



1 LOS OBJETOS  
2 LO CONSTRUIDO  
3 LA CREACIÓN INDIVIDUAL  
4 LA TRADICIÓN ORAL  
5 LAS MANIFESTACIONES COLECTIVAS

CATÁLOGO DEL **Patrimonio Cultural** Venezolano 2004-2006

CATÁLOGO DEL PATRIMONIO CULTURAL VENEZOLANO 2004-2006

MUNICIPIO DELTA AMACURO

REGIÓN ORINOCO



ESTADO DELTA AMACURO

# MUNICIPIO TUCUPITA

DA 04

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

Con la participación de 336 equipos de trabajo, previamente capacitados, se recorrió toda la extensión de nuestra hermosa nación registrando los bienes patrimoniales de los venezolanos; estado por estado, municipio por municipio, pueblo por pueblo, rincón por rincón. La información recabada en meses de intensa labor beneficiará, a través del conocimiento y utilización de los recursos del patrimonio cultural, a diferentes entes públicos y privados que atiendan la educación, la defensa de la soberanía nacional, el desarrollo de la ciencia y la tecnología, la planificación del desarrollo socioeconómico sustentable, el fomento de la pequeña y mediana industria y empresa, el ordenamiento urbano y ambiental entre otros. Con el proyecto del Censo y *Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2006*, el IPC cubre toda la geografía nacional para poner el patrimonio al alcance de toda la ciudadanía.

*Todas las manifestaciones culturales contenidas en este Catálogo, elaborado en ocasión del I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano, son poseedoras de valores tales –sean históricos, culturales, plásticos o ambientales– que el Instituto del Patrimonio Cultural las declara Bien de Interés Cultural, según la Resolución N° 003-05 de fecha 20 de febrero del 2005, día del 146° aniversario de la Federación, quedando sometidas a las disposiciones contempladas en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, la Ley de Protección y Defensa del Patrimonio Cultural y su Reglamento y demás normas que rigen la materia.*

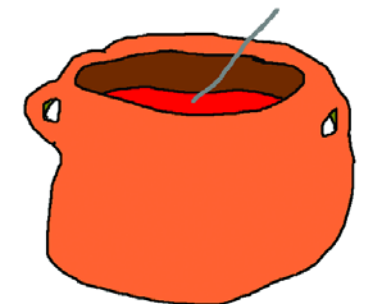
Esta publicación recoge parcialmente el resultado de una maravillosa aventura que, con gran audacia y extraordinaria dedicación, llevó a cabo el Instituto del Patrimonio Cultural fundamentalmente a lo largo del año 2004 para darle forma al I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano.

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 once años de existencia. Se trata de un proyecto cuya conceptualización, diseño y ejecución, dirigido a cambiar los paradigmas culturales y educativos, lo convierte en una estrategia de la nueva gestión que adelanta el Ministerio de la Cultura. Forma parte de la 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 a 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 Ca-

rrao de Palmarito. Al descubrimiento de la razón, más poderosa que el simple beneficio económico, que hay en la organización de las mujeres de Guarataro 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 o la contempla, 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 2004-2006* 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 discos compactos. 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 institu-

ciones 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 está procediendo 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

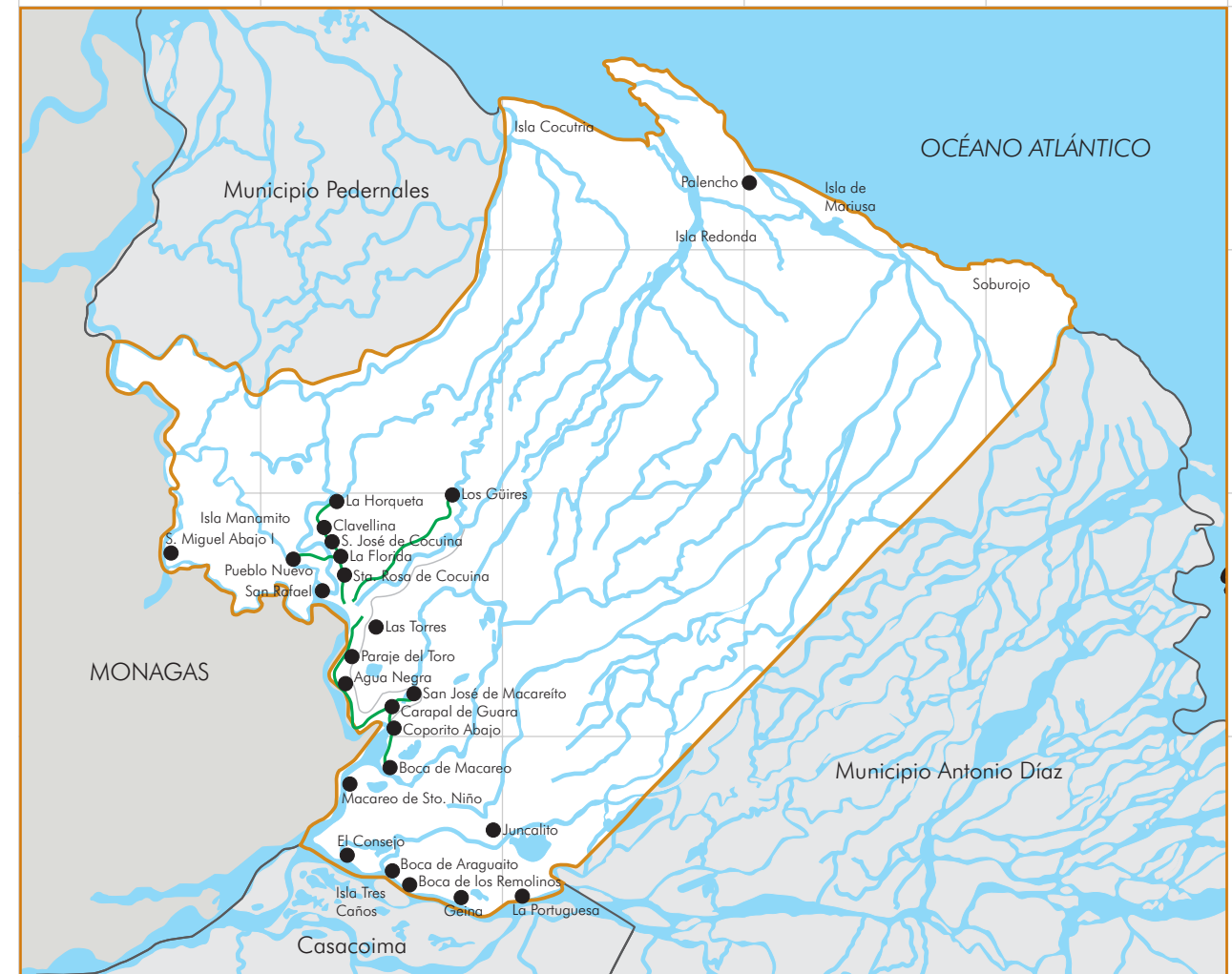
**CAPITAL** | Caracas  
**DIVISIÓN POLÍTICO TERRITORIAL** | Estados (23), Municipios (335), Distrito Capital (1) y Dependencias Federales (311 islas)  
**DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN** | 93% Urbana - 7% Rural  
**HABITANTES** | 24.390.000 (año 2000)  
**DENSIDAD DE LA POBLACIÓN** | 26.61 Hab / Km<sup>2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

