostro. La séptima estación nos muestra cuando Jesús cae por segunda vez, la octava el momento en que Jesús consuela a las mujeres que lloran por su sufrimiento y la novena cuando cae por tercera vez. Las dos siguientes es-



taciones muestran cuando es despojado de sus vestiduras y clavado en la cruz, mientras que la doceava estación representa su muerte. Las dos últimas estaciones muestran cuando Jesús es bajado de la cruz y colocado en el sepulcro.

**Pilones y piedras de moler**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Ambos municipios



En el proceso para convertir el grano de maíz en harina y obtener la arepa, entre otros alimentos tradicionales, se incluyen estos objetos característicos que son conservados en muchas colecciones particulares y que forman parte de los testimonios de vida de una época. Los pilones suelen ser una pieza tallada en madera, en la que se emplea un solo tronco para darle forma de vaso con base cónica. Se suelen emplear maderas duras como el conocido palo de vera y está compuesto por una base que es la que tiene forma de copa de grandes dimensiones y el mazo o mano del pilón. Se introducen los granos de maíz en el vacío o interior de la copa y con el mazo se va golpeando el grano hasta pulverizarlo.



Uno de tantos pilones que se conservan en las colecciones particulares y que todavía se emplean con frecuencia en los llanos es el de José Terán, en el poblado Las Cotúas del municipio Biruaca, fabricado a mano

a partir de un trozo de madera redondo que se fue labrando hasta obtener la forma externa y posteriormente se le hizo un hueco en el centro y se talló aparte la mano del pilón de acuerdo al tamaño del hueco donde se introducen los granos para pilarlos. Este pilón sin embargo, es empleado aún para pisar o triturar granos y carnes.

La piedra de moler por su parte, es un utensilio doméstico plano, con una concavidad ligera en su centro en la que se deposita el grano o las especies, para ser trituradas empleando otra piedra de menor tamaño, redondeada para facilitar su manipulación. Entre muchas de estas piezas que aún forman parte de las faenas cotidianas sobre todo de las zonas rurales, se encuentra la piedra de moler de María González, en el poblado Las Cotúas, del municipio Biruaca, que es una piedra plana en forma de batea con una pequeña horadación en el centro, mide 50 cm de largo por 30 cm de ancho y tiene un espesor de 15 cm y está acompañada de otra piedra más pequeña o mazo de forma ovalada, con la que se tritura los granos u otras especies. Se dice que tiene más de un siglo de antigüedad. En el barrio Francisco

Montoya de San Juan de Payara, en el municipio Pedro Camejo, Francisco Antonio Bolívar, conserva un pilón y su mazo, tallados en madera y que datan de inicios del siglo XX. Todavía lo emplea para triturar el maíz, la sal o la carne y en especial para pilar las semillas de chiga.

**Colección iglesia San Juan Bautista**

MUNICIPIO	Pedro Camejo
CIUDAD/CENTRO POBLADO	San Juan de Payara
DIRECCIÓN	Calle Bolívar, frente a la plaza Bolívar
ADSCRIPCIÓN	Privada
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Diócesis de San Fernando

Está integrada por diversos objetos, muebles e imágenes de bulto en yeso policromadas. Entre los objetos destacan los empleados en la realización de la liturgia, como un cáliz, un ostensorio, un incensario, varios copones, un hisopo, dos campanillas de bulto de 1795 y un relicario, todos en metal. El mobiliario incluye diecisiete bancos de madera de ocho puestos cada uno para los feligreses, seis lámparas de bronce, el altar de madera y varias peanas labradas como soporte de las imágenes de yeso. Las imágenes que conserva este



templo son cinco y representan a San Juan Evangelista, la Virgen de la Candelaria, la Sagrada Familia, Virgen de la Inmaculada Concepción y San Juan Bautista, que destaca de entre todas las demás porque es el patrono de la localidad. Es una figura elaborada en yeso y policromada donada en 1961 por la Familia Rojas al templo de San Juan de Payara, mide aproximadamente 1 m de alto por 23 cm de ancho y 24 cm de profundidad. Es el centro de la celebración del día de San Juan el 24 de junio de cada año y se emplea en la procesión y misa que se realiza en la localidad en honor a este santo.

**Manga o embarcadero de ganado**

| MUNICIPIO | Ambos municipios



El embarcadero es un tipo de rampa con barandas que facilita el manejo del ganado al momento de ser trasladado en vehículos motorizados desde los corrales a algún matadero u otro sitio. Se fabrican con tubos o maderas; la altura de la rampa puede variar entre 1,50 m y los 2m dependiendo de si es para gandolas o camiones 350. Las barandas que están dispuestas para que el ganado no se escape en el proceso de subirlo o bajarlo al transporte, son fabricadas con tubos o maderas tan largos como la dimensión de la rampa.

La manga es un almacén de madera en forma de túnel que también es utilizado para descargar o embarcar ganado desde una gandola hacia una chalana o gabarra para ser trasladado de lugar. Los llaneros recortan la madera del mismo bosque para fabricar la manga. Estas mangas también son utilizadas en los fundos, hatos o haciendas para pesar ganado en las romanas y para vacunarlos. La manga es valorada como un elemento indispensable para el trabajo en el llano y ningún hato o fundo deja de tener una de ellas para facilitar su faena diaria.

**Escoba llanera**

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Conocidas en muchas regiones de Venezuela como escobas de monte o de millo o mijo, este utensilio se emplea en las zonas rurales de ambos municipios para la limpieza doméstica. En el poblado Las Cotúas del municipio Biruaca, por ejemplo, llaman mata de escoba a la planta con la que se hace las cerdas de este implemento de limpieza. Esta planta es cortada y luego emparejada del tamaño deseado y posteriormente amarrada dos o tres veces al extremo de un palo. Existen sin embargo otras escobas de este tipo que se hacen con tres elementos: la planta propiamente dicha, la tira que es la cabuya o alambre para atar las porciones de esta planta que harán de cerdas de este cepillo y el mango. Para elaborarla se emplean los tallos de una planta de hojas planas, largas y puntiagudas que generalmente se consiguen en los pantanos o zonas de agua empozada. Con dichos tallos se hace un haz lo más ceñido posible, que se une posteriormente a un mango de madera con una tira, cabuya o alambre. La realización de este tipo de utensilio se consi-



dera una técnica tradicional que se sigue manteniendo dentro de las costumbres de los pobladores de las comunidades de este municipio.

### Colección de la iglesia San Miguel Arcángel

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	San Miguel de Cunaviche
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Bolívar, frente a la plaza Bolívar
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Diócesis de San Fernando



Este templo posee en su colección varias imágenes entre las que destacan la de la Virgen de las Mercedes, Santa Rosa, el Nazareno y San Miguel Arcángel, realizadas todas en yeso y policromadas. Se encuentran en buen estado de conservación. Entre los objetos que forman parte de esta colección se encuentran también cuatro candelabros de hierro labrado de grandes dimensiones que cuelgan de los techos de la estructura de este templo además de un hisopo, un incensario, un sagrario, un cáliz y un ostensorio de metal. Treinta bancos de madera de cinco puestos cada uno para los feligreses, seis asientos de madera labrada para los oficiantes y dos confesionarios conforman el mobiliario de esta colección.

### Emjalma

<b>MUNICIPIO</b>	Ambos municipios
------------------	------------------

La emjalma es un tipo de superficie que se coloca en los animales de carga como burros, bueyes y mulas para el traslado de mercancías y enseres. Se fabrica con cuero de ganado y se forra con bajero de topocho, plátano o platanico y también puede utilizarse tallo de bora. Posee forma de rectángulo y se coloca sobre el lomo del animal de manera que el la-

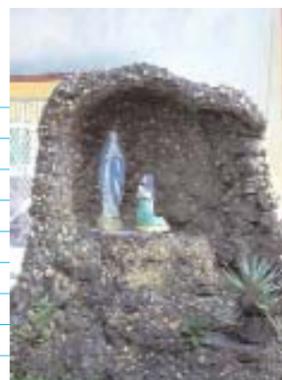


do más largo cuelgue sobre las costillas. Entre la emjalma y el animal se agrega forraje para proteger y evitar que éste no se haga daño con el roce del cuero de la emjalma. En algunas ocasiones a la emjalma se le colocan unas estacas hacia arriba para cargar leña o madera. Es un implemento indispensable para el quehacer cotidiano que ayuda en la carga de provisiones.



### Gruta de la Virgen de Lourdes

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida principal, entrada a Biruaca, Asilo de Ancianos, frente al bulevar Las Palmas
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Congregación Hermanas de Santa Teresa de Jesús



Es una gruta construida con cemento y piedras, dispuesta en un pequeño espacio de 2 m de alto por 1,20 m de ancho, cubierta con líquenes y en cuyo centro destaca la imagen de la Virgen de Lourdes con un fiel venerándola. El piso de la gruta es de cemento y cuenta con un espacio para recibir a los fieles que la visitan. La gruta es valorada en la comunidad como lugar de oración.

### Lanza

<b>MUNICIPIO</b>	Ambos municipios
------------------	------------------

Una de las herramientas y armas de lucha emblemáticos en la historia de los llanos venezolanos es la lanza, usadas por los llaneros desde finales del siglo XVIII y hasta el siglo XIX. El llanero portando su lanza en el combate es una imagen



alegórica de la época de la gesta de emancipación. Tan comunes eran estos objetos que en los terrenos de muchas casas tanto en el municipio Biruaca como en el municipio Pedro Camejo se consiguen puntas de lanza antiguas como la que conserva Cleto Hernández desde 1980 en la calle Negro Primero de San Juan de Payara en el municipio Pedro Camejo. Fue encontrada por sus nietos en el patio de su hogar. Es del tipo lanza de punta de diamante conocida también como puñal y santa catalina. Mide 36 cm de largo y en su extremo inferior tiene un cubo hueco de 10 cm de largo por 5 cm de diámetro que era donde se hacía el encaste o fijación del hierro en el asta.



### Bomba manual para sacar agua

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Mata Linda
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera vía Las Mangas

Es un instrumento doméstico que se utiliza sobre todo para obtener agua del subsuelo. Lo que sobresale de la tierra es un tubo de 1 m de altura aproximadamente con cuatro pulgadas de diámetro y un mango de 80 cm de largo, que va sujeto a la parte superior de la pieza principal. La bomba es valorada por la comunidad como una manera de obtener agua limpia y fresca para el consumo humano en los lugares donde no existen acueductos.

### Vestimenta tradicional indígena

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Caño La Guardia
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional, vía Puerto Páez

Empleados ocasionalmente en conmemoraciones y fiestas que recuerdan sus orígenes y ancestros, los habitantes de la cultura indígena Amorua elaboran una vestimenta hecha a partir de fibra de corteza de matapalo. Pa-



ra su fabricación cortan el tronco y lo machucan con un mazo de mandú que es un tipo de bejuco rayado y con venas. Sólo usan el mandú porque con otro tronco se rompe la fibra del matapalo. Luego de machucar y humedecer el tronco constantemente se obtiene la tela. Hoy día el traje es hecho para sus bailes o danzas. Para la comunidad indígena Amorua conservar el modo de hacer y esta vestimenta a partir del árbol de matapalo es una forma de honrar a sus ancestros y mantener su cultura.

### Zaranda

<b>MUNICIPIO</b>	Ambos municipios
------------------	------------------

Especie de trompo fabricado con camisas pequeñas y un palito puntiagudo en la parte inferior. La zaranda se baila o se utiliza con una cabuya y una paleta. La cabuya es enrollada en el palito de la zaranda y luego se hala y se impulsa hacia delante con la paleta para hacerla girar en el suelo.



## 2 LO CONSTRUIDO



*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.*

**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, mas allá de quién sea su creador.



**Puente Marisela**

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Paso Arauca
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional, vía Puerto Páez, a la altura del río Arauca
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Ministerio del Poder Popular para la Infraestructura

Es una estructura triangulada de acero, la cual consiste en un armazón que discurre sobre la parte central del puente que ayuda a dar estabilidad a una superficie de concreto armado que cubre una luz de dimensiones considerables. Esta superficie sobre la que se desplazan los vehículos automotores, está soportada al principio y al final de la misma por columnas, también de concreto y de sección circular, que no entran a las aguas, ya que éstas a su vez reposan sobre una especie de podium que se soportan sobre bases ubicadas debajo de las aguas del río Arauca. Esta obra se convirtió en un elemento de gran significado para los habitantes de la zona del Arauca, ya que sustituyó el uso de la gabarra, único medio para cruzar el río anteriormente. El puente cambió la vida de la población, puesto que impulsó el comercio de la región con zonas aledañas.

**Parque Menca de Leoni**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida Intercomunal Los Centauros con Carretera Nacional Biruaca- San Juan de Payara
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Biruaca

El parque Menca de Leoni posee una superficie aproximada de diez hectáreas. Cuenta con una población arbórea regular y dispersa de samanes, robles, caoba, drago, tamarindo y apamate, entre otros. Cuenta con la infraestructura necesaria para actividades deportivas y recreativas como una cancha deportiva, bancos, una casa utilizada para prácticas deportivas y recreativas y un parque infantil. Posee además cabañas equipadas para el uso de los visitantes,



bancos y mesas, así como también una tarima central de forma circular. El parque tiene dos entradas con fachada de concreto y cubierta a dos aguas. Es valorado por la comunidad ya que representa para la misma un lugar de esparcimiento que además brinda seguridad.

**Iglesia Nuestra Señora del Carmen**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Llano Alto
<b>DIRECCIÓN</b>	Final de la avenida principal
<b>PROPIETARIO</b>	Diócesis de San Fernando



Consiste en un volumen de base rectangular con techo a dos aguas, el cual es un edificio que se presenta adaptado al uso religioso, más carece de los elementos arquitectónicos típicos de este tipo de edificaciones. Su acceso está definido por un alero soportado por una columnata. Tres vanos a manera de puerta marcan las entradas del mismo.

**Asentamientos campesinos**

<b>MUNICIPIO</b>	Ambos municipios
------------------	------------------

Son conjuntos residenciales ubicados cerca de las vías principales de comunicación, que fueron fundados con la finalidad de brindar una mejor calidad de vida a los habitantes del sector campesino. Con ello se quiso prestar los servicios básicos como se realiza en los grandes centros urbanos del país. En los asentamientos campesinos

se concentra la mayor cantidad de familias, habitantes o pisatarios de un sector determinado, donde sus parcelas de trabajo están ubicadas cerca del sector poblado. En el municipio Biruaca, por ejemplo, encontramos varios asentamientos campesinos como Biruaquita, Viento A, Viento B, Las Cotúas, La Esperanza, Medanito, Las Mangas, Los Algarrobos, Bethel, entre otros.

**Templo de la Virgen de los Desamparados**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle principal de Biruaca, sede del asilo de ancianos
<b>PROPIETARIO</b>	Congregación Santa Teresa de Jesús



Esta edificación consiste en un paralelepípedo de base rectangular, el cual presenta una serie de vanos laterales y dos en su fachada principal, que a manera de ventanas proveen de iluminación el interior del edificio. Una especie de marquesina de dimensiones mínimas enmarca el acceso, y una elevación sobre el lado derecho representa el campanario. Su piso es de granito con flejes dorados y posee seis lámparas que adornan el centro de la iglesia.

**Laguna de Merecure**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Merecure
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional San Fernando- Biruaca



Representa un foco de agua propicio para la investigación piscícola. Su profundidad alcanza los 4 m en algunas secciones. Bordeada por vegetación entre la que destacan árboles de samán, guasito, recaro, entre otros. Su orilla está cubierta por paja de agua y paja rabo e baba. El agua es un poco turbia y en ella se observan peces como: cachamas, pavonas, bagres, babas, culebras de agua, coporas y caribes. Entre las aves que habitan en su orilla se pueden destacar: garzas, corocoras y gallitos. Recibe agua del río Apure y el caño de Biruaca y se encuentra cubierta casi en un 40 por ciento de su superficie por paja acuática.



**Parque recreacional Miguel Marrón**

<b>MUNICIPIO</b>   Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>   Vía perimetral norte- sur, lado oeste de Biruaca
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>   Alcaldía del municipio Biruaca

El caño de Biruaca es uno de los componentes hidrográficos más importantes del municipio Biruaca, ya que lo atraviesa en su totalidad. Realmente no es tan caudaloso y sirvió como una importante vía de comunicación en épocas pasadas. En su riberas cuenta con abundante vegetación compuesta por árboles, arbustos y pastizales como gamelote y paja de agua. Asimismo cuenta entre su flora con la flor bora, símbolo del estado Apure. Este caño se formó por la afluencia de otros caños como: El Manglar, Biruaquita, El Brazo y El río las Mercedes. En época de invierno se llena totalmente de agua.

**Sede de la Universidad Bicentaria de Aragua**

<b>MUNICIPIO</b>   Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>   Calle principal al lado del Comando de la Guardia Nacional
<b>PROPIETARIO</b>   Universidad Bicentaria de Aragua y la Gobernación del estado Apure
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>   Universidad Bicentaria de Aragua



Edificación de una sola planta, recuperada y acondicionada para el funcionamiento de la casa de estudio. Construida en mampostería 7b losa de techo del mismo material, se encuentra cercada en su totalidad. En su interior existen dieciocho aulas, áreas administrativas, biblioteca, cafetín, caseta de vigilancia, patio central con caminerías y churuata, y jardines con diferentes plantas ornamentales. Los ambientes de clase, las oficinas y otras divisiones poseen ventanas basculantes.

**Iglesia parroquial San Miguel Arcángel**

<b>MUNICIPIO</b>   Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   Cunaviche
<b>DIRECCIÓN</b>   Calle Bolívar frente a la plaza Bolívar
<b>ADSCRIPCIÓN</b>   Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>   Diócesis de San Fernando



Fue erigida el 22 de octubre de 1959 y en su edificación intervino el escultor Alfonso Coloran bajo modelos de los templos de los padres dominicos. La fachada posee una entrada principal al centro y dos laterales de menores dimensiones, una de ellas comunica con la casa curial. Exhibe en su zona frontal dos torres, una de ellas alberga la campana traída para este templo en el año de su edificación. La otra torre permanece inconclusa. El piso es de cemento pulido y su techo de acerolit. En su parte interior se encuentra el altar del Santísimo Sacramento y el altar Mayor. Todos los retablos y el sagrario fueron elaborados en madera revestida con repujados de estaño.

**Boca de guerra**

<b>MUNICIPIO</b>   Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   Boca de guerra
<b>DIRECCIÓN</b>   Carretera Nacional San Fernando Biruaca, cerca del tanque de agua
<b>ADSCRIPCIÓN</b>   Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>   Alcaldía del municipio Biruaca

Es una zona poblada que comprende desde caño de Biruaca sector este hasta la salida de Merecure. Se tiene la certeza de que en este lugar hubo por lo menos una concentración de tropas para la batalla del 20 de mayo de 1926 entre las fuerzas del gobierno de turno y las opositoras. En el lugar existen árboles de mango, mamón y samán, entre otros. Hay una sabana en el margen izquierdo donde ocurrió la retirada de los revolucionarios. Este lugar es valorado por la comunidad por representar parte de su pasado histórico reciente.

**Plaza Negro Primero**

<b>MUNICIPIO</b>   Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   San Juan de Payara
<b>DIRECCIÓN</b>   Avenida Negro Primero, al lado de antena CANTV
<b>ADSCRIPCIÓN</b>   Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>   Alcaldía del municipio Pedro Camejo



La plaza Negro Primero tiene una medida de 100 por 100 m y se encuentra emplazada en un semi-loma. La misma presenta vegetación predominada por árboles de algarrobo y tiene mobiliario como asientos y faroles. Sus accesos están emplazados sobre cada una de sus esquinas y definidos por caminerías que van hasta el centro de la misma donde se levanta un busto de Pedro Camejo.

**Asilo de ancianos de Biruaca**

<b>MUNICIPIO</b>   Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>   Calle principal, asilo de ancianos
<b>PROPIETARIO</b>   Congregación de Santa Teresa de Jesús



Fundada en 1963 por solicitud del monseñor Polachini para la atención integral del anciano, y siendo su fundador la Congregación de Santa Teresa de Jesús, es un conjunto que se ordena de la misma forma que la tradicional casa colonial venezolana, es decir, las áreas cubiertas se ordenan alrededor de un patio central, el cual se conecta a las anteriores por un corredor perimetral. Cuenta con actividades de recreación y atención médica y religiosa para los ancianos. En su interior dispone de amplios corredores, comedor, cocina, baños, sala de estar, lavandería, enfermería, ropero, patio central y paredes con cuadros paisajistas y bodegones. Cuenta con un terreno para sembrar diversos rubros agrícolas para el autoabastecimiento.



### Balneario Juan del Mundo

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	San Miguel de Cunaviche
<b>DIRECCIÓN</b>	Final de la urbanización Llano Alto
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Pedro Camejo



El Balneario Juan del Mundo fue fundado en 1958 en honor al cacique de la comunidad indígena Yaruro. Éste cuenta con cabañas elaboradas en asbesto y metal, instalaciones sanitarias, y demás dotaciones para el esparcimiento y diversión de los visitantes. El balneario es visitado en tiempos de lluvia ya

que en el resto del año está seco. Para el pueblo el Balneario Juan del Mundo es un sitio turístico propio para disfrutar con la familia y amigos.

### Sede Universidad Simón Rodríguez, núcleo Apure

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Barrio Libertador
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional Biruaca- San Juan de Payara
<b>PROPIETARIO</b>	Ministerio del Poder Popular para la Educación



Construcción que data de 1986, y consiste en una serie de volúmenes de baja altura, levantados en mampostería y concreto, con cubiertas a dos aguas en general, los cuales se ordenan alrededor de un vacío, que a manera de patio central, es el elemento articulador de dichos volúmenes.

Entre estos, una serie de corredores techados con cubiertas de mampostería, las cuales presentan una columnata en su eje central que le sirve de soporte.



### Garcero

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Todo el municipio
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, a 100 metros de la alcabala Las Cotúas cruce con Medanito

Es un sitio donde se reúnen gran cantidad de garzas blancas para dormir. Existen en la zona cinco o seis árboles de samán de gran tamaño, que son utilizados por estas aves para dormir y colocar sus nidos. De igual manera estos árboles son utilizados para protegerse de las lluvias.

### Cementerio Flor Amarillo

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Esperanza
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera en dirección al hato María Luisa
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Biruaca



Cementerio a campo abierto con aproximadamente 2.000 tumbas de diferentes diseños y tamaños. Según algunos miembros de la localidad se cree que este camposanto posee más de un siglo de antigüedad. Es valorado en la comunidad como el lugar de descanso de sus familiares y seres queridos.

### Capilla del ánima de Pancha Duarte

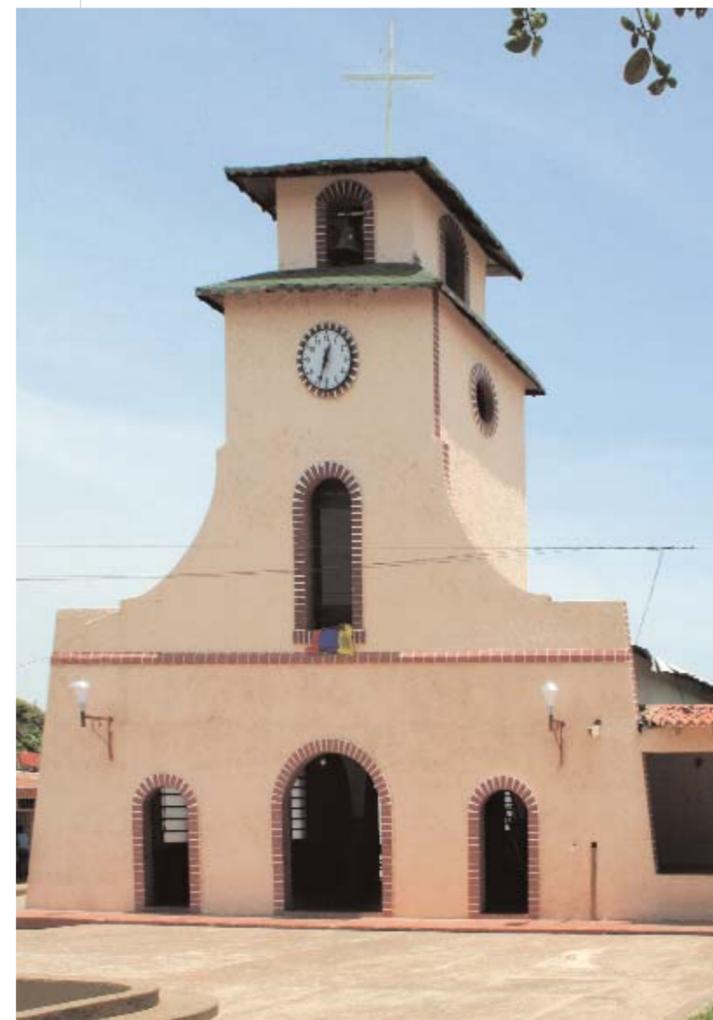
<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Viento B
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional Biruaca Achaguas, finca Pancha Duarte
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	José Oviedo

Construcción de aproximadamente 4 m<sup>2</sup> de planta rectangular, con paredes de bloque y cemento y techo a dos aguas, donde se hacen ofrendas y promesas al ánima de Pancha Duarte. El recinto posee muchas imágenes religio-

sas realizadas en yeso además de velas, objetos para el culto o adoración, ofrendas entregadas por los fieles en agradecimiento por los favores recibidos y un altar.

### Iglesia de San Juan de Payara

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	San Juan de Payara
<b>DIRECCIÓN</b>	Entre calles Bolívar y Sucre
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>PROPIETARIO</b>	Diócesis de San Fernando



Edificación religiosa armada en una nave única de cubierta a dos aguas, la cual está precedida por una fachada sobra la cual se levanta la torre del campanario, justo sobre el eje central. Esta fachada presenta tres vanos, que a manera de puertas, marcan los accesos, y la misma se desarrolla en tres cuerpos, el primero que presenta los vanos de acceso, uno intermedio que presenta una ventana única y va reduciendo su forma hasta llegar al tercer cuerpo, el cual a manera de remate acoge al campanario. Fundada en 1895 en sus inicios la edificación que era empleada para congregar a los fieles era un templo de paredes de barro. Esta estructura sufrió muchas modificaciones hasta agosto de 1960 cuando adquirió la apariencia y materiales que todavía mantiene. En 1961

fue bendecida por el obispo Polachini de Calabozo y se le designó como patrono a San Juan. Es una construcción de mampostería de 16 m de frente por 23 m laterales con un techo de acerolit y siete ventanales de gran escala.

### Cementerio de La Cruz de Agua

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Cruz de Agua
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Biruaca, en la vía hacia San Juan de Payara
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Biruaca



Este camposanto está bordeado por gran diversidad de árboles, está cercado por rejas de alambre de púas y estantes de madera. Cuenta con un centenar de tumbas de distintas dimensiones y fue fundado hacia inicios de la década de 1940.

### Plaza Bolívar de San Juan de Payara

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	San Juan de Payara
<b>DIRECCIÓN</b>	Entre calles Bolívar y Sucre, diagonal a la Alcaldía
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Pedro Camejo

Es la plaza que antecede a la Catedral San Juan de Payara, mide aproximadamente 120 m de largo por la calle Sucre, 100 m de largo por la calle Bolívar y 50 m de ancho por la calle Rómulo Gallegos. Tiene cuatro entradas y sobre



Ionizadores europeos en la época colonial. En invierno el caño adquiere su mayor esplendor y en verano disminuye hasta desaparecer. Es una de las principales fuentes de abastecimiento de agua para consumo humano y animal, es el más cercano a la localidad y brinda frescura y verdor a sus márgenes.

**Plaza de los estudiantes profesor Manuel Antonio Nieves**

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	San Juan de Payara
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Bolívar, frente a la escuela básica Juan Bautista
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Pedro Camejo



Se trata de un espacio construido por iniciativa y esfuerzo de la comunidad de San Juan de Payara, con el apoyo del concejo municipal en 1980, con la finalidad de brindar un espacio para que los estudiantes puedan reunirse a realizar las tareas y asignaciones escolares fuera de los recintos educativos. Su nombre es un homenaje a un destacado docente de la localidad. Tiene una dimensión de 20,5 m por 16 m y en una de las paredes tiene una pizarra fija de concreto de gran escala, varios bancos de concreto y un asta para la bandera.

**Intercomunal Los Centauros**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Trayecto Biruaca hacia San Fernando
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Ministerio del Poder Popular para la Infraestructura

Es una de las principales vías de comunicación terrestre entre la localidad de Biruaca y la zona nor oriental del estado. Posee una longitud aproximada de 7 km entre Biruaca



y San Fernando. Inaugurada a finales de la década de 1980 en su recorrido se encuentran urbanizaciones, comercios, estaciones de servicio y la brigada 43 de Caballería. Esta vía alterna es valorada en la comunidad como una de las vías de comunicación que ha permitido el desarrollo y crecimiento poblacional de las localidades que comunica.

**Balneario El Novillo**

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Puerto Páez
<b>DIRECCIÓN</b>	10 km antes de llegar a Puerto Páez, a mano izquierda por la carretera de tierra que va hacia la entrada a Santa María del Orinoco
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Instituto Nacional de Parques, Inparques y Alcaldía del municipio Pedro Camejo

El Balneario el Novillo está integrado por un pozo de agua cristalina proveniente de los cerros. El agua fluye a través de una escasa vegetación. El fondo del balneario es de arena blanca, lo que ocasiona que el agua se mantenga cristalina y fría. Mide de 15 m a 30 m aproximadamente entre un margen y otro. A medida que el visitante se acerca al centro del pozo éste se hace cada vez más profundo. En sus orillas hay cuatro churuatas con techos de palma y dos baños sin techo, para los visitantes. Es uno de los principales atractivos para el desarrollo de actividades turísticas y de esparcimiento.

**La Enea, lugar de encuentro bélico**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Enea- Lechozal
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional Biruaca- Achaguas
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Biruaca

Sitio conformado por sabanas, esteros y monte, donde se escenificó un encuentro bélico durante la Guerra Civil entre opositores y adeptos al gobierno nacional. Hoy en día el lugar es un vecindario con algunos propietarios de fundos y pequeñas fincas en el sector. La Enea es valorada en la comunidad como un lugar conmemorativo de la historia local y nacional de Venezuela.

**Río Cinaruco**

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Cinaruco
<b>DIRECCIÓN</b>	Vía Puerto Páez, Parque Nacional Cinaruco Capanaparo
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Instituto Nacional de Parques, Inparques



El río Cinaruco está ubicado dentro del Parque Nacional Cinaruco Capanaparo. En el mismo se halla uno de los peces más demandados de la región, el pavón. Este curso de agua natural es el que posee el agua más clara del municipio Pedro Camejo. Sobre el río se desplaza una chalana que transporta pasajeros y materiales hacia el estado Amazonas. Durante la época de sequía es muy usado por sus cristalinas y frescas aguas. En el mismo las personas pescan y se bañan.

**Molinos de viento**

<b>MUNICIPIO</b>	Ambos municipios
------------------	------------------

Constituyen una de las principales marcas de referencia a la distancia para advertir la presencia de poblados en la llanura. La mayoría de estos molinos posee una altura entre 8 m a 10 m y se encuentran contruidos totalmente en



Este caño que nace en el río viejo conocido como Apure sequito pasa por diferentes lugares, inclusive por todo el frente de la capital del municipio hasta desembocar en el caño Las Mercedes. Antes de llegar a Biruaca pasa por Biruquita, llamada en el período colonial Hato Viejo. Tanto la localidad como el caño son un tributo a la memoria del indígena Virhuaca, quien se enfrentó a los co-



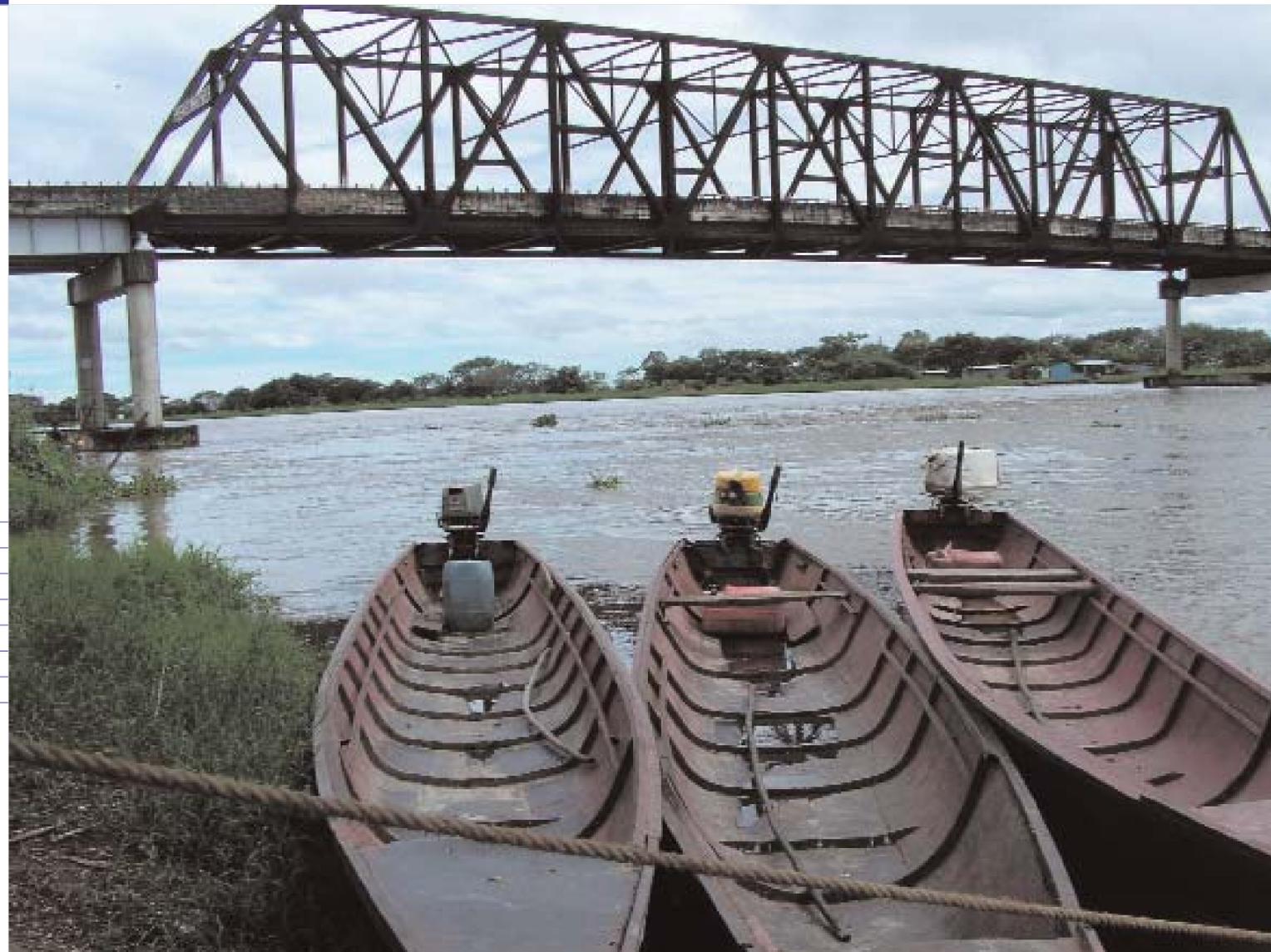
hierro con ángulos de una y dos pulgadas. En la parte superior poseen tornillos, pernos y un aspa de dos metros de diámetro con un motor de poleas. Al girar las aspas se pone en funcionamiento el motor que hace hundir la varilla en el pozo para extraer el agua hacia la superficie. Los molinos de viento son valorados en la comunidad para la extracción de agua en los lugares donde no existen acueductos y así obtener el vital líquido tanto para consumo humano como animal.

### Estadio Juan Porello

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional vía hacia San Juan de Payara, cerca del matadero municipal y la manga de coleo Elio popi Herrera
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Instituto Nacional del Deporte, IND y Alcaldía del municipio Biruaca



Se desarrolla en una extensión de 1,5 ha, posee cerca perimetral de alfajol y demarcación del campo de béisbol menor y softbol. Tiene dos tribunas, una a la derecha y otra a la izquierda del diamante, dos dogouts, uno para equipos visitantes y el otro para el equipo anfitrión. El techo está construido en acerolit y cuenta con un tanque de agua de 500 l, una pizarra manual y un anexo múltiple. El estadio tiene una entrada principal y una auxiliar, seis torres de iluminación para juegos nocturnos y otros de baja tensión que surten de luz eléctrica al resto de las instalaciones. Debe su nombre a un destacado beisbolista de la localidad y es el principal centro para la realización de actividades deportivas en las especialidades de béisbol y softbol en la localidad.



### Puerto Paso Arauca

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Cinaruco
<b>DIRECCIÓN</b>	Orillas del río Arauca, en el vecindario Paso Arauca
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Pedro Camejo

Ubicado en las orillas del vecindario de Paso Arauca es sitio de desembarco de canoas y chalanas para el intercambio comercial de diversos productos. En este puerto además se puede conseguir transporte para las distintas poblaciones ribereñas a ambos márgenes del río Arauca. Los fines de semana los productores agrícolas establecen en este sitio un mercado de productos tradicionales tales como carne salada, vegetales, legumbres, frutas, quesos y otros productos lácteos. Es uno de los principales centros de acopio y abastecimiento para los pobladores de la zona.



### Médanos de Mata Azul y San Jerónimo

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	San Juan de Payara
<b>DIRECCIÓN</b>	Sector Ejido
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Pedro Camejo



En una extensión de 1 km<sup>2</sup> se desarrolla un conjunto de montículos de arena blanca de 5 m de altura promedio que cubren parte del sector Ejido en la parroquia San Juan de Payara y los terrenos del Hato de San Jerónimo propiedad de la Familia Galeano Montaya. En algunos casos la zona se presta para ser invernadero de ganado vacuno, equino, caprino y en algunos casos es visitada por los turistas.

### Cementerio El Indio

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Morita I
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional Biruaca Achaguas, fundo Santa María
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Biruaca

Se trata de tres tumbas agrupadas en una pequeña porción de terreno que se desarrolla en la proximidad de un fundo regentado por Dimas Suárez. En el sitio se aprecian lápidas u otras evidencias del uso del terreno como camposanto, aunque no se tiene certeza de cuándo se empezó a usar como cementerio ni cuándo fue abandonado. Por excavaciones hechas en el lugar, se dice que originalmente este terreno estaba ocupado por un cementerio indígena y que posteriormente se empezaron a erigir los túmulos a la manera occidental que ahora destacan entre la vegetación y los arbustos. Existen tres tumbas visibles y relativamente enteras, una de las cuales en las que se dice reposan los restos de un indígena; otra de una vecina de la localidad que no poseía familia conocida y fue enterrada en este sitio por los habitantes de la localidad hace más de cincuenta años. La tercera tumba es particularmente importante para los habitantes de las localidades cercanas porque es la del ánima de Palo de Agua, cuya placa de identificación se encuentra deteriorada y que fue remodelada en 1946 como consta en una inscripción hecha ese año en la parte posterior del monumento funerario por la familia que remodeló la tumba en agradecimiento por los favores recibidos de esta ánima. Cuentan los vecinos y el dueño del terreno donde se encuentra este cementerio, que antes de la remodelación la tumba tenía una placa que señalaba que la persona sepultada allí había muerto en 1862 durante la Guerra Federal. Desde hace poco más de setenta años el lugar se ha convertido en sitio de peregrinación para los creyentes en los favores de esta ánima, conservando diversas ofrendas en agradecimiento por los favores recibidos. La cabecera de esta tumba se encuentra ubicada hacia el oeste.

### Caño El Cotayo

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	San Juan de Payara
<b>DIRECCIÓN</b>	Vía Bucaral hacia Soledad del Pueblo
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Pedro Camejo

Fue en un principio un balneario a orillas de la boca del río Cotayo. En época de lluvia era frecuente convertir el lugar en un inmenso balneario que era centro de atención para



muchos pobladores de Apure y turistas al punto que en la década de 1960 se empezó a edificar casas, un hotel, locales comerciales y la estación de gasolina. Durante la década de 1970 se levantó el primer puente de metal encima del caño y en 2004 fue reconstruido con

concreto y hierro. A pesar de que no se usa como balneario desde finales de década de 1980, el caño El Cotayo abastece de agua para consumo animal y riego.

### Médanos de La Soledad



<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Soledad
<b>DIRECCIÓN</b>	En la vía hacia Puerto Páez
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Pedro Camejo

Se trata de una extensión superior a las 150 ha cubiertas de dunas de arena muy fina formada por la erosión de los suelos. En temporadas de lluvia surgen lagunas en algunas depresiones del terreno.



### Cementerio de Biruaca

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Rabanal
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional
	Biruaca- Achaguas
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Biruaca



Instalación con aproximadamente 400 metros de construcción en el que existen árboles como Samanes, Coccoemono, Mora y otro tipo de arbustos. Posee gran cantidad de tumbas de diferentes tamaños y esculturas de granito, yeso, cerámica y demás tipos de materiales. No se ha precisado cuál es la tumba más antigua porque gran parte del cementerio está cubierto de paja. Actualmente este cementerio está clausurado por razones de espacio, ya que no cuenta con más terreno para la sepultura de nuevos difuntos. El camposanto de Biruaca es valorado en la comunidad como el lugar donde reposan numerosas personas que fueron miembros de la comunidad de Biruaca y sus alrededores.

### Hospital Lorenza Castillo

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	San Juan de Payara
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida principal, entrada a San Juan de Payara
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Ministerio del Poder Popular para la Salud y Desarrollo Social

Construido en 1980 se le otorgó el nombre de Lorenza Castillo como un homenaje a quien había sido la partera de esta localidad. Posee una sola planta, construida de mampostería. Sus espacios están distribuidos en varias salas, entre ellas la sala de espera, observación, quirúrgica, nebulización, depósito de mantenimiento, sala de parto, hospitalización, laboratorio, rayos x, departamento de enfermedades venéreas, sanidad alimentaria, morgue, farmacia, taller de herrería, comedor, lavandería, recepción, departamento de odontología, citología y dormitorio para personal de guardia.



### Cementerio de San Juan de Payara

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Atamaica Arriba
<b>DIRECCIÓN</b>	Urbanización Francisco Montoya
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Pedro Camejo



Fundado en 1910 se desarrolla en un espacio de planta rectangular de 112 m de frente y 80 m de profundidad. Está rodeado por muro perimetral de bloques y vigas de concreto. Es el principal cementerio de la localidad y en el que se encuentran enterrados los restos de los antiguos pobladores de San Juan de Payara.

### Puente La Piedra

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	San Juan de Payara
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional San Juan de Payara hacia San Fernando de Apure
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Ministerio del Poder Popular para la Infraestructura y Alcaldía del municipio Pedro Camejo



Atraviesa el caño de La Piedra y fue construido en 1969 para conectar al municipio Pedro Camejo con Biruaca. Está edificado con láminas metálicas estriadas y vigas doble T. Se encuentra en mal estado de conservación.