MUNICIPIOS DEL ESTADO DELTA AMACURO



Información general del municipio

**SUPERFICIE** | 10.918 km<sup>2</sup>  
**REGIÓN GEOGRÁFICA** | Región Nororiental  
**CLIMA** | Tropical lluvioso | **TEMPERATURA** | 26 °C - 28 °C  
**HABITANTES** | 72.856 | **ECONOMÍA** | Plátanos, yuca, maíz, arroz, caraotas, cacao, pesca, ganadería, petróleo y bauxita  
**PARROQUIA** | José Vidal Marciano, Juan Millán, Leonardo Ruiz Pineda, Mariscal Antonio José de Sucre, Monseñor Argimiro García, San José, San Rafael y Virgen de Valle



MUNICIPIO  
**TUCUPITA**

# 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.





**Sebacán**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Este es otro importante implemento en la elaboración de productos alimenticios a base de yuca en todas las culturas indígenas del estado venezolano y por supuesto, en el dltá del Orinoco, municipio Sucre.

El sebacán es un cilindro que suele tener 2 m de largo y 25 cm de diámetro, tejido con tiras de fibra vegetal y provisto de una argolla en cada extremo del cilindro. La argolla superior se engancha a un palo dotado de una horqueta del que cuelga firmemente mientras que en la argolla inferior se introduce un palo para hacer presión y estirar el sebacán.

Dentro del sebacán 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, que se emplea para la elaboración de otros productos de la dieta diaria.

Para elaborar el sebacán se empieza a tejer desde la cabeza o punta superior del mismo y una vez tejida se continúa con la abertura o boca del sebacán 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.

**Totumas o taparas**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Son muchas las culturas indígenas que emplean como recipientes o envases las totumas para consumir sus alimentos y bebidas o para servirlos, las cuales se caracterizan por ser duraderas, económicas y prácticas. Se obtienen del fruto del árbol del mismo nombre, cuya forma es ovalada y redondas, algunas de gran tamaño y otras un poco más pequeñas.

El trabajo de cosechar este fruto silvestre y procesarlo recae generalmente en las mujeres aunque en algunas culturas los hombres ocasionalmente pueden participar tanto en la recolección como en el decorado de las mismas. Su uso no sólo se restringe a las culturas indígenas sino que es muy difundido entre la mayor parte de las culturas campesinas de Venezuela.

Una de las formas de producir el envase es cortar el fruto recolectado a lo largo formando dos mitades iguales, se le extrae la pulpa, se deja secar esta cáscara dura y la zona cóncava del mismo se lija con hojas rugosas y se tiñe su interior con resina y carbón lo que la hace impermeable y resistente. Se pueden encontrar en cualquier parte del municipio, tanto de uso doméstico como puramente decorativo.

**Cestas tejidas**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Las cestas constituyen una herencia de los antepasados indígenas de la cultura wuarao. Las hay de muy variadas formas y para usos distintos. Existen por ejemplo las cestas que parecen una tinaja con tapa, que son empleadas para colocar harina de yuca, masa exprimida en el sebacán o alimentos secos. Suele estar elaborada con un tejido compacto circular hecho a base de fibras vegetales con



decoraciones geométricas. Se usa como pieza de carga con espaldar rígido y correas de que es empleada mayormente para transportar la yuca desde el conuco y es elaborada a partir de la fibra extraída de palma del moriche, que se seca y se teje de manera compacta.

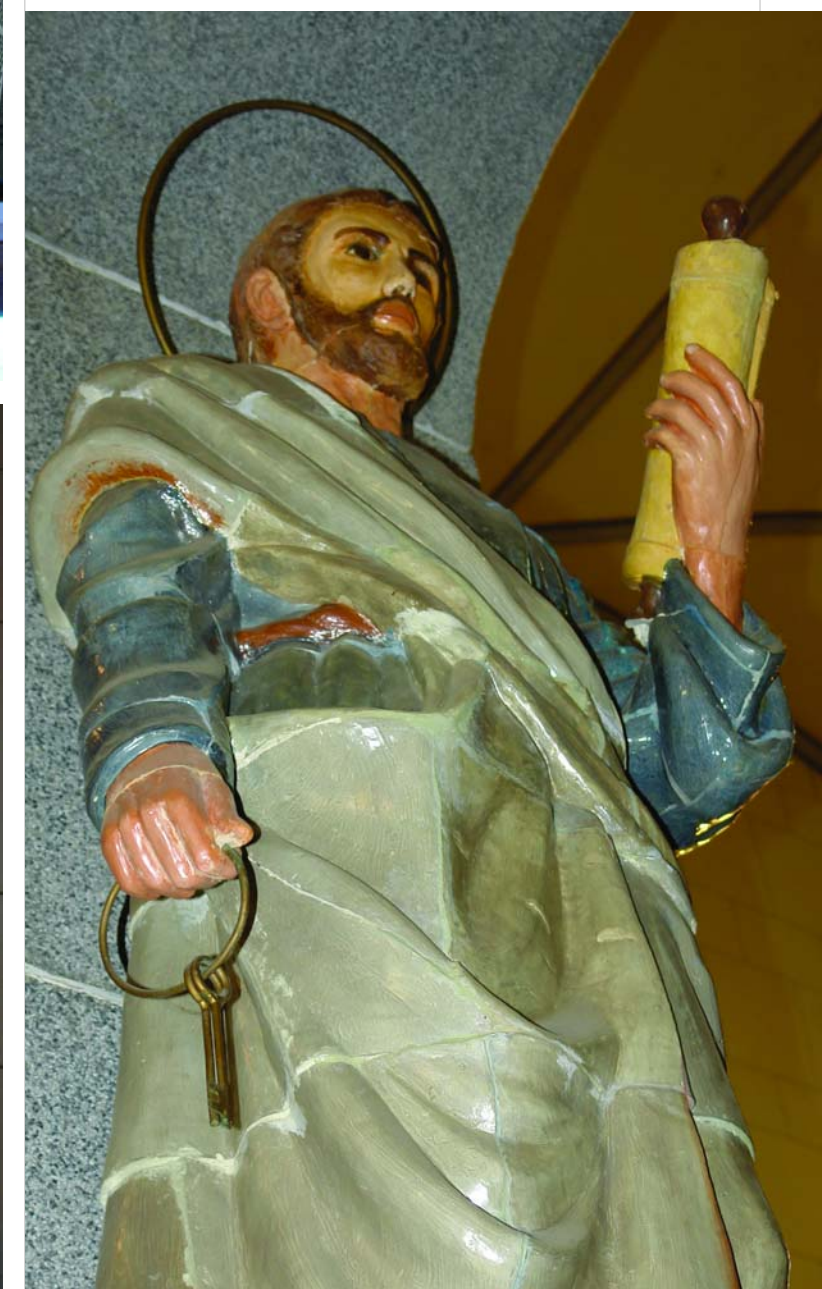
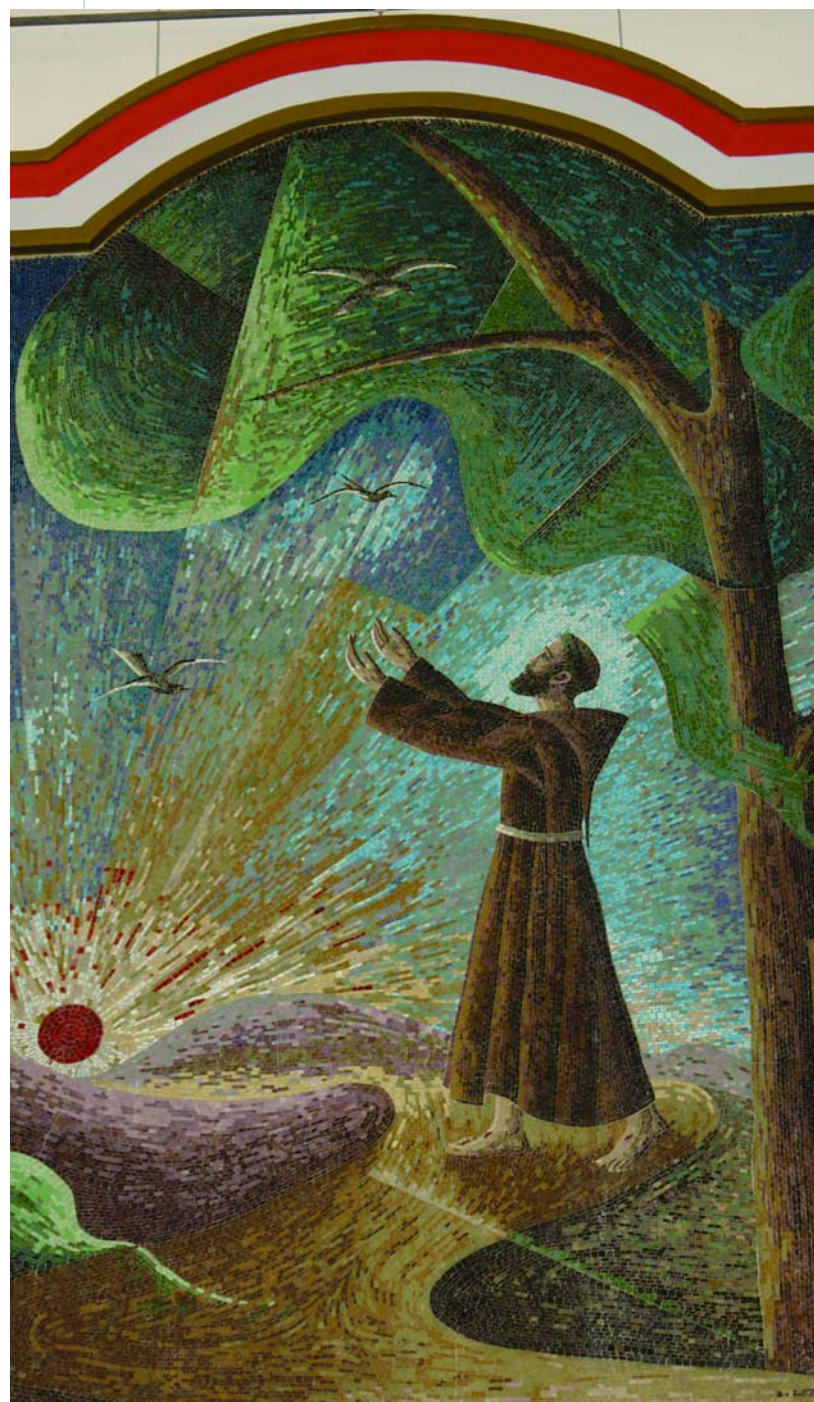
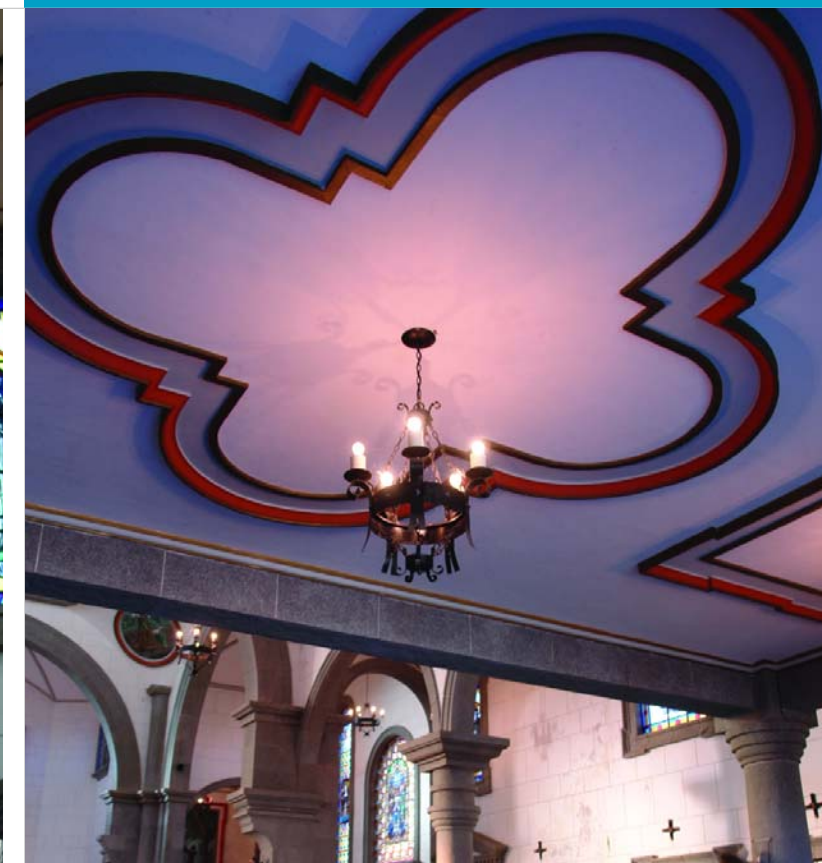
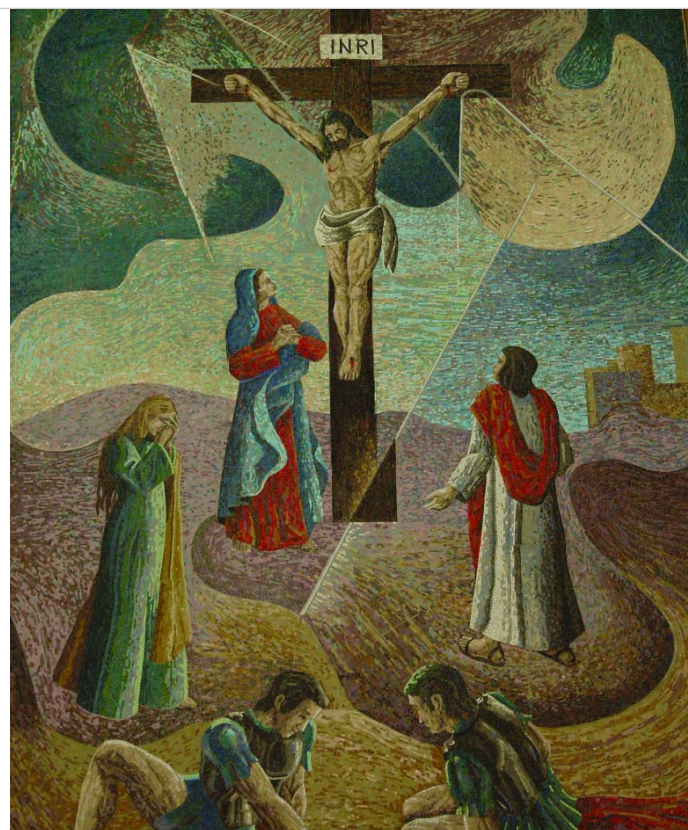