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.

### Zenón, lugar de encuentro bélico

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Zenón
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional Biruaca- Achaguas
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Biruaca

El sector El Zenón estaba conformado por sabanas y cejas de monte ubicadas al sur del caño de Biruaca y por dichas condiciones fue escogido entre opositores y partidarios del gobierno en la Guerra Civil para realizar un encuentro bélico definitivo. No se conoce una fecha precisa de los acontecimientos pero se infiere que fue luego de 1860. Es un área valorada por la comunidad como un lugar conmemorativo de la historia política de la nación.

### Manga de coleo Elio papi Herrera

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	San Juan de Payara
<b>DIRECCIÓN</b>	Margen derecho de la carretera San Juan de Payara vía Atamaica, entre el estadio y el matadero municipal
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Pedro Camejo



Llamada originalmente Manga de Coleo Pedro Camejo, fue construida en la década de 1960 por iniciativa de Manuel Pérez, vecino de la localidad, debido a que no existía un sitio adecuado para el desarrollo de esta actividad. En 1998 fue reconstruida y reinaugurada con el nuevo nombre de Elio Adelmis Herrera Montilla, conocido como *papi*, oriundo de San Juan de Payara y en homenaje a su destacada trayectoria como coleador. Mide 220 m de largo por 15 m

de ancho con una altura de 2 m. Fue elaborada con tubos industriales y láminas metálicas, posee 20 postes para el alumbrado y 2 corrales de encierro. Se le ha añadido un techado de láminas metálicas a las gradas.

**Plaza El Ejército**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida intercomunal Biruaca San Fernando
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Instituto Nacional del Deporte, IND y Alcaldía del municipio Biruaca



Plaza ubicada hacia el centro de la avenida intercomunal Biruaca San Fernando. Ocupa un área aproximada de 2.400 m<sup>2</sup> y posee árboles de samán, masaguaro y algunos arbustos. En el centro se ubican dos tanquetas militares, símbolos del Ejército Nacional. Fue construida en el año 1994 tras instalarse en Biruaca la 43<sup>a</sup> brigada de Caballería del ejército. Es lugar de esparcimiento y para la realización de actos cívico por parte de los habitantes de la localidad.

**Lácteos La Guanota**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Guanota
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera perimetral San Fernando Biruaca
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>PROPIETARIO</b>	Pablo Mosser Guerra

Se trata de la más importante edificación industrial destinadas a la producción de lácteos en el municipio y se encuentra dentro de las instalaciones del hato La Guanota.

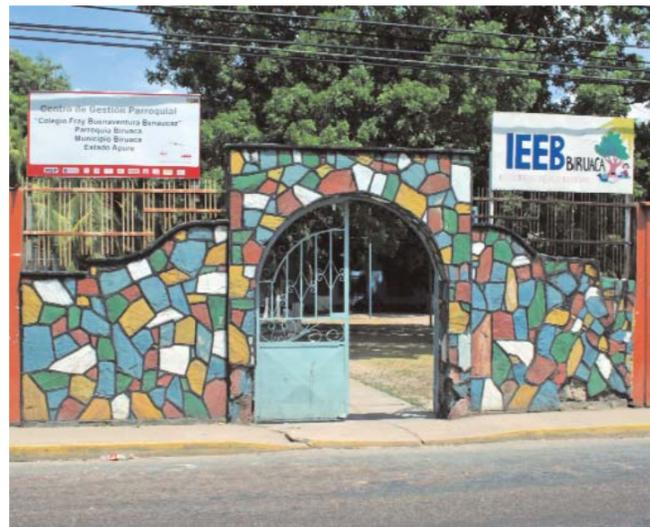
Con techo de láminas de acerolit sobre vigas de hierro, posee columnas de hierro y cemento, con paredes de cemento y amplios ventanales cubiertos con tela metálica. Allí se procesa la leche de búfala y el dulce de esta leche



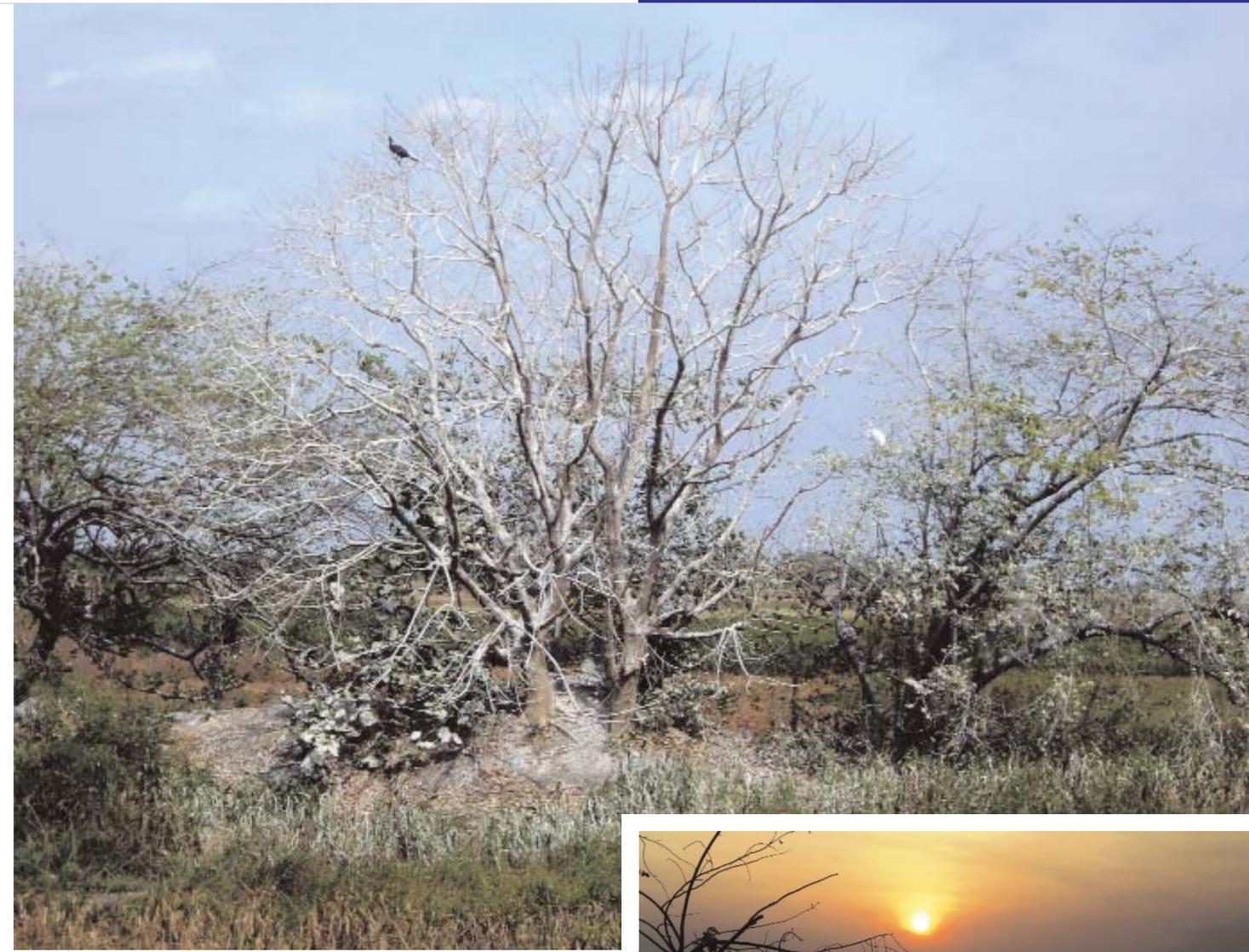
llamado *Bufito*, entre otros productos distribuidos hacia diversos estados del país. Lácteos La Guanota es una empresa pionera en el ramo en el estado.

**Internado Fray Buenaventura**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Guanota
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida perimetral San Fernando Biruaca, a 4 km de la entrada del hato La Guanota
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Fe y Alegría



Conformado por edificaciones de diferentes tipos y usos. La principal es denominada el salón grande y en ella se ubican la capilla, la cantina, los talleres de costura, los dormitorios de las niñas y la sala de actividades múltiples. Los sacerdotes y las monjas se ubican respectivamente en casas distintas, al igual que los maestros y los alumnos varones. Igualmente, el internado cuenta con talleres de mecánica, herrería, dos cochineras, cuatro galpones para la cría de pollos y gallinas, una vaquera, un comedor y una cocina. El área de aulas está dispuesta en hileras de seis aulas cada una. Todas estas edificaciones están construidas en mampostería con vigas de hierro y techo de acerolit. Esta institución es valorada en la comunidad como un importante centro educativo que ha formado a varias generaciones de apureños en las labores productivas del campo.



**Parque Nacional Cinaruco Capanaparo**

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Cinaruco
<b>DIRECCIÓN</b>	Entre los ríos Capanaparo y Cinaruco
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Instituto Nacional de Parques, Inparques



También conocido como Parque Santos Luzardo, se encuentra al pie de la serranía, está ubicado en la zona sur oriental del estado Apure y ocupa una extensión de 548.368 ha. Limita con el Estado Bolívar y la República de Colombia, entre los ríos Capanaparo y Cinaruco. El relieve es muy plano, pero a su vez está interrumpido por las galerías del Cinaruco, rocas pertenecientes al escudo guayanés. Posee médanos, ríos y caños donde se realizan distintas actividades, como por ejemplo la pesca. Dentro de la vegetación destaca el moriche. La vegetación está condicionada por la





pobreza de los suelos y por las marcadas estaciones climáticas. Existen más de 316 especies de avifauna, 80 especies de mamíferos y 26 especies de anfibios, entre otras. La época recomendada para visitar el parque es entre diciembre y abril. El Parque Nacional Cinaruco Capanaparo es la ruta seleccionada por miles de temporadistas en los asuetos de Carnaval, Semana Santa y días feriados, ya que es un sitio ideal para realizar turismo de aventura.

### Médanos de Cunaviche

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Sabanas cunavicheras
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional vía Las Macanillas
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Pedro Camejo

Lo médanos de Cunaviche se han ido formando a través de la erosión de los suelos. Con el tiempo los médanos han crecido hasta tal punto que ocupan parte de la Carretera Nacional. En invierno las dunas más cercanas hacen una especie de valle que al llover se llena de agua, hasta tal punto que los habitantes y turistas se bañan en ellos. Para el turista y el aventurero en general las dunas son un lugar digno de visitar, debido a su belleza y singularidad.



### Galería del Cinaruco

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Cinaruco
<b>DIRECCIÓN</b>	Vía Puerto Páez, dentro del Parque Nacional Cinaruco Capanaparo
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Instituto Nacional de Parques, Inparques

Las galerías de Cinaruco están ubicadas dentro del Parque Nacional Cinaruco Capanaparo. Estas galerías son unas formaciones rocosas pertenecientes al escudo guayanés, cubiertas de vegetación que se eleva en el extremo oriental de Apure, a 200 m sobre el nivel del mar, en una extensión de 95 km<sup>2</sup>. Son rocas grafflicas y metamórficas que datan del período precámbrico. En esta galería se encuentra el pozo del Cinaruco que es un pozo de aproximadamente 16 m<sup>2</sup> de amplitud, con una quebrada que transcurre por un manantial en lo alto del cerro. Las aguas son cristalinas y profundas, con piedras en el fondo, y vegetación caracterizada por árboles frondosos. Este pozo es muy visitado por los temporadistas en los meses de sequía. El mismo está ubicado dentro del Parque Nacional Cinaruco Capanaparo.

### Domo de Biruaca, Bravos de Apure

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida Intercomunal Los Centauros
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Biruaca



El domo de Biruaca Bravos de Apure es una moderna construcción, de forma elíptica. Posee una superficie de aproximadamente 300 m<sup>2</sup> y una cubierta soportada en estructura metálica en su totalidad. Una entrada principal y dos auxiliares en los laterales definen sus accesos. En su interior cuenta con una cancha de usos múltiples, tablero electrónico, tribunas, baños, cantinas y camerinos. Fue construido entre el año 2000 y 2004.



### Campamento turístico de Río Claro

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Sabanas de Cunavicheros
<b>DIRECCIÓN</b>	Sector Candeloriero, Carretera Nacional, último puente antes de llegar a La Macanilla, a orillas de Río Claro
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Pedro Camejo

A orillas del río Claro se desarrolla este campamento en el que destaca una churuata construida con madera y techo de palma, que mide 15 m de largo por 6 m de ancho aproximadamente. Frente a esta churuata existe una piscina de 10 m por 5 m, surtida con agua natural obtenida del río Claro gracias a una bomba. Tiene malla perimetral con cerca de alfajol y posee servicios sanitarios para damas y caballeros. Cuenta además con un espacio techado donde los visitantes bailan, comen y se divierten. Los fines de semana, se puede disfrutar de un paseo a caballo.

### La Cruz de agua, centro poblado

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Cruz de Agua
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional Biruaca San Juan de Payara
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Biruaca

Su nombre se debe al fenómeno natural de la convergencia de los caños Capote y El Negro formando una verdadera cruz de agua. Se piensa que este nombre fue aportado por los habitantes del lugar o navegantes que cursaban estas aguas cuando los caños eran navegables y representaban rutas de transporte fluvial. Para sus habitantes este cruce de aguas es asumido como una protección divina. En este caserío se encuentran diversos lugares turísticos donde se puede degustar carne asada con cachapa, bebidas populares, dulces y música llanera. La mayor parte de las edificaciones presentes en este poblado son unifamiliares, de una sola planta y están destinadas a la realización de actividades turísticas y artesanales.

### Caño La Pica

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Pica
<b>DIRECCIÓN</b>	Vía Puerto Páez, Carretera Nacional
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Instituto Nacional de Parques, Inparques y Alcaldía del municipio Pedro Camejo

En la vía a Puerto Páez se encuentra el caño La Pica, uno de los más visitados en el municipio Pedro Camejo. En este caño la principal actividad que se lleva a cabo es la pesca, para lo cual muchos visitantes se establecen por uno o varios días. En el mismo se puede pasear en lancha, así como realizar otras actividades recreativas. En el caño se obtiene el pavón, pez muy demandado por los habitantes y turistas de la zona. Debido a todo ello el caño La Pica es muy valorado por turistas y habitantes del sector.

### Templo parroquial de Biruaca

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	calle Alí Primera frente a la plaza Bolívar
<b>PROPIETARIO</b>	Diócesis de San Fernando



Edificación levantada para ser usada como templo católico, la cual posee una fachada con acceso sobre el eje central y un vano a cada lado, que manera de ventanas y al igual que el vano de acceso, están representados por unas líneas que imitan arcos ojivales. Una especie de marquesina soportada por dos columnas de sección rectangular antecede al acceso. Flanqueando el lado izquierdo de la misma, se levanta una torre de pequeñas dimensiones, la cual acoge al campanario. Cubierta a dos aguas y una serie de vanos a cada lateral de la iglesia, componen los elementos más relevantes de esta pieza religiosa.



**Ruta de Gallegos**

<b>MUNICIPIO</b>   Ambos municipios
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   Parque Nacional Cinaruco Capanaparo
<b>DIRECCIÓN</b>   Carretera Nacional San Fernando, Biruaca y Puerto Páez, entre los ríos Capanaparo y Cinaruco
<b>ADSCRIPCIÓN</b>   Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>   Instituto Nacional de Parques, Inparques



La ruta de Gallegos se encuentra dentro del Parque Nacional Cinaruco Capanaparo, también conocido como Parque Nacional Santos Luzardo. La ruta de Gallegos rinde tributo al escritor venezolano Rómulo Gallegos y describe la ruta realizada por el escritor para recopilar toda la información necesaria para dejar como legado a la literatura nacional la novela Doña Bárbara. El nombre de uno de los protagonistas de esta novela, es además el otro nombre con el que se conoce al Parque Nacional Cinaruco Capanaparo.

El recorrido de la ruta comienza en el municipio San Fernando pasando por Biruaca y llegando a Puerto Páez ubicado en el municipio Pedro Camejo donde se en-

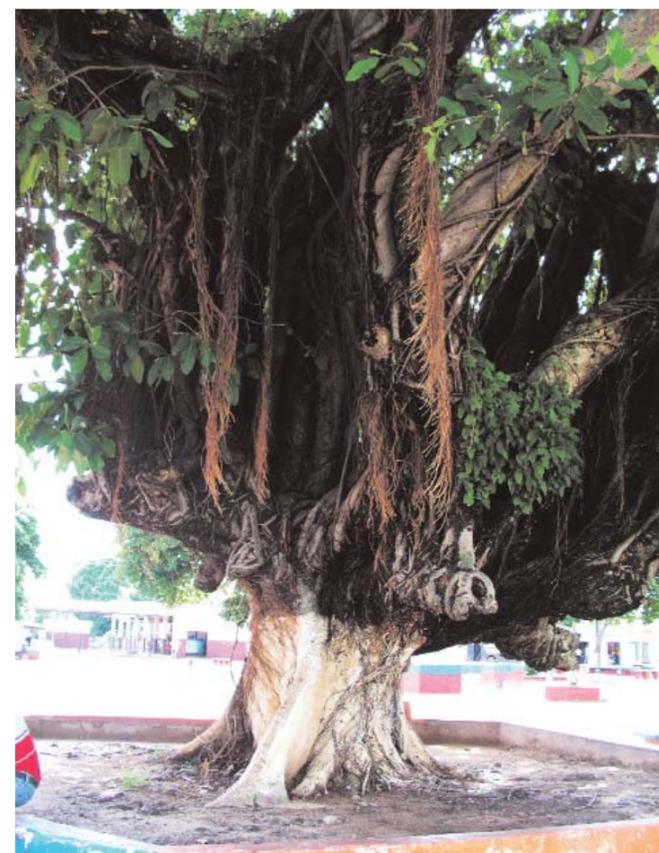


cuentran los médanos de La Soledad, muy similares a Los médanos de Coro, donde se forman pozos de agua dulce que la gente ha tomado como balnearios de playas de arena cerca a la población de La Macanilla. Desde los médanos de La Soledad el recorrido conduce a Puerto Páez donde el estado Apure limita con el estado Bolívar.

Durante el desarrollo de esta ruta se encuentran diversos sitios de interés turístico y cultural como el monumento a Marisela, la heroína de la novela Doña Bárbara, ubicada en el sector Los Arrieros de la Ruta de Gallegos, en la Carretera Nacional, vía La Soledad del municipio Pedro Camejo, una estructura escalonada realizada en 1989 y que sirve de pedestal a una escultura realizada ese mismo año por el escultor Manuel de la Fuente.

**Matapalo**

<b>MUNICIPIO</b>   Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   San Miguel de Cunaviche
<b>DIRECCIÓN</b>   Calle Bolívar, frente a la Iglesia de San Miguel Arcángel
<b>ADSCRIPCIÓN</b>   Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>   Alcaldía del municipio Pedro Camejo



Este árbol fue sembrado en enero de 1945 por un vecino de la localidad llamado Rafael Julián Hernández, ya difunto. Es lugar de referencia para señalar direcciones y es punto de encuentro y bajo el mismo se celebran eventos culturales y fiestas de índole religiosa. Su frondosa copa proporciona cobijo y sombra a los transeúntes además de ser valorado por la comunidad como símbolo del poblado San Miguel de Cunaviche.



**Plaza Bolívar de Biruaca**

<b>MUNICIPIO</b>   Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>   Calle principal de Biruaca y Alí Primera, entre octava y novena transversal
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>   Alcaldía del municipio Biruaca

Plaza con un área de 10.000 metros cuadrados, dentro de cuyo perímetro se encuentra gran diversidad de árboles y plantas ornamentales. Cuenta con todo el mobiliario urbano típico de este tipo de vacíos urbanos, y una caminaria que desemboca en un espacio central sobre el que se posa, justo sobre el eje, una escultura que consiste en un podio que sostiene un globo y sobre el que se posa una escultura a escala real de Simón Bolívar.

**Ruinas del dispensario antiguo de Cunaviche**

<b>MUNICIPIO</b>   Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   Cunaviche
<b>DIRECCIÓN</b>   Calle San Miguel, frente a la plaza Bolívar
<b>ADSCRIPCIÓN</b>   Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>   Alcaldía del municipio Pedro Camejo

El viejo dispensario fue erigido en 1950 y su primer médico residente fue el doctor Canazco García, quien estuvo al frente de este centro de salud durante casi tres décadas y además fue uno de los iniciadores y promotores de la creación del Centro Cultural Cunaviche. A comienzos de la década de 1960 se incorporaron la enfermera Matilde Padrón, enviada desde San Fernando de Apure por el Ministerio de Salud de aquel entonces, el doctor Villagraza de origen español, el doctor Gasca, italiano y el doctor José Arias Moreno, chileno. Actualmente se encuentra en desuso.

**El Negro, lugar de encuentro bélico**

<b>MUNICIPIO</b>   Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   El negro
<b>DIRECCIÓN</b>   Carretera Nacional Biruaca- San Juan de Payara
<b>PROPIETARIO</b>   Alcaldía del municipio Biruaca

El Negro es un sector del municipio Biruaca donde se escenificó durante la Guerra Civil un encuentro bélico entre los opositores al gobierno central y las fuerzas defensoras del régimen. No se conoce la fecha certera del suceso pero se infiere que tuvo lugar entre 1863 y 1865. Para aquella época el sector no estaba muy poblado y los caminos eran picas, sin embargo esta zona se prestó para el desarrollo de estos acontecimientos por estar cercana al caño y por existir un claro de sabana donde se realizó la batalla. Este sector es valorado en la comunidad como un lugar conmemorativo de las luchas emprendidas por apureños.

**Plaza Bolívar de San Miguel de Cunaviche**

<b>MUNICIPIO</b>   Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   San Miguel de Cunaviche
<b>DIRECCIÓN</b>   Calle Bolívar
<b>ADSCRIPCIÓN</b>   Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>   Alcaldía del municipio Pedro Camejo



La plaza Bolívar de San Miguel de Cunaviche está ubicada en el centro del pueblo. Está emplazada sobre una superficie circular y el mismo pavimento que la define marca accesos a su centro de manera radial. Cuenta con el mobiliario típico de este tipo de vacíos urbanos. Sobre su eje central se posa la escultura de Bolívar, tan acostumbrada en todas las plazas que llevan su nombre. La plaza tiene 750 m<sup>2</sup> aproximadamente.



### Estación de piscicultura San Fernando

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Merecure
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Perimetral Biruaca- San Fernando, antes de llegar al Colegio de Médicos
<b>PROPIETARIO</b>	Gobernación del estado Apure

La estación de piscicultura San Fernando está conformada por varias edificaciones de una planta, que presentan divisiones para oficinas, laboratorios de investigación, talleres, depósitos y otros lugares de uso diverso. Todas las edificaciones están le-



vantadas en mampostería, con techo de acerolit algunos, cubierta de concreto otros, y ventanas basculantes que facilitan la ventilación natural. Posee un galpón donde se encuentra el estanque donde se aparean los peces, dos tanquillas con canales y filtros donde se pasan los alevines recién salidos del huevo, que luego serán llevados a través de canales a una laguna de supervivencia para luego criarlos en las lagunas existentes y comercializarlos.



### Ruinas del Hato viejo La Candelaria

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Paso Arauca
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera vía Paso Arauca, sector Paso Arauca, después de pasar el Puente Marisela
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Rita Blanco

En el entorno de lo que fue el hato La Candelaria, estuvo el escritor Rómulo Gallegos acompañado por su alumno José Félix Barbarito durante sus indagaciones para la creación de su obra literaria *Doña Barbara*. Actualmente sólo quedan ruinas del hato antiguamente admirado por su flora y fauna y una casa de hato que todavía se conserva en condiciones regulares de habitabilidad, conocida como la casa de Gallegos, porque en ella se hospedó el escritor en 1948. Tal casa de hato fue construida en 1927 durante el gobierno de Juan Vicente Gómez, cuando el lugar pertenecía a Hato Viejo, propiedad de Luis Torres, hijo de Juan Vicente Gómez. El hato sirvió además como puesto de la Guardia Nacional.



### Cementerio La Morita II

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Morita II
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, segunda entrada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Biruaca

Cementerio cercado con alambre de púas y estantes de hierro y madera. Posee unos 80 metros de largo por unos 50 metros de ancho y cuenta con aproximadamente unas 600 tumbas de estilo sencillo con una sola placa y otras con más de una placa de cerámica, granito o cemento. No se puede identificar hasta el momento de que año data el cementerio porque las tumbas más antiguas se encuentran tapadas por la maleza. Este cementerio es valorado por la comunidad como el lugar de descanso para sus seres queridos.

### Hato Cañafístola

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Río Arauca
<b>DIRECCIÓN</b>	A orillas del río Arauca
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Claudio Santi

Ubicado en terrenos del hato La Arañera a orillas del río Arauca, el hato Cañafístola fue el lugar donde el 30 de enero de 1818 se pactó la primera reunión entre el Libertador Simón Bolívar y el general José Antonio Páez. Casi un siglo después, sobre estos terrenos se erige el hato Cañafístola, actual propiedad de Claudio Santi que es mantenido por el fundacionero Teófilo González.



### Boulevard Las Palmas

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida principal
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Biruaca

Boulevard de aproximadamente 200 metros de largo por unos 30 metros de ancho. Superficie pavimentada en concreto sobre la cual se presenta, sobre cada lado, una secuencia de bancos y materos que brindan sombra a los primeros. Es un vacío urbano que representa un lugar de esparcimiento para los lugareños.

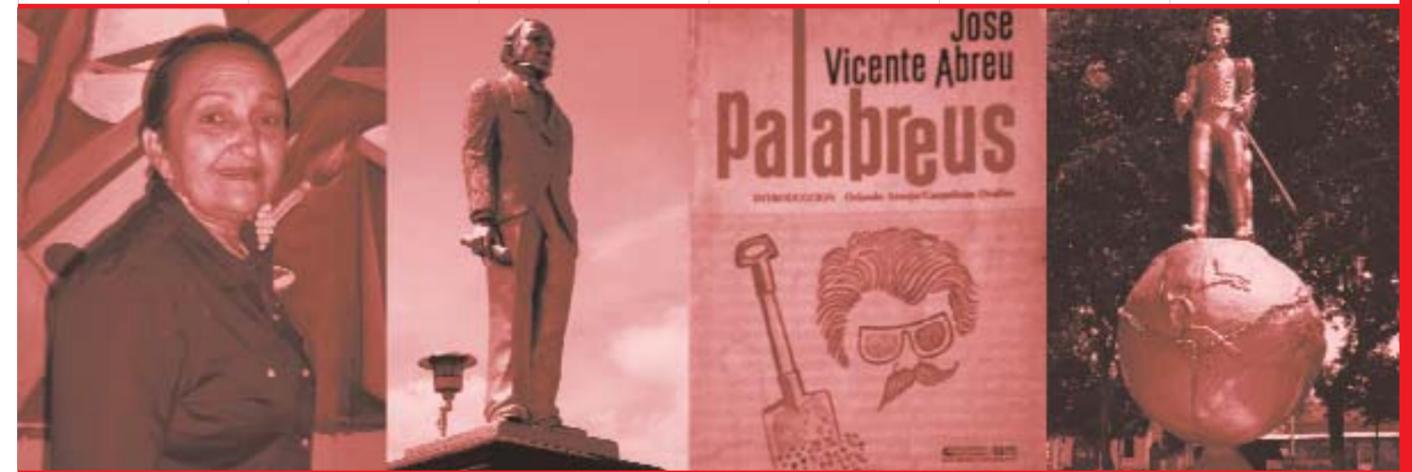
### Capilla del Ánima de Milagrito

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Cunaviche
<b>DIRECCIÓN</b>	Entre el comando de la Guardia Nacional y la Indiera, en la vía hacia Puerto Páez, Carretera Nacional
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Pedro Camejo

Capilla de bloque y cemento, techada con láminas metálicas sobre estructura de hierro, sin ventanas y con una puerta enrejada tras la cual se encuentra una tumba donde reposan los restos de un indígena yaruro que apodaban *Milagrito*. Algunos dicen que fue asesinado, otros que murió de forma natural y otros que lo mató la tuberculosis. Milagrito fue chamán de su comunidad. Desde su muerte le atribuyen muchos milagros. La fecha exacta de su defunción no se conoce, pero se cree que fue hace inicios de la década de 1920. En el interior de esta capilla se encuentran velas encendidas y ofrendas en pago a favores concedidos.



# 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.



### Emisora radial Megahertz 96.5 FM

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Segunda transversal al final de la calle del club Los Mangos de Pedro
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Teodoro Colazante y José González

Este medio de comunicación local fundado en el año 2003, transmite en frecuencia modulada y cuenta con una programación variada que incluye programas de opinión, deportivos, infantiles y noticieros regionales y nacionales. Su alcance es de 50 a 60 km a la redonda y cuenta con un estudio master de grabaciones para periodistas y noticieros, así como con servicio de Internet. Su tren ejecutivo está conformado por Teodoro Colazante, propietario de la estación, Osmil Santana, director, y un grupo conformado por administrador, jefe de producción, jefe de personal, locutores, operadores, secretarías, personal de mantenimiento y vigilantes. Esta emisora de radio es valorada en la comunidad como un ente que difunde los talentos regionales y locales e informa sobre el acontecer diario regional y nacional.



### Arístides Díaz

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Bethel

Arístides Díaz, conocido como *El pollo de Aragua*, es reconocido en la comunidad como un compositor de fina pluma y dulce melodía al interpretar pasajes y golpes recios e improvisaciones cuando canta. Es autor de muchos pasajes como *Bonita como mi Llano* y de letras de Joropo como *El sueño de Florentino*. Ha sido ganador de festivales como gran contrapunteador e improvisador. Una de sus mayores actuaciones ha sido cuando ha interpretado la leyenda de Florentino y el Diablo junto a otros importantes intérpretes de nuestra música llanera.

### Centros de atención médica primaria

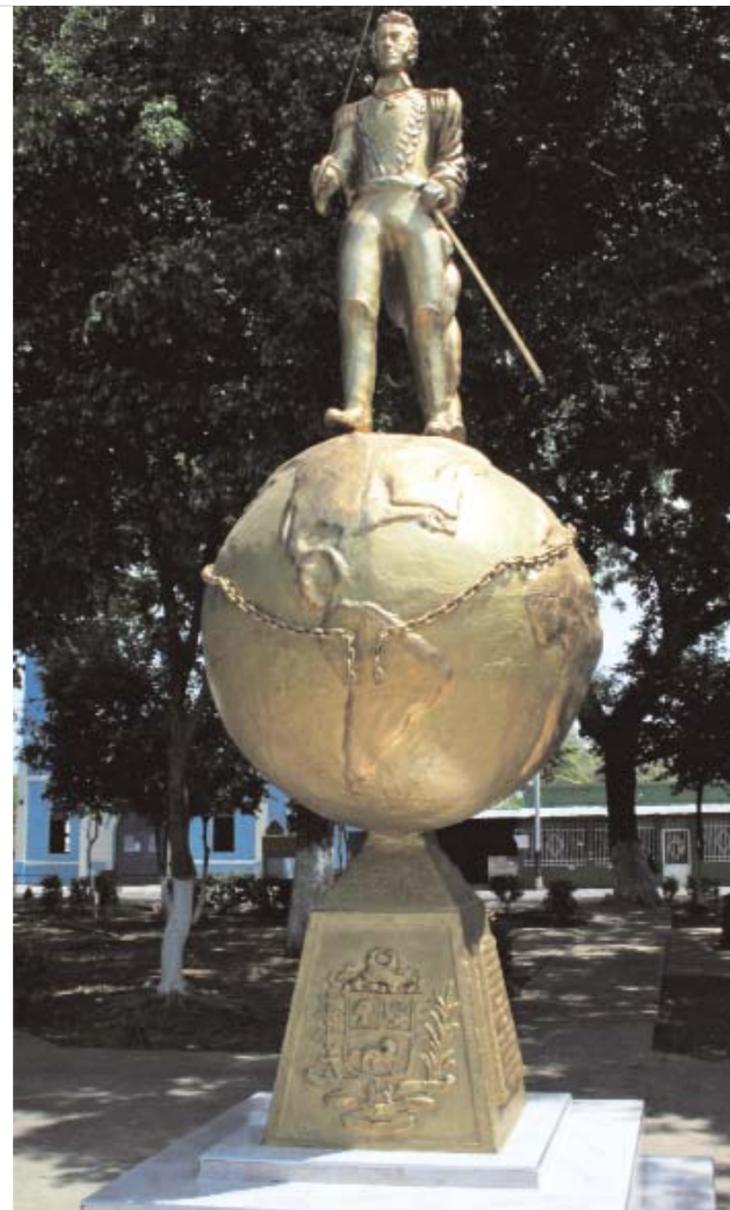
<b>MUNICIPIO</b>	Ambos municipios
------------------	------------------

Existen diversos centros de atención médica en ambos municipios. La mayor parte de ellas funcionan dentro de las zonas rurales o aledañas, en caseríos y poblados. Entre este tipo de instituciones las más comunes son las llamadas medicaturas rurales, que son centros de atención ambulatoria en la que se prestan, sobre todo, servicios de previsión de enfermedades como jornadas de vacunación y en los que se atienden urgencias médicas para posteriormente trasladar, de acuerdo a la gravedad del caso, al paciente hacia instituciones de mayor capacidad. La mayor parte de las instituciones de este tipo son administradas por el Ministerio del Poder Popular para la Sanidad y Desarrollo Social. Una de estas medicaturas rurales es la que se encuentra en el poblado Los Algarrobos, ubicado en la carretera nacional Biruaca Achaguas del municipio Biruaca, con sede en una vivienda de 6 m de ancho por 12 m de largo acondicionada para satisfacer las necesidades y emergencias médicas del sector. Es atendida por dos enfermeras y un médico ocasional y en ella sólo se presta servicios ambulatorios y no de hospitalización, ya que el paciente que requiera de este servicio es remitido al centro hospitalario más cercano. Otra modalidad de los servicios de atención médica primaria con la que se cuenta en buena parte de los poblados es el dispensario rural. Uno entre tantos es el ubicado en la localidad de Viento B, en la carretera nacional Biruaca Achaguas del municipio Biruaca, que funciona en una casa acondicionada para prestar primeros auxilios, atención de fracturas, heridas, control de vacunas e incluso atención de partos.

### Antonio José Torrealba Osto

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Cunaviche

Descendiente de indígenas otomacos, nació el 2 de septiembre de 1883. Su padre fue Antonio José Torrealba y su madre Josefa Vinicia Osto. Poeta y narrador distinguido de su época, conoce en 1928 en los Cañitos al célebre escritor Rómulo Gallegos con quien desarrollaría una larga y fructífera amistad. De este encuentro Torrealba brinda información a Rómulo Gallegos respecto a la fauna y la flora de los llanos, material que sería empleado en sus conocidas obras literarias *Doña Bárbara* y *Cantaclaro*. De esta experiencia, Torrealba levantó varios manuscritos que se convertirían en dos de sus obras más conocidas tituladas *Historia de Azabache* y *Diario de un Llanero*, ésta última compuesta por seis tomos y publicada por la Universidad Central de Venezuela y la Gobernación del estado Apure.



### Bolívar sobre el mundo, imagen

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Alí Primera, entre octava y novena transversal, plaza Bolívar
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Biruaca

Se trata de una obra en piedra artificial que representa al Libertador Simón Bolívar de cuerpo entero sobre un globo terráqueo. Fue realizada por el escultor Alighieri Filiberto González, con motivo del bicentenario del natalicio del Libertador Simón Bolívar e inaugurada el 24 de julio de 1983. La imagen pedestre del Libertador lo muestra en edad madura, con cabello en relieve, posado sobre un mundo con los continentes en relieve y una cadena que lo rodea y se separa sobre el continente americano, justo en el punto donde se representa a Venezuela.

La imagen de Bolívar se encuentra en actitud de avanzar con la pierna derecha hacia adelante al igual que el brazo derecho que sostiene una espada desenvainada mientras que su brazo izquierdo permanece arqueado li-

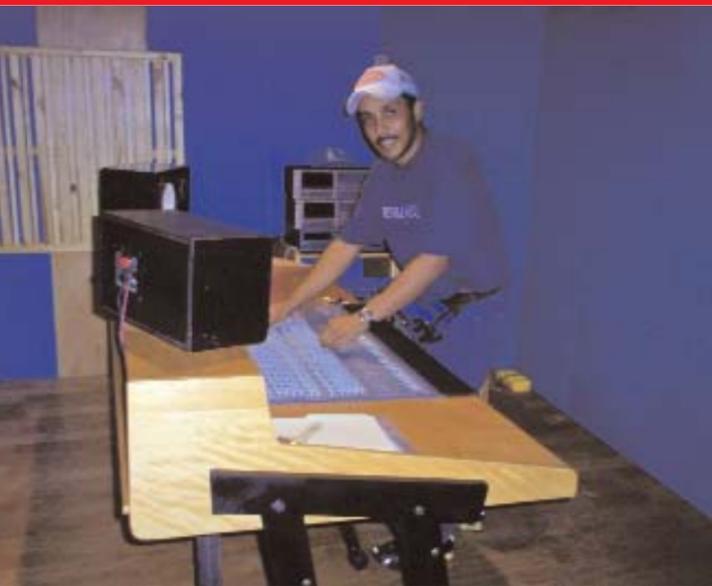
geramente hacia atrás portando la vaina de la espada. Con la mirada al frente, vestido de uniforme militar, con casaca, charreteras y botas, posee una capa que cubre parte de su torso y desciende por la espalda de Bolívar. Debajo del globo terráqueo, existe un pequeño pedestal en forma de pirámide truncada que en cada una de sus caras exhibe algún elemento o inscripción. Así en la cara frontal que da hacia el norte geográfico exhibe en relieve el escudo nacional; en la cara este el nombre del Libertador con el año de su nacimiento y muerte, al oeste la fecha en que la escultura fue develada y el nombre de su autor y al sur, también en relieve, la bandera nacional.

### Aldea Universitaria Pedro Camejo

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Cunaviche
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional San Juan, sector Las Piñas
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	José Manuel Páez



Esta institución educativa se formó en el año 2003 por iniciativa de la Unidad Educativa Pedro Camejo, al promover un espacio para la formación de personal altamente calificado en el área de la producción agropecuaria. Desde entonces funciona en el sector Las Piñas con un equipo interdisciplinario conformado por 1 coordinador académico, 8 profesores de educación agropecuaria, 6 profesores de formación docente, 5 facilitadores del programa de iniciación universitaria PIU, 1 obrero y 1 cocinero. La actual sede donde funciona esta institución era la unidad educativa Las Piñas, adscrita al núcleo escolar rural 282 que inició sus actividades en 1976. La Aldea Universitaria Pedro Camejo se encuentra rodeada por las sabanas del Bajo Apure.



### Osmil Grabación Profesional

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Segunda transversal al final de la calle del club Los Mangos de Pedro  
**ADSCRIPCIÓN** | Privada  
**ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE** | Osmil Santana

Fundado el 30 de septiembre de 2004, Osmil Grabación profesional es un estudio de grabación que funciona dentro de las instalaciones de la emisora radial Megahertz 96.5 FM. Es un estudio de grabación en el que muchos artistas locales y de la región producen sus materiales para llevar a las disqueras. Cuenta con cuatro cabinas, consola de 32 canales y demás equipos requeridos para la realización de grabaciones profesionales. Muchos músicos, cantantes y compositores de Biruaca y poblaciones circundantes han empezado su trayectoria artística en los espacios tanto de la emisora como de este estudio de grabación.

### Félix Asdrúbal Machado Espinoza

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Cunaviche

Descendiente de indígenas otomaco y yaruro, nació el 10 de noviembre de 1957. Sus padres son Juan Machado y Elba Espinoza de Machado. Desde muy temprana edad aprendió a tocar el cuatro viendo a otros músicos. En 1980 en la población de Mantecal, se inicia en el aprendizaje y ejecución de la mandolina bajo la guía de los músicos José Puerta, Emilio Toledo y Domingo Ortiz. En 1984 inicia sus estudios con la bandola, instrumento que recibió de regalo de parte del hijo del rey de las bandolas Don Anselmo López. Es un destacado músico e intérprete de varios instrumentos de cuerda, sobre todo de la bandola con la que se ha hecho afamado debido a sus interpretaciones de pasaje y joropo.

### Rafael Germán Bolívar

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Avenida Intercontinental con calle Los Centauros

También conocido como *Cachicamo*, nació el 23 de octubre de 1943 y se destaca en la comunidad como ejecutante de arpa, cuatro y maracas. Comenzó a ejecutar el cuatro a los 8 años de edad y dos años después aprendió a interpretar el arpa. Fue maraquero del Indio Figueredo, a quien acompañó en numerosas presentaciones fuera del estado Apure y en varios programas de televisión y radio.

### Agroisleña Compañía Anónima

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Avenida Intercomunal Los Centauros  
**ADSCRIPCIÓN** | Privada  
**ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE** | Agroisleña C.A.



Empresa con 25 años en la localidad, sucesora de Enrique Fraga Afonso, es la agencia número 28 de las 56 existentes en todo el país dedicadas a la venta y distribución de insumos agropecuarios al contado o a crédito y al financiamiento de productores del campo y desarrollo de los programas implementados por el gobierno nacional. Cuenta con un galpón de almacenamiento para sus productos agroquímicos, semillas, sistemas de riego, tractores e implementos agrícolas, fertilizantes y asesoramiento técnico. Es una empresa aliada al desarrollo de las fincas o sembradíos que brinda asesoría y la asistencia técnica necesaria para la producción agrícola local.

### Severo Zapata

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | La Giguera  
**DIRECCIÓN** | Carretera Nacional, vía La Macanilla

Nació en La Giguera en el año 1940. A corta edad tuvo necesidad de ganarse su sustento y colaborar en el mantenimiento de su hogar trabajando en una cochinería, donde además aprendió a leer y escribir gracias a la instrucción de Camilo Bolívar. Tomó tal afición por la escritura y la música que a partir de esos primeros conocimientos y su natural inclinación por los versos, vino a convertirse en uno de los más destacados compositores de la región. Sus obras han sido interpretadas por músicos de renombre nacional y la mayor parte de ellas las ha realizado en torno a la temática religiosa. Participó en muchos recitales por todo el estado Apure y actualmente se dedica a recopilar y transcribir todas sus piezas así como la de otros autores de la región.

### Industria Maderera Apure, Indumaca

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | El Milagro  
**DIRECCIÓN** | Carretera Nacional Biruaca- Achaguas  
**ADSCRIPCIÓN** | Privada  
**ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE** | Nelio Spezza



Fundada hace más de quince años es la única empresa que explota y procesa madera en la zona. La pionera de esta compañía se encuentra en Socopó, estado Barinas. Cuenta con hectárea y media de terreno totalmente cercado con cuatro áreas de estacionamiento. El primero para colocar las rolas, el segundo para las bateas, el tercero para los camiones y el cuarto para los automóviles. Igualmente posee un amplio galpón en donde se trabaja con las rolas, una pequeña carpintería, un pequeño galpón para guardar las distintas clases de sierras y otros dos galpones pequeños que funcionan como taller y depósito. Es una importante fuente de empleo en la localidad.