**Colección de la Iglesia Catedral**

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Tucupita
DIRECCIÓN	Calle Arismendi
ADSCRIPCIÓN	Privada
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Vicariato Apostólico de Tucupita



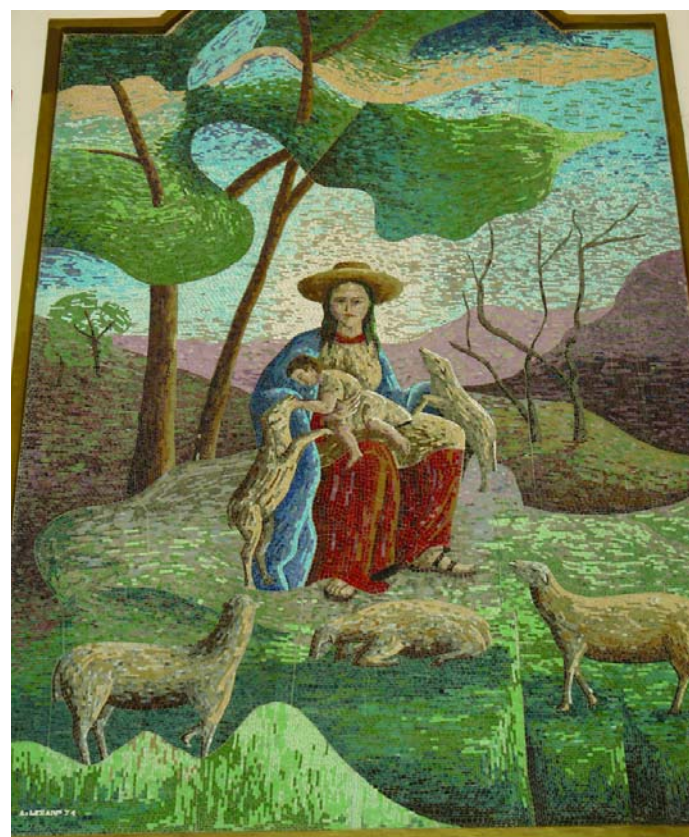
Esta colección está integrada por mobiliario y objetos modernos. Las imágenes de santos presentan materiales y técnicas diversas las cuales enriquecen el interior del templo. Destacan entre ellas las esculturas pedestres de San Judas Tadeo y San Pedro, ambas elaboradas en yeso y miden aproximadamente 1,8 m de altura, el resto de los santos pueden observarse en los vitrales que adornan la iglesia; se encuen-







tran Santa Rosa de Lima, San Isidro Labrador, Santa María Goretti y Santa Isabel de Hungría, todas sobresalen por su colorido diseño y por sus formas en movimiento. Por otra parte es interesante el alumbrado con lámparas de seis bombillos, todas de metal y el órgano en la parte superior donde se encuentra el Coro. Es de destacar los hermosos confesionarios y los muebles de madera de caoba. Todo esto integra la pequeña colección de la iglesia a los que se suman los ornamentos y objetos litúrgicos como el cáliz, los hábitos y los libros del Misal.



**Bihi o guapas**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Este objeto es una cesta en forma circular a semejanza de plato que se utiliza fundamentalmente para recoger la harina de la yuca o como valija para contener alimentos secos. Por su coloración sirve como elemento decorativo y simbólico.

**Fogón**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



El fogón es un tipo de cocina rudimentaria elaborada con madera y barro. En algunos casos se le colocan piedras grandes de 3 o 4 k y sobre ellas se coloca una parrilla donde se ubica lo que se va a cocinar. Suelen tener una base que mide alrededor de 1 m



de alto por 2 m de ancho. Los fogones son muy comunes en muchas poblaciones y son usados por las familias venezolanas, ya que no sólo resuelve el problema de la falta de energía eléctrica en algunos poblados, sino que también le da un sabor muy peculiar a la comida.

**Humata o mapires**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Los mapires son cestas de carga tejidas en palma de moriche que se caracterizan por su peculiar forma acampanada y su tejido en capas superpuestas cruzadas diagonalmente. Son usadas como utensilios de carga para contener en ellas la yuruma, alimento central del warao proveniente de la palma de moriche. Este alimento se recoge en el morichal y luego se lleva hasta la vivienda para la dieta diaria.





### Hamacas y chinchorros

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Enseres domésticos de origen indígena destinados al descanso, extendido en todo el país, adoptando en cada lugar una forma y diseños que le son característicos en cada cultura étnica.

En Tucupita el material utilizado para la confección de esta cama colgante es la palma de moriche. Las técnicas son diversas, pueden ser en malla, cadeneta o caireles.



### Fuate

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El fuate es un instrumento fabricado con rama de tamarindo y cuero de ganado usado para azotar al caballo. Su origen se remonta a la época de la esclavitud cuando era utilizado para castigar a los esclavos, a quienes cometían algún delito o a las mujeres adúlteras.

Para la fabricación del fuate se utiliza el ramo de tamarindo porque éste tiende a ser más flexible, debe medir más de medio metro pero menos que un metro. El cuero del ganado hay que exponerlo al sol para que se seque, una vez seco se corta en tiras, al ramo se le hacen pequeñas ranuras en uno de los extremos para amarrar o sujetar el cuero. En el municipio existen personas especializadas en la fabricación de este instrumento como el señor Santos Heredia, quien tiene varios en su vivienda, incluso los vende y los regala a sus allegados.

### Tinajero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Se trata de una piedra caliza en cuya parte superior presenta una horadación en la que se vierte el agua que atraviesa la piedra y emerge gota a gota en su extremo inferior donde se suele recoger en una tinaja hecha de barro que la mantiene fresca. Se emplea esta piedra para librar al agua de impurezas, lodo o tierra. Es un importante utensilio doméstico presente en los hogares deltanos. En muchas regiones esta piedra es colocada en la parte superior de un mueble de madera que en uno de sus lados tiene una puerta y en su parte inferior posee una vasija de

barro o tinaja para recoger el agua. A este conjunto conformado por el mueble de madera, la piedra para destilar y la tinaja se le conoce con el nombre de tinajero.

### Máquina de moler

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es un artefacto utilizado para moler el maíz y preparar las tradicionales arepas, cachapas y bollos. La máquina es manejada a mano, está constituida por un envase donde se deposita el maíz destinado a la molienda, dos hormas dentadas una de las cuales está unida a un tornillo que se mueve con una manivela. La máquina vino a sustituir la forma tradicional de moler el maíz en la que se utilizaba una piedra especial, hueca en el centro y con un mazo también de piedra pero en forma alargada, anteriormente se machacaba el maíz y con el mismo mango de piedra se formaba la masa hasta que quedara bien molida. La comunidad cuenta que los jóvenes de la casa eran los encargados de hacer funcionar el artefacto. El precio inicial del artefacto fue de 12 bolívares, es por ello que al comparar con el precio actual los abuelos deltanos se persignan, se llevan las manos a la cabeza y lanzan un estruendoso: ¡Dios mío! ¡Qué barbaridad!



### Onotero, vasija vegetal

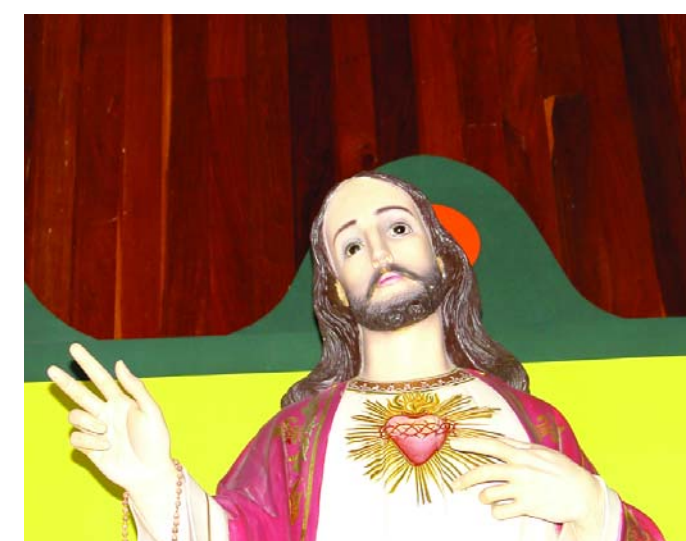
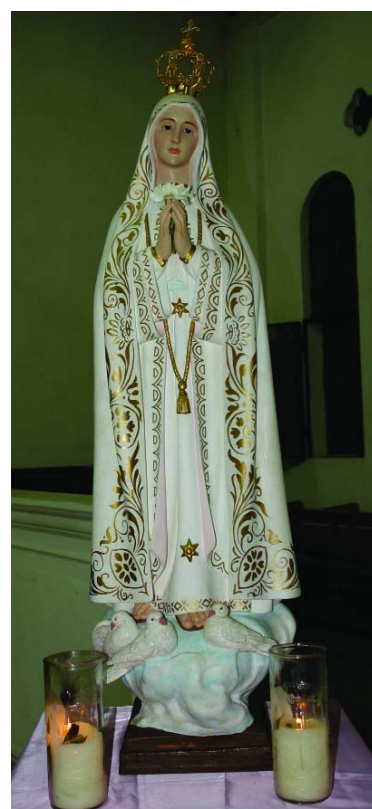
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Se elige la tapara pequeña aun verde. Se le hacen dos agujeros: uno en el extremo superior en la punta obtusa de la fruta y otro en el extremo inferior de la misma. Luego se procede a raspar el pericarpio leñoso de la tapara y a través de los huecos en ambos extremos se vacía la semilla y la carne esponjosa del interior. A su vez al cuerpo ovalado de la tapara se le hacen pequeñas perforaciones por donde saldrá el líquido. Posteriormente, se pone a secar al sol durante unos 6 ó 10 días. Nuevamente, se vuelve a raspar y esta lista para introducirle por el extremo inferior un palo que hará las veces del mango y cierre de el extremo superior. Para introducir las semillas de onoto se retira el palo y se colocan por el agujero inferior, dentro del cuerpo de la taparita y finalmente el palito impide que las semillas salgan y sirve como mango.



**Colección de la Iglesia San José**

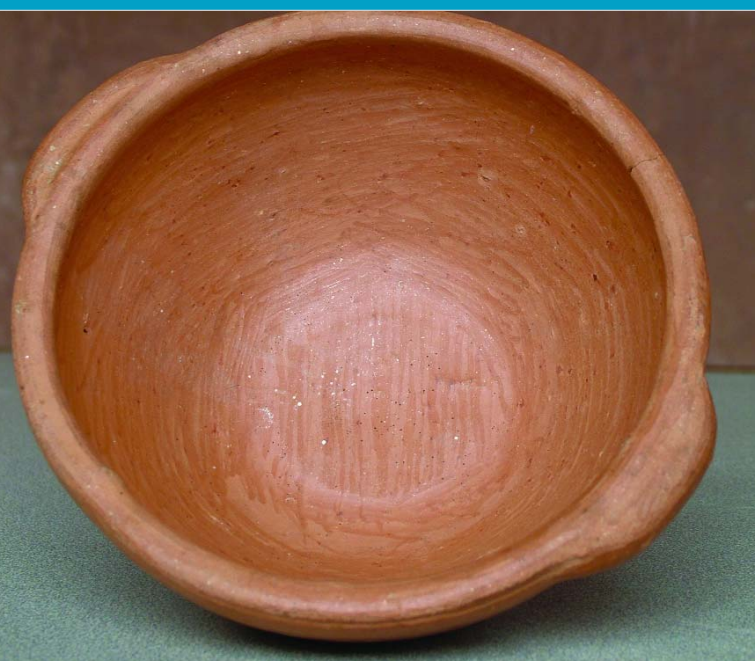
CIUDAD/CENTRO POBLADO	Tucupita
DIRECCIÓN	Paseo Malecón Mánamo
ADSCRIPCIÓN	Privada
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Vicariato Apostólico de Tucupita



Colección de valor histórico que contiene un grupo de imágenes en madera talladas y policromadas del periodo colonial y republicano; otras, de yeso. Destacan la imagen del Nazareno de San Pablo en figura de vestir, con su traje morado de satén y la cruz a cuevas; el Sagrado Corazón de Jesús en yeso y la Virgen del Valle; también se encuentran la Virgen del Valle, Nuestra Señora de la Soledad,

Nuestra Señora del Carmen, María Auxiliadora, San José y el Niño y en el centro un crucifijo de madera y la figura en yeso de gran formato con la imagen del Crucificado en expresión orante. Todo esto integra la gran colección de la iglesia a los que se suman los ornamentos y objetos litúrgicos como el cáliz, los hábitos y los libros del Misal.