**Marisela, imagen**

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Parque Nacional Santos Luzardo o Parque Nacional Cinaruco Capanaparo
<b>DIRECCIÓN</b>	En la ruta de Gallegos, entre paso Arauca y Los Cañitos
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Pedro Camejo

Siguiendo la llamada ruta de Gallegos, pasando un corto trayecto, entre paso Arauca y Los Cañitos, en el Parque Nacional Santos Luzardo, también llamado Parque Nacional Cinaruco Capanaparo, al borde de la carretera nacional, en medio de una enorme planicie, se encuentra el monumento a Marisela, heroína de la obra *Doña Bárbara* del escritor venezolano Rómulo Gallegos. La obra se alza sobre una estructura de concreto de aproximadamente 20 m de alto y de unos 30 m de diámetro que le sirve como plataforma a un pequeño pedestal también de concreto sobre el que reposa la escultura pedestre de Marisela, interpretación tridimensional hecha por el escultor venezolano Manuel de La Fuente en el año 1988. La obra es un vaciado en bronce que muestra la imagen de una mujer en actitud de avanzar, con la piera izquierda hacia delante, los hombros ligeramente arqueados hacia atrás, con los brazos extendidos hacia abajo, vestida con falda y blusa a la usanza de las muje-

res del llano descritas por Rómulo Gallegos. Su cabeza, inclinada ligeramente hacia atrás, con la mirada y el rostro elevado hacia la izquierda, posee una voluminosa cabellera que desciende sobre su espalda. El pequeño pedestal sobre el que se encuentra la escultura, tiene cuatro caras y en cada una de ellas se aprecia una placa en bronce con inscripciones. En la placa frontal se lee *A Marisela, rescatada de la barbarie por virtud del amor y la voluntad civilizadora. J.L. 23-01-89*. En una de las placas de los costados está inscrito *Toda horizontes... toda caminos... R.G.* En otra placa se lee *Y desaparece del Arauca el nombre de El Miedo y todo vuelve a ser Altamira. Rómulo Gallegos*.

**Sociedad Bolivariana de Cunaviche**

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Cunaviche
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Páez, casa de la familia Corona
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	José Asunción Corona Flores

Fundada el 5 de marzo de 1988 en el bicentenario del natalicio del prócer de la independencia el General José Antonio Páez, esta institución dedicada al estudio, difusión y preservación de la historia patria, surgió por iniciativa de varios vecinos de la localidad, promoviendo círculos de estudio y organizando diversas actividades cívicas entre los estudiantes de los distintos planteles educativos de educación media y diversificada de la localidad.

**Instituciones educativas**

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Ambos municipios
------------------------------	------------------

Tanto en el municipio Biruaca como en el municipio Pedro Camejo, existen muchas instituciones educativas tanto de educación primaria, como secundaria, técnica y universitaria, muchas de ellas sustentadas por la alcaldía del municipio respectivo y el Ministerio del Poder Popular para la Educación. La mayor parte de ellas funcionan dentro de las zonas rurales aledañas a los centros de población. En ellas se imparte una educación integral

que permite al alumno obtener conocimientos generales aplicados a su entorno y el de la vida urbana. En Apure se comenzaron a fundar escuelas rurales a partir de 1960, gracias a un equipo de profesionales y especialistas encabezado por el profesor Manuel Rodríguez Cortés, pionero de la educación rural en el estado. Estas escuelas rurales

son instituciones dependientes del Ministerio de Educación y su mantenimiento y funcionamiento está cargo del mismo.

Además existen desde el año 2000, las llamadas Escuelas Bolivarianas, orientadas en los principios de solidaridad, trabajo y cooperación como una forma de renovar el modo de enseñanza primaria tradicional hacia una educación cultural y para el oficio, recibiendo además asistencia alimentaria consistente en desayuno, almuerzo y merienda. Entre otras muchas podemos mencionar la Escuela Básica Bolivariana Rabanal, que queda en el poblado del mismo nombre, en la carretera nacional Biruaca Achaguas, que es una institución educativa con más de veinte años de fundada, que se inició como una escuela rural con una matrícula de 90 alumnos y que actualmente cuenta con una infraestructura que incluye instalaciones de cocina y jardín de infancia, atendiendo a 480 alumnos, con personal directivo, docente y obrero. Esta institución es una de las escuelas piloto del nuevo plan educativo relacionado con la modalidad de Escuela Bolivariana.

Otra institución educativa es la escuela básica Héctor Vidal Benaucó, ubicada en la carretera nacional Biruaca-Achaguas, frente a la Fundación del Niño, en el barrio Libertador de la población de Biruaca, que fue fundada en 1995 con una matrícula de 73 alumnos, contando actualmente con 260 alumnos en la primera y segunda etapa de educación básica. La escuela básica Ana Julieta Caraballo, ubicada en la entrada a Merecure por la carretera perimetral Biruaca San Fernando, de la población Merecure del municipio Biruaca, comenzó sus actividades en 1962 con una matrícula de 38 alumnos y actualmente cuenta con una matrícula de más de 250 alumnos. La escuela básica Pablo Aniceto Camejo, de la localidad de Viento B, ubicada en la carretera nacional Achaguas en la segunda entrada con primera transversal, en el municipio Biruaca, es una institución que cuenta con un área de preescolar, nueve aulas de educación primaria, un comedor, un área de dirección y áreas de servicios. Es uno de los principales centros educativos de la localidad. La escuela básica Santa Elisa, ubicada en el poblado Santa Elisa, en la carretera nacional Biruaca Achaguas del municipio Biruaca, es una institución educativa fundada en la década de 1970 que brinda educación primaria a los niños y niñas de la localidad y áreas circunvecinas. Sus instalaciones y servicios se desarrollan en tres edificaciones tipo R3, un espacio para la dirección y áreas de servicios en torno a un patio central. La escuela básica Santa Rufino, del poblado de Biruaca, ubicada en la urbanización Santa Rufino con calle cuatro, fue edificada entre 1987 y 1988 y fundada en el mes de noviembre de 1989. Este centro educativo consta de diez aulas de clase, dos baños, una biblioteca, una dirección, una oficina para orientación y deporte, una cancha deportiva y un patio de recreación. Allí funcionan en ambos turnos veinte aulas de clases entre primero y sexto grado. Esta unidad educativa es valorada en la comunidad como uno de los principales centros educativos del sector que imparte enseñanza a distintos niveles y modalidades.

Otra institución educativa de relevancia es el centro de capacitación Santa Elisa, que se encuentra en el poblado Santa Elisa, en la carretera nacional Biruaca Achaguas, al lado de la escuela básica Santa Elisa, en el municipio Biruaca, en la que se brinda educación para el trabajo con la enseñanza de diversos oficios a los jóvenes y adultos de la comunidad y poblaciones circunvecinas. Posee aulas de clases, dirección y laboratorios.



**Juan Cortés, Juan del Mundo**

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	San Miguel de Cunaviche
<b>DIRECCIÓN</b>	Llano Alto

Mejor conocido como *Juan del Mundo*, nació en San Juan de Payara el 24 de junio de 1946. Se crió en Cunaviche y fue cacique de la comunidad indígena pumé también llamada yaruro, ubicada en Cunaviche. Es un hábil artesano que mantiene las tradiciones relacionadas con la elaboración de útiles y herramientas propias de la cultura pumé o yaruro como flechas, arcos, paletas y bateas de madera, tinajas y budares de barro, entre otros. En reconocimiento a su labor, el balneario de San Miguel de Cunaviche, fundado por indígenas pumé en el año 1958, lleva su nombre.

**Pablo Jacinto Orozco**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Caserío Lechozal
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera nacional Biruaca- Achaguas, kilómetro 6, Fundo Cachilapo

Conocido como Jacinto Martínez o *El pariente Jacinto*, nació en el sector El Palmar, municipio Pedro Camejo, el 7 de agosto de 1937. Se trasladó en su niñez a San Fernando de Apure para cursar estudios de primaria. Al cumplir los 19 años de edad funda una empresa denominada Discoteca Moderna, que lleva 48 años de servicio y fue una de las primeras en su género en el estado. Fue fundador del primer sello discográfico del sur de Venezuela, llamado Discos Cachilapo, hoy día

conocido con el nombre de Producciones Cachilapo. El sello ha producido a reconocidas figuras como El Indio Figuero, Eneas Perdomo, José Alí Nieves, Reyna Lucero y Reynaldo Armas. Actualmente es un exitoso empresario, padre de una hermosa familia junto a su esposa con quien comparte su trabajo en el fundo Cachilapo, las grabaciones y la presidencia del Club de Leones donde desarrolla la mayor parte del trabajo social comunitario. Ha sido premiado con numerosos reconocimientos nacionales y regionales. Fue nombrado padrino en diferentes promociones estudiantiles.



**Centro de Apoyo para el Desarrollo Integral de la Comunidad, Cadic**

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Cunaviche
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Páez, frente a la Plaza Bolívar, sede de la biblioteca Antonio José Torrealba Ostó
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Fundación Cadic

Es un grupo cultural destinado a la capacitación de niños y adolescentes en diversas áreas de las artes, tales como teatro, danza tradicional y contemporánea, bailes tradicionales, comparsas y títeres. Fundado en 1997 con la participación de 22 jóvenes con edades comprendidas entre los 14 y 20 años, funciona en un espacio de la biblioteca Antonio José Torrealba Ostó.

**Rafael Mota**

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Segunda transversal, sector Las Palmas



Conocido como *Kiko*, nació en San Fernando de Apure el 14 de abril de 1959. Inició sus estudios musicales a corta edad y posteriormente llegó a formar parte de la Orquesta Sinfónica de Apure, de la que llegaría a ser su coordinador durante seis años. Es ejecutante de la viola, el cuatro, la guitarra y la bandolina. Como docente en la educación musical posee más de 27 años de servicio en el Ministerio de Educación. Asimismo ha sido fundador y director de diversas agrupaciones, estudiantinas y corales como el Grupo Cuatro, el grupo coral Voces Blancas de O'Leary, la coral Magisterial, la coral Scouts-Apure, entre otras. Actualmente se desempeña como director del orfeón del vicerrectorado de la Universidad Nacional Experimental de los Llanos Ezequiel Zamora, Unellez, extensión Apure.

### Biblioteca Pública José Andrés Ortiz

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Sexta transversal detrás de la Prefectura
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Red Nacional de Bibliotecas Nacionales, Biblioteca Nacional



Es uno de los pocos centros de atención, referencia y consulta bibliográfica en el municipio. Presta sus servicios a la comunidad en general y su patrimonio físico abarca los 2.300 ejemplares, entre libros, folletos y revistas especializadas entre otros materiales de apoyo documental y didáctico. Cuenta con un espacio adecuado acondicionado para la prestación de estos servicios y alberga un Infocentro con doce computadoras.

### Romaly Castillo García

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	San Juan de Payara

Nació en San Juan de Payara el 21 de enero de 1965. Sus padres son Augusto Castillo y Gladys García. A la edad de 9 años participa como cantante en el programa apureño

Los Pitoquitos. En su adolescencia debuta en el campo profesional en varios festivales de música criolla, donde obtiene 16 veces los primeros lugares. El 28 de agosto del 2004 bautiza su primer long play titulado *Escúchame*. Entre sus interpretaciones más conocidas se encuentran *Soy de San Juan de Payara* y *Homenaje a mis colegas*.

### Oscar Adolfo Alvarado

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Sociedad Bolivariana, calle Páez, casa de la familia Corona

Nació en San Fernando de Apure el 26 de noviembre de 1963. En la Universidad Simón Rodríguez obtiene el título de Licenciado en Educación Integral en abril de 1999. Su tesis *La Producción Literaria Apureña, un Recurso Didáctico para el Área Lengua en los Sextos Grados de Educación Básica*, en la escuelas públicas urbanas del sector 1, Distrito Escolar 1 del Estado Apure, trata sobre poesía, ensayos y cuentos de diversos autores del estado Apure como Marcos Lavado Castillo, Eduardo Hernández, Felipe Martínez Veloz, José Natalio Estrada Torres, Julio Cesar Sánchez Olivo, José Vicente Abreu, Pedro Pablo Olivares, entre otros. Mereció mención publicación pero no fue editada aunque partes de ella han sido publicadas en artículos de la prensa local y regional. Fue miembro auxiliar en el Centro de Estudios Históricos Sociales del Llano venezolano; se desempeña como profesor en la Universidad Pedagógica Experimental Libertador, seccional El Mácaro desde febrero de 2003 y en la Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez, seccional Apure desde agosto de 2006. Sus investigaciones han sido publicadas en diferentes medios impresos como los periódicos interdiario *La Idea*, los semanarios *Tribuna Popular*, *El Llanero*, *El*



Republicano, *El Apureño* y *Pregón Regional*, donde mereció la Mención Especial como Mejor Artículo de Opinión 2007, en el día del Periodista Venezolano, otorgado por Concejo Municipal del Municipio Biruaca. También ha publicado en el diario *El ABC de Apure* y en el suplemento cultural *Flor de Bora*. Es miembro del círculo de escritores apureños, de la asociación apureña de columnistas de opinión y de la Sociedad Bolivariana. Es además el fundador y presidente de la prensa de Biruaca.

### Elba Ramona Lugo

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle principal frente a la Universidad Bicentaria de Aragua



Elba Ramona Lugo nació en el vecindario La Bendición del municipio Achaguas. Desde su infancia comenzó a cantar y a los veinte años de edad participó en parrandas de la comunidad. Debido a su vocación al canto le colocaron el seudónimo de *La gallina de Biruaca*. Muchas de sus composiciones permanecen inéditas. Su primera presentación en público la hizo en Calabozo interpretando temas de su autoría. Durante toda su trayectoria la temática llanera es el centro de su obra. En sus muchas presentaciones ha compartido escenario con artistas de renombre nacional e internacional como Reinaldo Armas, Teo Galíndez y Argenis Salazar, entre otros. Actualmente está retirada de los escenarios, sin embargo todavía canta y baila.

### José Manuel Cedeño

<b>MUNICIPIO</b>	Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	La Macanilla
<b>DIRECCIÓN</b>	Carretera Nacional, vía Puerto Páez

Nació el 20 de octubre de 1949 en el Hato la Quesera, Cunaviche. Sus padres fueron Rafael Cedeño y Genoveva Solórzano. Se inició en la composición musical a los 18 años, escribiendo pasajes llaneros y ejecutando instrumentos musicales como el cuatro y la mandolina a partir de los 20 años de edad. Más tarde se inició con la guitarra clásica, las maracas y el arpa.

Tiene varias piezas grabadas e interpretadas por José Silva, entre ellas una de las más conocidas es *Banquero de Cunaviche*. La pieza de su autoría titulada *Llano viejo*, fue grabada por Rafael Romero y resultó ganadora del encuentro musical *Corrio Llanero* del año 2004. Es compositor de más de cincuenta temas, todos de música llanera y además de ello se dedica a la fabricación de arpas y cuatros en un taller artesanal propio conocido como arpas Panemé, que es una referencia regional para distintos músicos apureños. Junto al taller de fabricación de instrumentos musicales, administra una posada de su propiedad en la población La Macanilla, donde vive desde hace varios años.

### Fábrica de instrumentos musicales Pedro Marín

<b>MUNICIPIO</b>	Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Biruaca
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida Perimetral San Fernando- Biruaca
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Pedro Marín

Es una de las principales organizaciones dedicadas a la fabricación de instrumentos musicales en el municipio. Con más de veinte años en la fabricación y reparación de instrumentos musicales de cuerdas como cuatros, arpas, maracas, mandolinas y guitarras, esta institución es una referencia local y municipal por la calidad de los instrumentos que produce, incluso muchos destacados músicos y cantautores adquieren sus instrumentos en esta fábrica que funciona en espacios adecuados acondicionados en una modesta casa de bahareque. Consta de herramientas adecuadas como prensas, lijadoras, sierras, escofinas, pulidoras, pistolas para pintar, compresores, entre otras. Estos instrumentos son distribuidos para su venta dentro y fuera del país y es además escuela de muchos artesanos especializados que se han formado en ella desde su fundación hasta el presente.





### Fundación del Niño

| MUNICIPIOS | Biruaca y Pedro Camejo  
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Ambos municipios

Se trata de una institución dedicada a prestar ayuda educativa y asistencia legal en la protección de los derechos de los niños y niñas a nivel nacional en especial a aquellos con escasos recursos económicos. Dos sedes de esta organización se encuentran en ambos municipios, una de ellas funciona en la carretera nacional Biruaca Achaguas, frente al mercado municipal, en el municipio Biruaca, que entre otras muchas otras funciones se encarga de la administración de cinco preescolares que suministran a los niños alimentación, educación y juegos didácticos de acuerdo al nivel de desarrollo del público al que atienden.

### Manuel Rodríguez Cortés

| MUNICIPIO | Biruaca  
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Santa Ana  
| DIRECCIÓN | Carretera perimetral San Fernando- Biruaca, fundo Santa Ana

Nació en 1926 y desde muy pequeño se inclinó por la actividad de la enseñanza. Se inició como docente en la escuela federal n° 82 de El Yagual en 1946 y se graduó como maestro normalista en 1951 en la escuela rural El Mácaro. Durante su vida fundó numerosas escuelas rurales en el estado Apure, el estado Bolívar y Ayacucho. En 1966 funda el distrito escolar rural de la zona educativa de Apure, dedicándose al desarrollo de la educación intercultural bilingüe y a la coordinación del censo indígena. Tras su jubilación se dedicó a escribir obras principalmente de carácter educativo, llegando a publicar veinte títulos.

### Ignacio Ventura Figueredo, El Indio Figueredo

| MUNICIPIO | Pedro Camejo

Nace el 31 de mayo de 1899 en el Algarrobito. Hijo del también músico Pancho López y María Luisa Figueredo, oriunda de Cojedes, se formó en las rudas faenas del llano como hombre de toro solo y caballo cerrero, en los hatos Cumurucuito, La Reforma y otras fundaciones. Se cuenta que su carrera profesional como músico se inicia a los 11 años de edad cuando su madre le regaló un arpa usada que había sido restaurada por el propio Ignacio.



Se cuenta además que a los cinco días de haberla arreglado y tocado por primera vez, realiza su presentación. Ignacio Ventura Figueredo aprendió a tocar el arpa por iniciativa propia, sin ayuda de maestros, viendo cómo otros arpistas habían tocado. Su perseverancia y tenacidad le llevaron a ser considerado uno de los mejores arpistas de toda Venezuela. En 1935 contrae matrimonio con Mercedes Castillo y de esta unión nacen 11 hijos y 85 nietos. En 1947 se dio a conocer nacionalmente gracias a la promoción que le hicieran Freddy Reyna, Reinaldo Espinoza Hernández, Germán Freitas Beroes y el músico Antonio Estevez, quienes en su paso por Achaguas, lo vieron tocar magistralmente en una fiesta del llano que se llevaba a efecto en esa población y que le valió ser uno de los cultores de Apure llevados en representación de este estado al Encuentro Folklórico Nacional, evento realizado en el Nuevo Circo de Caracas en el año 1948 con motivo de la toma de posesión del presidente Rómulo Gallegos, evento en el que fue presentado como El Indio Figueredo, mote que le acompañó desde entonces en todas sus presentaciones. Son más de cuarenta las producciones discográficas en las que interpreta sus obras además de los muchos reconocimientos y distinciones que recibió a lo largo de su carrera artística. Fue además el maestro de tres de los más destacados intérpretes de la música venezolana como son Omar Moreno y Juan Vicente Torrealba, además de su propio hijo Moreno Figueredo. Su habilidad y dominio del instrumento fue puesta de manifiesto en cientos de presentaciones en todo el país e incluso en el exterior por casi setenta años de labor artística. Fue compositor de más de 200 piezas musicales entre las que se cuentan *El gabán*, *Plan de Arauca*, *Los Caujaritos*, *María Laya*, *Amores escondidos*, *Las ramas del guayabo*, *Los medanitos*, *La despedida del baile* y *Pascua linda*, que son sólo algunas de sus piezas más afamadas. Murió en San Fernando de Apure el 1 de septiembre de 1995 a la edad de 96 años. En la población de San Juan de Payara, existía una calle denominada La Entrada que en el año 2002 se acondicionó y se le cambió el nombre al de calle Ignacio Indio Figueredo en honor a este insigne músico.



### Simón Rodríguez, imagen

| MUNICIPIO | Biruaca  
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Libertador  
| DIRECCIÓN | Carretera nacional Biruaca- San Juan de Payara, instalaciones de la Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez  
| ADSCRIPCIÓN | Pública  
| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del municipio Biruaca

Se trata de una pieza de cuerpo entero, pedestre que representa al insigne educador Simón Rodríguez en edad madura. La figura vestida de civil a la usanza de la época, mide 1,70 m de altura, lleva en la mano derecha un pergamino, cara y vista al frente. Se encuentra sobre un pedestal de concreto ubicado al centro de una plazoleta de 10 m de diámetro. En el pedestal existe una placa en la que se lee *Simón Narciso Carreño Rodríguez. Caracas 28-10-1771. Murió en Motote (Perú) 28-10-1854. 85 años.* Fue erigida como un tributo al epónimo de la Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez.



### Euclides Navas

| MUNICIPIO | Pedro Camejo  
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Juan de Payara  
| DIRECCIÓN | Urbanización Juan Tirado Camejo, calle Indio Figueredo

Hijo de Jesús María Navas y Juana Fajarda de Navas, nació el 13 de octubre de 1941 en Mangas Coveras en el estado Guarico y en 1971 se radica en San Juan de Payara desempeñándose como docente en diversas instituciones educativas de esta localidad como el liceo Unidad Educativa Pedro Camejo y la escuela básica Juan Bautista, de la que llega a convertirse en su director. Su interés por la historia de San Juan de Payara le llevan a recopilar los hechos más relevantes y las anécdotas de esta localidad, conformando un importante archivo de documentos para la construcción de la historia local, lo que lo convierte en cronista de San Juan de Payara.

### Carmelo Antonio Aracas Solórzano

| MUNICIPIO | Biruaca  
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Biruaca  
| DIRECCIÓN | Cuarta transversal

Nació en la población de Cunaviche en el municipio Pedro Camejo y se radicó en Biruaca hacia finales de la década de 1980. A la edad de ocho años ya tocaba mandolina por ser un instrumento musical presente en su casa. Luego ingresa a estudiar clarinete y cuatro en la escuela de música de su comunidad donde también estudió saxofón y guitarra. Luego se trasladó a San Fernando de Apure y estudió dos años de piano en la escuela de música Antonio Estévez, de la cual fue fundador, posteriormente se trasladó a Caracas donde estudió guitarra clásica en



la Universidad Central de Venezuela. Fue fundador de diversas escuelas de música y estudiantinas, de la Sinfónica Juvenil de Apure, del Ateneo Popular, del Ateneo de San Fernando, la Sociedad Bolivariana y el museo José Antonio Torrealba. Realizó giras por toda Venezuela mostrando el talento apureño en lugares como la Biblioteca Nacional, así mismo representó Venezuela en el Primer Festival de Fronteras en Cúcuta, Colombia, junto al Félix Marchena y Rosita Cestari. Posee importantes reconocimientos a su labor musical. Carmelo Aracas es valorado en la comunidad por haberse dedicado durante muchos años a promover y cultivar los valores culturales regionales. A lo largo de su trayectoria artística ha representado al estado Apure y al país en festivales internacionales.

### Luis Delgado

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Cunaviche  
**DIRECCIÓN** | Calle Primero de Mayo

Nació en Cunaviche el 20 de julio de 1951 hijo de Bernardo Delgado y Petra Machado. Desde muy temprana edad se dedicó al estudio e interpretación del arpa, así como a la composición musical. Entre las muchas piezas musicales que ha compuesto las más conocidas se titulan *De lo Criollo lo Más Puro* y *Así Soy*. En su carrera artística



ha colaborado con afamados intérpretes de la música tradicional venezolana como Reinaldo Armas, el Carrao de Palmarito y José Romero Bello. Su labor musical ha sido reconocida en numerosos eventos y festivales de música llanera tanto en Colombia como en Venezuela. Fue uno de los fundadores de la Asociación Artística Musical del Estado Apure, Aamapure, que se encarga de apoyar y difundir a los músicos, cantantes, agrupaciones y cantantes de música llanera y tradicional venezolana de la región así como preservar sus creaciones musicales. En la década de 1980 realizó dos grabaciones fonográficas por el entonces Consejo Nacional de la Cultura. Durante su vida artística ha recibido más de 20 reconocimientos y actualmente se desempeña como instructor de música en la Dirección de Desarrollo Social de la Alcaldía Pedro Camejo.

### Darío Silva, *El pollo de San Fernando*

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Caserío Viento A  
**DIRECCIÓN** | Carretera nacional Biruaca- Achaguas, fundo agropecuario El Barroso

También conocido como *El pollo de San Fernando*, nació en San Fernando de Apure el 25 de octubre de 1943. Sus inicios como cantante los realizó a temprana edad en la emisora radial La voz de Apure junto al Indio Figueredo. Estudió en Caracas en la Escuela Técnica de Los Chaguaramos hasta cuarto año de Química y actuó en los programas de radio Brindis a Venezuela con Alfredo Acuña Zapata en Radio Difusora de Venezuela y en Festival criollo de Simón Díaz en Radio Rumbos. Posee más de 45 años dedicados a la actividad musical. Ha grabado dieciséis discos y los primeros los realizó con el sello Serfatti. Fue fundador del sello Cachilapo junto a Jacinto Martínez y ha recibido numerosos reconocimientos a su trayectoria y labor artística. Actualmente comparte sus actuaciones con la ganadería en el fundo de su propiedad, denominado agropecuaria El Barroso.

### Pedro Camejo, el Negro Primero, busto

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | San Juan de Payara  
**DIRECCIÓN** | Avenida Negro Primero, plaza Negro Primero  
**ADSCRIPCIÓN** | Pública  
**ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE** | Alcaldía del municipio Pedro Camejo

Esta obra que representa al héroe epónimo del municipio está vaciada en bronce, con pátina oscura, sobre un pedestal de concreto cubierto de losas de color negro. El busto mide 1 m de alto y el pedestal mide 1,80 m de alto por 80 cm de ancho y 80 cm de profundidad. La obra se encuentra en el centro de la plaza en honor a Pedro Camejo, conocido como el *Negro Primero*, héroe de la independencia. La imagen representa a este personaje histórico con la cara mirando al frente, barba en relieve con un pañuelo ceñido a la cabeza que cubre su frente, vestido de uniforme militar con rango de oficial. En el lado inferior izquierdo del busto se aprecia el nombre del escultor M. Funes.

El pedestal posee tres placas en las que se lee *Teniente Pedro Camejo, el Negro Primero, estado mayor del General Páez. Ganó la cruz de los libertadores en las querrelas de El Medio y ascendió a la gloria con su muerte en Carabobo hace hoy 145 años.*

Pedro Camejo fue oficial de caballería y teniente del ejército de Venezuela en la guerra de Independencia. Es el héroe epónimo de este municipio porque se presume que nació en San Juan de Payara hacia 1790. El apodo de *Negro Primero* que le distinguía se había inspirado en su bravura y destreza en el manejo de la lanza. Vecino de Achaguas o San Juan de Payara, había sido esclavo de Vicente Alonzo, de Apure. Se dice que era una persona de mente ágil y vivaz, además de demostrar en todo momento gran coraje y un desarrollado instinto para las acciones bélicas.



En 1816 sentó plaza en las filas republicanas, en las fuerzas comandadas por el general José Antonio Páez en Apure, en ese mismo año el teniente Camejo y el presbítero Trinidad Travieso intercedieron ante el general Páez, a favor del teniente José María Córdoba, luego general de división, quien había sido condenado a muerte por un Consejo de Guerra por el delito de desertión. En 1818, cuando el general en jefe Simón Bolívar llegó a San Juan de Payara, durante el desarrollo de la campaña del centro, vio a Camejo por primera vez. La corpulencia del guerrero y las referencias que le dio el general Páez, despertaron en Bolívar interés, en la breve charla que sostuvieron, Bolívar le formuló algunas preguntas, las cuales fueron respondidas por Camejo con ingenuidad y sencillez. Una de ellas relacionada con la razón que le llevó a sentar filas en el ejército republicano a lo que indicó que fue inicialmente por codicia aunque luego comprendió que la lucha era por propósitos más elevados.

Fue uno de los 150 lanceros que participaron en la batalla de las Queseras del Medio y en esa ocasión recibió la orden de los Libertadores de Venezuela por su coraje en el campo de batalla. En Carabobo era integrante de unos de los regimientos de caballería de la primera división y en la batalla rindió la vida. Eduardo Blanco en su libro *Venezuela Heroica*, narra el momento cuando, herido de gravedad, Camejo compareció ante el general Páez y con voz desfalleciente le dijo: *Mi general, vengo a decirle adiós porque estoy muerto.*

**Luis Álvarez Echeverría**

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Segunda calle de Biruaca, diagonal a la plaza Bolívar



Nació en la población rural de El Yagual el 3 de agosto de 1916. Hijo de María del Socorro Echeverría Viso y Félix Álvarez Trujillo se estableció en Biruaca en 1934, desarrollando desde entonces una prolongada labor conservacionista y de rescate de la tradición oral de la región. Es el redactor de *Crónica Bibliográfica de Biruaca*. Ha recopilado a lo largo de casi cincuenta años, leyendas, anécdotas y narraciones del municipio, además de haber realizado varios estudios científicos relacionados con la conservación y el medio ambiente de la región, lo que le ha valido ser solicitado como consultor y asesor en muchas ocasiones para diferentes filmaciones documentales realizadas por la BBC de Londres, Discovery Channel y National Geographic. Ha recibido diversos reconocimientos. Se desempeñó en el cultivo y la cría de animales, fue recaudador de rentas municipales, alguacil e inspector de comisarios. Por 12 años se desempeñó en las labores de Sanidad Animal para el entonces Ministerio de Agricultura y Cría, en 1998 se incorpora a actividades de protección de especies en peligro de extinción y actualmente es el presidente honorario de un organismo para la protección de especies animales.

Ha recopilado a lo largo de casi cincuenta años, leyendas, anécdotas y narraciones del municipio, además de haber realizado varios estudios científicos relacionados con la conservación y el medio ambiente de la región, lo que le ha valido ser solicitado como consultor y asesor en muchas ocasiones para diferentes filmaciones documentales realizadas por la BBC de Londres, Discovery Channel y National Geographic. Ha recibido diversos reconocimientos. Se desempeñó en el cultivo y la cría de animales, fue recaudador de rentas municipales, alguacil e inspector de comisarios. Por 12 años se desempeñó en las labores de Sanidad Animal para el entonces Ministerio de Agricultura y Cría, en 1998 se incorpora a actividades de protección de especies en peligro de extinción y actualmente es el presidente honorario de un organismo para la protección de especies animales.

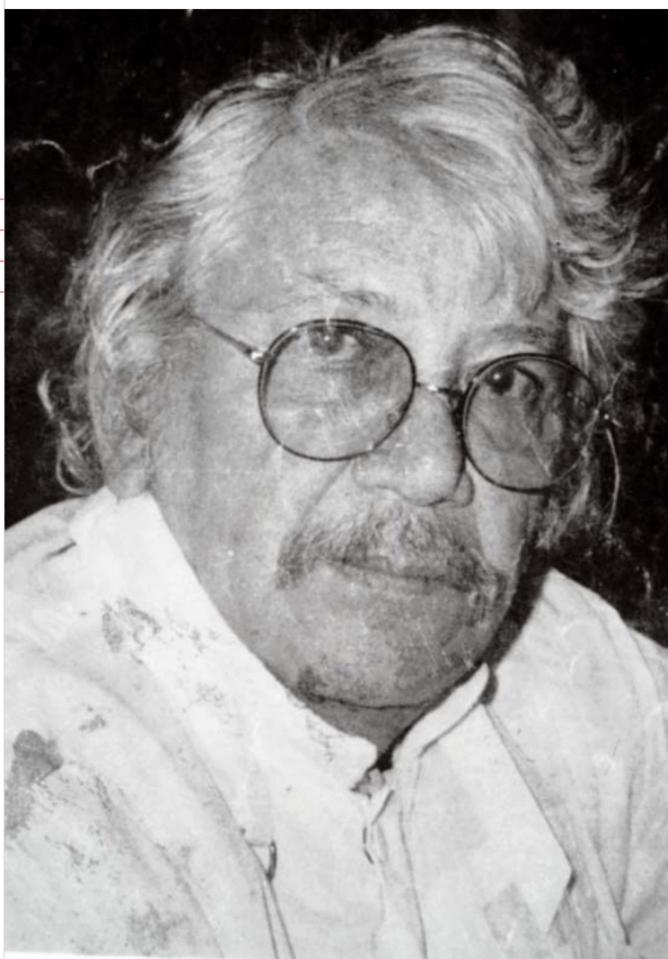
**José Vicente Abreu**

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | San Juan de Payara

Nació en San Juan de Payara el 20 de junio de 1927. Fue un destacado novelista, pedagogo, periodista y político. Cursó sus estudios de primaria y secundaria en San Fernando de Apure. Estudió periodismo en la Universidad

Central de Venezuela, de donde egresó en la promoción Leoncio Martínez en el año 1949, unos años después, entre 1947 y 1950, estudia en el Instituto Universitario Pedagógico de Caracas. Fue profesor de historia de la cultura y de literatura española y latinoamericana en la Universidad de Sofía, Bulgaria, entre 1966 y 1968. Entre 1969 y 1978 se desempeñó como jefe del taller de creación literaria del Instituto Universitario Pedagógico de Caracas, Jefe de Prensa de la Universidad Central de Venezuela y gerente de la imprenta universitaria de la Universidad Central de Venezuela. Fue coordinador del Departamento de Docencia y Difusión del Centro de Es-

tudios Latinoamericanos Rómulo Gallegos, Celarg, desde 1979 y hasta 1982 fecha en la que empieza a desempeñarse como Coordinador del Departamento de Publicaciones del Celarg hasta 1985. Fue asesor del Archivo Histórico de la Universidad Central de Venezuela. Participó en el primer certamen de novela de la unión de escritores cubanos Cirilo Villaverde en 1965; jurado de la mención Testimonios del concurso Casa de Las Américas, La Habana, Cuba; jurado nacional del IV premio internacional de novela Rómulo Gallegos en julio de 1982; jurado del concurso literario Julio Garmendia organizado por la Universidad Central de Venezuela; jurado del premio nacional de literatura del año 1982 y del año 1985. Entre sus obras más conocidas se encuentran *Manifiesto de Guasina*, poemas, de 1959 y *Se llamaba S. N.* obra que cuenta con más de 20 ediciones en ruso, alemán, portugués en la edición de Brasil y búlgaro, entre otras lenguas, y publicada en español en Cuba, Argentina y Colombia, escrita y editada en 1968; *Las cuatro letras*, traducido al ruso; *Toma mi lanza bañada en plata*, que alcanzó las cuatro ediciones; *Guasina*, tres ediciones; *Palabreus*, editado por la editorial Centauro en Caracas, 1985; *Rómulo Gallegos, las ideas educativas en La Alborada*; *La Alborada*, antología, editada por Fundarte en 1983; *La muerte de Ruiz Pineda* y *Sojo: medio siglo de música* entre muchas otras obras, escritos y ensayos. Entre los reconocimientos recibidos destaca la orden Rómulo Gallegos en su segunda clase, otorgada por la Fundación Rómulo Gallegos, en San Fernando de Apure, noviembre de 1981; orden al mérito al empleado universitario del año otorgado por la asociación de em-



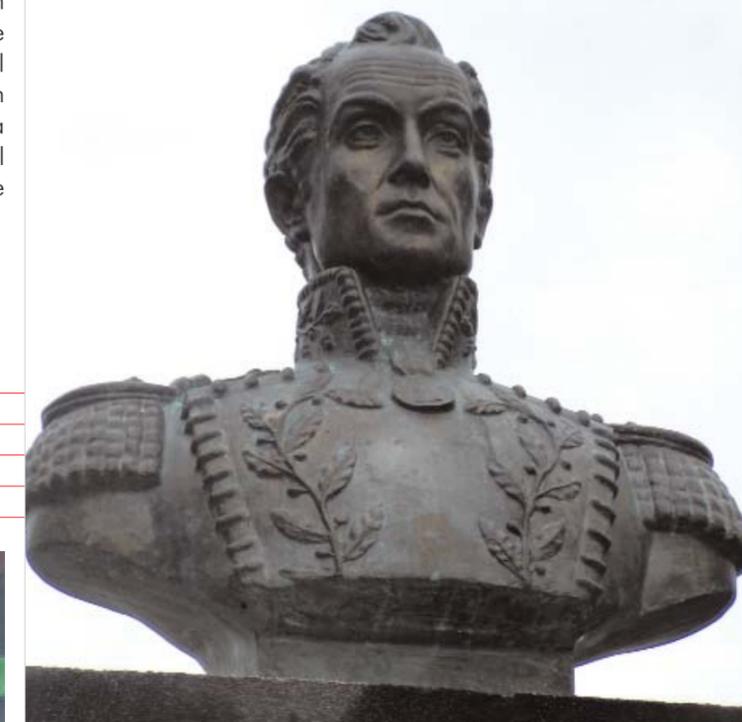
pleados de la Universidad Central de Venezuela en 1983; la orden Cecilio Acosta en su primera clase, otorgada en Los Teques, estado Miranda en 1984; orden Hijo Ilustre de San Juan de Payara en 1986. Fallece en Caracas el 27 de abril de 1987. La antigua calle principal de San Juan de Payara, lateral a la plaza Bolívar y que termina en las cercanías del río Cotayo, fue designada con el nombre de este insigne escritor y periodista debido a que en la misma se encontraba su casa natal.

**Nancy Mota de Orozco**

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Caserío Lechozal  
**DIRECCIÓN** | Carretera nacional Biruaca- Achaguas, km 6, fundo Cachilapo, caserío Lechozal



Destaca desde temprana edad como cantante, bailadora de Joropo y promotora cultural, labor ésta que desempeña junto a su esposo Jacinto Martínez. Se desempeñó como educadora durante 32 años, compartiendo esta actividad con la danza y la formación de nuevas generaciones de bailadoras y bailarines de Joropo. Se inició en el 1953 cuando aún era niña, en el concurso de canto promovido por la emisora radial La Voz de Apure, programa conducido por el recordado moderador Miguel Siso. Desde entonces ha participado en muchos certámenes nacionales e internacionales como coreógrafa y bailarina, obteniendo diversos galardones y reconocimientos. Su labor formativa llevó a la creación de numerosos grupos de baile y bailarinas que actualmente son talentos de diversos medios audiovisuales.

**Simón Bolívar, busto de San Juan de Payara**

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | San Juan de Payara  
**DIRECCIÓN** | Calles Bolívar y Sucre, plaza Bolívar  
**ADSCRIPCIÓN** | Pública  
**ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE** | Alcaldía del Municipio Pedro Camejo

En el centro de la plaza Bolívar de San Juan de Payara existe un busto en honor al Libertador que está colocado sobre un pedestal de concreto en forma de muro que posee un escudo y una inscripción en relieve. El busto vaciado en bronce, mide aproximadamente 1,20 m de alto por 1,30 de ancho y 50 cm de profundidad. Presenta al Libertador en edad madura, vestido de uniforme militar con charreteras. Bajo él se desarrolla un volumen rectangular que sobresale de una pared y hacia la izquierda del conjunto el muro se extiende hacia arriba esquinado con relación a la pieza escultórica. En este volumen lateral se exhibe un escudo en relieve fundido en bronce y bajo el mismo, una inscripción en letras metálicas en la que se lee *Mi constante amor a la libertad de la América me ha hecho hacer diferentes sacrificios ya en la paz ya en la guerra.*

**José Francisco Pancho Rattia**

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Calle principal, tercera transversal, barrio Libertador, casa sin número

Mejor conocido como *Pancho Rattia* nació en la población de Cunaviche el 31 de octubre de 1955. Es bachiller en Humanidades egresado del liceo Lazo Martí de San Fernando de Apure y se desempeñó como maestro de aula en el gru-



po escolar Pedro Camejo y en la Escuela Granja José Manuel Sánchez Ostos, entre otras instituciones educativas. Su interés por la Historia y la cultura regional le han merecido ser fundador de la Sociedad Bolivariana de Cunaviche y Puerto Páez donde también cumplió funciones como cronista durante muchos años. Es miembro de la Asociación de cronistas de Venezuela y en 1997 es declarado cronista oficial del municipio Biruaca. Ha publicado algunas de sus investigaciones en los Tomos I y II de la Asociación de cronistas de Venezuela, así como también en periódicos y revistas del estado. Actualmente está dedicado a la investigación de hechos y personajes del municipio.

### José Rafael Cedeño

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Cunaviche  
**DIRECCIÓN** | Final de la Calle El Chigal



Cronista, músico y compositor, José Rafael Cedeño nació en Cunaviche y es descendiente de indígenas otomacos. Fue fundador del partido comunista en Apure y trabajó en la radio cultural, además de haber trabajado como ayudante de laboratorio en la Central del Limón. Entre 1952 y 1954 trabajó en el Instituto de Fiebre Aftosa de Mantecal. En 1954 regresó a Cunaviche, se casó y de esa unión tuvo seis hijos. En la década 1970 trabajó en los tribunales jubilándose en 1995. Su inclinación por la historia local lo llevó a recopilar durante más de treinta años, las anécdotas y sucesos de interés histórico de Cunaviche, lo que le llevaría a convertirse en el cronista de esta localidad. Desarrolló además una prolífica carrera como músico y compositor. Entre las piezas musicales más conocidas de su autoría se encuentran *Romance de Cunaviche* interpretada y grabada por Antonio Castillo, y *Motivo* grabada por Alexis Machado.

### Producciones Cachilapo

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Fundo Cachilapo  
**DIRECCIÓN** | Km 6 de la Carretera Nacional Biruaca Achaguas  
**ADSCRIPCIÓN** | Privada  
**ADMINISTRADOR CUSTODIO O RESPONSABLE** | Pablo Jacinto Orozco y Darío Silva



Llamado originalmente Discos Cachilapo, actualmente se le conoce como Producciones Cachilapo y es una de las más importantes empresas discográficas del estado Apure. Su labor en beneficio de la difusión de importantes exponentes de la música tradicional llanera ha sido reconocida por la Gobernación de Apure como patrimonio cultural del estado. Fundada por Pablo Jacinto Orozco conocido como Jacinto Martínez o *El pariente Jacinto* y el músico Darío Silva, también conocido como *El pollo de San Fernando*, lleva más de tres décadas dedicadas a la promoción y difusión de la música llanera. Fue el primer sello discográfico del sur de Venezuela y ha producido a reconocidas figuras como El Indio Figueredo, Eneas Perdomo, José Alí Nieves, Reyna Lucero y Reynaldo Armas. Esta empresa ha sido premiada con numerosos reconocimientos nacionales y regionales.



### Sabanas de Cunaviche, canción

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | San Miguel de Cunaviche

Es un pasaje inspirado en la flora y la fauna las inmensas llanuras que conforman la región, la existencia del llanero y el territorio cotidiano que le provee de medio de vida y de sustento. Dos figuras emblemáticas de la música llanera, ambos fallecidos, fueron los artífices de esta pieza musical del patrimonio cultural de los apureños. La letra fue escrita por José Romero Bello y la música fue compuesta por José Catire Carpio. Su letra es:

Sabanas de Cunaviche  
 dile a todos tus garceros  
 que con un manto de rosas  
 se está vistiendo el estero  
 y que en San Juan de Payara  
 hay un trochar de luceros.

Dile a tu Garza morena  
 y al Alcaraván playero.  
 que en lagunas de Apurito  
 la luna teje el sendero  
 porque ha seguido escuchando  
 el cantar de los copleros.

Sabanas de Cunaviche  
 dile al Arauca señero  
 que le transmita al Apure  
 un pasaje arichunero  
 y que lo canten las aguas  
 en claras noches de enero.

En la brisa de la aurora  
 se oye el cantar de un jilguero  
 viene en brazos de Arichuna  
 la voz de José Romero  
 para ofrendarle a Atamaica  
 aires del Cunavichero.

### Pedro Damián Rodríguez, Pedro Gamarra

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | cuarta transversal, carretera nacional Biruaca- Achaguas, detrás del Comando de la Guardia Nacional



Nació en Biruaca el 29 de julio de 1949. Era mucho más conocido por el nombre artístico de *Pedro Gamarra*. Se inició en el canto en el programa radial de talentos Los Pitaquitos que conducía el locutor Hugo Laprea. Sus primeras presentaciones profesionales las realizó a inicios de 1970 con diferentes conjuntos musicales de la región para quienes interpretaba guarachas, boleros, baladas y música llanera, derivando cada vez más y con el paso de los años, hacia este género musical que le llevaría a ser reconocido como cantante y compositor de música tradicional venezolana. Participó como intérprete en varias producciones discográficas. Entre algunos de los temas que interpretaba destacan *Holocausto de amor*, *Embajador es mi oficio*, *Amores de mi tierra* y *El gabán pelotero*. Representó a Venezuela en un festival musical realizado en España. En Colombia dejó un disco grabado de Salsa que nunca salió a la venta. Es valorado en la comunidad por ser uno de los principales intérpretes musicales del municipio Biruaca. Pedro Damián Rodríguez falleció en un accidente de tránsito en el año 2000.

### Pedro Camejo, obra pictórica

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | San Juan de Payara  
**DIRECCIÓN** | Calle Rómulo Gallegos, cruce con calle Bolívar, diagonal a la plaza Bolívar  
**ADSCRIPCIÓN** | Pública  
**ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE** | Alcaldía del municipio Pedro Camejo

Es una obra pictórica realizada al óleo sobre lienzo, figurativa, dentro de los esquemas de la pintura neoclásica, que representa al héroe epónimo del municipio momentos antes de morir frente al general José Antonio Páez. La obra fue ejecutada por el artista Roberto Pimentel y mide 2,80 m de ancho por 1,80 m de alto. Permanece expuesta en la sala de sesiones de la alcaldía del municipio Pedro Camejo, junto a 6 lienzos más.





### Yofrank Pérez

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Calle 2, casa n° 20,  
 barrio Libertador

Nació el 24 de octubre de 1993 en San Fernando de Apure y aún a su escasa edad, ya ha participado en numerosos festivales y certámenes de música llanera, ello se debe a

que creció en un entorno familiar compuesto por varios músicos, intérpretes, copleros y cantautores, entre ellos su padre quien se destaca como arpista profesional. A los ocho años de edad empezó por participar en diversos eventos públicos, familiares y escolares, lo que le impulsó a participar en varias ediciones del certamen Cantar claro nacional, la Voz de Oro infantil de San Casimiro y la Voz de Oro de la Fundación del Niño. Además de cantar se destaca en la ejecución de varios instrumentos musicales como el cuatro y las maracas. Algunas de las piezas que interpreta son obras compuestas por él.

### José Mercedes Olivero

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Los Pajales

Nació en Elorza el 5 de septiembre de 1963. A los catorce años aprendió a tocar arpa y desde ese entonces su devoción por este instrumento lo llevó a ser valorado como uno de los músicos más solicitados de la región en la ejecución de este instrumento. Muchos compositores e intérpretes de



música llanera han grabado producciones musicales con él. Como músico también posee habilidades como cuatristero y maraquero, llegando a participar durante su trayectoria musical en más de 200 producciones discográficas. Su labor musical es compartida con su actividad docente.

### Argenis Méndez Echenique

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Urbanización Llano Alto

Nació en El Yagual, municipio Achaguas del estado Apure donde realizó sus estudios de primaria y luego se trasladó a San Fernando para cursar estudios de bachillerato, los cuales culminó en el año 1967. Sus estudios superiores los realizó en Mérida egresando como licenciado en Educación. Además de ejercer como docente, ha ocupado importantes cargos a nivel regional en el Ministerio de Educación. Fue fundador, redactor y colaborador de diferentes periódicos del estado Apure. Ha recibido varios reconocimientos por su incansable labor como investigador, educador, articulista, ensayista, cronista, cuentista e historiador. Ha fundado varias instituciones culturales, entre las que destacan la Sociedad Bolivariana de Apure. Es miembro correspondiente de la Academia Nacional de la Historia desde 1984, Cronista oficial de San Fernando de Apure desde 1988 y autor de diversas obras de carácter histórico como *Historia de Apure*, texto que posee tres reediciones.



### Fábrica de instrumentos de Santa Rufina

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Santa Rufina  
**DIRECCIÓN** | Calle perimetral con callejón 5  
**ADSCRIPCIÓN** | Privada  
**PROPIETARIO** | Carlos Alfredo Sanoja

Pequeño galpón tipo corredor, que posee techo de zinc sobre tubos de hierro y paredes de bloque. Cuenta con herramientas como serruchos, lijadoras, machetes, formón, entre otros. Allí se reparan y fabrican instrumentos musicales como: arpas, cuatros, bandolinas y guitarras, utilizando materia prima proveniente de aserraderos y madereras locales y del centro del país. No sólo se fabrican instrumentos musicales sino que también se realizan algunos trabajos de reparación general. Este lugar es valorado en la comunidad por representar una fuente de trabajo y aprendizaje para los miembros de la localidad.



### Reynaldo Antonio Fernández Liss

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Primera calle, sector Las Delicias, casa n° 131

Nació en Caracas el 15 de septiembre de 1925 y desde muy temprana edad manifestó su inclinación por la música y más tarde por la composición. Esta pasión por la música la compartió con sus oficios de registrador principal, Guardia Nacional, prefecto de El Yagual e investigador cultural de la Fundación Rómulo Gallegos de Apure. Se graduó de bachiller en ciencias y humanidades. Casi toda su obra musical la desarrolló en el municipio Biruaca. Los últimos años de su vida los dedicó casi exclusivamente a la composición musical y a impartir clases de violín, guitarra, cuatro y bandolina. Reynaldo Fernández es valorado en la comunidad por su importante legado musical que constituye un aporte a la historia cultural del estado Apure. Falleció el 12 de octubre de 1997. Su obra musical más conocida, titulada *Canto a Apure* y cuya letra reproducimos a continuación, refleja el profundo amor por la tierra que lo acogió y lo vio crecer:

Apure te canto con amor,  
 la canción de un llanero que ama...  
 tus pampas y tus lindas mujeres,  
 ¡Oh... pedazo de suelo, el que me vio nacer...!  
 Se oye el mugir del toro en la sabana,  
 la brisa fresca que me trae recuerdos...  
 oigo sonar el cuatro y las maracas  
 y del arpa su dulce bordonear...

Coro

No me olvides Apure, nunca te olvidaré,  
 aunque distante me encuentre, a ti recordaré...  
 porque te quiero mi Apure con todo el corazón  
 hoy te ofrezco mi Apure, esta humilde canción...

Las playas de tus ríos, bañadas por la luna,  
 sus aguas infortunadas las vienen a besar...  
 las garzas solitarias, pensando en no se qué,  
 como el llanero piensa en su amor que se fue...

### Alighieri Filiberto González

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | carretera nacional vía  
 Achaguas a 800 metros de la  
 Encrucijada de Biruaca



Alighieri Filiberto González nació en San Fernando de Apure el 26 de julio de 1932. Desde pequeño se inclinó hacia las artes y en especial hacia el dibujo. En la escuela destacaba en las áreas de artes plásticas y fue de los primeros en su promoción. En la década de 1950 se marchó a Caracas para continuar sus estudios y allí vivió cerca de un taller donde realizaban estatuas y monumentos para cementerios y plazas. Su primer trabajo como artista fue un busto de su esposa modelado en arcilla y luego vaciado en artificial. Entre sus obras más destacadas se encuentran la escultura de Simón Bolívar sobre un globo terráqueo que se encuentra en la plaza Bolívar de Biruaca, María Lionza y José Gregorio Hernández ubicado en el cementerio de Mantecal.

### Mayra Lisett Tovar

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Urbanización Santa Rufina,  
 3° etapa



Nació a orillas del caño Ori-chuna en Elorza, estado Apure, el 19 abril de 1972. Desde muy temprana edad empezó a desarrollar sus inclinaciones artísticas hacia la música y ya a los 6 años, cuando se radica con sus padres en Biruaca, inicia sus presentaciones en diversos escenarios de la región. Ha participado en varios certámenes de música tradicional y lleva varias producciones discográficas. Es una de las más afamadas figuras del canto llanero.

### Cuchimé, agrupación cultural

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Cunaviche  
**DIRECCIÓN** | Calle principal de Cunaviche  
**ADSCRIPCIÓN** | Privada  
**ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE** | Manuel Antonio Luna

Constituida en 1989 con la finalidad de promover e incentivar el desarrollo de las artes escénicas, la música tradicional y los eventos deportivos ha formado a muchos adolescentes y niños en estas actividades además de fomentar la elaboración y desarrollo de proyectos culturales.

# 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.



### Leyenda de caño El Negro

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Carretera Nacional vía San Juan de Payara

La leyenda del caño El Negro se refiere a una mujer que pide cola en la carretera a los viajeros que se encuentran solos, una vez en el automóvil no le dirige la palabra al conductor en todo el camino ni se deja ver el rostro y desaparece de pronto dejando a los conductores perplejos. Quienes la suben a su vehículo dicen que la han visto cruzando el caño caminando sobre el agua. Cuentan que un conductor que le dio la cola a esta mujer iba hablando tanto que ni siquiera percibió que se desvió del camino y que la extraña mujer había desaparecido.

### Dulces de Payarita

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Payarita

En el kilómetro 20 de la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, se encuentra el sector conocido como Payarita. Los habitantes de esta comunidad llevan adelante una empresa



comunitaria dedicada a la producción, venta y distribución de dulces artesanales. Los pobladores comenzaron vendiendo sus dulces en la orilla de la carretera y han tenido tanto éxito que se ha constituido en una referencia dentro del municipio, convirtiéndose en un lugar de parada obligatoria de todos los que pasan por allí. Actualmente se realizan en un local construido para tal fin donde se venden y distribuyen dulces artesanales empacados.

### Roscas de maíz Cariaco

**MUNICIPIO** | Ambos municipios



Estas roscas se preparan con maíz cariaco, clavitos dulces, canela, anís y panela dulce. Las roscas son cocinadas en un horno de tierra que emplea leña. Luego de mezclar todos los ingredientes, se realizan las roscas y se hornean durante quince minutos.

### Dulce de Ocumo

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Las Mangas  
**DIRECCIÓN** | Kilómetro 20, Carretera Nacional Biruaca- Achaguas

Es una de las especialidades gastronómicas de este municipio y se realiza en el caserío Las Mangas, según una receta perteneciente a una vecina de esta localidad de nombre Petra Villanueva, quien desde hace décadas elabora este postre que es delicia de propios y foráneos. Para su preparación se pelan los ocumos y se sancochan hasta que ablanden, se licúan con leche, vainilla y huevos, para luego cocinarlos a fuego lento en una olla tapada, agregándoles azúcar o panela rallada. La vainilla puede sustituirse por canela en rama al momento de llevar el dulce al fuego, pero no deben utilizarse las dos esencias juntas. Cuando la preparación esté espesa se le agrega leche condensada.



### Dulce de lechosa

**MUNICIPIO** | Ambos municipios



Es un dulce tradicional en toda Venezuela y su elaboración está asociada a la Semana Santa y a la Navidad. Para su preparación la lechosa verde o pintona se pela y limpia, se corta en tiras o en trozos largos y delgados en forma de gajos pequeños o en forma de dados y se deja remojando en agua con una pizca de bicarbonato durante una noche. Hay quienes en vez de bicarbonato lavan los trozos picados en agua de ceniza y los colocan al sol por un día. Al día siguiente se derrite un poco de panela con agua en una olla y se procede a cocinar los trozos de lechosa a fuego lento, agregándole hojas de limón o naranja. Hay quien cocina los trozos de lechosa en agua a la que se le agrega la panela rallada, clavos de olor y guayabitas, cocinando a fuego lento en una olla tapada hasta que esté en su punto. Cuando el líquido del cocido reduce la mezcla se convierte en un melado, lo que indica que el dulce está listo. En el municipio Biruaca, destaca el dulce de lechosa de Rosa Julia Colmenares, en el poblado Las Cotúas, ubicado en el kilómetro 20 de la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, del que se dice posee un toque especial y exclusivo, que deriva en su suave textura.



### Carne asada en vara

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Este tradicional plato se asocia generalmente la vida del llano y se preparada en toda celebración o festividad llanera. Su principal ingrediente es la carne de res, cortada en presas y puestas a cocinar en estacas al fuego directo de una hoguera. A la carne se le añade sal mientras en el suelo se coloca una gran cantidad de leña y se enciende para que se haga brasa,

una vez que estén listas se procede a colocar la carne en toda la extensión de la vara que se clava en el suelo cerca de las brasas por espacio de tres a cuatro horas, dependiendo de la intensidad del fuego. Sólo se adereza con sal y los comensales se sirven directamente de la vara las piezas que deseen. En los llanos se acostumbra a comer carne en vara acompañada de yuca, hallaquita o cachapa de maíz.

### Árbol de yuca

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Lechozal  
**DIRECCIÓN** | Entrada a la comunidad  
**ADSCRIPCIÓN** | Privada  
**ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE** | Jacinto Martínez



Se trata de un árbol que mide 6 m de alto y posee frondosas ramas que le permiten alcanzar unos 4 m de diámetro. Fue traído a la comunidad de Lechozal desde Colombia hace casi dos décadas y es una especie extraña en Apure. Algunas de sus raíces sobresalen de la tierra. Es un tipo de árbol ornamental que se usa como un punto de referencia para indicar dirección de fundos aledaños al de Jacinto Martínez, su actual propietario.

### Sancocho de Curito

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

El curito es un pez que en verano se consigue en esteros y caños en proceso de sequía. Para preparar el sancocho de curito, primero se lava el pescado con agua fresca y luego se limpia más a fondo con agua caliente, sujetando al pez y removiendo con movimientos circulares todo el barro y sangre de sus agallas, lo que según se dice, produce un ruido característico que indica cuándo está listo para cocinarlo. En el caldero se hierven yuca, topocho, auyama, papa, ocumo, entre otras verduras peladas y picadas hasta que ablanden. Luego se agregan los curitos. Algunas personas le dan un toque de limón o picante según el gusto del comensal. Se dice que su carne es afrodisíaca y su fácil obtención la hace un plato muy solicitado.



### Conservas de Batata

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Barrio La Odisea, callejón N° 5  
**PROPIETARIO** | Luisa Pulido



Esta receta es creación de Luisa Pulido y sus ingredientes son batata y azúcar, en la misma medida o peso. Para su preparación se deben pelar las batatas, luego se sancochan hasta que estén blanditas, se sacan del agua, se trituran y se pasan por un colador de alambre para que quede muy fina. Posteriormente se coloca en una olla a fuego lento la masa de la batata con el azúcar, revolviendo hasta que coja punto, es decir, hasta que se vea el fondo de la olla. Después se espolvorea un platón con abundante azúcar, se cortan las conservas del tamaño que se desee y se dejan secar y enfriar antes de servirse.

### Buñuelos de yuca

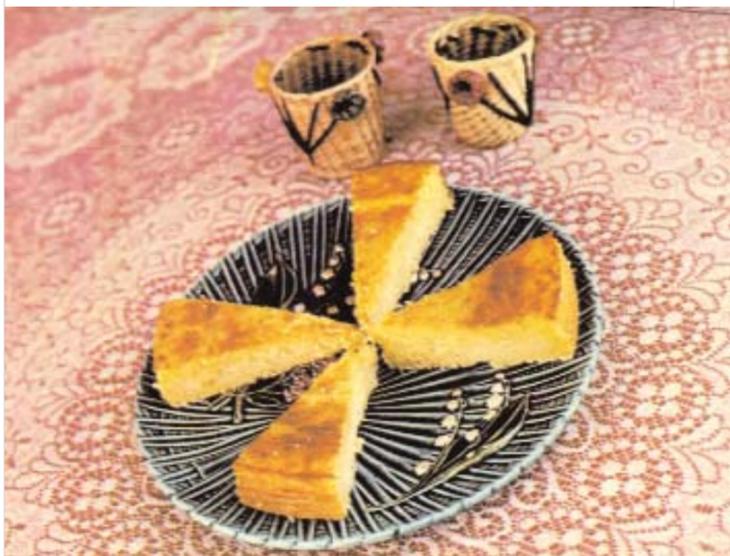
**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Lechozal  
**DIRECCIÓN** | Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, Fundo Cachilapo

Estos deliciosos buñuelos se sirven por lo general durante la época de Semana Santa, diciembre o en otras festividades de importancia. Pueden ser servidos con queso o natilla. Para su preparación se sancocha la yuca con sal al gusto y se muele, aparte se baten los huevos que posteriormente se compactan con la yuca y se amasan untando las manos con un poco de aceite. Luego se realizan bolitas que se fríen en aceite y después se les añade miel.

### Torta de queso

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Los ingredientes necesarios para la elaboración de la torta de queso son: medio kilo de queso blanco rallado, medio kilo de azúcar, seis huevos, una taza de leche, dos cucharadas de mantequilla derretida, media cucharadita de canela y media cucharadita de clavos. En su preparación



se baten las claras de huevo a punto de suspiro y se le agregan las yemas de los huevos una por una, el azúcar poco a poco, la leche, el queso y la mantequilla. Por último se añaden las especias, las dos cucharadas de harina y se bate bien la mezcla. Aparte se unta un molde con la mantequilla y se espolvorea con harina, vaciándose en él la mezcla, posteriormente se hornea a temperatura normal y una vez listo se deja reposar para retirar la torta del molde. Por último la torta se espolvorea con azúcar fina. Una de las personas destacadas en la elaboración de esta torta es Zoraida Núñez, en la Urbanización Llano Alto de la ciudad de Biruaca, en el municipio del mismo nombre, quien además elabora una gran variedad de postres.

### Panelimón

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Barrio La Campereña, vereda 6  
**PROPIETARIO** | Jesús Ravelo



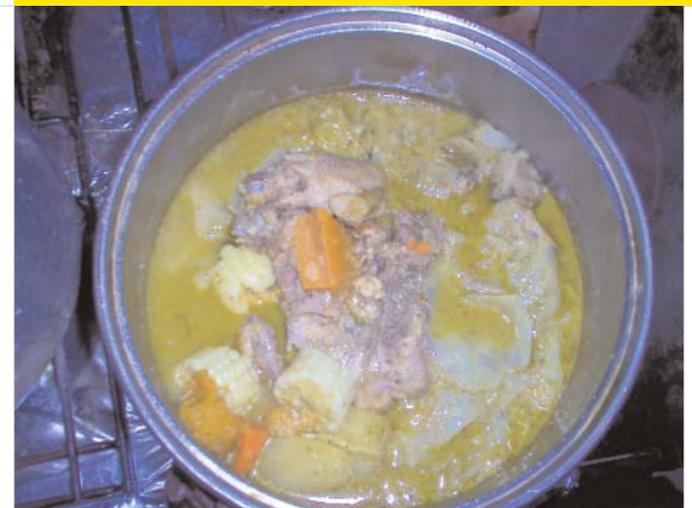
Para la elaboración de esta bebida conocida como el panelimón de Ravelo, debido a su creador Jesús Ravelo, se necesitan seis litros de agua, 30 limones con bastante jugo, dos panelas de papelón rallado y un toque de bicarbonato. Estos ingredientes se revuelven bien para que la panela se disuelva completamente, se le agrega hielo y se disfruta su refrescante sabor. El Panelimón es valorado en la comunidad como una excelente bebida refrescante para las épocas de calor.

### Frijoles con chicharrón

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca  
**DIRECCIÓN** | Urbanización Las Terrazas, cuarta transversal, casa N° 37



Para preparar este sabroso plato se colocan los frijoles a hervir hasta que ablanden y luego se añade sal. Aparte se debe tener listo el sofrito con aliños como: cebolla, tomate, ajíes, ajos y cilantro de monte picadito en aceite onotado, igualmente con antelación se deben freír los chicharrones. Estos ingredientes se agregan a los frijoles y se cocinan por espacio de veinte o treinta minutos, sin dejarlos secar. Este plato se suele acompañar con arroz blanco, plátano sancochado, yuca o hallaquitas. Anita Reverón se destaca en la comunidad con la preparación de este plato que es valorado en la comunidad por su exquisito sabor.



### Hervido de res

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

El hervido de res es parte del arte culinario llanero y constituye siempre un entremés de la ternera llanera, razón por la cual se aprovecha los huesos de la ternera para su preparación. En una olla grande llamada en el llano canarí, se pone a hervir el agua, para después agregar los huesos y la sal por espacio de una hora, luego se agregan las verduras picadas en trozos. Las verduras añadidas son: ocumo, yuca, auyama, batata y topocho verde; siempre se debe agregar la yuca primero por ser más dura. Aparte se pican la cebolla, el ajo y los ajíes, que se sofrirán en un poco de aceite; luego este sofrito se añade al hervido. Cuando las verduras se estén ablandando se les agregan las ramas y hojas de cilantro verde y cilantro de monte, se cocina unos minutos más, se retira del fuego y se deja reposar un poco. Esta receta es valorada en la comunidad debido a su alto poder alimenticio.

### Tortilla de huevos de baba

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Sabanas de Bagazú

Plato elaborado a base de huevos de gallina y de baba. Para la preparación de una tortilla de cuatro personas se utilizan cinco huevos de gallina completos y dos yemas de huevos de baba, cilantro, ají, cebolla, cebollín, tomate, sal, onoto y un toque de pimienta. Se deben batir todos los huevos y agregar la sal, el onoto y la pimienta, y luego mezclar esto con los aliños bien picaditos. Posteriormente se vierte este contenido en un sartén caliente engrasado en aceite. Cuando uno de los lados de la tortilla esté bien dorado se le da vuelta hasta cocinarla completamente. Este plato usualmente se sirve acompañado con arepas durante el desayuno. Algunas personas preparan esta tortilla agregando harina de trigo a la mezcla. Una de las personas más destacadas



en la comunidad en la preparación de este plato es Rosita Meléndez, quien asegura modestamente que todas las mujeres de la comunidad son especialistas en esta tortilla.

### Huevos de baba

| MUNICIPIO | Biruaca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Sabanas de Bagazú



Los huevos de baba poseen un alto valor nutritivo y rico sabor que los hacen muy populares y buscados durante las bajadas de agua en el llano, momento en el cual comienzan a poner sus huevos las babas. En tiempo de poner, las babas colocan sus huevos en la arena de la orilla de los ríos, y los tapan con ramas y hojas para esconderlos de los depredadores. Robarle los huevos a una baba es una gran audacia debido a la peligrosidad de la acción, ya que al ser descubiertos más de una persona ha sido embestida o mordida por este animal.

### Manteca de raya

| MUNICIPIO | Biruaca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Sabanas de Bagazú

| DIRECCIÓN | Caño Bagazú

La manteca de raya es conocida en la localidad por sus propiedades medicinales en el tratamiento principalmente del asma. Los llaneros afirman que la manteca de raya con miel



es un excelente remedio para combatir esta enfermedad respiratoria. Al cortar o abrir una raya ésta segrega la manteca, que se retira y luego se calienta para derretirla. Al enfriarse se embotella y se vende como curativo en las carreteras del municipio Biruaca y en las orillas de las casas cerca de los caños y ríos. Es un tratamiento valorado en la comunidad debido a la eficacia de sus propiedades medicinales.

### Almidoncitos

| MUNICIPIO | Ambos municipios



Los almidoncitos son un tipo de alimento que se hacen como complemento alimenticio para los niños. Este producto se extrae de distintas semillas como el almendrán y la chiga, o de frutos como el merecure, o incluso a partir de tubérculos como el changuango y la yuca. Pero el método de obtención de este producto varía de acuerdo a la semilla o tubérculo que se emplee, por ejemplo, de la semilla de chiga, que es un tipo de fruto que crece en una vaina larga en los árboles del mismo nombre, se pila la semilla, ello produce un jugo y la pulpa, el jugo se cuele con agua hasta que pierda el sabor amargo característico y lo que se obtiene es el almidón que se deja reposar evaporándose el exceso de agua y solidificándose. Luego se procede a pulverizarlo y se espolvorea en agua caliente hasta lograr una textura gelatinosa que se complementa con leche, azúcar y especias al gusto.

El almidón de la yuca es uno de los productos que se obtiene del procesamiento de este tubérculo para la obtención del casabe, por ejemplo. La yuca amarga empleada para la elaboración del casabe se muele, luego se le saca el yare y el almidón que se puede mezclar con azúcar o papelón o batata hervida y en puré como complemento alimenticio para niños. El almidón disuelto en agua sirve además para compactar la harina de yuca cuando se hace la naiboa.

En el caso del merecure, producto cuyo origen está asociado a las culturas indígenas, y tradicional en poblaciones como Los Caños y en Cunaviche del municipio Pedro Camejo, se obtiene el almidón de pelar el fruto hasta

obtener la pulpa, que se muele y cuele. Posteriormente se coloca la masa con un poco de agua en un trapo de tela y se guinda durante un día para dejarlo escurrir. Una vez seco se forma una masa harinosa que se mezcla preferentemente con leche y con lo que se obtiene un atol nutritivo, generalmente empleado para la alimentación infantil. Para estas comunidades la obtención y preparación del almidón de la llamada pepa de merecure es una actividad diaria.

Con el fruto del changuango, que es una planta de tallo largo y delgado, cuyo fruto es parecido a la papa común, también se hace almidón para consumo infantil. La fruta se pela hasta obtener la pulpa, la cual se muele hasta que quede en forma de masa. Esta masa se cuele con agua unas tres veces, para luego dejarla reposar hasta que se compacte. La masa se deja en un cincho durante un día, hasta que queda lista la harina para preparar el atol con leche. El almidón de changuango es ideal en los desayunos debido a la cantidad de calorías que aporta a la dieta.

El almidón sirve además para la preparación de postres como los conocidos almidoncitos que se hacen con clavos de olor, agua de azahar, dos cucharadas de canela en polvo, ½ kg de almidón molido, ¼ kg de margarina, dos huevos, 100 a 200 gr de azúcar y pulpa de mango. Primero se amasan todos los ingredientes hasta formar una pasta suave que debe estirarse con un rodillo sin dejarla muy delgada. A continuación se corta en triángulos a los cuales se les realiza pequeños cortes decorativos con un cuchillo, luego se envuelve con ellos la pulpa del mango y se hornean en platonos engrasados a 300 °C hasta que estén dorados.



### Chigüire salado

| MUNICIPIO | Biruaca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Sabanas de Bagazú

Plato tradicional en la época de Semana Santa, dada la tradición católica de no comer carne roja durante este período. Para su preparación el llanero caza al Chigüire con anticipación y lo despresa en "salones", es decir en pedazos grandes de carne. El nombre de este plato se debe a que para evitar la descomposición de la carne se le coloca sal, mientras se guinda en una cuerda o gancho para secarla al sol hasta quedar "hecho cuero". Actualmente es difícil conseguir esta preciada carne debido a que la población silvestre de este roedor acuático se ha visto mermada. Es un plato tradicional valorado en la comunidad debido al gran gusto y sabor de su carne.

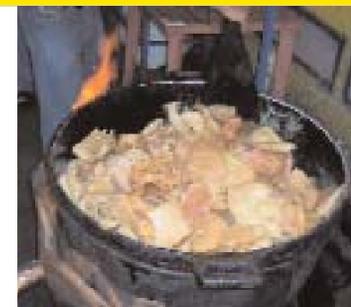
### Chicharrones

| MUNICIPIO | Biruaca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los Pajales

Es uno de los rellenos o acompañantes más solicitados para degustar con cachapas, hallaquitas, arepas, yuca, entre otros. Para su preparación se corta las lonjas o tocino de

cochino, se pasan por agua caliente con sal al gusto, cortándolos posteriormente en cuadros pequeños, medianos o grandes. Se colocan en un caldero con poca agua y se fríen, a medida que la cocción sea mayor se les va salpicando con agua para que se abomben.



### Arroz con leche

| MUNICIPIO | Biruaca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Lechozal

| DIRECCIÓN | Kilómetro 6, Carretera Nacional Biruaca- Achaguas



Este postre se prepara poniendo a hervir la leche de vaca recién ordeñada y cuando hierve se le agrega el arroz y el azúcar, junto a los clavos de olor y canela en rama. Luego se remueve constantemente a fuego lento hasta que el arroz ablande. Jacinto Martínez se destaca en la comunidad en la elaboración de este postre siendo para él una distracción encender su cocina y prepararlo en presencia de sus invitados. Al preparar su arroz con leche en el fogón le saca algo de leña al final para que quede a fuego lento y no lo tapa para evitar que el arroz se ahume y pierda su sabor original.

### Dulce de higos

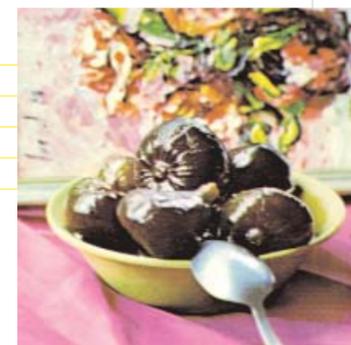
| MUNICIPIO | Biruaca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Capote

| DIRECCIÓN | Carretera Nacional Biruaca- San Juan de Payara

Para la elaboración del dulce de higos se toman los higos verdes y se raspan con un cuchillo para eliminar la característica pelusa de la fruta.

Luego se ponen a hervir hasta que ablanden en agua con azúcar o panela, clavos dulces y guayabitas, y se dejan cocinar hasta que espese el melado. En el poblado de



Capote, Doña Rosa Rodríguez es especialista en la preparación de dulces criollos y asegura que la elaboración de este postre requiere de la colaboración de varias personas en su elaboración.

## Hervido de gallina

**MUNICIPIO** | Ambos municipios



Para preparar este espeso y nutritivo caldo, que suele usarse para revivir las fuerzas de alguien tras un enorme esfuerzo físico, una enfermedad o anemia, se coloca a hervir la carne de gallina para que ablande; luego que la carne ha tomado una consistencia más suave se agrega cebolla, yuca, ocumo, topocho y auyama; algunas personas agregan papas y apio. En una olla aparte se sofríen cebolla, ajo, tomate y ajíes que son agregados al caldo posteriormente. En el municipio Biruaca, destaca por la elaboración de este plato, Petra Quiñones, en el poblado de Lechozal, ubicado en el kilómetro 7 de la Carretera Nacional Biruaca-Achaguas, quien es solicitada en numerosas reuniones y parrandas llaneras de la zona para preparar esta especialidad.

## Ajicero de leche

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Capote  
**DIRECCIÓN** | Carretera Nacional  
Biruaca- San Juan de Payara

Para elaborar el ajicero de leche se hierve la leche recién ordeñada y se le agrega sal al gusto. Se embotella únicamente en envases de vidrio y se le

agrega grandes trozos de ají dulce. Para aquellas personas que se inclinan por el picante se debe sustituir algunos ajíes dulces por picantes. Este aderezo es valorado en la comunidad por el toque especial que le agrega a las comidas, así como también por lo económico de su preparación.

## José Naranjo, rezadero

**MUNICIPIO** | Biruaca  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Agua Verde  
**DIRECCIÓN** | Carretera vía Las Mangas

Destaca en la localidad por rezar oraciones para espantar los gusanos de las plantaciones, para hacer desaparecer las llagas del ganado o en las personas y curar el mal de ojo, entre otras dolencias. Cuenta que tiene una oración para cada mal o situación determinada. Sus oraciones son secretas y sólo las transmitirá a quien demuestre querer aprender para hacer el bien con ellas, seleccionando a una persona que será el portador de estas fuerzas. Es valorado por ser portador de un conocimiento ancestral que ha demostrado ser eficaz en el tratamiento de diversos males y en la protección de los conucos y las plantaciones.

## Cachapas y mazamorra

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

La cachapa es uno de los platos tradicionales de la región que se disfruta principalmente en los meses de julio, agosto y septiembre, porque son los meses en que hay una enorme producción de maíz.



Al recolectar el maíz se escoge el tierno para la preparación de la cachapa que es esencialmente una torta de maíz asada en una plancha de metal o barro. Los ingredientes para su preparación son maíz, sal y azúcar, en algunos casos se suele utilizar manteca de cochino para alcanzar una contextura suave. Se rellena con queso, jamón o carne mechada según las preferencias. En los meses de julio y agosto es común que este plato esté presente en las mesas de las familias de la región. Existe en Apure además la versión de rellenar la cachapa con carne asada en vara.

Para la elaboración de cachapas se toma cierta cantidad de mazorcas de maíz tierno dependiendo de la cantidad de cachapas que se deseen realizar, luego se procede a quitarles las hojas y la barba, extrayendo los granos de maíz

con cuidado para no picar parte de la tuza, que es el tronco del que penden los granos. Luego se muelen y se cuele en una coladora hecha de totuma, para separar la masa de los nepes que es como se le conoce a las pequeñas conchas que cubren a cada grano. Si el maíz no está bien tierno se le agrega un poco de aceite y leche para adelgazar la masa, aunque hay quienes emplean leche y manteca de marrano o aceite vegetal hasta que la mezcla se vuelva consistente.

Se le agrega sal y azúcar al gusto y se lleva a un fogón sobre budare de arcilla o metal. Previamente el budare se limpia con aceite y una hoja de maíz. Se vierte la masa en el budare caliente y se deja cocinar por cinco minutos de cada lado de la cachapa o hasta que agarre color, consistencia y textura. La cachapa llanera es un plato que puede disfrutarse con diversos acompañantes y es elaborada de manera conjunta entre familiares o amigos.

Parecida a la cachapa pero en una versión menos sólida, se encuentra la llamada mazamorra agria, que es elaborada a partir de la masa para cachapas sin colar y de los nepes de la masa ya colada, mezclados con un poco de agua. La mezcla se deja fermentar durante un día a temperatura ambiente sin sal ni azúcar. Pasado el día se le agrega agua y se cuele con un colador fino. El líquido resultante se lleva a fuego lento con un poco de sal y azúcar al gusto, moviendo constantemente hasta que hierva. Para obtener una mezcla suave se debe agregar agua tibia, si se desea una mezcla firme sólo se debe remover hasta hervir.

## Dulce de leche

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Para la elaboración de este tradicional dulce se pone a hervir la leche y se le agregan unas gotas de limón para que se corte, después se añade azúcar morena o panela, clavos de olor y ralladura de limón. Luego esta mezcla se deja hervir hasta compactarse y posteriormente se deja reposar. En el poblado Lechozal, en el kilómetro 4 de la Carretera Nacional Biruaca-Achaguas, son famosos los dulces de leche que hace Josefina Rodríguez cada mañana con leche recién ordeñada. También son reconocidos los famosos dulces de leche de búfala, que a diferencia de los antes descritos, se realiza con leche de la hembra del búfalo, que se produce en el hato La Guanota,



ubicado en la Carretera Nacional San Fernando- Biruaca, en el municipio Biruaca. De marca Bufito, este manjar elaborado con leche de búfala se obtiene de hervir la leche de búfala en pailas de hasta 2.000 l de capacidad. Allí se va mermando hasta quedar una crema espesa a la que se añade azúcar. Este producto es envasado en frascos de entre 200 y 1.000 cc para la comercialización regional y nacional. Es no sólo un producto ya tradicional en el estado Apure sino que además es valorado por tratarse de uno de los intentos por ofrecer productos tradicionales producidos a escala industrial.

## Gofio

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Los gofios son dulces elaborados a base de maíz seco que se preparan tomando 2 kg de maíz seco, tostados en un caldero hasta tomar una coloración dorada, se deja enfriar y luego se muele. Una vez convertido en harina se coloca una panela de papelón a derretir en un poco de agua a fuego moderado. Una vez disuelto el papelón se le agrega lentamente la harina de maíz, moviendo constantemente hasta que la mezcla sea consistente. Posteriormente la masa se extiende en una tabla o batea de madera enharinada y por último se corta en cuadrados similares a las tabletas. El gofio de maíz es valorado en la comunidad por ser una golosina muy nutritiva, de la que se dice, proporciona fuerza y vitalidad a quien lo consume.



## Pan de horno

**MUNICIPIO** | Biruaca

El pan de horno es quizá uno de los dulces tradicionales más difundidos en los estados sur occidentales de Venezuela. Se suele servir acompañado con el cafecito mañanero o



como merienda al atardecer. Es por lo general, un tipo de rosquilla de consistencia harinosa y compacta, muy seca y dulce. Para su elaboración se requieren 3 kg de maíz pilado o de maíz cariaco, una panela de papelón,  $\frac{3}{4}$  de manteca de ganado,  $\frac{1}{4}$  de manteca de cochino, tres rajas o palos de canela, una cucharada pequeña de clavitos dulces, una cucharada de anís y agua.

Se coloca el maíz en remojo durante tres días, cambiándole el agua diariamente. Al tercer día se seca con un paño o al sol, luego se muele con los demás ingredientes para amasarlos, obteniendo la mezcla lista para la elaboración de empanadas dulces, pan de horno y rosas. En la elaboración de esta mezcla es necesario ajustarse a la cantidad exacta de ingredientes, ya que si falla la medida en alguno de los ingredientes, la masa al momento de hornearse puede quebrarse. Algunas personas añaden huevos a la preparación y dejan secar el maíz durante cuatro días seguidos.

Tanto en los poblados de Payarita y La Morita I, del municipio Biruaca, en la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, el pan de horno es una especialidad gastronómica de referencia regional. En la calle Bolívar n° 2 de San Juan de Payara, del municipio Pedro Camejo, son famosos los panes de horno de la familia Arvelo.

### Jalea de mango

| MUNICIPIO | Ambos municipios

La jalea de mango es un tipo de mermelada que se elabora con la pulpa del mango sancochada y luego batida con una paleta agregando azúcar, hasta obtener una consistencia espesa de manera que pueda sostenerse sobre sí misma sin derramarse. Se realiza principalmente entre los meses de abril y julio, para aprovechar la enorme producción de mangos que aparecen por toda la geografía llanera con la llegada de las lluvias. Este dulce es valorado en muchas poblaciones de ambos municipios e incluso se ha convertido en un medio de producción para la subsistencia y el intercambio comercial.

### Arepa

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Entre las culturas que tienen en el maíz uno de sus principales alimentos, se encuentra la arepa como una de las tortas de maíz más comunes. En Venezuela, la arepa se sirve sola cuando es el principal acompañante de guisos y sopas, y es un plato tradicional en sí misma cuando se le rellena con los más variados acompañamientos que van desde carne guisada, mechada, pescado, caraoatas o queso entre otros muy variados rellenos. Existen diversos tipos de arepas de acuerdo a su modo de preparación. Por ejemplo las arepas



peladas son 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, amarlo con sal al gusto, darle la forma característica a las arepas y llevarlas al budare. Posteriormente se asan a la parrilla para terminar de cocerlas. Se acompañan con sustanciosos rellenos.

La arepa de maíz pilado se prepara con el maíz blanco pilado en un pilón de madera y después se sancocha hasta ablandarse. Seguidamente se muele en un molino de mano y con esta masa se procede a moldear las arepas, tenderlas en un budare de hierro y cocinarlas hasta que estén listas para el consumo. En el poblado El Manglar, ubicado en el kilómetro 18, en la desviación de la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas del municipio Biruaca, son famosas las arepas piladas de Juanita Luna.

### Catalina

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Las catalinas son un tipo de dulce seco, aplanado, generalmente de forma circular como un disco y coloración oscura, muy difundidas en todo el territorio venezolano. En la calle Bolívar de San Juan de Payara, en el municipio Pedro Camejo, la familia Peña se ha ocupado en elaborar la reconocida galleta desde hace más de 40 años. En su elaboración se emplea harina de trigo, azúcar, huevos, panela dulce, aliños y medio litro de aceite. Se hornean por 5 minutos en horno de barro. La familia Peña acostumbra a hornear hasta veinte bandejas capaces de contener cada una hasta 40 unidades debido a que distribuyen este producto en gran parte de Apure.



### Hallaca

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Es el plato tradicional navideño por excelencia en todo el territorio venezolano y varía en su composición según la región en que se prepare. Se trata de un pastel de maíz relleno con guiso y que se envuelve en hojas de plátano para finalizar su cocción hirviéndola en agua. Para su elaboración se necesita de mucha dedicación y por lo general, en ella intervienen todos los miembros de la familia distribuyendo las distintas tareas que requiere este tradicional plato. Mientras unos preparan el guiso, otros lavan y acondicionan las hojas de plátanos en que será envuelta la masa, que dará origen a la consistencia del pastel.

En los llanos se realiza con carne de cochino, res y gallina. Primero se sancocha y se corta en pequeños dados, la carne con la que se preparará un guiso para el relleno. El guiso se hace cocinando con un poco en aceite, alcaparras, vino tinto, cebolla, tomate, ajo, pasitas, cebollín picadito, ajíes picados, encurtidos, caldo de gallina y sal al gusto. El guiso debe hervirse hasta conseguir el gusto deseado.

La masa que le dará consistencia al pastel se hace con harina de maíz, caldo de gallina, mantequilla, agua y onoto al gusto. Cuando se tenga el guiso y la masa se extiende ésta sobre la hoja de plátano, previamente picada, lavada y onotada para agregar el guiso, que se adorna con aceitunas preferiblemente sin hueso, alcaparras y pasitas. Se envuelve todo en las hojas de plátano, se amarra la hallaca y en una olla con agua hirviendo y sal se introducen las hallacas para hervirlas durante 40 minutos aproximadamente y se dejan reposar antes de servir.



### Empanadas rellenas de dulce

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Se preparan con maíz cariaco, canela, clavos dulces, anís y panela. El relleno de estas empanadas puede ser de topocho, plátano, batata y ocumo entre otros. Para preparar el relleno de topocho se emplea topocho verde, panela dulce, trozos de canela y clavos dulces. Primero se sancochan los topochos, luego se muelen los clavos dulces y la canela, se mezclan con la panela dulce derretida a punto de caramelo hasta lograr el cocimiento total. Una vez realizado el relleno, las empanadas son horneadas en un horno de leña que se pone a calentar con leña y se introducen las empanadas en una bandeja engrasada por un espacio de veinte minutos una vez que la leña se gaste. Son famosas las empanadas dulces de Inés de Rodríguez, en el poblado Payarita del municipio Biruaca.