**Vasijas de barro**

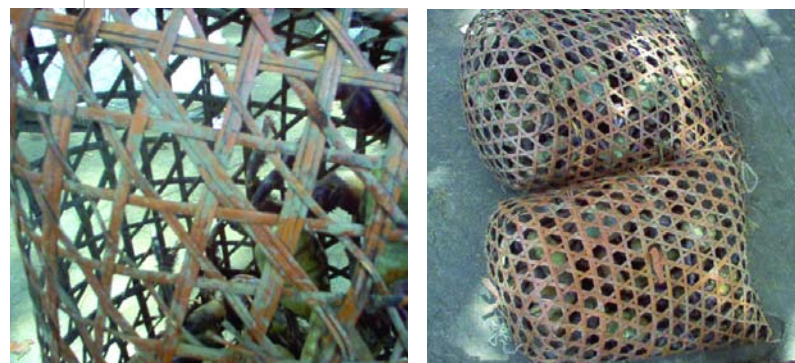
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Conocidas comúnmente como tinajas, son piezas elaboradas en barro cocido, en algunas ocasiones están compuestas por boca, cuello, cuerpo y base. Pueden tener gran diversidad de formas y tamaños, además de presentar diferentes motivos y técnicas decorativas. Asimismo existe gran variedad en cuanto al tamaño y forma de sus bocas y bases. Algunas incluso tienen un agujero acanalado denominado vertedero, que sirve para vaciar el líquido que contienen. En este municipio es tradicional la producción alfarera y se encuentran diferentes tipos de modelos, ya que la vasija constituye uno de los utensilios más importantes de muchos de los hogares de la región, pues sirve para almacenar alimentos y agua, entre otros usos.

**Cesta para pescar**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | El Volcán

| DIRECCIÓN | Vía principal, 5 minutos después del cierre de El Dique



Tipo de artesanía elaborada por los waraos que sirve para pescar distintas clases de peces: guaraguara, busco, guabina, copaneca y aguadulce. El material utilizado para la elaboración de la cesta es tirites. La fabricación de este tipo de artesanía se ha mantenido a través de los tiempos por eso es considerada de gran valor para la comunidad deltana.

**Azuela, herramienta de trabajo**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La azuela es una herramienta que se utiliza para raspar la médula del moriche. También es conocida con el nombre de najuru. Su fabricación se realiza con una hoja de madera de moriche y es de forma plano-convexa. En la parte de arriba de la hoja se hacen dos muescas en las cuales se apoyará el mango cilíndrico. A su vez, el mango se abre en dos en su extremo superior utilizando para ello amarras de fibra de moriche. Normalmente el mango se fabrica con madera de apamate que es muy fuerte. Finalmente, en el extremo próximo del mango y el extremo de debajo de la hoja se amarra una cuerda para asegurar la herramienta y darle la función de cohesión a la misma. Esta herramienta es transportada sobre la espalda usando como sujetador la misma cuerda que une la hoja con el mango.

**Vitrola**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La vitrola es una caja de madera que consta de un platillo giratorio sobre los que se colocaban discos de gramófono de 78 revoluciones, que funcionaba al darle cuerda a una manilla. En la localidad son muchas las familias que conservan una como recuerdo de tiempos pretéritos y como objeto de decoración de algún espacio vacía.



**Baúles**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

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, utilizados para guardar cosas y en el pasado se usaba hasta para el traslado del equipaje de viaje. 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 producto 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 son la cantidad de baúles que se encuentran en las colecciones particulares de los habitantes de Tucupita.

**Collares waraunos**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para la elaboración de los collares existe una gran variedad de materiales usados por los grupos guaraos. Tradicionalmente los collares fueron de semillas, vértebras de peces, huesos de animales. Actualmente suele observarse el uso de mostacillas y cuentas plásticas. A las mujeres usualmente les gusta entrelazar monedas de plata, dientes de animales y figuras religiosas dentro de sus collares de mostacilla. Para ello suelen utilizar cordeles de moriche macho retorcido. Los collares de los hombres comúnmente son hechos de planchitas rectan-



gulares de huesos de venado, sujetos mediante ataduras de fibra de moriche y aplicando a intervalos entre los huesos, algunas mostacillas o semillas. Este tipo de collar solamente son usados por los pretendientes solteros y los jóvenes en las fiestas rituales.

**Toro Toro**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Petaca usada para guardar objetos sagrados y otras pertenencias del chamán o curandero. La tapa y la base son de tejido doble, logrado mediante la inserción de hojas para impedir la entrada de luz.



**Piedra y mano de moler**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | El Peñón

Se trata de una piedra muy sólida de forma redondeada o alargada, su diámetro varía entre 20, 30 y hasta 50 cm aproximadamente. Eran utilizadas para moler el maíz, café, sal en grano, ajo, cacao, entre otros. En el caso del cacao, calentaban la







reko que darán el sonido de chasquido al agitarla. Las utilizadas para bailar la danza son elaboradas con *mataro mokomoko* o taparita. Las maracas son instrumentos autóctonos que han sido utilizados por los waraos desde tiempos remotos y se han mantenido como parte de nuestra cultura hasta nuestros días.

**Pilón**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El pilón es un instrumento de uso doméstico para pilar maíz. En su fabricación se utiliza un tronco con dimensiones que varían entre 30 y 70 cm de altura, para pillar se utiliza un mazo de madera, llamado mazo de pilón que tiene un peso de 4 kg. Cuenta la tradición que hace muchos años era común oír en Tucupita, en horas de la tarde, el sonido característico de los pilones —tan... tan... tan...!—. En el pilón se mojaba el maíz, luego se lavaba para después sancocharlo y posteriormente molerlo, una vez molido se preparaba la masa para elaborar las arepas. Narran los pobladores que otras veces al mediodía se escuchaba el sonar del pilón donde también se machacaban plátanos que servían para hacer un alimento llamado bola de plátano. El pilón podía ser manipulado por dos hombres, dos mujeres o un hombre y una mujer. Este instrumento ha desapareciendo casi en su totalidad, sólo se utiliza en algunas casas o en el campo donde se pila para hacer la bola de plátano.



**Planchas**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



piedra en un fogón de leña, lo asaban y luego hacían las tablas de cacao. Son objetos etnológicos que representan la época prehispánica; aún son utilizadas en muchos hogares de Tovar para moler aliños o machacar carne.

**Moriki, maracas**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Volcán

| DIRECCIÓN | Vía principal, 5 minutos después del cierre de El Dique



Este instrumento musical está difundido a lo largo del territorio venezolano y es proveniente de la cultura indígena nacional. Generalmente son utilizadas de a dos en los cantos criollos de música autóctona y varía dependiendo del género musical al que acompañan. Pueden ser de cuero y de tapara, rellenas de arroz, piedras y otras semillas o productos sintéticos. Las maracas suelen acompañar diversas manifestaciones musicales incluyendo los repiques de tambor en las fiestas de San Juan, por ejemplo en las zonas afrovenezolanas.