### Espanto de Lechozal

| MUNICIPIO | Biruaca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Lechozal

| DIRECCIÓN | Km 6, Carretera Nacional Biruaca- Achaguas

Desde que se fundó la población de Biruaca los primeros habitantes del caserío Lechozal conocen esta leyenda que se refiere a los ruidos de hierros u otros metales que se perciben dentro de las casas y no se observa quien los produce. Otras personas señalan que el ruido proviene de una carreta perteneciente a un coronel de la Guerra Federal que enterró unas morocotas y se encuentra cuidándolas. Ya los pobladores de la zona están acostumbrados a estos extraños ruidos y sólo se sorprenden los visitantes de la zona.



### Caballo negro, fábula

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Es costumbre entre los llaneros convertir las experiencias diarias en relatos cargados de imaginación para instruir con ellos a los niños y jóvenes. Existen muchas fábulas que se transmiten de manera oral y que fueron desarrolladas con la intención de educar a sus hijos, entre ellas una de las más difundidas es la de el caballo negro, que relata la historia de un caballo que salvó a su potrillo en el medio de una fuerte crecida de la corriente del río Juanaparo durante una recia tormenta. Después de rescatarlo, el potrillo contó a su padre que había ido a buscar el



lugar donde nace el arco iris. El caballo negro no le reprendió sino que lo felicitó por su valentía, recordándole no obstante que los jóvenes no tienen la experiencia de los mayores por lo que antes de inventar es mejor preguntar.

Esta fábula es una entre muchas que se transmiten de generación en generación y que son empleadas por los llaneros como moralejas que surten efecto en la crianza de los niños de la región.

### Cochino asado

| MUNICIPIO | Pedro Camejo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para la preparación del cochino asado se utiliza un horno de bloques de barro. En el mismo se coloca leña y se quema. Cuando hay suficiente brasa se colocan las presas de cochino ensartadas en un asador o vara con punta aguda. Las presas se ponen encima del horno para que se cocinen con el calor de la brasa. En la comunidad el cochino asado es muy apreciado por los turistas y habitantes. En especial en la población de La Macanilla, donde el alimento tiene alta demanda.

### Queso llanero

| MUNICIPIO | Ambos municipios

En el llano existen diversos tipos de quesos. Entre las variedades más comunes se encuentran el llamado queso llanero, el queso de leche de búfala y el queso de mano. Para elaborar el queso llanero se coloca la leche de vaca recién ordeñada en un recipiente amplio tamizándola con una coladora de totuma; se corta la leche con cuajo, que antiguamente se hacía con bilis de animal diluida en muy pequeña proporción en abundante suero y actualmente se hace con un derivado



de fabricación industrial, mucho más estable, disuelto en suero. Cuando la leche está cuajada se quiebra con una paleta y se deja reposar por cinco minutos. La cuajada debe quedar con un poco 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, ésta 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 lienzo y los excedentes de agua se escurren por huecos en el cincho. Se deja escurriendo durante unas 24 horas aproximadamente, tras lo cual, la cuajada se transforma 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 bote 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 botar el suero y quede duro. Este es el procedimiento que se emplea en el poblado de La Morita II, ubicado en la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas en el municipio Biruaca.

El queso de leche de búfala se produce en ambos municipios pero es en el municipio Biruaca donde se produce en mayor cantidad, específicamente en el poblado de La



Guanota, ubicado en la Carretera Nacional San Fernando-Biruaca, en el hato La Guanota. La fabricación de este queso comienza con el ordeño de las búfalas cuya leche es llevada a recipientes donde se coloca el cuajo, se deja cuajar y luego se le extrae el suero, se le coloca sal y se pone a escurrir en cinchos de madera. Se pueden emplear diferentes tamaños de comercialización que oscilan entre los 2 a 10 kg.

La elaboración del queso de mano 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.

### Raspado o cepillado

| MUNICIPIO | Ambos municipios



Es un helado que hace a partir de hielo de barreta o en bloque que es rallado con una máquina y al que se le agrega sabor artificial y según el gusto del comensal, se le añade leche condensada. Entre los sabores más comunes están el de colita, el de tamarindo y el de parchita. La máquina de raspar hielo suele estar fabricada en hierro macizo, con una cuchilla en la base para cortar el hielo cuando se gira una manilla lateral. Es una golo-



sina que se ha arraigado en la localidad, convirtiéndose en uno de los helados preferidos de grandes y chicos, que se encuentra presente en cualquier evento o celebración.

En muchos lugares la figura del raspadero está asociada con los domingos en las plazas, a la salida de los colegios y liceos y forma parte del paisaje urbano de muchos poblados en toda Venezuela, especialmente en aquellos días calurosos del verano en los que un raspado, cepillado o granizado, como también se le conoce, se convierte en un refrescante alivio a las inclemencias del sol. En Biruaca es muy conocido por este oficio, Pedro Moreno, quien durante los días de semana recorre toda la ciudad y ya desde el viernes en la tarde hasta el domingo, se instala en la plaza Bolívar de esta localidad para hacer la delicia de niños y adultos.

### Sayona, leyenda

| MUNICIPIO | Ambos municipios



Cuentan que es el ánima en pena de una hermosa mujer de larga cabellera que está vestida con una túnica o saya larga, de ahí su nombre. Esta mujer se les acercaba a los transeúntes a media noche y ellos al observar su hermoso cuerpo comenzaban a cortejarla a lo que respondía con una macabra sonrisa mostrando unos largos colmillos puntiagudos. En las afueras del poblado de Sabanas de Bagazú, del municipio Biruaca, se cuenta que este espectro lleva años asustando a transeúntes noctámbulos y fiesteros.

### Leyenda de el muertico

| MUNICIPIO | Biruaca

Hace muchos años, en los alrededores de La Cruz de Agua, en Biruaca, en la vía San Juan de Payara, se cuenta que se escuchaba el llanto insistente de un niño de muy corta edad. Los habitantes de la zona buscaban entre los matorrales la procedencia del llanto y tan pronto parecían llegar a un sitio, el llanto parecía venir de otro lugar. Al principio



pensaron que se trataba de un niño que se escondía en la maleza para burlarse de los que buscaban el origen del llanto, e incluso se pensaba que podría ser algún niño perdido lejos de su casa. Pero con el paso del tiempo, el llanto se hacía cada vez más insistente y al no encontrar a ningún niño se pensó que era asunto de espantos. Por muchos años y a veces durante varias noches seguidas, se escuchaba el llanto que no cesaba durante horas y horas.

Un día, los vecinos de la zona decidieron exorcizar al espanto que los tenía azorados con sus lamentos y se organizaron para buscar entre los matorrales algún sitio que revelara señales de un enterramiento o sepultura y dieron con un pequeño túmulo de tierra. Excavaron encontrando los restos de un niño de pocos días de nacido. Todos concluyeron que la criatura había sido enterrada sin recibir el sacramento del bautismo, por ello lo desenterraron, bautizaron los restos y volvieron a enterrarlos. A partir de esa noche y de ahí en adelante, no se volvieron a escuchar los lamentos que los habían atormentado durante mucho tiempo. Desde entonces y aunque son muy pocas las personas que conocen la ubicación exacta del entierro, se conoce al lugar con el nombre de el muertico.

### Pabellón criollo y pabellón veguero

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Es uno de los platos tradicionales más emblemáticos de toda Venezuela. Compuesto por arroz blanco, caraotas negras, carne mechada y tajadas fritas de plátano maduro. 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. Se dice que en este plato convergen las costumbres gastronómicas de la cultura afro venezolana, la europea y la nativa cultura indígena.

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

En el municipio Biruaca, son famosas las caraotas negras preparadas por Florelys Carpio, conocida como doña Flora, quien vive en la calle 4 del barrio La Campereña de la población de Biruaca. Ella deja remojando las caraotas en una olla durante toda la noche y al día siguiente les cambia el agua y las monta en agua para ablandarlas. Aparte en un caldero realiza un sofrito con cebolla, ajo, ajíes, pimentón rojo y tomate con un poco de aceite, para después añadirlo a las caraotas. Por último se agrega un poco de azúcar y se deja hervir otro rato. Para complementar agrega a su preparación comino.

Mientras que la carne mechada se hace a partir de la falda de la carne de res y se corta en trozos para luego ponerla a hervir con sal, cebolla, pimentón y ajíes. Cuando esté blanda se deja enfriar y se pisa con una piedra para desmenuzar o desmechar en finas hebras. Previamente a esto se deben cortar igualmente en finos hilos la cebolla, los ajíes, el pimentón y el ajo para realizar un sofrito onotado. A este sofrito se agregará la carne mechada para freírla con el resto de los ingredientes.

El pabellón veguero se diferencia del pabellón criollo en que se sustituye las caraotas negras por fríjol colorado, la carne mechada por pisillo de chigüire seco y las tajadas de plátano por tajadas de topocho verde también llamadas viejitas, fritas en aceite, pisadas con una piedra y rociadas con una pizca de sal. El arroz es el único contorno común que comparten ambos pabellones. Es recomendable acompañar este plato llanero con un refrescante guarapo de papelón con limón, ya que la carne seca de chigüire es salada para conservarla y ello genera sed en los comensales. Hace muchos años se legitimó en Apure esta receta culinaria con el nombre de pabellón veguero, teniendo en cuenta que el término veguero es una forma popular de referirse al llanero que trabajaba en el campo y era tímido u hosco con el habitante urbano. Actualmente el término veguero se asocia con la estirpe y estampa del llane-



ro. Se dice que en el municipio Biruaca, en el poblado Las Mangas, ubicado en el km 20 de la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, se prepara uno de los mejores pabellones vegueros de todo el municipio.

### Mata y fruto del onoto

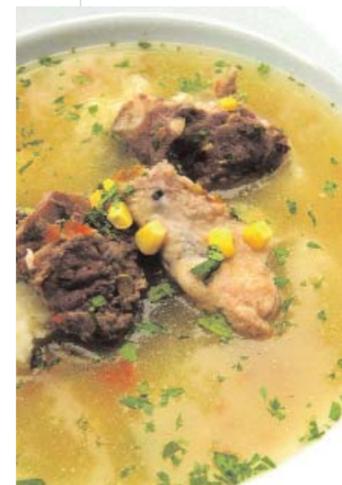
| MUNICIPIO | Ambos municipios



El árbol o mata de onoto es muy común en los patios de las casas del campo, ya que su fruto es un condimento indispensable en las comidas del llano venezolano. Un árbol de onoto puede alcanzar los 3 m de altura y llegar a abarcar con sus ramas un diámetro aproximado de 2,50 m. Produce un fruto en forma de capullos que resguardan las semillas, que son de color verde cuando están tiernas y rojas cuando están listas para el consumo. Este fruto mezclado con aceite de comer es un condimento muy apreciado por los habitantes del llano pues le da color y su sabor peculiar a las comidas. Asimismo es utilizado por las culturas indígenas como pintura corporal. También tiene propiedades medicinales, ya que sus raíces y hojas hervidas en agua se emplean para el tratamiento de enfermedades como la hepatitis y la diarrea.

### Cruzado llanero

| MUNICIPIO | Ambos municipios



Se trata de un sancocho de gallina y costillas de res con verduras cuya preparación consiste en ablandar la gallina en agua hirviendo y una vez la carne está blanda se añaden las costillas de res hasta que se ablanden. Posteriormente se añaden las verduras. Primero hay que echar la yuca, al ablandar se añaden los ocumos, posteriormente los to-

pochos y por último la auyama. En una olla aparte se realiza un sofrito con cebolla, ajo, tomate y se añade al cruzado. Antes de servir este plato se agregan los aliños verdes como el cilantro y el cilantro de monte, se deja cocinando por cinco minutos más y ya está listo para ser degustado.

### Chorizas de cochino

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Las chorizas de cochino se elaboran con tripas de cochino de 30 centímetros de largo aproximadamente en las que se agrega ají dulce, ajo, cebolla, cebollín, cilantro, comino, ají picante, pimentón, sal, sangre de cochino, trozos de carne y aceite onotado. Primero se procede a lavar muy bien las tripas que luego se pasan por jugo de limón, mientras que la carne picada en pequeños trozos se sancocha junto a todos los aliños. Se condimenta al gusto con comino, sal, ají picante y aceite onotado, se agrega la sangre y luego se procede a rellenar las tripas, amarrarlas en cada punta y sancocharlas hasta lograr su cocción para posteriormente freírlas. Las chorizas de cochino son valoradas en la comunidad como el complemento de las frituras de cochino, al igual que como acompañamiento de hallaquitas, arepa, topocho o plátano sancochado. Son renombradas las chorizas de cochino que se producen en la localidad de Coporo, en la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas del municipio Biruaca.



### Pisillo

| MUNICIPIO | Ambos municipios

El pisillo es un tipo de guiso de carne seca, salada y desmenuzada, ya sea de chigüire, de pescado o de babo que se sirve con arroz o con vegetales. Para hacer el pisillo de



chigüire se emplea la carne bien seca que se lleva a hervir hasta que ablande, cambiándole el agua periódicamente para sacarle la sal. Se deja enfriar para desmenuarla posteriormente. Luego se coloca en un caldero con aceite onotado, cebollas, varios ajíes, ajos, pimentón y tomates picados en trozos muy finos y cuando todo esto se haya disuelto, se añade el chigüire desmenuzado, colocándolo en cocción hasta que quede bien impregnado del sofrito. En una olla aparte se cocinan vegetales o arroz. En el poblado de Capote, ubicado en la Carretera Nacional Biruaca- San Juan de Payara del municipio Biruaca, es famoso el pisillo de chigüire que prepara Ana Bolívar quien indica que durante la cocción se le puede agregar guarapo o café guayoyo con azúcar al guiso para darle un sabor ligeramente ácido y dulce a la cocción.

Así como la carne del chigüire es codiciada por su sabor y textura, la de babo es otra de las carnes que tienen demanda para la elaboración de pisillo, entre otros platos tradicionales. El babo es un reptil que pasa la mayor parte de su vida en el agua, pero necesita subir a la superficie para calentarse con los rayos del sol. En el municipio Pedro Camejo la existencia de este animal es abundante y el consumo de su carne tiene origen en las comunidades indígenas de la zona, quienes procesan las presas de carne salándolas y secándolas al sol. En algunos casos emplean el proceso de ahumado de la carne para su conservación por mucho más tiempo. El tratamiento dado a esta carne y su elaboración en forma de pisillo, se ha extendido a toda la región convirtiéndose en uno de los platos tradicionales más solicitados, incluso se le atribuyen propiedades curativas. Se prepara igual que el pisillo de chigüire y se acompaña comúnmente con arroz, topocho y fríjol.

### Dulce de fríjol

| MUNICIPIO | Ambos municipios



Este plato lleva para su preparación frijoles, leche, huevos y aliños dulces. Para elaborar el dulce de fríjol primero hay que ablandar los frijoles haciéndolos hervir en una olla con agua y cambiándoles el agua cada hora. Una vez blandos, se licúa los frijoles con leche, huevos y aliños dulces, y se vuelve a montar al fuego lento hasta que la mezcla hierve, agregando durante el proceso panela rallada. Al conseguir una masa pastosa el dulce está listo para ser servido. Hay quienes le añaden leche condensada y sabor artificial. Este dulce es valorado en la comunidad como uno de los más populares durante parrandas, fiestas o celebraciones especiales. En el poblado Juanaparo, que queda en la vía caño Juanaparo, de la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, María Soledad destaca por la elaboración de este dulce.

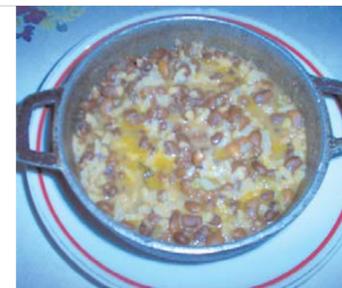
Este plato lleva para su preparación frijoles, leche, huevos y aliños dulces. Para elaborar el dulce de fríjol primero hay que ablandar los frijoles haciéndolos hervir en una olla con agua y cambiándoles el agua cada hora. Una vez blandos, se licúa los frijoles con leche, huevos y aliños dulces, y se vuelve a montar al fuego lento hasta que la mezcla hierve, agregando durante el proceso panela rallada. Al conseguir una masa pastosa el dulce está listo para ser servido. Hay quienes le añaden leche condensada y sabor artificial. Este dulce es valorado en la comunidad como uno de los más populares durante parrandas, fiestas o celebraciones especiales. En el poblado Juanaparo, que queda en la vía caño Juanaparo, de la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, María Soledad destaca por la elaboración de este dulce.



### Alimentos a partir del moriche

| MUNICIPIO | Ambos municipios

La palma de moriche es una de las especies más importantes dentro de la subsistencia y permanencia de varias culturas indígenas en toda Venezuela. Tanto de su tronco como de sus frutos y hojas se extraen diversos productos para la subsistencia humana. Por ejemplo el fruto silvestre de esta palma que nace y abunda en las sabanas, se recoge a flor de agua en los morichales, se lava y se le quita la concha, para extraerle la pulpa con un batidor y con ella hacer carato, una bebida nutritiva y refrescante que es empleada como restauradora de la fuerza física en largas jornadas de trabajo. Las costumbres occidentales han incorporado a este carato el azúcar y el hielo. La masa de moriche es otro alimento que se obtiene de sus frutos que son como una nuez. Los frutos se trituran y ciernen en un manare o tela metálica, obteniendo una harina que se junta con el tallo de la palma también triturada y pasada por agua. Con esta masa de textura similar a la de la carne molida se recoge en recipientes y se emplea para hacer nutritivos jugos e incluso helados, entre otros muchos alimentos. En invierno se recolectan los frutos que caen al suelo, se pilan y ciernen hasta obtener la harina que mezclan con agua y cuelean. Puede ser consumido también en yucuta, que es como se le llama cuando se le agrega mañoco, que es una harina de yuca que se obtiene de forma similar al casabe. Los helados de moriche, se asocian con el mes de julio cuando se renueva el fruto de la palma de moriche. Los frutos se recolectan, limpian, y dejan en remojo en agua de un día para otro. Se extrae la pulpa del fruto y se convierte en una masa seca, que se usa a razón de 1 kg de pulpa licuada con ½ kg de azúcar y una taza de agua para obtener 60 helados.



### Palo a pique llanero

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Se trata de un asopado con frijoles blancos o colorados, arroz, yuca, papa, auyama, aliños y carne picada en trozos. Para su preparación lo primero es ablandar

los frijoles cambiándoles el agua después de hervir hasta lograr ablandarlos. El mismo procedimiento se realizará con la carne picada en trocitos y la verdura. Aparte se sofríe cebolla, tomate, pimentón, ajo, ajíes y tocino. Este sofrito se agrega al asopado ya con los frijoles, el arroz y la carne. Se sazona con sal al gusto, comino y pimienta y posteriormente se deja cocinar durante cinco minutos. En la comunidad de Los Algarrobos, ubicada en el km 15 de la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas del municipio Biruaca, se puede probar una de las más suculentas versiones de esta especialidad.

### Pavón fileteado

| MUNICIPIO | Pedro Camejo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | La Macanilla



El pavón es un pez de río apreciado por su sabor y textura. En la localidad de La Macanilla los pobladores lo preparan destazando el pescado en filetes que pasan por harina de trigo y fríen y sirven acompañado de arroz y tajadas.



### Carato de maíz

| MUNICIPIO | Ambos municipios

El carato de maíz es una bebida refrescante que se toma durante todo el año y en especial en temporada navideña. Se obtiene de sancochar el maíz a fuego lento por espacio de un día. Luego que el grano ablande se muele y cuele. Posteriormente se mezcla con panela, canela y nuez moscada. La bebida se sirve fría o caliente según el gusto del comensal.



### Atol de almendrán

| MUNICIPIO | Pedro Camejo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los Caños, Cunaviche

Es un tipo de papilla que se hace con el fruto del almendrán, que tiene forma de almendra y se emplea para la preparación de atoles. El fruto se pela una vez que está maduro, se muele y cuele con agua para posteriormente colocarlo en un cincho dentro de un saco de tela durante un día. Una vez que está seco, adquiere una consistencia harinosa que se mezcla con panela rallada, leche o en su defecto con agua. Suele servirse como desayuno.

### Tejido en fibra de macanilla

| MUNICIPIO | Ambos municipios

La macanilla es una palma silvestre que se encuentra en abundancia por las sabanas de Apure. Los indígenas suelen usar su tallo como madera para construir las paredes de la casa, asientos, y el lugar donde se guarda el casabe. También de sus hojas se extrae una de las fibras de mayor uso en la zona, que se emplea para fabricar cepillos, escobas, para techar casas y hacer mecate delgado y grueso. Los cogollos de esta palma se emplean para confeccionar muy variados objetos, entre ellos el conocido sombrero de macanilla.



lla que se realiza con el cogollo de palma de macanilla se le extrae la espina para secarla al sol y ponerla al sereno, luego se moja la penca para empezar a realizar el tejido, comenzando por la copa del sombrero y terminando en el ala. Este sombrero tejido es quizá uno de los emblemas de las labores del llano en Apure y son muy afamados los sombreros que se realizan en la comunidad indígena La Macanilla, en el municipio Pedro Camejo. También de esta población, ubicada en la Carretera nacional, vía Puerto Ayacucho, se hacen los muy conocidos abanicos de macanilla que también se realizan a partir del cogollo de esta palma a la que se le extrae la espina para secarla al sol y colocarla al sereno. Durante la madrugada se amarra para iniciar el tejido. Éste comienza con el mango y termina con el soplador.

**Alimentos a partir de la chiga**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios



La chiga es la semilla extraída de la vaina de un árbol que crece en las riberas de los ríos. En el municipio Pedro Camejo, a orillas del río Cunaviche, crecen muchos de estos árboles. Con esta semilla se preparan diversos platos tradicionales entre los que destacan la mazamorra y la arepa de chiga. Para preparar la mazamorra hay que pilar la semilla y luego colarla hasta que pierda el sabor amargo. De lo que se cuele queda el almidón que se va almacenando has-



ta que se solidifica, luego se pulveriza y se espolvorea en agua caliente hasta que logra una textura gelatinosa que se mezcla con leche y azúcar y se sirve como desayuno. La arepa se hace por un procedimiento similar. Después de pilar la chiga, se cuele y lo que va quedando en el colador se amasa con huevo criollo, leche, sal y azúcar, hasta conseguir la textura adecuada para que las arepas puedan llevarse al fuego. Se frien en aceite bien caliente. Algunas personas en vez de azúcar le añaden papelón y después de fritas le untan miel de abeja o le rallan queso.

El árbol de chiga se encuentra por toda la región de los llanos y el Alto Orinoco. Del fruto se hace la mayor parte de los platos típicos como la arepa frita de chiga, la chicha de chiga y el majerete. La madera del árbol es firme, dura y pesada indicada para la edificación de diversas construcciones. Un trozo de la corteza remojada en agua durante varios días se emplea para combatir la diarrea.

**Fauna**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

La fauna de Apure guarda estrecha relación con el medio ambiente de la sabana y los llanos circundantes que cubren toda su extensión. Entre los marsupiales, también llamados didelfos, que son aquellos mamíferos cuyas hembras dan a luz prematuramente e incuban a sus crías en la bolsa ventral en donde están las mamas, el más abundante es el rabipelado.

El más conocido de los roedores es el chigüire, por ser uno de los más grandes del mundo y porque además su carne es muy solicitada durante la época de Semana Santa. Debido a la demanda y la comercialización de su carne, se encuentra en peligro de extinción. Es de color castaño claro, con pelaje grueso, hocico alargado y dientes afilados. Se alimenta de pasto verde y se encuentra siempre en áreas cercanas a lagunas, ríos y caños. Entre los perisodáctilos, que son aquellos mamíferos corpulentos que tienen los dedos en número impar y las extremidades terminadas en pezuñas con el dedo central más desarrollado que los demás, destaca el tapir como el espécimen más abundante de esta especie.

Las aves conforman un importante número de especies dentro de los vertebrados supe-



riores del estado Apure. Entre ellas las aves más emblemáticas, muchas de ellas motivo de canciones y poemas, se encuentran el guineo, el pato güiriri, el gallito lagunero, el arrendajo, el turpial, el alcaraván rayado, la garza, el gallito azul y el carrao.

El carrao es un ave de color negro en su cuerpo y blanco en la punta de la cola y el cuello. Estas aves se localizan en caños y sabanas y se identifican por su canto; se dice que se alimenta únicamente de guarura. Se dice que con su canto se anuncian las lluvias. El gallito azul, es un ave de mediano tamaño, con plumaje de colores llamativos, en el pecho es de color amarillo, en las alas azul verdoso, en la parte superior es de color negro y en la cabeza es de color azul. Se encuentra con mayor frecuencia en caños y lagunas, alimentándose de alevines y sardinitas.

La garza es un tipo de ave de un abundante plumaje de color blanco o rojo, ojos amarillos, patas delgadas y alargadas y pico muy fino. Muy común en esta región, habita en los ríos, esteros, lagunas y caños. Se alimenta de insectos y peces pequeños que atrapa en aguas poco profunda. Por lo general se encuentra en grupo y acostumbran dormir juntos en el mismo lugar, dependiendo de la época, si es lluvia o sequía. Es valorada como un ave emblemática de la región, símbolo de abundancia de peces en períodos de sequía. El alcaraván rayado, llega a pesar 1 ½ kg suele tener plumaje de color castaño oscuro y pintas blancas. Su cabeza es de forma achatada, pico mediano y ojos de color amarillo. Se puede encontrar en

las riberas o playas de los ríos y se alimenta de peces pequeños e insectos. Hay personas que los atrapan desde muy pequeños y los crían como mascotas y centinelas, ya que cuando ven algo extraño o sienten ruidos en las noches se inquietan. Su plumaje es muy solicitado.

El turpial no llega a pesar más de 170 gr su cuerpo está cubierto por plumaje amarillo a excepción de las alas que portan plumas de color negro. Sus patas son delgadas y de color negro. Su canto es muy particular, ya que el sonido es similar al silbido. El arrendajo es un ave pequeña de unos 150 gr con el plumaje del cuerpo de color amarillo y las alas negras, las patas, la cabeza y los ojos son igualmente de color negro. Cuando el ave está recién nacida es alimentada por su madre con gusanos e insectos, y cuando están en cautiverio son alimentados con pan humedecido. El gallito lagunero pesa de 700 a 800 gr en su edad adulta y posee plumaje castaño rojizo en las alas y partes de su cuerpo, mientras que en su pescuezo es de color castaño oscuro. Su pico es de color naranja y sus patas muy delgadas. Se alimenta de insectos y semillas de pasto o paja. Habita en los alrededores de las lagunas y esteros.

El pato güiriri es un ave acuática de color marrón en el pecho, cabeza y alas, en el cuello es de color blanco con especies de anillos, su pico es de color rosado y los ojos de color negro. Esta ave a pesar de ser acuática se alimenta de semillas y hierbas. Es muy solicitada debido al particular sabor de su carne que es empleada en diversos platos tradicionales de la región. El guineo es un ave gallinácea, silvestre, de plumaje de color gris con pintas blancas en gran parte de su cuerpo. No posee plumas en la cabeza y cuello. La cabeza es de color blanco rematando en una



cresta amarillenta con rojo y perillas rojas, su pico es rojizo con la punta amarillenta mientras que el pescuezo es de color negro. Su peso alcanza los 2 ½ kg y su carne es muy apreciada y valorada para la preparación de sopas y guisados. En todo el llano apureño los cantos de algunas de estas aves y su presencia son valorados como presagios, por ejemplo se suele decir que el canto de la Pavita de Agua anuncia que alguien enfermo de gravedad va a fallecer, igualmente los trinos de la Guacaba indican malos augurios, e incluso se piensa que el canto del alcaraván presagia el embarazo de alguna mujer.

Entre los anfibios más emblemáticos de la región se encuentran los pertenecientes a la especie de loricados, que son los caimanes y babas; otros reptiles muy conocidos son las tortugas galápagos y las serpientes, además de varias especies de matos y lagartos. La baba por ejemplo, es un reptil ovíparo cuyo color de piel varía de acuerdo a la edad; cuando son jóvenes son de color castaño claro y cuando son adultos tienen la piel de color castaño oscuro. Llegan a medir de tres a cuatro metros en su edad adulta, su piel es muy gruesa en forma de escamas, de ojos ovalados de color amarillo, cola larga y patas medianas con garras. Su hábitat se encuentra en los caños y ríos y actualmente se encuentra en peligro de extinción debido a la comercialización de su piel y carne.

La culebra de agua es un reptil acuático que al llegar a la edad adulta puede alcanzar medidas entre dos y seis metros de largo, con hasta 50 cm de diámetro; es ovíparo y se alimenta de peces y otros animales que caza en las orillas de los caños. Es de color oscuro con pintas blanquecinas y amarillentas y habita en ríos, caños y lagunas donde hay fango, bora y paja de agua. La tortuga galápagos llanera es una especie que no llega a medir más de 35 cm de la cabeza a la cola, tiene caparazón de forma redondeada, es de color castaño oscuro, aunque en algunas variedades puede ser negro y amarillento de acuerdo a su hábitat. Es ovíparo y se alimenta del plancton, sin embargo puede también comer peces pequeños. Este animal que habita en casi todos los ecosistemas apureños y su carne es utilizada para la preparación de muy variados platos tradicionales en la región al igual que la carne de la tortuga terecay.

Sin embargo se asocia a Apure y en especial a estos municipios con algunas variedades de animales de todas las especies que suelen ser consideradas endémicas como las garzas, las tortugas galápagos llaneras y los caimanes como las especies más emblemáticas de la zona.



como remedio para la conjuntivitis y que acompañada con hinojo sirve como digestivo, antiespasmódico y diurético y combinada con llantén se usa como tratamiento contra la artritis. La albahaca se caracteriza por su fuerte aroma, tiene un tallo delgado labiado y flores blancas purpúreas. La granada es una planta de hojas pequeñas, tallo delgado y altura variada forma globular, corteza delgada y correosa, a la que se atribuyen propiedades curativas para el estreñimiento y control del sistema urinario. El agua del hervor de la cáscara de la granada se usa como antidiarreico. Además el cocimiento de sus hojas y raíces sirven como disolvente de cálculos renales o piedrecillas en el riñón.

El mango es usado tanto para la preparación de medicinas como para la alimentación diaria. El árbol del mango tiene tallo alto y grueso de múltiples ramas. Sus hojas son de forma ovalada, su fruto tiene un aspecto redondo y el nombre del mismo en el llano varía de acuerdo al tipo o variedad de la textura y tamaño del fruto, llamándose mango piña, de hilacha, de bocado, entre otras variedades. Con las hojas de mango se hacen enjuagues bucales que sirven como desinflamatorio para el dolor de muela. El mismo enjuague se usa además en el tratamiento de la arteriosclerosis. El pepino de monte es una planta de hojas pequeñas que crece a orillas de lagunas y empalizadas, tiene un frente pequeño de color amarillo, con el jugo de sus hojas machacadas se trata las llagas y picaduras de insectos y en infusión, se emplea para trastornos renales.

El limón es otro de los frutos que crece de manera abundante y silvestre en ambos municipios y se emplea con fines curativos, como antiséptico, bactericida, para el tratamiento de golpes, contusiones, heridas, para tratar el estreñimiento y para quitar callos. Es un fruto muy común cuyo árbol suele llegar a una altura aproximada de 3 m,



el fruto es de forma redonda y color verde, que al madurar se torna amarillo, la pulpa del mismo es amarilla o verde y de sabor ácido.

El mastranto sabanero es una planta de uso medicinal que crece en abundancia en el llano venezolano, en especial a orillas de los ríos, caños y lagunas. Su fruto es seco, su tallo tiene forma de hoja fina labiada y su flor es de color blanco. El fruto se emplea para tratar las inflamaciones, los cólicos y la arteriosclerosis y los tallos y hojas la planta, se emplean como astringente. Para el llanero la planta es símbolo de la sabana abierta. El cilantro de monte, es una planta muy aromática de tallo delgado que se usa en el llano como condi-



mento para la preparación de alimentos; se dice que al consumir sus hojas y semillas machacadas, esta planta actúa como digestivo. Se consume como infusión tranquilizante.

La ruda es una planta de fuerte olor, de hojas ovaladas y de color morado. Las flores amarillas que posee crecen a una altura aproximada de 1,30 m y posee múltiples cualidades medicinales. Con el jugo de las hojas, frotándolo en la piel, se trata la erisipela y la sarna; se emplea además para tratar las infecciones en los oídos, impregnando un algodón con el jugo se aplica en el oído enfermo; también es usado como tónico general del cuerpo. Sin embargo sus propiedades fuertes y tóxicas obligan al uso moderado de esta sustancia.

El merey es un árbol de hojas redondas, que produce un fruto de forma ovalada, de color amarillo y rojo, que tiene muchos usos. La corteza del árbol hervida en agua sirve como medicamento para detener la diarrea y el vómito. Acompañada con fregosa y toronjil sirve como antibiótico para fiebres y resfriados. El fruto del merey es considerado beneficioso para tratar las infecciones de las amígdalas y las enfermedades de la garganta en general. La tua-tua es una planta de aproximadamente 2 m de alto cuyas hojas son ovaladas y de color morado. Se emplea para tratar la tos, los resfriados y los dolores musculares. También es usada en rituales mágicos religiosos. La tua-tua en agua y colocada al sol se usa como baño para tratar los dolores musculares. Para los resfriados y la tos se hacen infusiones con la planta. Se dice que el baño de la mezcla de tua-tua con cariaquito morado trae buena suerte.

El orégano es una planta de hojas pequeñas que se emplea para la belleza y tratamiento del cabello, se emplea para combatir la caspa y la caída del cabello. El jugo del orégano es usado como acondicionador de cabello apli-



### Plantas medicinales y medicamentos naturales

MUNICIPIO | Ambos municipios

Existen gran variedad de flores de distintas especies botánicas y entre ellas destacan un enorme número de plantas que son empleadas por sus propiedades medicinales. Entre otras muchas podemos mencionar a la albahaca, que es empleada

cándolo después del lavado con pequeños masajes circulares del cuero cabelludo. El llantén es otra planta empleada con fines medicinales. Es una planta pequeña de hojas redondas que se usa para despertar el apetito, alejar el cansancio, las molestias reumáticas, los catarros, se emplea para tratar la malaria y la fiebre amarilla. Se toma el zumo de la hoja o se mastica directamente. El tabaco se emplea por sus propiedades curativas para tratar el reumatismo. Se deja macerar el tabaco en aguardiente y se frota en las coyunturas tanto para el tratamiento del reumatismo; para las picaduras de insectos o alimañas se mastica y se coloca como cataplasma en la zona afectada.

El ajo proviene de una planta liliácea, de hojas estrechas y ensiformes. Su bulbo tiene olor fuerte. El ajo está compuesto de dientes que se usan en la preparación de alimentos y medicamentos. Como planta medicinal se utiliza para tratar los parásitos intestinales, el asma, la bronquitis y la neumonía. Además favorece la circulación sanguínea y controla la hipertensión. Hay muchas formas de preparar una medicina con el ajo; machacado y mezclado con romero, leche y miel de abeja o también untado con pan.

Para el tratamiento del asma y otros males respiratorios, en el poblado Costa de La Payarita, ubicado en la Carretera Nacional San Fernando de Achaguas, del municipio Pedro Camejo, se emplea partes de crías de morrocay fritas en aceite de oliva. El tratamiento recomendado son tres crías de morrocay fritas que se deben consumir durante tres días consecutivos.

Existen además personas e instituciones dedicadas a la investigación de las propiedades medicinales de las plantas apureñas como la Coordinación de Ciencia y Tecnología de la Escuela Básica Bolivariana Viento A, que queda en el caserío del mismo nombre en la Carretera Nacional vía Achaguas del municipio Biruaca, quienes tras años de investigar las propiedades curativas de algunas plantas que se dan en la región y experimentar con ellas, aplicaron los resultados satisfactorios en un complejo multivitamínico llamado Sanavit que se emplea además para el tratamiento de virosis leves.

Entre las plantas empleadas para la preparación de este jarabe se encuentran sábila, mano poderosa, toronjil, orégano orejón, caña flota y tomillo. Para la preparación del jarabe primero se lavan muy bien las plantas, se machacan, se ponen a hervir y luego se dejan enfriar para colarlas y posteriormente envasarlas. Es un producto elaborado en la comunidad como un aporte a la medicina alternativa.

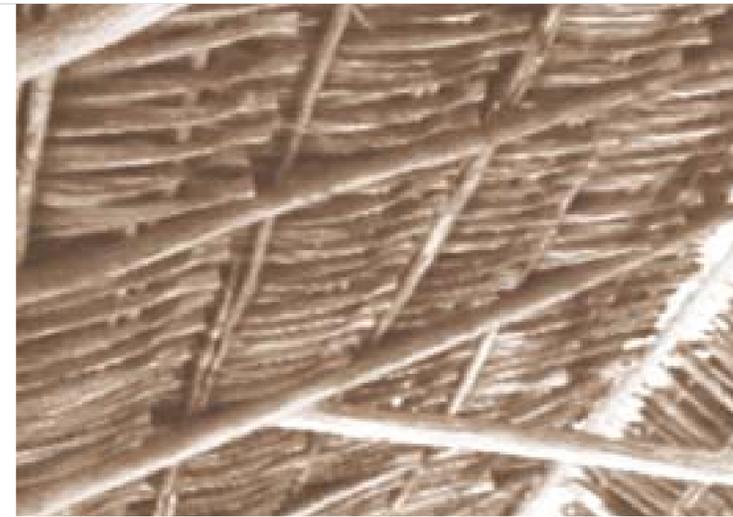


**Flora y vegetación**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Dentro de la diversidad vegetal del estado Apure, existen varias especies que constituyen las más representativas de la zona que abarca a los municipios Biruaca y Pedro Camejo, sobre todo por su utilidad para el sustento humano.

Entre muchas especies de árboles empleados por su madera se encuentra el árbol de camoruco, que llega a alcanzar los 40 m de altura con un diámetro de 3 a 4 m aproximadamente. Florea y produce una penca de forma triangular de consistencia dura, tipo hueso. Su madera es codiciada por los carpinteros, especialmente por los fabricantes de instrumentos musicales y artesanos. Su madera es empleada para la fabricación de arpas, razón por la cual a este instrumento se le conoce como la camoruca. Los árboles más comunes son la marima, el pendea-



re, el parature, el laurel amarillo, el laurel blanco, la caoba, el aguacate, el berraco y la sasafráz entre otros muchos.

El algarrobo es un árbol de entre 10 a 12 m de altura, que crece en el llano apureño. Su fruto es del tamaño de una semilla ovalada y el mismo es usado como alimento, sobre todo por las comunidades indígenas del sector quienes lo emplean en forma de harinas, sopas y directamente de la pulpa como alimento infantil.

El árbol conocido como merecure, es una especie de copa frondosa, muy común en la región, de ramas delgadas, hojas de color verde claro con una especie de gamuza blanca en su superficie; sus frutos son de forma ovalada y color marrón, de sabor y textura áspera con el que se elaboran gran diversidad de postres.

La mata de uvita nace en algunas zonas del estado Apure de manera silvestre y está compuesta por más de treinta tallos llamados piritud, que se encuentran forrados en su totalidad de espinas. Sus hojas son de tipo palma con una altura de más de 6 m y su copa puede llegar a abarcar un diámetro de 4 m<sup>2</sup> a 8 m<sup>2</sup>; su fruto es conocido como gajo y es codiciado para la elaboración del vino. Con sus tallos pueden fabricarse palancas que sirven para rectificar paredes cuando las casas son elaboradas en bahareque. Igualmente con sus frutos se puede fabricar jugo o vino, el cual puede llegar a más de quince grados alcohólicos a pesar de ser fabricado de manera artesanal.

Entre otros muchos árboles que por su utilidad son valorados por el llanero se encuentra el árbol de tapara o taparo, que suele ser una especie de pequeñas dimensiones, que alcanza entre 3 m y 4 m de altura, con ramaje disperso hacia los lados que lo hacen ver frondoso; de hojas agrupadas en las terminaciones de las ramas y de flores grandes color crema. Su tallo es quebradizo y de color marrón claro y sus hojas verde oscuro. Su fruto es la tapara de donde se fabrica la totuma, la cuchara, la coladora y demás utensilios de la vajilla campesina. Los frutos conocidos son de tamaño y forma variable, los hay redondos, ovalados, globulares u oviformes, de 10 cm a

40 cm de diámetro, de mesocarpio o pulpa leñosa y resistente. Cuando la tapara adquiere el tamaño deseado se desprende del árbol, luego se pica en dos, se extrae la pulpa, se lija, se limpia y se procede a secarlo al sol por unos días, todo ello con el fin de darle algún uso doméstico. El árbol de tapara es propio de las regiones cálidas del norte del país y de la América tropical; se distribuye desde México hasta Brasil, incluyendo las Antillas. También con su tallo se puede fabricar trompos.

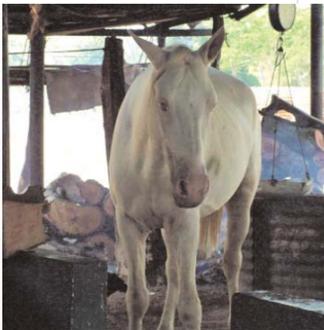
Quizá una de las flores que caracterizan a esta región y son emblema de ambos municipios, es la llamada flor de bora, que es un tipo de orquídea acuática que está compuesta por pétalos que se forman uno encima del otro y que emerge de una planta de color morado. Se encuentra con facilidad en la ribera de los ríos, caños y lagunas. La azucena es una planta liliácea de tallo delgado cuya flor es de color blanco, posee un aroma muy fuerte y crece a una altura aproximada de 1 m. En muchos casos se usa como planta decorativa así como ingrediente de medicamentos caseros. Su zumo se usa para tratar las manchas de la piel, el acné, los barro y las espinillas.

Hay además una gran variedad de palmeras como el pijiguao y el moriche, la macanilla, el mabe, el cucurito y el chique-chique. Se pueden apreciar además helechos de diversas especies, plantas parasitarias, lianas y bejucos.

**Animales domésticos**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Ambos municipios

En las faenas del campo existen varios animales domésticos que le permiten a la gente del llano su permanencia, expansión y dominio de esta región. Animales de granja, criados para ayudar en las labores propias de subsistencia y que implican la forma de vida peculiar del llanero. Entre ellos uno de los más emblemáticos es sin duda el caballo, mamífero cuadrúpedo que suele medir 2,50 m a 3 m desde la cabeza a la cola y 1, 60 m de altura; se alimenta de hierbas y ha sido uti-





lizado como bestia de transporte y carga desde hace siglos e indispensable por su gran utilidad en las faenas propias del llano.