En el delta del Orinoco las maracas o moriki son instrumentos utilizados por los waraos para bailar las danzas. Hay diferentes clases de maracas, entre ellas la que los waraos llaman *jebumataro* que es utilizada únicamente por el *wisidatu* —curandero—, que sirve para alejar los malos espíritus de los enfermos, esta maraca es considerada un instrumento sagrado; es laborada con un material llamado *mataro* o *tapara* al que se le introducen unas piedritas lisas blancas llamadas por los waraos ka-

En los constantes cambios y adaptaciones de nuestros pueblos las sociedades van adaptando a sus necesidades cada uno de los objetos o bienes que de alguna manera le ayudan a realizar mejor sus tareas. Es por ello que en las localidades de este municipio encontramos muestras, como testimonio de las costumbres domésticas, del uso de las planchas y particularmente las planchas realizadas en hierro, que fueron utilizadas por muchos años, aproximadamente desde finales del siglo XIX. Así como también las planchas de kerosén y gasolina, surgidas muy posteriormente a las de hierro. De este tipo de utensilios muchos son los ejemplos que se preservan dentro de los testimonios culturales del pasado, no tanto por su belleza sino más bien por la asociación que puedan tener con la identidad de estos pueblos. Muchas son las piezas de este tipo que se encuentran en las colecciones particulares de los habitantes del municipio. Generalmente suelen encontrarse las planchas de hierro que eran calentadas en budare; las de este material que tenían un compartimento para contener brasas de carbón y las que emplean combustibles como gasolina o kerosén. Las planchas de hierro tienen una base de forma triangular lisa en su parte inferior y un asa o mango curvo para su manipulación. Eran calentadas al fogón directamente sobre la brasa o sobre parrilla o budare, a altas temperaturas para realizar el planchado. Este tipo abunda en número porque era necesario tener más de cuatro calentando a la vez.

**Canalete**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



En el delta del Orinoco y su laberinto de caños navega el wuarao en curiaras haciendo uso de un canalete o pala foliada de mango creciente. El tamaño del canalete varía de acuerdo a la estatura de quien lo va a usar. Los más comunes tienen 1.30 m-1.50 m. La pala mide de 4 a 7 cm de grosor, el mango creciente cerca de 7 cm de ancho y 7 cm de grosor. La madera que se usa para su elaboración es el apamate. El canalete es tallado cuidadosamente con un machete. Una vez que el artesano le ha dado la forma a la pala y al mango, procede a realizar los retoques con cuchillo. Cuando está listo, el canalete se endurezca y se le da el tono de ennegrecido pasándolos por el fuego. La elaboración de un canalete puede tomar de 6 a 8 horas de trabajo.



**Flechas, herramienta de cacería**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Hoy en día casi todas las herramientas que emplean los waraos las consiguen a través de los criollos y en el comercio. No obstante, aún se fabrican ciertas armas que poseen reminiscencias de su pasado como cazadores y recolectores. Entre estas armas encontramos las puntas de flechas, ancestrales fabricadas con madera, pero recientemente elaboradas con materiales como el hierro, la lata o los desechos de machetes, cuchillos, y hachas que cortan hasta darle forma de punta. Las flechas utilizadas en la casería de animales grandes las elaboran de madera dura o caña brava a la que le insertan una punta de hierro lanceolada, de corte plano, que ajustan en la espiga, mediante un péndulo y a través de amarres de fibra de moriche o cualquier otro material fuerte que sirva como ligadura. Finalmente recubren las ligaduras con una pasta elaborada con cera de abejas y cenizas a objeto de que no se aflojen los amarres.





**Cucharas de madera**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Muy comunes en todo el municipio, acompañan las labores de cocina como utensilios propios para la preparación de innumerables platos tradicionales. Talladas en maderas locales, suelen medir aproximadamente 50 cm de largo y tener un espesor cercano a los 8 cm. En uno de sus extremos es más ancha y ahuecada para permitir que se recojan los alimentos con ella.

**Espuela de gallo**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Paloma las Torres



Se selecciona el caparazón de la tortuga marina conocida vulgarmente como parape. Este caparazón se limpia cuidadosamente y posteriormente se corta en trozos de unos 20 mm de ancho. Al finalizar esta operación se toma un hilo y se enrolla, ajustándolo firmemente alrededor de cada uno de los trozos del caparazón, hasta darle la forma de tabaquito o espuela. Seguidamente, se coloca en una paila con agua hirviendo y se deja por unos cinco minutos o hasta que el parape se ablande. Luego al enfriarse, se moldean los trozos con una navaja, dándole el tamaño y grosor deseado a la espuela, por último, la espuela se barniza con un abrillantador de uñas.

**Vestimenta warao**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

| DIRECCIÓN | Paloma, Las Torres



Las antiguas vestimentas de los indígenas eran los bua o guayuco. El guayuco es fabricado con fibras de palma de curagua —*Bromelia fastuosa*— o con un pedazo de tela de entre 12 a 15 cm, la cual pasa entre sus piernas y dejan caer al frente como un delantal. Eran utilizados por los hombres y las mujeres. Con el paso del tiempo y la intervención del hombre la vestimenta tradicional ha ido cambiando, empezaron a utilizar pantalones y batolas, —*kabesekujji* y *nawa*—. En algunas comunidades indígenas alejadas de los centros poblados se sigue utilizando el guayuco, sobre todo cuando van de cacería; esto con la intención de ganar mayor velocidad para perseguir al animal.





## 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 funerarios. Se incluyen también las construcciones tradicionales y modernas que han adquirido significado cultural para determinados colectivos, mas allá de quién sea su creador.





**Tucupita, ciudad capital**

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

Ciudad del delta del Orinoco que se localiza a 110 km de la costa sobre la ribera derecha del caño Mánamo, donde empalma con el pequeño caño Tucupita, que corre en dirección Este y desemboca en el mar Atlántico; se halla a una altitud de unos 7 m sobre el nivel del mar.

Se originó de un caserío llamado 48, fundado por Juan Millán, Julián Flores, Tomás Rodríguez y Regino Suirá; posteriormente el ejecutivo regional, a través de un decreto de fecha 8 de mayo de 1974, tomó como fecha de fundación oficial el 31 de julio de 1848 y como su fundador, el margariteño Pedro Millán. Sus principales vías de penetración son los caños y sus brazos considerados como uno de sus principales atractivos que pudieran convertirla en uno de sus centros turísticos más emblemáticos. En sus tierras fértiles se puede cultivar yuca, maíz, plátano y cacao. Fue elevada a la categoría de municipio mediante Gaceta Oficial del estado Delta Amacuro el 20 de julio de 1991, separándose así de lo que hoy es el municipio Casacoima.

Para llegar a Tucupita se cruza el puente desde donde se puede ver a la distancia el encuentro entre el mar Atlántico y el río Orinoco, luego se sigue la vía de La Paloma, donde puede verse la casa indígena Yakariyene. Al fondo, entrando a la ciudad, se puede ver el caño Mánamo, al otro extremo, la iglesia Catedral de la Divina Pastora en la calle Arismendi y la iglesia San José de Tucupita en la calle Mánamo con avenida Arismendi.