El burro es otro cuadrúpedo mamífero característico de esta región y adaptado a las necesidades sobre todo de transporte de carga. Característico por sus largas orejas, hocico grande y cola alargada, su color puede variar e identificarle según un tipo característico en la tradición llanera, llamándose mohíno, negro, rucio, pardo, blanco o de otras combinaciones características. Este animal llegó a América hace siglos durante la época de la colonia y se extendió por todo el continente.

La mula es un mamífero cuadrúpedo producto del cruce de un burro con una yegua o de burra con caballo. Se caracteriza por memorizar los obstáculos existentes en su camino y es utilizado por el llanero como un animal de gran resistencia para las faenas cotidianas. Se le asocia a la idea de animal que hace alarde de gran firmeza. De cabeza alargada y orejas medianas, puede ostentar gran variedad de colores como negro, blanco, rucio o mohino. La mula es valorada en la comunidad por su utilidad en las labores del campo y como un transporte de lujo para el llanero, quien asiste en ella a cualquier fiesta que se requiera trasladar en montura.

El buey de carga, al que se le puede colocar una silla de montar y utilizarse como transporte tanto de carga como de personas, es un tipo de animal domesticado que era



más común hace décadas atrás y está desapareciendo porque los dueños de fincas ya no apartan y destinando ganado para este tipo de labores. Suelen ser animales que a los cuatro años de edad ya miden 1,50 m de alto aproximadamente y suelen pesar poco más de 400 kg. El perro es valorado como animal protector y de compañía, que señala riesgos cercanos y brinda compañía durante las largas temporadas de traslado de reses, ganado caprino y bovino, entre otras actividades.



### Alimentos a partir de la yuca

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Ambos municipios



La yuca es uno de los alimentos fundamentales en la dieta de la mayor parte de las culturas indígenas que habitan no sólo en el estado Apure sino también el resto de Venezuela. La yuca se cultiva finalizando el verano y se cosecha con las primeras lluvias evitando que el suelo saturado de agua dañe los tubérculos, su uso se extiende a casi todo el invierno ya que el casabe, uno de los principales platos que se elaboran a partir de la yuca, es consumido a diario en esta época donde escasean otros alimentos.

En la comunidad indígena Amorua de Caño La Guardia, ubicado en la Carretera nacional, vía Puerto Páez, se siembra y procesa la yuca a la manera ancestral indígena. Durante la época colonial, el casabe fue adoptado por la cultura criolla y mestiza que dominó gran parte del territorio nacional. Existen sin embargo algunas diferencias entre la torta de casabe que adoptó para sí la cultura criolla y la originaria de los pueblos indígenas. Por ejemplo las culturas indígenas suelen emplear la yuca amarga que tiene un componente venenoso que es neutralizado luego de cinco o más horas de cocción y



generalmente la torta de casabe indígena es mucho más gruesa que la criolla. La sustancia venenosa que posee la yuca amarga es el ácido cianhídrico.

En esta comunidad la yuca que siembran es aprovechada al máximo. La pulpa de la yuca molida y cocinada a fuego lento se conoce como mañoco, además se hace casabe y otros productos como el yare, que sirve de condimento. La producción de estos alimentos está asociada a la esfera de las actividades femeninas en las culturas indígenas. Para elaborar el casabe se emplea yuca que se pela, se lava y se ralla en ralladores de metal, aunque existen algunas culturas que todavía mantienen el uso del rallador original que consiste en minúsculas lascas filosas de piedra incrustadas en una tabla. El rallador de metal suele ser una lata abierta con orificios hechos con un clavo y colocado sobre un pedazo de madera ovalado. La yuca se ralla empleando las dos manos con un movimiento rítmico del tubérculo sobre el rallador.

La masa que se obtiene por este procedimiento se deja reposar de un día para otro en una especie de canoa de madera la cual le confiere un sabor fuerte y luego de este tiempo se pasa la masa a un sebucán que consiste en un cilindro de 2 m de largo y 25 cm de diámetro tejido con tiras y provisto de una argolla en cada extremo del cilindro. La argolla superior se engancha a un palo provisto de una horqueta del que cuelga firmemente mientras que en la argolla inferior se introduce un palo para hacer presión y estirar el sebucán. La mujer que elabora el casabe se sienta sobre este palo para que salga el líquido de la yuca amarga rallada o yare que se emplea para la elaboración de otros productos de la dieta diaria.

El yare tiene efecto venenoso y pierde esta característica al someterlo a altas temperaturas, cambiando de color cristalino a negruzco y a medida que va perdiendo esta propiedad se agrega ají y en algunas culturas se añade la cabeza de unas hormigas que poseen propiedades picantes, constituyéndose así en un excelente condimento para las comidas.

La masa exprimida en sebucán de la yuca rallada se pasa por el pilón que suele ser un tronco tallado en forma de copa en cuya cavidad se coloca la masa para triturarla con un palo grueso y pesado obteniendo así una harina muy fina que luego se cuela en un plato tejido con orificios llamado manare. Al pasar la harina por este tamiz o manare se obtiene una harina más delgada y de ello depende la calidad de la torta de casabe. Con un recipiente de una capacidad aproximada

a los 2 kg se toma la harina y se distribuye sobre una superficie o loza redonda de barro de 1 m de diámetro que se ha puesto a calentar previamente sobre brasas llamado budare.

Se distribuye uniformemente el polvo o harina de yuca extendiéndola inmediatamente con la mano o una palita de madera. Se suele emplear un aro delgado de bejuco sobre el budare antes de verter la masa de yuca rallada para que adquiera la característica forma circular de la torta de casabe sacando el excedente con una pequeña escoba de fibra. Se asa la torta durante unos tres minutos para que el material se compacte y cuando éste se suelta del budare se voltear la torta con ayuda de una esterilla de unos 50 cm de diámetro. Se deja asar durante dos minutos por ese lado y nuevamente se emplea la esterilla para retirar la torta colocándola para secar al sol sobre una superficie de madera de macanilla que es un tipo de palma. Con este procedimiento la torta endurece y queda lista para ser degustada.

En la versión criolla de este proceso para la elaboración del casabe primero se raspa la yuca, luego se ralla y se procede a secar en un cincho de nylon que se le da vuelta para que exprima la masa y se convierta en harina. Ya seca la harina se coloca en un recipiente grande y se desbora para cernirla y colarla, en esta parte del proceso se eliminan todos los pedazos o grumos de yuca hasta quedar una harina muy fina. Cuando el budare esté precalentado se tiende la harina y se le hace la orilla con una paleta pequeña, se le coloca la otra capa de harina y se barre con una escoba de hoja de maíz, se afirma con una paleta más grande y se voltear. Una vez lista se deja secar. En el poblado La Morita I, del municipio Biruaca, en la Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, el casabe es un alimento que siempre se elabora de esta manera y la producción de este rubro es una referencia en el municipio.

También en el poblado La Macanilla, en el municipio Pedro Camejo, se emplea la yuca amarga para la elaboración del casabe; ésta se muele, luego se le saca el yare, después el almidón y posteriormente se coloca la masa en un budare caliente, hasta que se cocine de los dos lados. En esta comunidad la venta del casabe es una de las actividades económicas de producción y su consumo es tradicional en la zona.

La naiboa es otra adaptación criolla a los productos que se extraen de la harina de yuca con la que se prepara el casabe. Primero se debe precalentar el budare y colocar en él un poco de harina de yuca, procesada a la manera que se usa para hacer casabe pero en una cantidad menor que la utilizada para el casabe. En un recipiente



aparte se mezcla panela dulce rallada y queso rallado que luego se colocará en la masa puesta en el budare y se pondrá otra capa de harina. Posteriormente se toma una hoja de topocho para voltearla y se le coloca a la preparación almidón disuelto para compactarla, se le coloca otra hoja de topocho y se volteo de nuevo, repitiendo el procedimiento. Por su exquisito sabor y consistencia es un plato tradicional muy valorado en ambos municipios.

### Tabletas de coco

| MUNICIPIO | Ambos municipios



Es un postre tradicional en el que el ingrediente principal es el coco. Para realizarlo se necesitan papelón y azúcar, leche en polvo y cocos pelados, rallados y licuados en poca cantidad de agua. La pulpa del coco rallado y su leche se coloca en un caldero con azúcar, el papelón rallado y una taza de leche en polvo por cada dos cocos empleados en la preparación. Para cada coco empleado se usa igual cantidad de kilogramos de azúcar. Se deja cocinar hasta el punto que al revolverla adquiera tal densidad que se pueda ver el fondo del caldero. Posteriormente se procede a extender esta preparación en una tabla o mesa previamente humedecida y se deja enfriar por espacio de diez minutos. Posteriormente la mezcla se seca lo suficiente al punto que permite cortarla en trozos largos que se despegan con facilidad de la superficie de la tabla o mesa donde se le colocó para que enfriara. En el municipio Biruaca, a la entrada del poblado del mismo nombre en el sector oeste, en la avenida principal de Biruaca, son famosas las tabletas de coco de Leonor Benítez.

### Frito de cochino

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Es uno de los desayunos por excelencia en los llanos venezolanos. Es servido para el desayuno acompañado de hallaquitas o arepas. El frito de cochino se hace con las vísceras,



ras, hígado, bofe, cabeza deshuesada, patas, mondongo, riñones y la tapa de barriga del cochino, las cuales deben lavarse primero, luego sancocharse y posteriormente freírse en un caldero con aceite bien caliente.

### Trina Lara, partera

| MUNICIPIO | Pedro Camejo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Agua Linda

Trina Lara nació en Agua Linda, que es una comunidad indígena Yaruro en el año 1930. Tuvo 8 hijos y es partera de su comunidad así como de las aldeñas a Agua Linda. Para asistir los partos emplea diversos conocimientos de la medicina tradicional indígena, usando hierbas y otras sustancias obtenidas directamente de la naturaleza. Es valorada como una portadora de valiosos conocimientos ancestrales que se ha encargado de difundir y administrar a lo largo de sus más de sesenta años de prácticas curativas.

### Dulce de Auyama

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Es un dulce emblemático de la región de los llanos. Para su elaboración se le quita la corteza o concha a la auyama, se corta en grandes dados que se colocan a hervir hasta ablandar. Una vez que los pedazos estén blandos se licuan con leche, huevos y vainilla y se coloca a cocinar a fuego lento. A esta cocción se le agregan unas ramas de canela y azúcar morena batiéndose constantemente para que no se queme. Al final se le puede añadir leche condensada al gusto. Son famosos los dulces de auyama que hace Juana María Mirabal en el caserío Santa Elisa, ubicado en el km 8 de la Carretera Nacional Biruaca-Achaguas, a la derecha de la entrada a Biruacita. Cuenta que en una oportunidad la contrataron para preparar este dulce para 500 personas y afirma que dejó a Biruaca sin auyamas.



### Origen del nombre de la curva de Chupulún

| MUNICIPIO | Biruaca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Biruaca

| DIRECCIÓN | Entrada con cruce Circunvalación

Hace muchos años atrás, la entrada desde la carretera San Fernando hacia Biruaca era de una sola vía y justo a la entrada de la población, la vía se bifurcaba a mano izquierda hacia una circunvalación que lleva rumbo hacia Achaguas sin entrar a Biruaca. Yendo en sentido contrario Biruaca-San Fernando muchos conductores llegaban a la bifurcación, seguían de largo cruzando la carretera y caían en una laguna que desde el inicio de la carretera no tenía nombre pero que poco después de su inauguración empezó a llamarse Chupulún, que es la onomatopeya de la zambullida que se daban con sus vehículos los desprevenidos conductores. Tanto la circunvalación como la laguna aún existen, sólo que el lugar se encuentra señalizado y la vía se convirtió en una intercomunal que ha impedido que estos sucesos se continuaran repitiendo.

### Pastel de terecay y de galápagos llanero

| MUNICIPIO | Ambos municipios



Entre los anfibios más emblemáticos de la región se encuentran la tortuga galápagos llanera, el terecay y el morrocoy, que habitan en casi todos los ecosistemas apureños y cuya carne es utilizada para la preparación de muy variados platos tradicionales en la región, como el pastel de terecay y de galápagos y el morrocoy frito. La tortuga galápagos llanera es una especie que no llega a medir más de 35 cm de la cabeza a la cola, tiene caparazón de forma redondeada, es de color castaño oscuro, aunque en algunas variedades puede ser negro y amarillento de acuerdo a su hábitat.

El pastel de galápagos es uno de los platos más solicitados. Para su preparación se hace un guiso con aliños verdes, cebolla, ajo y tomate. Previamente se sancocha el galápagos, luego se mezclan todos los ingredientes con la carne desmenuzada. Se deja hervir por espacio de media hora. Mientras tanto, con harina de maíz se hacen unas bolas de masa que se rellenan con el guiso y se fríen. Es un plato asociado a la época de Semana Santa.

El pastel de terecay se obtiene por el mismo procedimiento que el de galápagos. Primero se despresa el animal y se hierven sus partes, hasta cocinarlas, se prepara aparte un guiso con ajo, ají dulce y cebolla y se mezcla con la carne de terecay ya ablandada y desmechada. Al mismo tiempo se prepara masa de harina de maíz en bollitos que se rellenan con el guiso de carne de terecay y se fríen. Es muy afamada la preparación de este plato en la población de Santamaría del Orinoco en el municipio Pedro Camejo.

### Picadillo de carne seca

| MUNICIPIO | Ambos municipios



Es quizá uno de los platos tradicionales más emblemáticos del llano, se hace con carne seca y verduras, cambur topocho, yuca, auyama y batata en la que todo se prepara al mismo tiempo. Para su elaboración primero se pone a ablandar la carne picada en trocitos y luego se agregan las verduras también picadas en trozos pequeños, en algunos casos se acompaña con arroz.

### Dulce de limón verde

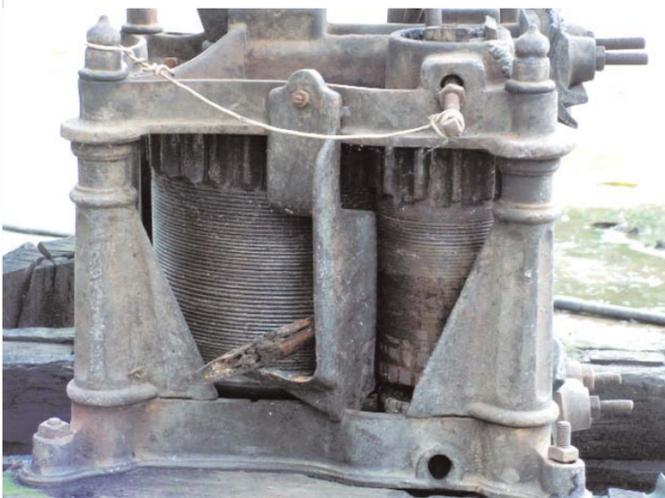
| MUNICIPIO | Ambos municipios

Para la preparación de este postre se requiere limones, agua de ceniza, polvo de alumbre, azúcar o papelón y polvo de hornear. Primero se colocan en agua hirviendo los limones cortados en forma de cruz, agregándoles el polvo de hornear para que conserven su color verde y dejándolos cocinar de diez a quince minutos. Luego de este tiempo se sacan los limones y se pasan por agua fría, para después colocarlos en el agua de ceniza durante media hora, sacarlos y escurirlos. En una olla aparte se prepara un caramelo bastante líquido en el que se añaden los limones y cuando empiece a hervir se coloca una pequeña cantidad de alumbre, se le añade unas gotas de vainilla si se desea. Poste-

riormente se deja en su almíbar y se sirve frío o a temperatura ambiente. Son famosos en el municipio Biruaca, los dulces de limón verde que se hacen en la urbanización Llano Alto de la ciudad de Biruaca.

### Derivados de la caña de azúcar

<b>MUNICIPIO</b>   Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   Atamaica Arriba
<b>DIRECCIÓN</b>   Carretera Nacional vía San Juan hacia San Luis



En buena parte de la extensión de la carretera entre San Juan y San Luis, existen sembradíos de cañicultura. Se dice que la caña de azúcar es una planta originaria del extremo oriente y llegó a América en el siglo XV. De este cultivo se obtiene varias cosechas al año y de ella se logra extraer diferentes derivados. En Venezuela especialmente en Pedro Camejo, un grupo de personas se encarga de los sembradíos, además de asignarse a cada uno un servicio; por ejemplo existen los corteros y los cargueros que se destinan a ir a los sembradíos para escoger la caña, cortarla y llevarla al trapiche, luego pasa por las manos de los llamados preñeros a los que se les encomienda colocarla en el trapiche para la extracción del jugo. El líquido extraído pasa a las pailas donde es hervido por 3 horas. En esta etapa de cocción se consiguen varios productos, cada uno por procedimientos distintos. Uno de estos procedimientos es el descachazado en el que el líquido o el guarapo consiguen tener una espuma que se retira de la cocción y se calientan hasta obtener la melcocha. Otro procedimiento consiste en obtener la llamada madrina, textura específica para la panela que se vierte en moldes y al enfriar solidifica convirtiéndose en el característico ladrillo de papelón. La textura más gruesa de la cocción, escarchada y quebradiza es la que se conoce como el padrino o batío, parecido a la panela pero con un ligero sabor ácido o agrio.

Tras obtener el melado de azúcar, producto del hervor del jugo de caña a altas temperaturas, se coloca el melado en un recipiente grande en el que se bate hasta que la mezcla baja de temperatura y se aclara su color. Los productos que se obtienen después de este proceso son las panelas que es el melado solidificado en moldes y los batidos que es el melado en estado líquido aliñado con fru-

tas o clavos de olor. La producción de caña de azúcar y su posterior conversión en panelas de papelón se lleva a cabo mayoritariamente en la Boca del río Cinaruco, en el municipio Pedro Camejo.

### Juancho el caimán

<b>MUNICIPIO</b>   Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   Fundo Barba de Tigre
<b>DIRECCIÓN</b>   Carretera Nacional, vía Paso Arauca, sabana de La Candelaria

En la sabana de la Candelaria en el fundo Barba de Tigre un anciano crió un niño indígena que al crecer comenzó a caracterizarse por amar a todos los animales. Cierta día el anciano y el niño encontraron un bebe caimán y decidieron criarlo, lo llamaron *Juancho*. La simpatía del caimán hacia el niño era tal que cuando lo llamaba por su nombre el reptil se dirigía a ellos y parecía obedecerle. Un día, tomaron la disposición de amarrarlo con un cordón por la cintura y dejarlo libre lanzándolo a la laguna ya que había crecido tanto que medía poco más de tres metros y pesaba cerca de los 300 kg. Se cuenta que una vez el niño enfermó y el anciano necesitaba cruzar con él al otro lado de la laguna donde se encontraba la canoa para llevarlo al médico, al ver que nadie los ayudaba el anciano se desesperó por la salud del pequeño y de pronto vio emerger de la laguna al caimán *Juancho* que los reconoció y con un gesto particular les hizo saber que podían montarse sobre su lomo. El gran caimán los trasladó hasta donde se encontraba la canoa y el anciano pudo llevar al niño al médico y salvar su vida. En el año 2005 el caimán murió tras enredarse con un alambre de púas que lo mantuvo bajo el sol inclemente demasiado tiempo.

### Apariciones de El Castrero

<b>MUNICIPIO</b>   Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   Viento B
<b>DIRECCIÓN</b>   Carretera Nacional Biruaca- Achaguas, entrada al fundo Las Patillas

El sitio El Castrero es el lugar donde antiguamente existía un fundo del mismo nombre que desapareció hace décadas. En un lugar en el que se encuentran un árbol de tamarindo, uno de mamón y un dividivi, se escuchan extraños ruidos



durante la noche. Según cuentan los habitantes cercanos al sitio, en algunas ocasiones que han tenido que pasar por el sector, perciben una sombra que aparece de la nada y que a veces adopta la forma de un burro, otras veces parece un ave y en ocasiones asemeja a una persona. Según se dice, esta sombra sigue a los transeúntes durante parte de su recorrido y luego se desvanece sin dejar rastro.

### Historia de la tumba de el chileno

<b>MUNICIPIO</b>   Pedro Camejo
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   Sector La Soledad
<b>DIRECCIÓN</b>   A orillas del río Cunaviche, en el hato San Gregorio



Se cuenta que durante el gobierno de Juan Vicente Gómez, existía un ejército de soldados al que denominaban *Los Chilenos* cuyo deber era proteger las propiedades de Gómez en la región del sur de Apure. A la muerte de Gómez, ese ejército se convirtió en una fuerza considerada ilegal y todos sus componentes fueron perseguidos por toda la región. En 1938, por las tierras de la Soledad de Cunavichito le dispararon a uno de esos soldados y un vecino de la localidad llamado Fabián Bolívar lo auxilió pero no pudo conservarlo con vida. En 1970 la comunidad decide levantar una capilla donde había sido enterrado porque se dice que el ánima de el chileno hace milagros. En la localidad muchos de sus habitantes visitan el recinto para hacer peticiones y pagar favores, sobre todo en el mes de agosto en los días de Santa Rosa y San Ramón que es cuando se celebran las llamadas fiestas de *el chileno*.

### Palma de moriche

<b>MUNICIPIO</b>   Ambos municipios
-------------------------------------

La palma de moriche es una planta silvestre que crece en las sabanas y bosques tropicales a orillas de caños y ríos. Su altura oscila entre los 15 y 20 m. Es una planta con múltiples usos, de hecho del moriche se usan para el techado



de las casas, las hojas que también se emplean para el tejido de cestas, sombreros y demás utensilios. De este árbol, en la unión de las hojas con el tronco conocida como magüey, se obtiene un material similar en textura al anime que es usado por los indígenas Yaruros para hacer balsas. Los frutos de esta palma son como una nuez, los mismos se trituran y ciernen en una tela muy porosa o en un manare y se emplea para hacer carato. Incluso los indígenas Yaruros obtienen una harina que se junta con el tallo de la palma también triturada y pasada por agua. Con esta masa de textura similar a la de la carne molida se recoge en recipientes y se emplea para hacer jugos muy nutritivos. En el municipio Pedro Camejo, abundan en las sabanas y los médanos del Bajo Apure.

### Pescado salado

<b>MUNICIPIO</b>   Biruaca
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>   Caserío Santa Elisa

Es muy común en las carreteras de Biruaca encontrar ventas de este sabroso pescado salado, siendo el más vendido el bagre rayado porque puede pescarse en cualquier temporada del año. Los llaneros realizan la salazón del pescado cuando hacen grandes pescas y al no poseer refrigerantes recurren a esta técnica para conservarlo. También ésta es una forma de secar el pescado y comerlo en ricos pisillos aliñados que son parte de la dieta del venezolano, ya que son comercializados en otros estados del país.



# 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.



### Doma de vacas para el ordeño

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Los Caños, Cunaviche

La doma de vacas para el ordeño forma parte del quehacer del campesino y consiste en 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 se familiarice con el lugar, ya que es allí donde el becerro va a amamantarse. Pasado unos diez días a la vaca se le coloca por primera vez el sujeto, que es una vara larga con un mecate en la punta que sujeta la cabeza del animal. Mientras tanto se le amarran las patas traseras y se ata al becerro en una de sus patas delanteras. Luego de ello se le manosean y palmotean el lomo y la ubre, a la vez que se le canta y llama por su nombre. Esto se lleva a cabo durante días hasta que comience a dar leche.

Entre todas las actividades de la cría de ganado vacuno existe el oficio del quehacer diario de alimentar a los becerros. En horas de la tarde el ordeñador se encarga de llevar los becerros hasta las vacas para que los alimenten por 10 a 15 minutos. Cuando el becerro cumple 6 meses es destetado aunque en algunos casos se suele mantener al becerro amantado para que la vaca se pueda ordeñar.

Al aparecer el crepúsculo en el llano entre los primeros quehaceres se encuentra el del ordeño de las vacas. La relación entre la persona también conocida como ordeñador y la vaca debe ser amistosa. Él se dedica a llamarlas por su nombre y de una manera amaestrada las vacas con sus becerros responden. El ordeñador procede a exprimir la ubre con la mano para llenar en un recipiente una leche tibia y fresca. Para ser bebida y preparar los quesos.

### Arreo

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Los Caños, Cunaviche

El arreo es una actividad del llano que se usa para trasladar al ganado de un lugar a otro. En esta actividad 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 de que los animales no se dispersen. Por último van los culateros que empujan al ganado que se queda retrasado. El arreo es una actividad emblemática que caracteriza los atardeceres del llano, momentos en los cuales los cabestreros, madrineros y culateros se disponen a encerrar al ganado. El arreo se considera un aspecto fundamental de la vida y cultura llaneras.

### Papagayo

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio



Es un juguete que tiene nombres muy diversos según la región del país donde se juegue, como cometa y volantín; los materiales para su construcción se encuentran en todas partes y el ingenio infantil logra convertir unas bolsas plásticas o de papel según sea el caso, algunos retazos de tela, unas veradas y pabilo o cordel, en este objeto volador. Para su elaboración se corta con un cuchillo listones de verada con la medida conveniente para formar la armadura, ésta se fija con cuerda o pabilo en los extremos y se unen

en el centro hasta una cuerda mucho más larga que sostendrá el papagayo; se cubre luego con papel de colores o incluso, los más comunes, con bolsas plásticas; con dos trozos de pabilo en la parte inferior, se sujeta la cola, una larga tira de trapo y retazos de tela.

Lo importante es hacerlo volar lo más alto posible. En algunos casos, sus constructores colocan una hojilla o un vidrio cortante en la cola para embestir en el aire a otros papagayos y derribarlos.

### Palito mantequillero, juego

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio



Es un juego tradicional y muy popular entre los niños y niñas del municipio y en toda Venezuela. Consiste en esconder un objeto cualquiera que servirá como el palito mantequillero. Uno o más jugadores saben la ubicación exacta del objeto e indican a los demás que tan cerca o lejos están del mismo. Para ello emplean la palabra *caliente* si se está cerca del objeto o *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.

### Víbora de la mar, juego

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio

Juego venezolano que se lleva a efecto en el municipio y en muchas partes del país. Se forma una hilera de niños y niñas, tomados de la cintura, caminan y cantan:

A la víbora de la mar  
 por aquí pueden pasar  
 los de adelante corren mucho  
 y los de atrás se quedarán,  
 se quedarán.



Esta fila de infantes, cruza cantando bajo un puente que hacen con sus brazos un par de niños, a quienes les toca la tarea de atrapar a alguno de los que van pasando y preguntarles *¿qué quieres? ¿limón o naranja?* Previamente, los niños que hacen de puente se han asignado cada uno, una de las frutas, pero el resto de los participantes no saben cuál corresponde a quién de los dos niños. El atrapado dice su elección y pasa detrás del niño al que pertenece el nombre del fruto elegido. Así se van formando dos hileras, una detrás de cada niño que integra el puente. Cuando ya no queda nadie de la hilera que comenzó el juego, cada equipo empieza a tirar del otro y el grupo que caiga pierde.

### Gurrufío

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Juego infantil tradicional muy conocido en la región que se practica especialmente durante Semana Santa. El gurrufío es realizado con una chapa de metal que es aplastada hasta quedar plana, luego se le abren dos orificios en la parte central a través de los cuales se introduce un pabilo. Una vez que el juguete está listo se le da vueltas y se halan los extremos del pabilo para que la chapa gire continuamente.

El juego consiste en que dos jugadores ponen a girar sus gurrufíos uno frente al otro hasta que la chapa de un jugador corte el pabilo del otro. También se puede realizar con un botón grande que tenga dos huecos en el centro.





**Quema de Judas**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

En toda Venezuela se celebra el Domingo de Resurrección y con esta manifestación se cierran las festividades correspondientes a la Semana Santa o Semana Mayor. Tanto en el municipio Biruaca como en municipio Pedro Camejo se arma un muñeco con ropas viejas que se rellenan con paja, papel periódico, trapo y cohetes pequeños y lo pasean por la localidad hasta llegar al sitio seleccionado para su quema. Tras colgarlo de un árbol o estaca elevada se recita el Testamento de Judas, que es un texto irónico y sarcástico en el que Judas le va dejando sus posesiones a diferentes personalidades del pueblo o del acontecer regional o nacional. Luego le prenden fuego al caer la tarde, cuando empieza a oscurecer o a tempranas horas de la noche para que el brillo de las explosiones y las llamas resulte más vistoso. Son famosas las quemas de Judas en la localidad de Biruquita, en el municipio Biruaca.

**Dados**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Este juego se lleva a efecto con dos pequeños cubos de madera u otro material que en cada una de sus caras posee un número distinto de horadaciones que van de una a seis. Para jugarlo se requiere la participación de dos o más jugadores. Quien no tiene los dados en la mano trata de adivinar qué número saldrá y dependiendo de ello emplea varias palabras para indicar cómo prevé que quedará la jugada. Así si dice topo, se refiere a que las dos caras de los dados, una vez lanzados y detenidos en el suelo, exhibirán en su parte superior o dos números seis, dos números cinco o dos números tres; si ello ocurre así gana al haber acertado pero pierde si obtiene dos números dos, dos números uno o dos números cuatro.



Si al lanzar se obtiene un cinco y un tres, un seis y un tres o un seis y un cuatro se dice que matiza, lo que significa que posee una nueva oportunidad, pero si sale un uno y un dos pierde el que lanza porque es lo que se conoce como culo y medio. Si sale un cinco y un seis gana el que lanza los dados. Paro es una parada seca, es decir, que cada jugador pierde lo que se haya apostado; paro en trece significa que se pierde las tres porciones de lo apostado y pinto es cuando se apuesta dos porciones de lo apostado.

**Vaquerías**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios



Es el trabajo conjunto realizado por los llaneros que comparten cierta cantidad de terreno como sabanas abiertas o potreros comunales. Se efectúa en los meses de abril, mayo y junio cuando recogen el ganado y lo separan para que cada dueño lo atienda en las cercanías de su finca. En esta actividad se separan las reses destinadas para la venta. En esta faena se comparten ideales, opiniones y se llega a acuerdos para faenas posteriores. Las vaquerías son valoradas por la comunidad como una manera de entablar amistad, compañerismo, respeto por el vecino y la propiedad de cada quien, debido a que se junta el rebaño y luego se reparte a cada uno lo que corresponde.



**Metras**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Juego infantil tradicional que se practica durante todo el año, pero en especial durante la época de Carnaval y Semana Santa. Las metras son pequeñas esferas que se lan-



zan unas contras otras según ciertas reglas. Las más conocidas y características son las esferitas de vidrio coloreado aún cuando 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 cuadrillos y empleando un tipo de rodillo, son pulidas hasta darles su forma redonda. Hace muchos años, las metras incluso se hacían de mármol.

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. Para empezar a jugar se traza un triángulo o un cuadrado 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 metra de cada uno de los participantes. En otra forma de jugar metras, cada uno de los participantes apuesta una cantidad determinada de metras, tiran a una raya ubicada a dos metros de distancia, el jugador que lleve su metra más cerca de la raya lanza primero y el que consiga más metras del rayo o riña es el ganador.

**Velorio de la Cruz de Mayo**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

La celebración de la Cruz de Mayo es una tradición que se lleva a efecto en los municipios Biruaca y Pedro Camejo desde la primera mitad del siglo XX. En las poblaciones de Biruaca, Rabanal, Los Pajales y La Morita entre otras localidades del municipio Biruaca, se inicia todos los años a partir del 3 de mayo y suele prolongarse hasta final del mes. En el Velorio de Cruz de Mayo se empieza con el canto de velorio y los rezos



en honor a la Cruz como símbolo del resurgimiento de las cosechas, como tributo por los frutos obtenidos y para pedir por la prosperidad futura. La cruz es adorada además como un símbolo de la fe cristiana que representa la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo que es la metáfora del ciclo de siembra y recolección de las cosechas. Comúnmente se efectúan juegos y danzas tradicionales en los días posteriores al velorio de la cruz como continuación de esta celebración. Entre las actividades que se realizan posteriores al Velorio una de las más características es el baile La Marisela, donde una persona disfrazada sale a bailar con el público presente y quien no baile pierde y entrega una prenda en castigo.

**Fusilado, juego**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio



Al empezar se hace un cuadro en el suelo donde se colocan los nombres de los participantes y al lado de cada uno se deja un espacio para colocar el puntaje. Se escoge un niño que va a perseguir a los demás y a tocarlos. Cada vez que alguno es tocado, le anotan un punto en el cuadro que puede ir de tres a cinco según las reglas. El que acumule más puntos deberá ponerse de espaldas a un árbol o una pared y los demás jugadores se turnarán para darle pelotazos. Uno tras otro cada participante es fusilado y gana quien no haya sido fusilado.



### Peleas de gallos

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

La pelea de gallos es una actividad que forma parte de la tradición de muchas comunidades a lo largo del territorio venezolano. Consiste en poner a reñir a dos gallos con el fin de apostarles. Se dice que la afición gallística en estos municipios data de la época independentista y que en ese tiempo, las castas de gallos de pelea eran animales muy codiciados porque eran traídos de España. Desde mediados del siglo XIX y



hasta principios del siglo XX, las apuestas se realizaban de palabra como único documento válido y se castigaba duramente a quien traicionaba un compromiso o deuda adquirida en pesos o especies. En una pelea de gallos los dueños y preparadores son recibidos por un juez para anotar el peso del animal, cada ejemplar se separa en jaulas individuales antes de las peleas con otros gallos del mismo peso y en presencia 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 durante 1 minuto y de nuevo prueban el gallo.

### Escondido, juego

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio

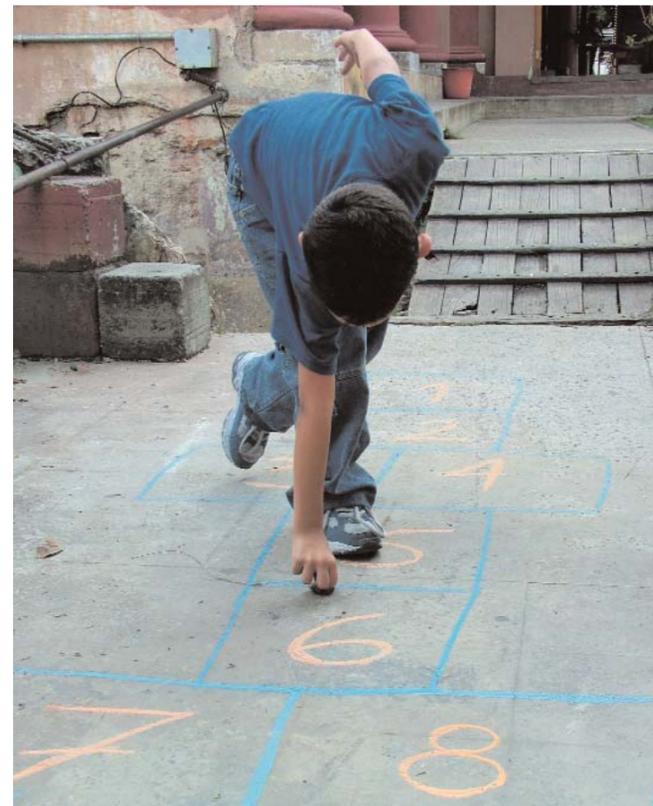
Consiste en formar un grupo de niños y escoger a uno que se quedará contando mientras los demás se esconden. Cuando el niño termina de contar, saldrá a buscar a los



otros niños y nombrará en voz alta al que vaya encontrando. Debe encontrarlos a casi todos porque sino volverá a contar, gana aquél a quien no encuentren.

### Semana o rayuela, juego

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio



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 que haga el recorrido completo sin caerse o apoyar los dos pies en el suelo.

### Saltar la cuerda, juego

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio

Hay dos modalidades de este juego: en una de ellas participa un grupo de niños que varía en número de tres a siete. Dos de ellos sujetan una cuerda, a cada extremo de la misma, haciéndola girar para que alguien más salte dentro del espacio que deja este movimiento. Cuando el participante tropieza o se enreda con la



cuerda pierde y se le dan tres oportunidades de saltar, si no lo hace bien debe dejarle el lugar a algún otro jugador. Otra forma de jugarla es entre dos o más participantes, cada uno se turna tomando con ambas manos la cuerda y saltando dentro la mayor cantidad de veces seguidas sin tropezarse o enredarse en ella, de hacerlo debe ceder la cuerda a otro jugador y gana quien logre saltar la cuerda la mayor cantidad de veces seguidas sin errar.

### Ojeo

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

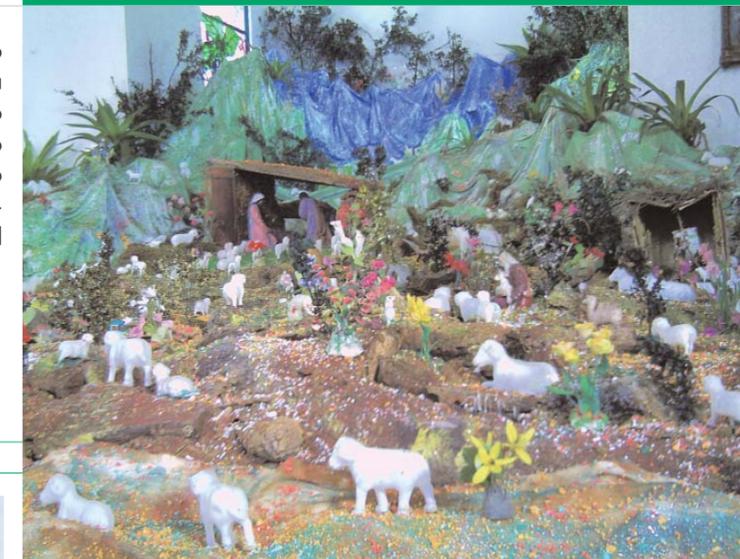


Faena llanera que consiste en recoger el ganado regado en las sabanas del hato donde se realiza el trabajo. El objetivo es reunir todo el ganado en un punto determinado para el aparte y marcaje de las reses. En esta actividad participan todos los llaneros de los hatos cercanos y otros contratados. Como el ganado no pertenece a un sólo hato es necesario recurrir a las habilidades de cada uno de los llaneros, las coleadas y los lazos para someter a algún toro alzado o resistido. Como esta actividad es exigente para los caballos y los llaneros es necesario tener otro caballo de remonta. Se realiza una vez al año y al finalizar la jornada se sacrifica una o dos reses para la comida del personal. Esta faena es valorada en la comunidad porque a través de ella se reúnen los llaneros y comparten sus experiencias.

### Pesebre

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio

Durante las festividades relacionadas con las tradiciones navideñas, el pesebre o representación de la escena bíblica del nacimiento de Jesús y visitación de los reyes magos es quizá una de las actividades más vistosas. Existe el pesebre viviente que suele hacerse como una representación teatral y el pesebre con figuras de pequeñas dimensiones que reproducen el entorno de Belén, la ciudad hebrea donde las escrituras bíblicas relatan que ocurrió nació Jesús. Desde



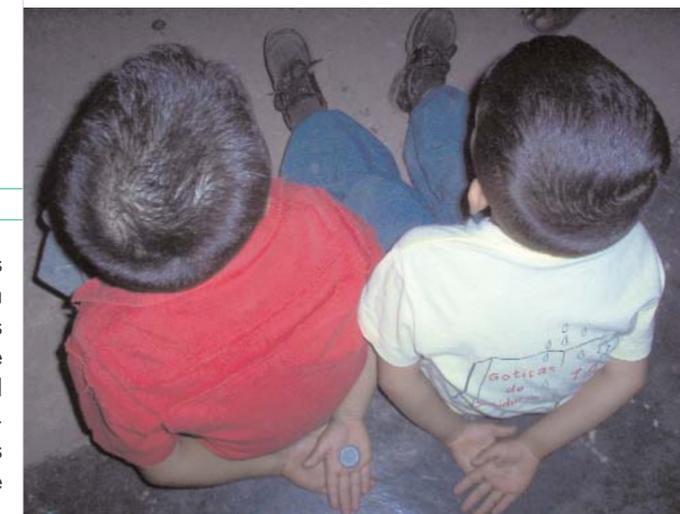
los últimos días de noviembre y en los primeros días de diciembre, los habitantes de todo el municipio se esmeran por realizar los más hermosos pesebres. Existe además en muchas localidades la tradición de cantarle villancicos y aguiñaldos a los pesebres, casa por casa.

En algunos casos para la elaboración de los pesebres los habitantes emplean barro para modelar cerros y montañas, disponiendo piedras, paja, musgo, velas, maderas, tela, agua, lajas, bambú, arena, arcilla y yeso, para crear escenarios agrestes, de fuerte y contrastante colorido, reproduciendo a escala, el entorno y el paisaje circundante. En muchos casos elaboran las figuras en arcilla o las tallan en madera, acompañando el decorado con flores naturales.

### Candelita, juego

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio

Juego en el que cuatro niños se colocan de pie formando un cuadrado y un quinto niño se queda afuera, para poder tomar el puesto de alguno de los otros. Uno de los niños del cuadro dice *pásame una candelita* y toma la mano de otro niño cambiando rápidamente de puesto, mientras que el niño que está afuera trata de tomar el lugar de uno de los niños que se está cambiando, si lo logra, el que perdió el



puesto queda fuera del cuadro y debe intentar volver a entrar empleando el mismo método. Gana quien no haya perdido su puesto la menor cantidad de veces.

### Piedra, papel o tijera, juego

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



En este juego participan dos jugadores, cada uno esconde sus manos tras 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, papel o piedra, ninguno gana.

### Juego de chapitas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es un juego callejero emparentado con el béisbol, sólo que en vez de bate, se usa un palo de escoba y en vez 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.



Los criterios son los mismos que en el béisbol se emplean para los turnos de golpear y lanzar. Una vez que logra golpear alguna chapita, el bateador 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.

En el campo se marca con dos a tres bases, según lo deciden previamente los jugadores. También existe el *home play* o zona de llegada como en el béisbol. Cada vez que un jugador que ha bateado y llega al *home play* anota una carrera.

### Carreras de gatos

| MUNICIPIO | Pedro Camejo  
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Cunaviche  
| DIRECCIÓN | Frente a la plaza Bolívar

Estas carreras se llevan a cabo con gatos domésticos adultos, sin distinción de raza o sexo. Los dueños de los felinos apuestan por el animal que llegue primero de un extremo a otro de una pista acondicionada para tal fin. La distancia que se recorrerá en la pista es acordada por los dueños de los gatos. El espacio donde corren los gatos está realizado con cuerdas dispuestas de forma paralela atadas con estacas. A los gatos se les coloca un collar alrededor del cuello unido a la cuerda de la pista con una argolla lo suficientemente ancha para deslizarse. Al dar la voz de partida los dueños de los gatos se las ingenian para que el felino corra lo más rápido posible. El primero que llegue gana la carrera. Para el control de ello hay un juez de llegada y otro de partida.

### Pelota de goma, juego

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Al igual que el juego de chapitas, la pelota de goma o de trapo, es un juego íntimamente emparentado con el béisbol. Debe su nombre al material del juguete empleado.



Unas medias enrolladas o tela haciendo la forma de una bola, pueden convertirse en una pelota para jugar. Existe a su vez la pelota de goma de fabricación industrial.

Suele golpearse con la mano cerrada en puño y en vez de ser lanzada por un jugador hacia otra que la bateará, la saca el propio bateador, elevando la pelota en el aire y bateándola al momento deseado de la caída, para obtener el golpe y la altura que quiera imprimirle a la pelota. De la misma forma que el juego de chapita, los jugadores deciden previamente las bases y el *home play*, no hay límite de jugadores, quienes se dividen en dos equipos.

### Zarando

| MUNICIPIO | Ambos municipios



Es un juguete que se elabora a partir del fruto pequeño de un bejuco llamado camasa. Cuando el fruto está maduro se le hace un agujero en uno de sus extremos para sacarle todo lo comestible hasta dejarlo hueco, para luego secarlo durante dos días. Luego se le incorpora aprovechando el agujero, un palo que servirá de eje y punta para bailarlo empleando el guaral como si se tratase de un trompo. La punta debe tener una distancia no menor de 10 cm sobre la super-

ficie del cuerpo del zarando que es la camasa. En uno de sus costados se le abren unos pequeños agujeros para que al bailar el zarando produzca su silbido característico. Las niñas bailan los zarandos y los varones tratan de romperlos con los trompos. Este juego se realiza con mucha frecuencia durante los tiempos de fiesta, en especial en Semana Santa.

### Fiesta patronal en honor a San Miguel Arcángel

| MUNICIPIO | Pedro Camejo  
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Cunaviche  
| ADSCRIPCIÓN | Pública  
| ORGANIZACIÓN Y SUSTENTO DEL TESTIMONIO O PROCESO | La comunidad



Coincidiendo con las fiestas de la fundación de Cunaviche se celebra desde el 24 al 29 de septiembre las fiestas en honor al San Miguel Arcángel. Al inicio de cada año la asamblea de ciudadanos de la localidad nombra el comité organizador conformado por cinco familias que tienen el deber de velar por los preparativos y un mes antes de las festividades se realiza la elección de las reinas del deporte, la fiesta y el coleo.

El 29 de septiembre es el Día del Santo Patrono. Su celebración empieza con una misa solemne a tempranas horas de la mañana, se realizan bautizos y luego una procesión que recorre las principales calles de la localidad, con pago de promesas y solicitud de favores. La comunidad se reúne para la misa y la procesión en la que el Arcángel es acompañado por las vírgenes de Las Mercedes, La Candelaria y La Coromoto. Cuando el Santo es reingresado en el templo se llevan a efecto actividades cí-

vicas y culturales tales como serenatas llaneras, el festival de baile de joropo y canto Amaviche de Oro y la coronación de las reinas. También se hacen actividades deportivas y coleo de toros, entre otras.

### Juego de las sillas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para jugarlo se requiere una silla menos que el número total de jugadores; si hay seis jugadores para empezar, se emplean cinco sillas. Mientras todos los participantes giran alrededor de las sillas, se canta o ejecuta algún instrumento o pieza musical. Cuando la música o el canto se detienen, los jugadores deben sentarse inmediatamente.

Siempre queda alguien por fuera que sale del juego. Se quita otra silla y se empieza de nuevo. De esta manera se van descartando sucesivamente, jugadores y sillas hasta que queda sólo una silla y dos jugadores, el que logre sentarse en esta última es el ganador.

### Bailes y danzas amoruá

| MUNICIPIO | Pedro Camejo  
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Caño La Guardia, vía Puerto Páez



En la cultura indígena amoruá, la danza es una actividad propia de la celebración de eventos tales como una buena cacería, el desarrollo de las jovencitas o incluso para agradecer a sus deidades o pedir por el restablecimiento de algún familiar enfermo. Cuando los hombres van de cacería y obtienen buena caza, las presas se llevan a la comunidad y se informa al capitán y al chamán. Después despedazan al animal, se lo reparten entre todas las familias que conforman el poblado e inician una danza y a la persona que le corresponda la cabeza del animal debe danzar pri-

mero, lo sigue cada una de las personas a las que le toquen las patas, partes del tronco y las vísceras bailando en ese orden hasta que hayan bailado todos, lo que simboliza que a cada quien le tocó un pedazo. La danza continúa mientras se cocinan los alimentos obtenidos. También se danza cuando las niñas inician su etapa de desarrollo físico y en mismo participan tanto los adultos como los niños.

### Fiestas patronales de Biruaca

| MUNICIPIO | Biruaca  
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Biruaca  
| DIRECCIÓN | Principales calles y avenidas de la localidad  
| ADSCRIPCIÓN | Pública  
| ORGANIZACIÓN Y SUSTENTO DEL TESTIMONIO O PROCESO | La comunidad

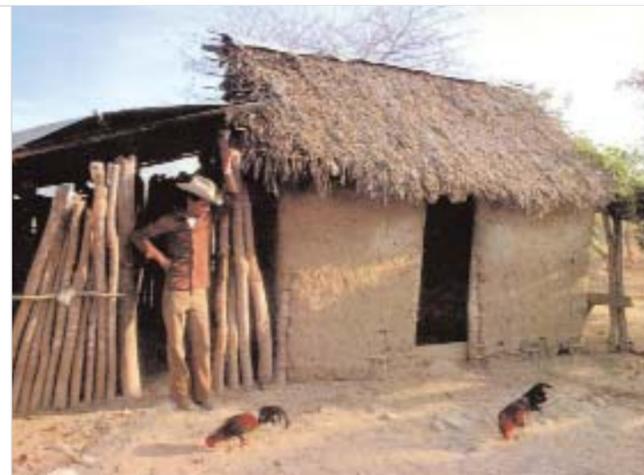
Las fiestas patronales de la población de Biruaca se realizan anualmente durante el mes de diciembre. Como parte de estas celebraciones se realizan juegos deportivos, competencias y festivales de canto y baile de joropo llanero. También se dan desafíos de gallos, carreras de caballos y burros. El sitio de concentración para las festividades es principalmente la plaza Bolívar, sin embargo en otros puntos de la localidad se efectúan diversas actividades relacionadas con las fiestas. Como las festividades navideñas se mezclan con las patronales, todo el mes está dedicado al jolgorio y el sano esparcimiento. Se realizan muchas actividades religiosas.

### Gallinita ciega, juego

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Este es otro de los muchos juegos tradicionales presentes en toda la geografía venezolana. Se escoge a un jugador que quiera ser la gallinita ciega; con los ojos vendados y luego de hacerlo girar varias veces, debe agarrar a alguno de los otros participantes que pasa a ser la gallinita ciega y vuelve a empezar el juego.



### Casa de barro

| MUNICIPIO | Ambos municipios

Es un tipo de edificación tradicional que es muy frecuente en las comunidades rurales. En Apure suele realizarse con vigas principales de madera y las paredes y divisiones se hacen en madera de píritu, con disposición de varas largas y delgadas con una separación de diez a quince centímetros entre sí. Las paredes se hacen con barro mezclado con paja seca ocultando en su totalidad el píritu. Todos los materiales empleados para la realización de este tipo de vivienda son tomados del contexto inmediato, convirtiendo a este tipo de estructura en uno de los modos de construcción más económicos. Para edificar estas viviendas se utiliza básicamente barro mezclado con hierbas. Los constructores cavan un hoyo de 1 m cúbico aproximadamente, lo llenan de agua, hierba seca y tierra picada, dejan la mezcla durante tres días para luego comenzar a llenar las armazones horizontales hechas de madera previamente erigidas y unidas entre sí con ramas de palmiche o curare. Se vierte esta mezcla en las armazones de madera de las paredes, finalmente las paredes se cubren con una mezcla de barro, agua y cal, que al secar, funciona como un friso protector. El techo posee también estructura de madera a una o dos aguas, sobre la cual se coloca un tendido o envarillado. Posteriormente, se cubre con una mezcla de arena, agua y cal, para depositar sobre ella las tejas de barro cocido, adquiriendo la típica disposición ondulada que convierte a este acabado en una barrera impermeable. Las puertas y ventanas son provistas de hojas de madera rústica del lugar.

También son comunes las casas elaboradas a partir de bloques de adobe de fabricación manual. Los bloques de adobe se hacen en varias etapas. La primera consiste en seleccionar, transportar el barro desde las orillas de caños y ríos hasta el lugar de la elaboración de los adobes y humedecer el material a razón de tres partes de barro en nueve partes de agua. Tras humedecerlo la segunda fase es llevar la mezcla hasta la formaleta, que es un tipo de molde de madera que da forma al adobe y se retira la formaleta para dejarlo secar al sol y posteriormente llevarlos a cocción en un horno con capacidad suficiente por 45 minutos. En su última etapa son agrupados en una habitación o un solar para nuevamente rociarlos con agua, lo que les brinda mayor resistencia.



### Festividad en honor a la Virgen de La Candelaria

| MUNICIPIO | Pedro Camejo  
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Juan de Payara  
| DIRECCIÓN | Principales calles y avenidas de la localidad  
| ADSCRIPCIÓN | Pública  
| ORGANIZACIÓN Y SUSTENTO DEL TESTIMONIO O PROCESO | La comunidad

Por más de cuatro siglos en San Juan de Payara se han celebrado las fiestas en honor a la Virgen de La Candelaria, entre el 28 de enero y hasta el 2 de febrero, Día de la Candelaria. Un mes antes se llevan a efecto los preparativos y se postulan las reinas del deporte, de los toros coleados y las del festival. Las actividades religiosas comienzan con la misa, la procesión con la Virgen, los favores concebidos y bautizos. Las recreaciones son variadas entre ellas las riñas de gallo, intercambio deportivo y el festival de canto Negro Primero de Oro en honor a Pedro Camejo.

### Toros coleados

| MUNICIPIO | Pedro Camejo  
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | San Juan de Payara

Es un deporte inspirado en las faenas llaneras que simula la actividad de inmovilizar a un animal en movimiento para marcarlo o curarlo. El coleo consiste en seguir a caballo al toro y literalmente voltearlo sujetándolo por la cola, a esto se le denomina coleada y ocurre cuando una vez agarrada la cola, el coleador se inclina a un lado de la silla para que el caballo con su trote acelerado, pase por un costado del toro y en el



trabajo conjunto entre caballo y coleador, derriben, hagan perder el equilibrio al toro y caiga. Se realiza en un corredor delimitado a sus lados por barras de metal o de madera de aproximadamente 300 metros de largo, por donde circula un grupo de 4 a 5 hombres a caballo en busca del toro.

Este corredor construido al aire libre se llamado manga de coleo. Los toros que se utilizan en este deporte suelen tener los cachos romos y son de un peso mayor a los cuatrocientos kilos. Los puntos para la competencia se obtienen al hacer que el animal despegue las cuatro pezuñas del suelo al voltearlo. Es una actividad muy arraigada en los caseríos y poblaciones rurales y se desarrolla en superficies de tierra, durante festividades como la celebración del patronímico de cada localidad, carnavales y otras ocasiones especiales.

### Conuco, forma tradicional de cultivo

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Se conoce por este nombre a una pequeña extensión de tierra en la que se cultivan distintos productos. Existen dos versiones de este tradicional método de cultivo, la versión indígena y la criolla. En la versión criolla se comienza por limpiar, surcar y abrir pequeños agujeros en hileras de un extremo a otro del lote de tierra pequeño. En esos agujeros se colocan de tres a cinco granos de maíz o cualquier



otro cereal y entre una hilera y otra del maíz, se siembra yuca, frijoles y caraotas, entre otros productos, de manera que al cosechar el maíz queda el otro rubro sembrado. El conuco es un medio de producción de vital importancia que posee el campesino ya que de allí obtiene su sustento personal y los excedentes de sus productos le sirven para la comercialización y adquisición de otros productos necesarios para su subsistencia.

El conuco es el sistema agrícola por excelencia en las comunidades indígenas de Venezuela porque reproduce la biodiversidad del entorno en el que se inscriben, permitiendo la conservación del medio ambiente y la restauración de los suelos. Se realiza en un pequeño espacio de terreno no mayor de 3 a 5 ha. Para los indígenas, la parcela debe estar rodeada de vegetación a fin de que la temperatura se mantenga baja y retarde el surgimiento de bacterias haciendo desaparecer a los hongos. Para ayudar a mantener una temperatura baja se cuida de preservar los árboles que existen dentro de la parcela cultivada produciendo sombra y retardando la erosión del suelo.

Primero se selecciona el área donde se hará la tala y quema del bosque para luego sembrar diversas especies vegetales. El área de uso para esta actividad se emplea durante 2 a 4 años de acuerdo a las condiciones de productividad del suelo y al cabo de ese tiempo se dejan todos los despojos vegetales que no son para consumo humano como nutrientes que regresan al suelo para fertilizarlo, abandonando esta área de cultivo por muchos años hasta que se regenere totalmente y eventualmente pueda ser utilizado. Mientras tanto se hace otro conuco en otra área.

Cuando se emplea la tala y quema de árboles se hace de manera controlada no sólo para limpiar el terreno que se va a cultivar sino también como método de transferencia al suelo de los nutrientes almacenados en los vegetales. La regeneración que se produce luego en la parcela cultivada a través de la siembra, que es un proceso en el que el suelo experimenta una extraña variedad de plantas con diferentes ciclos de crecimiento y diferentes requerimientos de nutrientes, es ayudada por la práctica de reproducir las mismas condiciones de la vegetación original circundante, que son la abundancia de sombra y el mantenimiento de los árboles tumbados para que sus raíces retarden la erosión y acumulen en el suelo los materiales en descomposición.

En las culturas indígenas la fundación de un nuevo conuco requiere del conocimiento ancestral de los suelos, los cultivos y sus variedades así como las mejores condicio-

nes para su producción. La mayor parte de las veces, los conucos son familiares pero existen casos en los que estos sistemas de cultivo son comunales. La tala del bosque para los nuevos conucos es una actividad planificada por cada familia y esta información se intercambia entre todas las familias para el mejor aprovechamiento de los suelos. Cada miembro del grupo familiar responsable de un conuco se compromete a ciertas tareas para el mantenimiento de la productividad de este sistema de cultivo y la productividad del mismo depende del conocimiento aportado en conjunto por los miembros de la comunidad.

### Baile de La Marisela

**MUNICIPIO** | Ambos municipios



Se realiza especialmente en los Velorios de la Cruz de Mayo y en los velorios de santos. La Marisela se baila en todo el estado con algunas variaciones locales. El baile es ejecutado por un hombre disfrazado de mujer embarazada, con el rostro cubierto por un velo, con el vestido relleno con trapos para simular enormes senos, caderas y un vientre prominente además de atuendos extravagantes. El hombre disfrazado realiza gestos y bromas, se desplaza por el recinto bailando

mientras los músicos cantan versos alusivos a su personaje. Elige parejas del público para hacer pantomimas y quien se niegue a sus juegos debe pagar con una prenda que puede rescatar al final del baile. También se acostumbra que La Marisela baile desordenadamente haciendo morisquetas y seleccionando a una persona entre el público a quien lleva al centro del lugar y obliga a bailar y a imitarla. Las personas del público son las que deciden si la persona seleccionada por La Marisela hizo bien su papel o no. Quien no pueda imitar sus movimientos pierde y debe entregar una prenda que colocará en el altar del Santo o de la Cruz. La Marisela se realiza acompañada de música de cuatro y una canción específica de este baile cuya letra gira en torno a la figura de La Marisela.

### Semana Santa

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio

Es una de las tradiciones religiosas de mayor arraigo en toda Venezuela que sirve para conmemorar las escenas bíblicas de la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo. Durante esta semana, en todo el municipio, se realizan misas y procesiones con las que los fieles pagan sus promesas. Los oficios se inician a partir del Viernes de Concilio, día en que las imágenes religiosas suelen ser trasladadas en procesión por las principales calles. El Viernes de Concilio es-

tá destinado a la imagen de Nuestra Señora de los Dolores. Cada imagen tiene un día asignado dentro de la celebración de la Semana Santa, así en el Domingo de Ramos se saca en procesión la imagen de Jesús en el huerto; el Lunes a Jesús atado en la columna; el Martes a Jesús de la humildad y paciencia; el Miércoles a Jesús Nazareno; el Jueves y Viernes al Santo Sepulcro y por último, entre la noche del Sábado Santo y la madrugada del Domingo de Resurrección a Jesús resucitado.



Los Miércoles, Jueves y Viernes muchos fieles de diversas comunidades asisten a misa para pagar sus promesas vestidos de color morado y acompañan la procesión que se hace en honor del Nazareno. La misma suele realizarse a partir de las 7 de la noche y dura aproximadamente de 2 a 3 horas e incluye recitación del Vía Crucis. Además durante el día los devotos de esta advocación cristiana tienen por costumbre desplazarse hacia localidades cercanas para cumplir con el ritual de la visita a siete templos distintos.

### Cochino ensebado

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio



El cochino ensebado es un juego que se realiza generalmente durante las fiestas patronales en varias localidades de este municipio. Consiste en untar con grasa a un cochino pequeño de aproximadamente 7 kg y soltarlo entre una multitud de personas que se esmeran en atraparlo. Quien atrapa al cerdo obtiene al animal como premio. En este juego participan hombres, mujeres y niños.

**Velorios de santos**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Los velorios de santos se realizan principalmente para pagar alguna promesa o pedir favores. Para ello se construye un altar donde se coloca la imagen del santo homenajeado, se adorna con flores y se encienden velas. Durante los velorios de santo se hacen rezos, se canta y se hacen bailes como el de La Marisela y parrandas con cuatro, arpa y maracas. Tras realizar el altar, generalmente

construido con bejucos, palmas y flores, se coloca la imagen del santo a quien se le quiere pedir favores sobre una mesa cubierta de telas coloridas y se realizan rezos con intervalos, en los cuales se hacen juegos y se cantan canciones religiosas. Luego del mediodía se cubre la imagen con una sábana y la festividad sigue hasta el amanecer. Algunos de los santos homenajeados más comunes son la Virgen del Carmen, San José, la Virgen de la Candelaria y el doctor José Gregorio Hernández. En el municipio Pedro Camejo son famosos los velorios de santos que se realizan en Cunaviche y en el municipio Biruaca destacan los velorios realizados en la población Las Tabletas.

**Pesca con boyas de tapara**

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Boca del río Cinaruco



Es un método de pesca utilizado por los habitantes de la zona. Consiste en utilizar boyas hechas de taparas, que por su calidad impermeable flotan a través de las aguas del río Cinaruco. Las boyas son decoradas con hilos de colores para llamar la atención de los peces. El proceso de pesca con boyas requiere la vigilancia del recorrido de la boya, debido que cuando ésta se hunde significa que el pez ha mordido el anzuelo y requiere que se golpee al animal en la cabeza para captarlo.



**Rodeo**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Se trata de una actividad festiva en la que se miden las destrezas de los llaneros en la que se convoca a los integrantes de varios hatos para permitir la reunión de todos los llaneros de la zona, quienes de forma amena realizan su trabajo. Para realizar el rodeo se reúne el ganado en un lugar de la sabana con el objetivo de marcar y apartar el ganado de cada uno de los hatos participantes. Allí se destacan los llaneros en el manejo del lazo, la coleda, el toreo, el tumbar y el maniatar del becerro o res adulta. En ocasiones el rodeo dura más de un día y los llaneros se alimentan sólo de queso y dulce de panela hasta finalizar la jornada. Cuando todos los participantes han cumplido con sus faenas, se organiza una reunión en la que se les ofrece carne asada con topocho y yuca sancochada. El aparte del ganado se realiza en base al hierro y la señal de la oreja distintiva de cada hato. Los ganados orejanos, es decir que no poseen marca ni hierro, le corresponden al dueño de la sabana donde se realiza el rodeo. Muchas anécdotas e historias de lo ocurrido en estas jornadas, luego se convierten en versos y posteriormente en canciones. Es quizá una de las actividades de mayor belleza y esfuerzo en el llano venezolano.

**Feria del queso llanero**

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | San Juan de Payara

**DIRECCIÓN** | Principales calles de la localidad

**ADSCRIPCIÓN** | Pública

**ORGANIZACIÓN Y SUSTENTO DEL TESTIMONIO O PROCESO** | Alcaldía del municipio

Pedro Camejo



Se trata de una festividad que se hace en torno a la variedad y calidad de quesos que se elaboran en toda la región. Cada lunes se organiza una feria pública en la que se exponen varios quesos llaneros de diferente manufactura y la ocasión se presta para ofrecer otros productos como el

topocho, la yuca, el jojoto y los vegetales. Es considerada una festividad porque a ella acuden músicos y cantantes que se presentan en diversos eventos que se organizan en torno a esta feria.

**Festival Biruaca de Oro**

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Biruaca

**DIRECCIÓN** | Estadio Juan Porello

**ADSCRIPCIÓN** | Pública

**ORGANIZACIÓN Y SUSTENTO DEL TESTIMONIO O PROCESO** | Alcaldía del municipio

Pedro Camejo



Surge por iniciativa de Vítico Castillo, Armando Martínez, Reynaldo Armas y Daniel Blanco. Se realiza durante dos días consecutivos con la presentación de cantores de distintas localidades de la región llanera tanto de Colombia como de Venezuela, quienes se enfrentan a través del canto en la realización del contrapunteo. Se lleva a efecto dentro de la programación de las Fiestas Patronales de Biruaca, en honor a la Inmaculada Concepción, en la pri-

mera semana de diciembre de cada año. Esta festividad fue instituida por la alcaldía de Biruaca. Los participantes se presentan enfrentándose por parejas y quienes van quedando clasificados por puntos pasan a una segunda ronda hasta que sólo quede un participante. Se premian por puntos acumulados el tercer, segundo y primer lugar.





**Uso de bueyes arrieros**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

Los bueyes arrieros son animales castrados y domesticados que se utilizan en la faena diaria del campo para transportar ganado a campo traviesa, ya que el ganado no domesticado tiene la tendencia a dispersarse. Los bueyes arrieros tienen la particularidad de poseer cachos muy grandes, piel suave y ser mansos. Estos van en la punta del ganado guiados por el cabestrero. Se denominan de tal modo ya que su función principal es arriar al ganado. También se usan en las mangas de coleo para llevar al toro que ha sido coleado. Los bueyes arrieros son animales imprescindibles en el llano.

**Sacar el rabo del cachicamo, juego**

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Montiel

Este juego se realiza con la cola del cachicamo, animal mamífero común en la sabana, cuyo peso es de 3 kg aproximadamente. Su cola está formada por anillos o placas superpuestas de una concha dura, de unos 20 cm aproximadamente. Es costumbre enterrar la base del rabo por tres de los anillos en los patios de las casas don-



de se juega, antes de realizar cualquier tipo de festividad. Cuando se entierra se le echa agua a la superficie para que se comprima la tierra en torno al rabo. Posteriormente los varones hacen apuestas para ver quien logra sacar el rabo del cachicamo con una o dos manos. Para los llaneros éste es un juego de gran relevancia porque pone a prueba la fuerza que poseen.

**Doma de caballos**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios



Es un oficio conocido en los llanos y asignado a una persona a la que se le conoce como amansador. Durante 2 o 3 semanas es amaestrado el caballo con diferentes métodos. Cada vez que el pasto es abundante en cualquier fundo se inician las jornadas, elemento indispensable ya que el entrenamiento del caballo es animoso y es necesario que se alimente. Para domar caballos primero se necesita observar al animal, separarlo de la madrina y posteriormente enlazarlo con una soga, seleccionando un caballo joven de entre 2 a 3 años de edad. Se amarra a un poste conocido como botalón ubicado en el centro del corral y se le deja hasta el día siguiente para que vaya acostumbrándose a la soga. En horas de la mañana se prepara al animal para la monta. Se espanta con un mandador con la finalidad de que el caballo volteé, se le coloca un par de suertes en sus patas para finalmente colocarle el bozal, el tapaojos, las riendas y se ensilla para montarlo. El amansador monta al caballo y se le quita el tapaojos, en ese momento el animal lucha y corcovea. Con paciencia y coraje el amansador debe permanecer sobre la bestia hasta que ésta se rinda. Después que el animal ha aceptado ser controlado se le educa para controlar su carrera y para que camine de anco, de pelo, soguero y freno.



**Festividad en honor a San Juan Bautista**

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | San Juan de Payara  
**ADSCRIPCIÓN** | Pública  
**ORGANIZACIÓN Y SUSTENTO DEL TESTIMONIO O PROCESO** | La comunidad

San Juan Bautista es el Santo Patrono de la localidad de San Juan de Payara y la festividad en su honor se lleva a cabo anualmente durante el mes de junio. En la celebración se realizan misas al Santo, así como procesiones por las calles, pago de promesas y otras actividades de índole cultural, tales como serenatas llaneras, festivales de canto recio y actividades deportivas.



**Herraje del becerro**

**MUNICIPIO** | Ambos municipios

El herraje del becerro es una tradición que se lleva a cabo para marcar al animal con un símbolo que identifica a su dueño. Esta

actividad se lleva a cabo una o dos veces al año. Para ello se encierra al ganado en el corral mientras se calientan los hierros en fuego. Una vez que está al rojo vivo se procede a tumbar al animal y marcarlo con los hierros. A la quemada muchas veces se le agrega azul de metileno para evitar que se infecte. Esta actividad tiene mucha importancia en el llano ya que a través de ella los ganaderos pueden identificar a su ganado.



**Huevo en la cuchara, juego**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Todo el municipio



Es uno de los juegos tradicionales que se realizan durante las fiestas patronales y navideñas, en el que participan los niños de la comunidad. Muchos se las arreglan buscando las cucharas más grandes, otros cambian la forma de las mismas para que el huevo se quede inmóvil por más tiempo durante la carrera. Para jugarlo, cada participante debe sostener el mango de la cuchara con los dientes mientras cargan el huevo en el otro extremo. Se traza una línea de partida y una de llegada. Los participantes se disponen uno al lado del otro y a una señal, inician una carrera con estas cucharas en la boca. Deben llegar de primero a la línea final antes que se caiga el huevo y no pueden agarrar la cuchara con las manos en ningún momento.

**Barillaje de burros, mulas y caballos**

**MUNICIPIO** | Pedro Camejo  
**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Cunaviche

Es una actividad tradicional en la que se demuestra tanto la velocidad del animal como la destreza del llanero para jinetear bestias. La distancia a recorrer es determinada por



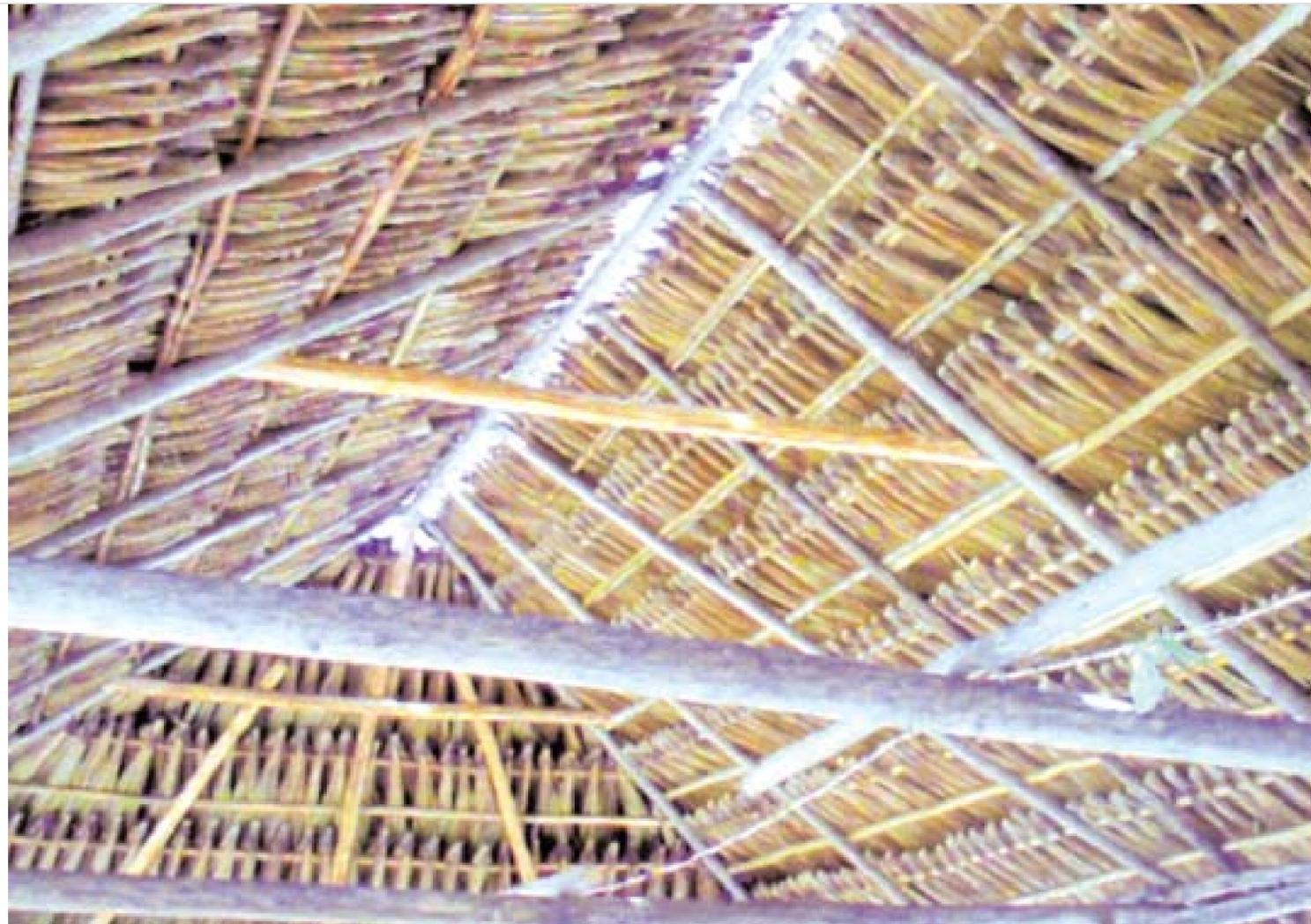
los participantes. La del caballo es más larga que la del burro y la mula. El barillaje consiste en una carrera en la que compiten dos corredores, entre los cuales va un tercero llamado juez de pista y al final de la pista se ubica el juez de llegada. Para las carreras el dueño del animal decide quien monta y bajo cuales condiciones. El barillaje es una costumbre llanera para la que los jinetes se preparan todo el año y a los animales que van a montar se les otorgan cuidados especiales.

**Churuatas, caneyes, chozas o casas de madera y palma**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Este modo de construcción tradicional es herencia de los antepasados indígenas y forma parte de la cosmogonía de muchas culturas ancestrales en Apure. El material básico para la construcción de la vivienda es la madera, la palma de moriche y el bejuco. La casa se construye a partir de horcones enclavados en el suelo y paredes de madera. El techo de la casa se realiza a partir de una estructura elaborada con viguetas amarradas con fibra de mamure o clavadas. Para techar se usan habitualmente las hojas de tres tipos de palmas, las de la palma real, la de palma de cucurito y las de la palma de platanillo.



Antes de edificar la casa se selecciona un terreno plano tan largo como ancho y se mide el terreno dependiendo del tamaño de la casa que se quiera edificar. Se cortan los horcones y se entierran distribuyéndolos en vertical para delimitar el espacio o paredes de la casa, se les coloca la solera de ambos lados agregando los tirantes. Después se coloca la sobresdera, se corta la madera para los viguetones, se amarran con mamure o se clavan. Por último se techa con palma real, cucurito o platanillo. Entre los pobladores indígenas pertenecientes a la cultura indígena amoruá, es común ver chozas elaboradas con hojas de palma de moriche, madera y bejuco que se usa para los amarres. La urdimbre del techo llega a ser tan apretada y estrecha que se convierte en una cubierta impermeable que además aísla el espacio interior del viento y la lluvia. Los caney-



yes suelen ser construcciones abiertas, de un solo espacio, elaboradas con madera y palma, que tienen su origen en las comunidades indígenas que los utilizaban como casa y que son usados actualmente en los fundos con el fin de resguardar a los peones de las inclemencias del clima, como dormitorio y para el descanso después del almuerzo. La madera utilizada para los pilotes o soportes de la vivienda es de cedro, yopo, congrio o de otro árbol resistente a la plaga. El techo puede ser en forma de cono o a dos aguas y se elabora con hojas de palma de moriche, cortadas a la mitad y entretrejidas de forma inclinada y con varas de píritu que le sirven de soporte. El techo debe cambiarse periódicamente ya que con las lluvias la humedad pudre la hoja de palma. Las dimensiones y el diseño del caney varían según el gusto de quien lo construye.



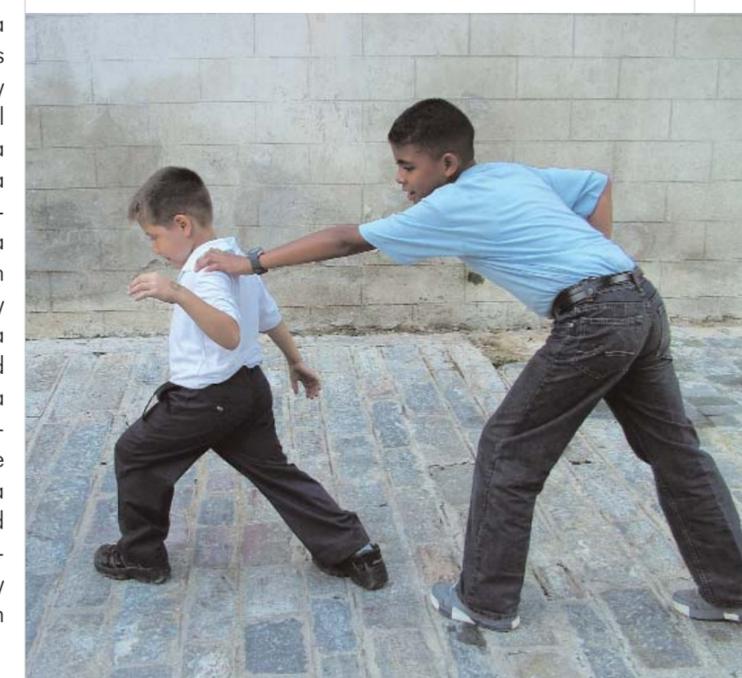
**Contrapunteo**

MUNICIPIO | Ambos municipios

Es un canto improvisado entre dos o más personas, acompañado por un golpe de joropo tocado con arpa, cuatro y maracas. En este canto el primero que diga un verso marca la tónica o tema por donde se desarrollará el contrapunteo, el cual no posee una tonalidad definida y los participantes demuestran su calidad de tañío y destreza para replicar. La temática del contrapunteo puede girar entorno a la naturaleza, las mujeres, las faenas llaneras, la historia o la valentía de los participantes. No posee límite de tiempo y el ganador lo dictamina el público presente, ya que con los versos se exaltan los ánimos y entre vivas y aplausos adquiere más calor. El contrapunteo es valorado en la localidad como una tradición y costumbre que no falta en ninguna celebración llanera.

**Paralizado, juego**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Un grupo aproximado de doce niños o jóvenes se reúnen y deciden quién de ellos va permanecer de cara a una pared o árbol contando hasta diez, mientras el resto de los participantes corre. Tan pronto como deja de contar, quien estaba de espaldas al resto, sale a correatarlos, si alcanza a alguno debe tocarlo y a la voz de *paralizado*, la persona tocada debe quedarse inmóvil. Si alguno de los otros corredores toca a quien fue paralizado, éste se libera y puede continuar corriendo. Pierde el jugador al que paralicen más veces, tocándole contar y paralizar a los demás.

**Trompo**

| MUNICIPIO | Ambos municipios

El trompo es un juguete hecho de madera u otro material con forma de embudo y punta de clavo de 1 cm aproximadamente. Éste se hace girar con una cuerda o guaral, enrollándose a través del trompo y luego lanzándolo hacia el piso. Entre los principales juegos que se realizan con el trompo está el de picar una troya, es decir, un círculo en el piso, de manera tal que quien pegue más lejos del centro deja su trompo para que los demás jugadores intenten romperlo. A su vez el que intente pegarle al trompo y no lo logre debe dejar el suyo, mientras que el otro retorna a su dueño. Otra forma de jugarlo colectivamente es trazando



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. El último trompo que llegue al centro de la troya pierde el juego y debe ponerlo para que los demás jugadores lo golpeen con los suyos. Por muchas generaciones se ha mantenido entre los juegos tradicionales predilectos por niños y adultos. 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.



**Papa caliente, juego**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es un juego tradicional muy común en diferentes zonas del país. 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.

**Bolas criollas**

| MUNICIPIO | Ambos municipios



Es una actividad de esparcimiento practicada generalmente por adultos en reuniones u otras festividades. Se juega en la calle o en el piso, aunque actualmente es muy común encontrar en muchos lugares de recreación pública, un patio o cancha para la práctica de esta actividad. En este juego se trata de hacer llegar una mayor cantidad de bolas grandes desde un lugar demarcado a otro donde se coloca otra bola más pequeña llamada mingo. 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. Las bolas de cada equipo son de colores diferentes, si un equipo tiene las negras, el otro tiene las rojas para poder diferenciar así los puntos y distancias a las que cada equipo llega. Gana quien obtenga el tope del número de tantos acordado. No posee un reglamento fijo sino el que se dicta antes de comenzar cada juego. Si participan muchos equi-

pos se dictaminan normas y reglas con los delegados. Con este juego se realizan campeonatos deportivos municipales y regionales y competencias interinstitucionales.

pos se dictaminan normas y reglas con los delegados. Con este juego se realizan campeonatos deportivos municipales y regionales y competencias interinstitucionales.

**Tonada del Becerrero**

| MUNICIPIO | Ambos municipios



Es un canto que utiliza el joven becerrero para llamar al becerro, de modo tal que pueda darse el ordeño, ya que la vaca en el momento que ve al becerro es que se prepara para amamantar. Cuando se va a ordeñar una vaca es cuando el becerrero se dispone a hacer la tonada, desde que el pequeño animal se aparta de su madre el becerrero debe llamarlo por su nombre, para que se familiarice con él y vaya en busca de quien lo llame. Esta actividad tiene mucho valor dentro de la faena diaria ya que a través de ella se van formando los jóvenes en el trabajo.

**Paraparas, juego**

| MUNICIPIO | Ambos municipios

En temporada de la Semana Mayor la comunidad realiza un juego con la semilla de parapara para divertir a grandes y chicos. La parapara es un fruto cubierto por una cáscara y en su interior se encuentra la pequeña semilla redonda de color negro. Todos los participantes en pareja deben tener en cada mano un puñado de semillas, las cuales se va ocultar para que su compañero no las vea mientras pregunta cada uno a su debido turno quién tiene un número par o impar que se conocen por pares o nones respectivamente. Pierde si no logra adivinar si su contrincante esconde la opción seleccionada por el primero. Si se hace con menos semillas también se puede preguntar en cuál mano están las semillas o cuántas tiene en su mano.

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA  
MINISTERIO DE LA CULTURA  
INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL**

**PROVIDENCIA ADMINISTRATIVA N° 012/05**

**CARACAS, 30 DE JUNIO DE 2005  
AÑOS 195° y 146°**

El Presidente del Instituto del Patrimonio Cultural, en ejercicio de las atribuciones que le confiere el artículo 10°, numerales 6 y 10, de la *Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural*, en concordancia con lo previsto en el artículo 11, numerales 1 y 2 del Reglamento Parcial N° 1 de dicha ley,

**CONSIDERANDO**

Que la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, en su artículo 99 consagra el derecho al patrimonio cultural, y le impone al Estado la obligación de asegurar su goce estableciendo al efecto que "El Estado garantizará la protección y preservación, enriquecimiento, conservación y restauración del patrimonio cultural, tangible e intangible...",

**CONSIDERANDO**

Que la administración cultural está en el deber de adoptar las medidas que sean necesarias para tornar operativo el postulado contenido en el artículo 99 constitucional, lo que implica declarar los bienes con valores culturales -sean históricos, plásticos, ambientales, arqueológicos o sociales- como integrantes del patrimonio cultural, conforme a lo establecido en la *Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural*, y constituir el Registro General del Patrimonio Cultural, cuyo objeto es la identificación a lo largo y ancho del territorio nacional, de todo aquello que es característico y significativo para la identidad de los venezolanos, para lo cual se está ejecutando el I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano,

**CONSIDERANDO**

Que al Instituto del Patrimonio Cultural como órgano rector para la protección y defensa del patrimonio cultural venezolano le corresponde dictar los lineamientos relativos a su investigación, restauración, conservación, salvaguarda, preservación, defensa, consolidación, reforma y reparación, así como darlo a conocer y exigirle a los particulares su sujeción a la *Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural* y demás disposiciones del ordenamiento jurídico que regulan lo relativo a la protección de los bienes patrimoniales,

**CONSIDERANDO**

Que en el marco de la ejecución del I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano participa un equipo multidisciplinario integrado por representantes de las comunidades y por funcionarios del Instituto del Patrimonio Cultural y organismos municipales, regionales y nacionales, dentro de los cuales destacan el Ministerio de la Cultura, el Ministerio de Educación y Deportes, la Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez, la Biblioteca Nacional y las gobernaciones y alcaldías,

**CONSIDERANDO**

Que mediante acto N° 003/05, de fecha 20 de febrero de 2005, el Instituto del Patrimonio Cultural declaró BIEN DE INTERÉS CULTURAL, cada una de las manifestaciones culturales tangibles e intangibles registradas en el I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano, y reflejadas en los catálogos elaborados con ocasión al mismo, salvo aquellas que hayan sido declaradas como Monumento Nacional,

**CONSIDERANDO**

Que a los fines de facilitar el manejo y salvaguarda de las manifestaciones culturales inscritas en el Registro General del Patrimonio Cultural es necesario fijar las medidas técnicas a las que deben ceñirse las autoridades nacionales, estatales y municipales, así como las personas naturales y jurídicas,

**DICTA EL SIGUIENTE:**

**INSTRUCTIVO QUE REGULA EL REGISTRO GENERAL DEL PATRIMONIO CULTURAL VENEZOLANO Y EL MANEJO DE LOS BIENES QUE LO INTEGRAN**

**CAPÍTULO I  
DEL REGISTRO GENERAL DEL PATRIMONIO CULTURAL**

**Artículo 1:** Se declara formalmente constituido el REGISTRO GENERAL DEL PATRIMONIO CULTURAL, el cual lo integran:

- 1.- Todas las manifestaciones culturales tangibles e intangibles inscritas en el marco del I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano, y reflejadas en los catálogos elaborados con ocasión al mismo.
- 2.- Todas aquellas manifestaciones culturales no inscritas en el marco del I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano, pero que se ajusten a lo previsto en el artículo 6 de la *Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural*.

**Artículo 2:** El Registro General del Patrimonio Cultural tiene por objeto la identificación de todo aquello que

es característico y significativo para la identidad cultural de los venezolanos, en correspondencia a sus valores artísticos, históricos, plásticos, ambientales, arqueológicos, paleontológicos o sociales.

**Artículo 3:** El Registro General del Patrimonio Cultural será llevado por el Instituto del Patrimonio Cultural.

**Artículo 4:** Corresponde al Instituto del Patrimonio Cultural la formación y actualización del citado Registro General del Patrimonio Cultural.

**Artículo 5:** Cada bien cultural que se inscriba en el Registro General del Patrimonio Cultural tendrá una ficha técnica en la cual deberán constar los datos siguientes:

- 1.- Denominación.
- 2.- Localización: región, estado, municipio, ciudad o centro poblado, parroquia y dirección.
- 3.- Propietario, administrador, custodio o responsable.
- 4.- Categoría a la que pertenece.
- 5.- Descripción.
- 6.- Valoración del postulante.
- 7.- Valoración técnica.
- 8.- Estado de conservación.
- 9.- Registro fotográfico o audiovisual.
- 10.- Fecha de la inscripción, de su declaración y de su publicación en *Gaceta Oficial* o notificación a los interesados, según sea el caso.
- 11.- Las transmisiones por actos inter vivos o mortis causa y los traslados. A este fin los propietarios, administradores, custodios o responsables comunicarán al Instituto del Patrimonio Cultural tales actos, aportando copia simple de los documentos donde consten los mismos.
- 12.- Los aportes públicos o actuaciones administrativas ejecutados para la protección del bien cultural de que se trate.
- 13.- Las revitalizaciones y demás intervenciones que se le realicen al bien cultural.

**Artículo 6:** A petición de parte interesada se expedirá un certificado de inscripción de cada bien inscrito en el Registro General del Patrimonio Cultural, en el que se reflejarán todos los actos jurídicos o artísticos que sobre el bien se hayan efectuado y se hayan asentado en dicho Registro.

**Artículo 7:** Los órganos estatales y municipales podrán declarar determinados bienes como patrimonio cultural, caso en el cual deberán notificarlo al Instituto del Patrimonio Cultural, para su posible inscripción en el Registro General del Patrimonio Cultural. Asimismo, deberán notificar al Instituto del Patrimonio Cultural todo acto que realicen vinculado a los bienes inscritos en el Registro General del Patrimonio Cultural, para su anotación en el mismo.

**Artículo 8:** Las manifestaciones culturales se inscribirán en el Registro General del Patrimonio Cultural, conforme a las categorías siguientes:

- 1.- BIENES MATERIALES O TANGIBLES:
  - a.- Centros históricos englobados dentro de una poligonal determinada.
  - b.- Barrios, urbanizaciones o sectores específicos de la ciudad.
  - c.- Calles, avenidas, plazas y parques.
  - d.- Monumentos, edificaciones, estatuaria e hitos urbanos.
  - e.- Ruinas y sitios arqueológicos o paleontológicos, históricos, conmemorativos y asociados con rituales.
  - f.- Sitios subacuáticos.
  - g.- Objetos, colecciones y otros bienes materiales de creación individual.
- 2.- BIENES INTANGIBLES
  - a.- Manifestaciones colectivas.
  - b.- Creación individual de carácter intangible.
  - c.- Tradición oral.

## CAPÍTULO II

### DE LOS BIENES TANGIBLES INSCRITOS EN EL REGISTRO GENERAL DEL PATRIMONIO CULTURAL

**Artículo 9:** Centros históricos englobados dentro de una poligonal determinada. Se trata de zonas históricas ubicadas dentro de ciudades, que están delimitadas por una poligonal levantada por el Instituto del Patrimonio Cultural. Las intervenciones de las edificaciones contenidas en los centros históricos que pongan en peligro su integridad física general y la de sus diversos componentes, sean estructurales, de cerramientos, de pisos y cubiertas, ornamentales y de revestimientos, no se podrán realizar sin la previa autorización del Instituto del Patrimonio Cultural.

Las obras nuevas a realizarse en terrenos sin construcción contenidos en esa poligonal deberán ajustarse a las normas y procedimientos que establezca el Instituto del Patrimonio Cultural conjuntamente con las oficinas municipales de patrimonio.

**Artículo 10:** Barrios, urbanizaciones o sectores específicos de la ciudad. Son sectores urbanos no contenidos en una poligonal determinada, que cuentan con un reconocimiento global del conjunto, lo que constituye su valor coral.

La permanencia del valor coral es el objeto de protección, por lo que cualquier intervención que pudiera afectarlo deberá estar previamente autorizada por el Instituto del Patrimonio Cultural.

Para cada caso el Instituto del Patrimonio Cultural establecerá criterios específicos de protección y resguardo coordinadamente con el municipio competente. Las intervenciones de los barrios, urbanizaciones o

sectores específicos de la ciudad inscritos en el Registro General del Patrimonio Cultural, requerirán la autorización del Instituto del Patrimonio Cultural cuando puedan lesionar las cualidades que les dieron sus valores corales.

**Artículo 11:** Calles, avenidas, plazas y parques. Estas áreas públicas inscritas en el Registro General del Patrimonio Cultural, la conforman todo lo que dentro de ellas se encuentre, como monumentos, estatuaria, mobiliario urbano, jardines, árboles y los edificios que bordean o limitan ese espacio, así como los diversos componentes de éstos, sean estructurales, de cerramientos, de pisos y cubiertas, ornamentales y de revestimientos, todo lo cual no podrá ser intervenido cuando se comprometa su integridad o visualización, sin la previa autorización del Instituto del Patrimonio Cultural. Las obras nuevas a realizarse en terrenos sin construcción en las áreas públicas antes descritas deberán ajustarse a las normas y procedimientos que establezca el Instituto del Patrimonio Cultural conjuntamente con las oficinas municipales de patrimonio.

**Artículo 12:** Edificaciones, monumentos, estatuarias e hitos urbanos. Las intervenciones de las edificaciones, monumentos, estatuarias e hitos urbanos, inscritos en el Registro General del Patrimonio Cultural que pongan en peligro la integridad física general del bien, la de sus componentes estructurales, de cerramientos, de pisos y cubiertas, ornamentales y de revestimientos, así como el entorno ambiental o paisajístico necesario para su visualidad o contemplación adecuada, requerirán la autorización previa del Instituto del Patrimonio Cultural.

Asimismo, se requerirá la autorización del Instituto del Patrimonio Cultural para la intervención de los espacios urbanos y rurales circundantes a los monumentos nacionales.

**Artículo 13:** Ruinas y sitios arqueológicos o paleontológicos, históricos, conmemorativos y asociados a rituales. Se trata de aquellos lugares del suelo o del subsuelo, donde existen restos, evidencias o símbolos materiales o manifestaciones intangibles, de culturas pasadas o presentes, poseedores de valores que los caracterizan y los hacen significativos para un colectivo.

Cualquier intervención de los sitios antes enunciados, requerirá la autorización previa del Instituto del Patrimonio Cultural.

El Instituto del Patrimonio Cultural tiene derecho perpetuo de paso sobre los sitios antes enunciados, lo cual no incide en la titularidad de la tierra, pudiendo la misma pertenecer a entes públicos o personas naturales o jurídicas de carácter privado.

El Instituto del Patrimonio Cultural y los municipios po-

drán tomar las medidas que consideren necesarias para la protección de los referidos sitios, debiendo las autoridades municipales demarcarlos adecuadamente.

**Artículo 14:** Sitios subacuáticos. Son los espacios acuáticos e insulares de la República que contienen bienes con valores arqueológicos. La intervención, movilización o extracción de los bienes que allí se encuentren, tanto por entes públicos como por personas jurídicas o naturales de carácter privado, requerirán la previa autorización del Instituto del Patrimonio Cultural. Corresponde a las autoridades municipales, a la Fuerza Armada y al Instituto Nacional de Espacios Acuáticos e Insulares, monitorear, controlar y gestionar lo conducente a fin de dar cumplimiento a estas disposiciones.

**Artículo 15:** Los municipios ejercerán el control de las obras menores que no comprometan la fachada, la integridad o los valores que motivaron la inscripción de los bienes a que se refieren los artículos 9, 10, 11, 12 y 13 del presente Instructivo, en el Registro General del Patrimonio Cultural, según sea el caso, salvo cuando el inmueble a ser intervenido haya sido declarado Monumento Nacional.

**Artículo 16:** Los municipios en el ejercicio de sus competencias concurrentes, regularán mediante ordenanza especial, las actividades a ejecutarse en los bienes a que se refieren los artículos 9, 10, 11, 12 y 13 del presente Instructivo, recogiendo en ella las disposiciones de la *Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural*. Asimismo, los municipios con la finalidad de cohesionar las políticas públicas nacionales sobre protección del patrimonio cultural y en el ejercicio de sus competencias, podrán crear oficinas locales con competencia en materia de patrimonio cultural, para lo cual contarán con el apoyo y la asesoría del Instituto del Patrimonio Cultural.

**Artículo 17:** Objetos, colecciones y otros bienes materiales de creación individual. Son aquellos bienes producidos por un creador individual que siendo de carácter material cuentan con una determinada valoración histórica, estética o simbólica. La movilización dentro o fuera del país, de bienes materiales de creación individual inscritos en el Registro General del Patrimonio Cultural, deberá realizarse conforme a lo que establece la *Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural*, la convención sobre las medidas que deben adoptarse para prohibir e impedir la importación, la exportación y la transferencia de propiedades ilícitas de bienes culturales y la normativa jurídica aplicable. El Comité de Tráfico Ilícito de Bienes Culturales, delineará los mecanismos para ejercer el control que se requiera a tal efecto. La traslación de propiedad de estos bienes debe ser notificada al Instituto del Patrimonio Cultural.

### CAPÍTULO III DE LOS BIENES INTANGIBLES

**Artículo 18:** Manifestaciones colectivas. Son todas aquellas expresiones ceremoniales, festivas o de procesos productivos de grupos de personas, comunidades o sociedades que comparten una historia y propósitos comunes. A los fines de proteger la significación y originalidad que ellas tienen para esos grupos sociales, cuando le otorguen coherencia, cohesión y sentido de pertenencia, las autoridades municipales, apoyadas en la plataforma patrimonial del Ministerio de la Cultura, procurarán los correspondientes apartados presupuestarios para darle continuidad, permanencia y difusión, conformando proyectos socio-comunitarios que potencien la organización en redes populares y el encuentro de la diversidad cultural.

**Artículo 19:** La creación individual de carácter intangible. Son aquellas producciones inmateriales, realizadas por un autor conocido, que están asociadas a la literatura, la interpretación -sea música, baile, danza, cantatas o teatro- el cine o cualquier otro tipo de proyección audiovisual, que por su valor cultural o su significación colectiva es reconocida como un bien patrimonial. Los creadores e inclusive los intérpretes de estas producciones culturales se convierten en portadores de ese bien pasando ellos mismos a ser patrimonio cultural. Se trata no de los soportes donde ellas pudieran estar escritas, filmadas o grabadas sino a la obra en su misma ejecución.

A los fines de su protección, los municipios procurarán establecer políticas dirigidas a dar a conocer estas creaciones, divulgándolas en medios de comunicación y convirtiéndolas en temas a ser incorporados en los contenidos docentes de las escuelas y liceos municipales. Las autoridades municipales canalizarán a través de las redes culturales establecidas por el Ministerio de la Cultura, conjuntamente con las gobernaciones, políticas dirigidas a abrir posibilidades para expresar y presentar públicamente las obras de estos creadores como parte de la tarea de divulgación pero también como medio de vida que le otorgue un mínimo de seguridad y estabilidad económica.

**Artículo 20:** La tradición oral. Son aquellos testimonios orales y discursivos sobre acontecimientos y conocimientos que tienen significación para un determinado colectivo y que han sido transmitidos de generación en generación mediante la narración oral, entre ellos, poemas, cuentos, cantos, rezos, leyendas y recetas curativas o culinarias.

Es tarea de los municipios, apoyados en las redes culturales y la plataforma patrimonial del Ministerio de la Cultura, establecer una política de registros, en los soportes más adecuados, de las voces, imágenes y soni-

dos de estos testimonios y darlos a conocer mediante diversas modalidades, fomentando esta actividad cultural como pilar fundamental en el fortalecimiento de la identidad cultural, la autoestima y la autogestión de los pueblos indígenas, así como en el reconocimiento y valoración de las historias, culturas y conocimientos tradicionales y locales, la organización de las redes populares y el encuentro entre las diversas culturas. Los activadores culturales colaborarán con el desarrollo del sentimiento de arraigo, el amor por el territorio, en la elaboración de las historias municipales y el diagnóstico de las potencialidades productivas que le dan fuerza a su localidad o parroquia.

### CAPÍTULO IV DE LA ACTUACIÓN DEL INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL

**Artículo 21:** Toda intervención de los bienes culturales inscritos en el Registro General del Patrimonio Cultural que pudiera afectar los valores que motivaron su inclusión en el mismo, deberá ser previamente autorizada por el Instituto del Patrimonio Cultural.

Las solicitudes de autorización a ser expedida por el Instituto del Patrimonio Cultural, deberán estar acompañadas del respectivo proyecto de intervención, elaborado por un profesional debidamente capacitado para ello.

Igualmente se podrá presentar dicha solicitud por ante la oficina municipal con competencia en materia de patrimonio cultural respectiva, la cual podrá hacer recomendaciones para luego remitirla al Instituto del Patrimonio Cultural a los fines de la emisión de la autorización.

**Artículo 22:** Las autoridades de los museos, propietarios y custodios de los bienes inscritos en el Registro General del Patrimonio Cultural deberán notificar al Instituto del Patrimonio Cultural cualquier traslado o acto de disposición que afecte dichos bienes.

**Artículo 23:** El Instituto del Patrimonio Cultural notificará al Registrador Subalterno de la jurisdicción en que se encuentre ubicado cada inmueble inscrito en el Registro General del Patrimonio Cultural, para que estampe una nota marginal en los protocolos correspondientes.

**Artículo 24:** A los fines de la protección de los bienes inscritos en el Registro General del Patrimonio Cultural, el Instituto del Patrimonio Cultural podrá tramitar procedimientos administrativos a los fines de determinar la responsabilidad administrativa de los infractores de la *Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural*, en el curso de los cuales podrá

dictar las medidas anticipativas que considere necesarias para evitar posibles daños irreparables a los bienes registrados.

### CAPÍTULO V DE LA PUBLICACIÓN DEL REGISTRO GENERAL DEL PATRIMONIO CULTURAL VENEZOLANO

**Artículo 25:** El Registro General del Patrimonio Cultural será publicado de manera impresa y digital en el catálogo del patrimonio cultural venezolano, organizado por municipios, según las categorías patrimoniales siguientes:

- 1.- Los objetos.
- 2.- Lo construido.
- 3.- La creación individual.
- 4.- La tradición oral.
- 5.- Las manifestaciones colectivas.

**Artículo 26:** Del Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano, se imprimirán no menos de mil (1.000) ejemplares por cada municipio, para su venta a los particulares interesados o distribución gratuita en los planteles y otras instituciones educativas o culturales públicas ubicadas en el municipio de que se trate. Asimismo, se elaborará el acto administrativo que contenga un listado de las manifestaciones culturales registradas a los fines de su publicación en *Gaceta oficial de la República Bolivariana de Venezuela*.

**Artículo 27:** El Instituto del Patrimonio Cultural podrá establecer convenios con otros organismos de la República, los estados, los municipios y particulares a los efectos de facilitar la publicación y distribución de estos catálogos.

### CAPÍTULO VI DEL TRÁMITE PARA LA INSCRIPCIÓN DE BIENES CULTURALES EN EL REGISTRO GENERAL DEL PATRIMONIO CULTURAL

**Artículo 28:** El Instituto del Patrimonio Cultural, de oficio o a solicitud de particulares, comunidad, grupo vecinales o autoridad administrativa, iniciará el procedimiento de inscripción ordenando la realización de un estudio técnico a los efectos de verificar que el bien sea poseedor de valores artísticos, históricos, plásticos, ambientales, arqueológicos, paleontológicos o sociales, representativos de nuestra identidad nacional.

**Artículo 29:** El particular o la autoridad administrativa que solicite la inscripción de un bien en el Registro General del Patrimonio Cultural, deberá acompañar su solicitud con los datos a que se refiere el artículo 5 del presente Instructivo.

**Artículo 30:** Constatados los valores y demás condiciones que pudieran justificar la inclusión del bien en el Registro General del Patrimonio Cultural, se procederá a su inscripción en el mismo.

**Artículo 31:** Una vez formalizada la inscripción de un bien cultural en el Registro General del Patrimonio Cultural se notificará de tal acto a su propietario, custodio, administrador o responsable y al municipio correspondiente.

**Artículo 32:** Semestralmente se publicará en *Gaceta oficial de la República Bolivariana de Venezuela*, los bienes que hayan sido inscritos durante ese período en el Registro General del Patrimonio Cultural, haciendo mención de su identificación y ubicación. Esta publicación podrá ser anexada a los catálogos.

### CAPÍTULO VII DISPOSICIONES FINALES

**Artículo 33:** A los efectos del presente Instructivo se entiende por poligonal el levantamiento planimétrico levantado con el objeto de demarcar una porción de territorio característica y significativa para la identidad cultural de los venezolanos, en correspondencia a sus valores artísticos, históricos, plásticos, ambientales, arqueológicos, paleontológicos o sociales.

**Artículo 34:** El presente Instructivo entrará en vigencia a partir de su publicación en *Gaceta oficial de la República Bolivariana de Venezuela*.

Comuníquese y publíquese.



**JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ**  
PRESIDENTE  
INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL

Resolución N° 004 del 09-04-03, publicada en la G.O.R.B.V. N° 37.685 del 08-05-03.

## PRESENTACIÓN \_\_\_\_ 3

Arquitecto Francisco Sesto Novás

## PRESENTACIÓN DEL CENSO \_\_\_\_ 4

Arquitecto José Manuel Rodríguez

## MAPAS DE UBICACIÓN DEL MUNICIPIO \_\_\_\_ 6

## CATEGORIAS

- 1 LOS OBJETOS \_\_\_\_ 8
- 2 LO CONSTRUIDO \_\_\_\_ 38
- 3 LA CREACIÓN INDIVIDUAL \_\_\_\_ 60
- 4 LA TRADICIÓN ORAL \_\_\_\_ 82
- 5 LAS MANIFESTACIONES COLECTIVAS \_\_\_\_ 112

## INSTRUCTIVO \_\_\_\_ 134

## 1 LOS OBJETOS

- Alpargatas \_\_\_\_ 15
- Arcial \_\_\_\_ 30
- Arcos y flechas \_\_\_\_ 14
- Arpa \_\_\_\_ 25
- Azabache \_\_\_\_ 17
- Baúles \_\_\_\_ 10
- Bomba manual para sacar agua \_\_\_\_ 37
- Botalón \_\_\_\_ 11
- Budare de Barro \_\_\_\_ 16
- Caballito de madera \_\_\_\_ 17
- Campana de la Iglesia de Cunaviche \_\_\_\_ 32
- Canoa, medio de transporte \_\_\_\_ 22
- Cañón de caldera \_\_\_\_ 31
- Chalana de La Macanilla \_\_\_\_ 29
- Chinchorros y campechanas \_\_\_\_ 10
- Chiquero de Cochino \_\_\_\_ 30
- Cincho de madera \_\_\_\_ 25
- Coladores \_\_\_\_ 16
- Colección de Ana Beatriz Bolívar Umanés \_\_\_\_ 12
- Colección de Eduardo Hernández \_\_\_\_ 11
- Colección de Herminia González \_\_\_\_ 19
- Colección de imágenes de la Congregación Santa Teresa de Jesús \_\_\_\_ 32
- Colección de imágenes del templo Inmaculada Concepción \_\_\_\_ 26
- Colección de Jacinto Martínez \_\_\_\_ 21
- Colección de la familia Mujica \_\_\_\_ 13
- Colección de la familia Requena \_\_\_\_ 18
- Colección de la iglesia parroquial Nuestra Señora del Carmen \_\_\_\_ 31
- Colección de la iglesia San Miguel Arcángel \_\_\_\_ 36
- Colección de piedras \_\_\_\_ 17
- Colección de Urania de Pérez \_\_\_\_ 20
- Colección iglesia San Juan Bautista \_\_\_\_ 34
- Comedero para el ganado \_\_\_\_ 32
- Corral de palo a pique \_\_\_\_ 18
- Cuatro \_\_\_\_ 23
- Emjalma \_\_\_\_ 36
- Escoba llanera \_\_\_\_ 35
- Estufa de ladrillo \_\_\_\_ 29
- Gruta de la Virgen de Lourdes \_\_\_\_ 36
- Horno de barro y fogón vaquero \_\_\_\_ 22
- Implementos de montura \_\_\_\_ 27
- Josa \_\_\_\_ 18
- Lanza \_\_\_\_ 36
- Lechera \_\_\_\_ 31
- Liqui-liqui \_\_\_\_ 29
- Manga o embarcadero de ganado \_\_\_\_ 35
- Mapire \_\_\_\_ 30

- Maquinarias de la empresa Indumaca \_\_\_\_ 19
- Maracas \_\_\_\_ 25
- Nazareno, imagen \_\_\_\_ 28
- Paletas de madera y cuchara de tapara \_\_\_\_ 15
- Piedra de amolar \_\_\_\_ 18
- Pilones y piedras de moler \_\_\_\_ 34
- Planchas de hierro \_\_\_\_ 23
- Sebucán \_\_\_\_ 13
- Soga de cuero y falseta \_\_\_\_ 14
- Sortija de macanilla \_\_\_\_ 21
- Sujeto de ordeño \_\_\_\_ 12
- Taburetes y sillas en cuero y madera \_\_\_\_ 24
- Taladro y pluma para perforación \_\_\_\_ 28
- Tinajas \_\_\_\_ 16
- Tinajero \_\_\_\_ 24
- Totuma o tapara \_\_\_\_ 23
- Trapiche \_\_\_\_ 26
- Vara tasajera \_\_\_\_ 32
- Vestimenta tradicional indígena \_\_\_\_ 37
- Zaranda \_\_\_\_ 37

## 2 LO CONSTRUIDO

- Asentamientos campesinos \_\_\_\_ 40
- Asilo de ancianos de Biruaca \_\_\_\_ 43
- Balneario El Novillo \_\_\_\_ 47
- Balneario Juan del Mundo \_\_\_\_ 44
- Boca de guerra \_\_\_\_ 43
- Boulevard Las Palmas \_\_\_\_ 59
- Campamento turístico de Río Claro \_\_\_\_ 55
- Caño de Biruaca \_\_\_\_ 46
- Caño El Cotayo \_\_\_\_ 49
- Caño La Pica \_\_\_\_ 55
- Capilla del Ánima de Milagrillo \_\_\_\_ 59
- Capilla del ánima de Pancha Duarte \_\_\_\_ 44
- Cementerio de La Cruz de Agua \_\_\_\_ 45
- Cementerio de Biruaca \_\_\_\_ 50
- Cementerio de San Juan de Payara \_\_\_\_ 51
- Cementerio El Indio \_\_\_\_ 49
- Cementerio Flor Amarillo \_\_\_\_ 44
- Cementerio La Morita II \_\_\_\_ 59
- Domo de Biruaca, Bravos de Apure \_\_\_\_ 54
- El Negro, lugar de encuentro bélico \_\_\_\_ 57
- Estación de piscicultura San Fernando \_\_\_\_ 58
- Estadio Juan Porello \_\_\_\_ 48
- Galería del Cinaruco \_\_\_\_ 54
- Garceros \_\_\_\_ 44
- Hato Cañafístola \_\_\_\_ 59
- Hospital Lorenza Castillo \_\_\_\_ 50
- Iglesia de San Juan de Payara \_\_\_\_ 45
- Iglesia Nuestra Señora del Carmen \_\_\_\_ 40
- Iglesia parroquial San Miguel Arcángel \_\_\_\_ 42
- Intercomunal Los Centauros \_\_\_\_ 46
- Internado Fray Buenaventura \_\_\_\_ 52
- La Cruz de agua, centro poblado \_\_\_\_ 55
- La Enea, lugar de encuentro bélico \_\_\_\_ 47
- Lácteos La Guanota \_\_\_\_ 52
- Laguna de Merecure \_\_\_\_ 41
- Manga de coleo Elio papi Herrera \_\_\_\_ 51
- Matapalo \_\_\_\_ 56
- Médanos de Cunaviche \_\_\_\_ 54
- Médanos de La Soledad \_\_\_\_ 50
- Médanos de Mata Azul y San Jerónimo \_\_\_\_ 49
- Molinos de viento \_\_\_\_ 47
- Parque Menca de Leoni \_\_\_\_ 40
- Parque Nacional Cinaruco Capanaparo \_\_\_\_ 53
- Parque recreacional Miguel Marrón \_\_\_\_ 42
- Plaza Bolívar de Biruaca \_\_\_\_ 57

Plaza Bolívar de San Juan de Payara \_\_\_\_\_ **45**  
 Plaza Bolívar de San Miguel de Cunaviche \_\_\_\_\_ **57**  
 Plaza de los estudiantes profesor Manuel Antonio Nieves \_\_\_\_\_ **46**  
 Plaza El Ejército \_\_\_\_\_ **52**  
 Plaza Negro Primero \_\_\_\_\_ **43**  
 Puente La Piedra \_\_\_\_\_ **51**  
 Puente Marisela \_\_\_\_\_ **40**  
 Puerto Paso Arauca \_\_\_\_\_ **48**  
 Río Cinaruco \_\_\_\_\_ **47**  
 Ruinas del dispensario antiguo de Cunaviche \_\_\_\_\_ **57**  
 Ruinas del Hato viejo La Candelaria \_\_\_\_\_ **59**  
 Ruta de Gallegos \_\_\_\_\_ **56**  
 Sede de la Universidad Bicentenario de Aragua \_\_\_\_\_ **42**  
 Sede Universidad Simón Rodríguez, núcleo Apure \_\_\_\_\_ **44**  
 Templo de la Virgen de los Desamparados \_\_\_\_\_ **41**  
 Templo parroquial de Biruaca \_\_\_\_\_ **55**  
 Zenón, lugar de encuentro bélico \_\_\_\_\_ **51**

### 3 LA CREACIÓN INDIVIDUAL

Agroisleña Compañía Anónima \_\_\_\_\_ **64**  
 Aldea Universitaria Pedro Camejo \_\_\_\_\_ **63**  
 Alighieri Filiberto González \_\_\_\_\_ **81**  
 Antonio José Torrealba Osto \_\_\_\_\_ **62**  
 Argenis Méndez Echenique \_\_\_\_\_ **80**  
 Arístides Díaz \_\_\_\_\_ **62**  
 Biblioteca Pública José Andrés Ortiz \_\_\_\_\_ **70**  
*Bolívar sobre el mundo*, imagen \_\_\_\_\_ **63**  
 Carmelo Antonio Aracas Solórzano \_\_\_\_\_ **73**  
 Centro de Apoyo para el Desarrollo Integral de la Comunidad, Cadic \_\_\_\_\_ **69**  
 Centros de atención médica primaria \_\_\_\_\_ **62**  
 Cuchimé, agrupación cultural \_\_\_\_\_ **81**  
 Darío Silva, *El pollo de San Fernando* \_\_\_\_\_ **75**  
 Elba Ramona Lugo \_\_\_\_\_ **71**  
 Emisora radial Megahertz 96.5 FM \_\_\_\_\_ **62**  
 Euclides Navas \_\_\_\_\_ **73**  
 Fábrica de instrumentos de Santa Rufina \_\_\_\_\_ **80**  
 Fábrica de instrumentos musicales Pedro Marín \_\_\_\_\_ **71**  
 Félix Asdrúbal Machado Espinoza \_\_\_\_\_ **64**  
 Fundación del Niño \_\_\_\_\_ **72**  
 Ignacio Ventura Figueredo, *El Indio Figueredo* \_\_\_\_\_ **72**  
 Industria Maderera Apure, Indumaca \_\_\_\_\_ **65**  
 Instituciones educativas \_\_\_\_\_ **68**  
 José Francisco *Pancho Rattia* \_\_\_\_\_ **77**  
 José Manuel Cedeño \_\_\_\_\_ **71**  
 José Mercedes Olivero \_\_\_\_\_ **80**  
 José Rafael Cedeño \_\_\_\_\_ **78**  
 José Vicente Abreu \_\_\_\_\_ **76**  
 Juan Cortés, *Juan del Mundo* \_\_\_\_\_ **69**  
 Luis Álvarez Echeverría \_\_\_\_\_ **76**  
 Luis Delgado \_\_\_\_\_ **74**  
 Manuel Rodríguez Cortés \_\_\_\_\_ **72**  
*Marisela*, imagen \_\_\_\_\_ **66**  
 Mayra Lisett Tovar \_\_\_\_\_ **81**  
 Nancy Mota de Orozco \_\_\_\_\_ **77**  
 Oscar Adolfo Alvarado \_\_\_\_\_ **70**  
 Osmil Grabación Profesional \_\_\_\_\_ **64**  
 Pablo Jacinto Orozco \_\_\_\_\_ **69**  
 Pedro Camejo, el Negro *Primero*, busto \_\_\_\_\_ **75**  
*Pedro Camejo*, obra pictórica \_\_\_\_\_ **79**  
 Pedro Damián Rodríguez, *Pedro Gamarra* \_\_\_\_\_ **79**  
 Producciones Cachilapo \_\_\_\_\_ **78**  
 Rafael Germán Bolívar \_\_\_\_\_ **64**  
 Rafael Mota \_\_\_\_\_ **69**  
 Reynaldo Antonio Fernández Liss \_\_\_\_\_ **81**  
 Romaly Castillo García \_\_\_\_\_ **70**  
 Sabanas de Cunaviche, canción \_\_\_\_\_ **79**

Severo Zapata \_\_\_\_\_ **65**  
*Simón Bolívar*, busto de San Juan de Payara \_\_\_\_\_ **77**  
*Simón Rodríguez*, imagen \_\_\_\_\_ **73**  
 Sociedad Bolivariana de Cunaviche \_\_\_\_\_ **68**  
 Yofrank Pérez \_\_\_\_\_ **80**

### 4 LA TRADICIÓN ORAL

Ajicero de leche \_\_\_\_\_ **90**  
 Alimentos a partir de la chiga \_\_\_\_\_ **100**  
 Alimentos a partir de la yuca \_\_\_\_\_ **106**  
 Alimentos a partir del moriche \_\_\_\_\_ **98**  
 Almidoncitos \_\_\_\_\_ **88**  
 Animales domésticos \_\_\_\_\_ **105**  
 Apariciones de El Castrero \_\_\_\_\_ **110**  
 Árbol de yuca \_\_\_\_\_ **85**  
 Arepa \_\_\_\_\_ **92**  
 Arroz con leche \_\_\_\_\_ **89**  
 Atol de almendrón \_\_\_\_\_ **99**  
 Buñuelos de yuca \_\_\_\_\_ **86**  
 Caballo negro, fábula \_\_\_\_\_ **93**  
 Cachapas y mazamorra \_\_\_\_\_ **90**  
 Carato de maíz \_\_\_\_\_ **99**  
 Carne asada en vara \_\_\_\_\_ **85**  
 Catalina \_\_\_\_\_ **92**  
 Chicharrones \_\_\_\_\_ **89**  
 Chigüire salado \_\_\_\_\_ **89**  
 Chorizas de cochino \_\_\_\_\_ **97**  
 Cochino asado \_\_\_\_\_ **94**  
 Conservas de Batata \_\_\_\_\_ **86**  
 Cruzado llanero \_\_\_\_\_ **97**  
 Derivados de la caña de azúcar \_\_\_\_\_ **110**  
 Dulce de Auyama \_\_\_\_\_ **108**  
 Dulce de frijón \_\_\_\_\_ **98**  
 Dulce de higos \_\_\_\_\_ **89**  
 Dulce de leche \_\_\_\_\_ **91**  
 Dulce de lechosa \_\_\_\_\_ **85**  
 Dulce de limón verde \_\_\_\_\_ **109**  
 Dulce de Ocumo \_\_\_\_\_ **84**  
 Dulces de Payarita \_\_\_\_\_ **84**  
 Empanadas rellenas de dulce \_\_\_\_\_ **93**  
 Espanto de Lechozal \_\_\_\_\_ **93**  
 Fauna \_\_\_\_\_ **100**  
 Flora y vegetación \_\_\_\_\_ **104**  
 Frijoles con chicharrón \_\_\_\_\_ **87**  
 Frito de cochino \_\_\_\_\_ **108**  
 Gofio \_\_\_\_\_ **91**  
 Hallaca \_\_\_\_\_ **93**  
 Hervido de gallina \_\_\_\_\_ **90**  
 Hervido de res \_\_\_\_\_ **87**  
 Historia de la tumba de *el chileno* \_\_\_\_\_ **111**  
 Huevos de baba \_\_\_\_\_ **88**  
 Jalea de mango \_\_\_\_\_ **92**  
 José Naranjo, rezandero \_\_\_\_\_ **90**  
*Juancho* el caimán \_\_\_\_\_ **110**  
 Leyenda de caño El Negro \_\_\_\_\_ **84**  
 Leyenda de el muertico \_\_\_\_\_ **95**  
 Manteca de raya \_\_\_\_\_ **88**  
 Mata y fruto del onoto \_\_\_\_\_ **97**  
 Origen del nombre de la curva de Chupulún \_\_\_\_\_ **109**  
 Pabellón criollo y pabellón veguero \_\_\_\_\_ **96**  
 Palma de moriche \_\_\_\_\_ **111**  
 Palo a pique llanero \_\_\_\_\_ **99**  
 Pan de horno \_\_\_\_\_ **91**  
 Panelimón \_\_\_\_\_ **87**  
 Pastel de terecay y de galápagos llanero \_\_\_\_\_ **109**  
 Pavón fileteado \_\_\_\_\_ **99**  
 Pescado salado \_\_\_\_\_ **111**

Picadillo de carne seca \_\_\_\_\_ **109**  
 Pisillo \_\_\_\_\_ **97**  
 Plantas medicinales y medicamentos naturales \_\_\_\_\_ **102**  
 Queso llanero \_\_\_\_\_ **94**  
 Raspado o cepillado \_\_\_\_\_ **95**  
 Roscas de maíz Cariaco \_\_\_\_\_ **84**  
 Sancocho de Curito \_\_\_\_\_ **86**  
 Sayona, leyenda \_\_\_\_\_ **95**  
 Tabletas de coco \_\_\_\_\_ **108**  
 Tejido en fibra de macanilla \_\_\_\_\_ **99**  
 Torta de queso \_\_\_\_\_ **86**  
 Tortilla de huevos de baba \_\_\_\_\_ **87**  
 Trina Lara, partera \_\_\_\_\_ **108**

### 5 LAS MANIFESTACIONES COLECTIVAS

Arreo \_\_\_\_\_ **114**  
 Baile de La Marisela \_\_\_\_\_ **125**  
 Bailes y danzas amorú \_\_\_\_\_ **122**  
 Barillaje de burros, mulas y caballos \_\_\_\_\_ **129**  
 Bolas criollas \_\_\_\_\_ **133**  
 Candelita, juego \_\_\_\_\_ **119**  
 Carreras de gatos \_\_\_\_\_ **120**  
 Casa de barro \_\_\_\_\_ **123**  
 Churuatas, caneyes, chozas o casas de madera y palma \_\_\_\_\_ **130**  
 Cochino ensebado \_\_\_\_\_ **125**  
 Contrapunteo \_\_\_\_\_ **131**  
 Conuco, forma tradicional de cultivo \_\_\_\_\_ **124**  
 Dados \_\_\_\_\_ **116**  
 Doma de caballos \_\_\_\_\_ **128**  
 Doma de vacas para el ordeño \_\_\_\_\_ **114**  
 Escondido, juego \_\_\_\_\_ **118**  
 Feria del queso llanero \_\_\_\_\_ **127**  
 Festival Biruaca de Oro \_\_\_\_\_ **127**  
 Festividad en honor a la Virgen de La Candelaria \_\_\_\_\_ **123**  
 Festividad en honor a San Juan Bautista \_\_\_\_\_ **129**  
 Fiesta patronal en honor a San Miguel Arcángel \_\_\_\_\_ **121**  
 Fiestas patronales de Biruaca \_\_\_\_\_ **122**  
 Fusilado, juego \_\_\_\_\_ **117**  
 Gallinita ciega, juego \_\_\_\_\_ **122**  
 Gurrufío \_\_\_\_\_ **115**  
 Herraje del becerro \_\_\_\_\_ **129**  
 Huevo en la cuchara, juego \_\_\_\_\_ **129**  
 Juego de chapitas \_\_\_\_\_ **120**  
 Juego de las sillas \_\_\_\_\_ **122**  
 Metras \_\_\_\_\_ **116**  
 Ojeo \_\_\_\_\_ **119**  
 Palito mantequillero, juego \_\_\_\_\_ **115**  
 Papa caliente, juego \_\_\_\_\_ **133**  
 Papagayo \_\_\_\_\_ **114**  
 Paralizado, juego \_\_\_\_\_ **131**  
 Paraparas, juego \_\_\_\_\_ **133**  
 Peleas de gallos \_\_\_\_\_ **118**  
 Pelota de goma, juego \_\_\_\_\_ **120**  
 Pesca con boyas de tapara \_\_\_\_\_ **126**  
 Pesebre \_\_\_\_\_ **119**  
 Piedra, papel o tijera, juego \_\_\_\_\_ **120**  
 Quema de Judas \_\_\_\_\_ **116**  
 Rodeo \_\_\_\_\_ **126**  
 Sacar el rabo del cachicamo, juego \_\_\_\_\_ **128**  
 Saltar la cuerda, juego \_\_\_\_\_ **118**  
 Semana o rayuela, juego \_\_\_\_\_ **118**  
 Semana Santa \_\_\_\_\_ **125**  
 Tonada del Becerrero \_\_\_\_\_ **133**  
 Toros coleados \_\_\_\_\_ **123**  
 Trompo \_\_\_\_\_ **132**  
 Uso de bueyes arrieros \_\_\_\_\_ **128**  
 Vaquerías \_\_\_\_\_ **116**

Velorio de la Cruz de Mayo \_\_\_\_\_ **117**  
 Velorios de santos \_\_\_\_\_ **126**  
 Víbora de la mar, juego \_\_\_\_\_ **115**  
 Zarando \_\_\_\_\_ **121**

## MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA CULTURA

**MINISTRO**  
Francisco Sesto Novás

**VICEMINISTRO DE IDENTIDAD Y DIVERSIDAD CULTURAL**  
Héctor Soto

**VICEMINISTRA PARA EL DESARROLLO DE LA ECONOMÍA CULTURAL**  
Emma Elinor Cesín

**VICEMINISTRO DE CULTURA PARA EL DESARROLLO HUMANO**  
Iván Padilla

## INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL

**PRESIDENCIA**  
José Manuel Rodríguez

**GERENCIA GENERAL**  
Isiris Madrid

**CONSULTORÍA JURÍDICA**

**AUDITORIA INTERNA**  
Domingo González (E)

**INFORMACIÓN Y ASUNTOS PÚBLICOS**  
Degnis Merlo

**RECURSOS HUMANOS**  
Edith Azócar

**OFICINA DE PRESUPUESTO**  
Tania Montero

**COORDINACIÓN DE PROYECTOS**  
Yully Martínez

**DIRECCIÓN DE REGISTRO GENERAL DEL PATRIMONIO CULTURAL VENEZOLANO**  
Maritza Rangel

**DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN**  
Nelly Martínez

**DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN INTEGRAL**  
Juan Carlos León

**DIRECCIÓN DE PUESTA EN USO SOCIAL**  
Lilia Téllez

## I CENSO DEL PATRIMONIO CULTURAL VENEZOLANO

**COORDINACIÓN GENERAL**  
Isiris Madrid

**COORDINACIÓN OPERATIVA**  
Lilia Téllez

**ADMINISTRACIÓN**  
Lizeth Rondón  
Karen Meza  
Carlos Vásquez  
Ronald Romero  
Argenis Tejada

**DIRECTOR DE LA REGIÓN LOS LLANOS**  
Félix Díaz Durán

**COORDINADOR ESTADAL**  
Carlos Sosa

**EMPADRONADORES**  
Aracejis Núñez de Pérez  
José Ángel Pérez Aguin

**INVESTIGADORES**  
María Mora

**SOPORTE TÉCNICO**  
Pablo Boscarino  
Adrián Apolinar  
Benjamín Acevedo  
Danny Paredes

## CATÁLOGO DEL PATRIMONIO CULTURAL VENEZOLANO 2004-2007

**COORDINACIÓN GENERAL**  
Maritza Rangel  
Degnis Merlo  
Saira Arias  
Valentina Pilo  
Lilia Téllez

**CONCEPTO GRÁFICO**  
Alicia Ródiz

**COORDINACIÓN DE DISEÑO**  
Alicia Ródiz  
Saira Arias

**ASESORES TÉCNICOS**  
Julio César Chavarri, Miguel Alfonso

**CORRECCIÓN TÉCNICA**  
Rona Villalba, María Victoria Herrera, María Gabriela Martínez, Lilia Vierma, Analí Martínez, Gregori Vertullo, Alesia Martínez, Maylet Arriojas, María Gabriela Mazzali, Edwing Tenias

**EQUIPO DE REDACCIÓN**  
Erika Rojas, Mariana Alvarenga

**EQUIPO EDITORIAL**  
Raúl Figueira, Ender Ynfante, Naiky Florent, Alejandra Zandona, Karín Brito, Oswaldo Cedeño, Jesús Miguel Soto, Ana Karina Nieves, Lisbeth Guillen, Jemniffer Hernández

**COORDINADORA AUDIOVISUAL**  
Anita Espidel

**EQUIPO AUDIOVISUAL**  
Anita Espidel, Cristin Medina, Ivette Martinez, Carlos Hernández, Carlos Arteaga, Karla Lugo, Andrés Sierra, Domingo Figueroa

**EQUIPO DE DISEÑO**  
Luis Manuel Alfonso, Gisela Tovar, Darinska Otamendy, Yasibit Flores, Teomar González, Carlos Hernández

**CATÁLOGO DEL PATRIMONIO CULTURAL VENEZOLANO 2004-2007**  
Municipios Biruaca y Pedro Camejo

**COORDINACIÓN EDITORIAL**  
Raúl Figueira

**CORRECCIÓN**  
Michelle Martínez

**REDACCIÓN**  
Tibisay Mendoza  
Deneb Barrios  
Darío De Sá

**DIAGRAMACIÓN**  
Yasibit Flores

**RETOQUE FOTOGRÁFICO**  
Rocío Jaimes  
Ivett Martínez  
Carlos Arteaga

**FOTOGRAFÍAS**  
Archivo IPC  
I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano  
Alejandro Oramas

**IMPRESIÓN**  
Gráficas ABBA

**TIRAJE**  
1000 ejemplares

**DEPÓSITO LEGAL**

If 61920073003545

**ISBN**  
978-980-397-072-7

**ISBN OBRA COMPLETA**  
980-6448-21-9

**IMPRESO EN VENEZUELA**  
Caracas, 2007

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, 2007  
RIF G-20007162-1

## AGRADECIMIENTO ESPECIAL

A quienes hicieron posible la realización de este proyecto.

## CATALOGACIÓN EN FUENTE

363.690 987 42  
In7eap-mbir-mpc  
t.2-5

Instituto del Patrimonio Cultural

Municipios Biruaca y Pedro Camejo, estado Apure. - Caracas: Instituto del Patrimonio Cultural, 2007. - Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano. Región Los Llanos: AP 02-05.

146 p. : fot. col. ; 31 cm.  
ISBN: 978-980-397-072-7

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