La actual ciudad de Tucupita se encuentra ubicada sobre un relleno, a pesar de esto en diversas oportunidades las aguas han inundado parte de su territorio. En su geografía actual se encuentran plazas, iglesias, paseos, parques



naturales y centros deportivos. En el campo cultural funcionan en la ciudad liceos, escuelas públicas y privadas, universidades y tecnológicos, bibliotecas públicas, salas de museos y galerías.

Es importante destacar como lugares emblemáticos de la ciudad la plaza Bolívar, la calle Mánamo, la calle Arismendi, el paseo Mánamo, la iglesia Catedral y la iglesia San José.

La ciudad no tiene grandes edificaciones. Las viviendas son de construcción moderna en su mayoría, pero tradicional. Tiene pocos hoteles: en la calle Bolívar el Hotel Amacuro, en la calle La Paz el Pequeño Hotel y el Hotel Warauno en la avenida Rivera.

Es de destacar que en el caño Mánamo alquilan lanchas para paseos acuáticos, lo cual resulta un espectáculo emocionante ya que se pueden observar toninas, caimanes llamados babas, poco frecuentes, monos araguatos y capuchinos, además de una variedad increíble de aves acuáticas y aéreas y otros animales.

Vale decir que entre los ambientes naturales del municipio se pueden visitar la isla de Cocuina, entre los caños Guacajarita y Cocuina; isla Manamito, frente a Manamito y el caño Mánamo y la isla Mariusa, entre Mariusita y



y el Parque Nacional Mariusa, un extenso ambiente natural que destaca toda esplendor de la selva deltana. El municipio Tucupita está formado por ocho parroquias José Vidal Marcano, Juan Millán, Leonardo Ruiz Pineda, Mariscal Antonio José de Sucre, Monseñor Argimiro García, San José, San Rafael y Virgen del Valle.

**Casa Indígena Yakariyene**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Paloma  
**DIRECCIÓN** | Vía principal Paloma-Las Torres  
**ADSCRIPCIÓN** | Pública  
**ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE** | Comunidad Yakariyene



Esta construcción fue edificada con el fin de que los grupos indígenas habitantes en las selvas alejadas, pudieran pernotar allí en su paso por la ciudad o vivir en ella, en lugar de quedarse en cualquier parte o a la orilla del caño. La ejecución de la obra se realizó en la segunda mitad del siglo XX. Tiene como actividad fundamental propiciar el desarrollo cultural y humano de la etnia warao que vive en el municipio. Cuenta con seis galpones donde funcionan un ambulatorio, la sede de la Fundación del Niño y una escuela bolivariana, cuenta también con una cancha deportiva y áreas para talleres. El techo de la edificación es de zinc acerolit con vigas de hierro. La casa es de gran valor para los indígenas por las diferentes actividades de tipo artesanal, lo cual se convierte en fuente de ingreso para la comunidad.



**Cementerio viejo**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita  
**DIRECCIÓN** | Final Calle Bolívar  
**ADSCRIPCIÓN** | Pública  
**ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE** | Alcaldía del municipio Tucupita

Según la tradición el campo santo fue construido a finales del siglo XIX cuando los fundadores comenzaron a morir. Sin embargo su oficialidad municipal se inicia a partir de 1944. Posee un arco de doble acceso con un triángulo encima y sobre éste una cruz. En el interior del cementerio se aprecian numerosos monumentos funerarios entre los que se imponen sencillas bóvedas y lápidas decoradas con imágenes de santos, ángeles y fotografías de difuntos. La mayoría de ellas están elaboradas con bloques, cemento y cerámicas. El acceso a las tumbas se da mediante el recorrido de un corredor que se distribuye durante todo el espacio hasta el final, desde allí se puede llegar a las demás tumbas por pequeñas caminerías o simplemente pasando sobre los demás túmulos. Hay que destacar la imagen del Sagrado Corazón de Jesús, la cruz próxima a la entrada, de 2 metros, y la antorcha de 3 metros aproximados. Es valorado por la comunidad ya que allí reposan los restos de muchas generaciones de lugareños. Presenta regular 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.







**Casa de los Rojos**

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Bolívar, n°10
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Fundación Casa de los Rojos

Edificación construida a finales del siglo XX. Actualmente funciona como centro de formación en algunas áreas artísticas. Se trata de una vivienda con grandes rasgos de arquitectura antillana construida completamente en madera con techos de tejas que permiten el acceso del aire y la luz. Sus techos ostentan grandes aleros soportados por estructura de madera. Algunos espacios internos exhiben pinturas decorativas sobre sus paredes. Se implanta en el centro de una parcela circundada por áreas verdes delimitadas por



una cerca. Su uso original fue el de vivienda unifamiliar. Se organiza en planta con forma de L. Internamente alberga cuatro habitaciones por corredores perimetrales que descansan sobre esbeltas columnas de madera. Es una de las pocas muestras de arquitectura antillana de gran valor en el lugar. Presenta un alto grado de deterioro. La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.



**Cine Columbia-Tropidelta**

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Petión
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Dirección de Cultura de la Gobernación del estado Delta Amacuro



Este inmueble, construido a mediados del siglo XX, se ubica en una de las calles más céntricas de Tucupita, el cual hace esquina. Su fachada principal muestra líneas arquitectónicas modernas que se evidencian en el predominio de texturas en relieve en sus frisos, con molduras verticales y aleros horizontales, dispuestos simétricamente en toda su extensión. En la planta baja presenta una sólida marquesina de bordes curvos de concreto armado, que distinguen los tres accesos debajo de las cuales se aprecian puertas que conducen al vestíbulo del teatro. Fue construido con estructura de concreto armado, paredes de ladrillo frisado y losas de techo planas. Sus espacios internos fueron diseñados para la proyección de filmes, por lo que goza de una pequeña sala de espectadores, pantalla de proyección y servicios de apoyo al público. En la actualidad funciona el negocio Tropicdelta.

La institución responsable deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.

**Puente Viejo**

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida Dalla Costa
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Gobernación del estado Delta Amacuro

Este, puente construidos en las primeras décadas del siglo XX, es una armazón de concreto armado el cual resultó de gran solución para comunicar por vía terrestre el resto de



la ciudad. Por ese puente cruzaron los primeros vehículos, según comenta la comunidad, hacia el centro de la ciudad. Debajo de él corre una vertiente del río Orinoco que se comunica con el caño Mánamo. La población ofrece especial valoración a esta imponente estructura.

**Iglesia Catedral de la Divina Pastora**

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida Arismendi, entre calles Mariño y Centurión
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Vicariato Apostólico de Tucupita







Considerada como la joya arquitectónica del estado Delta Amacuro. Se comenzó a construir retomando una mezcla de estilos clásicos, a mediados de la década de los años 50, con el patrocinio del Estado, a cargo del general Marcos Pérez Jiménez. Esta iglesia destaca por sus grandes dimensiones dentro de la ciudad donde se divisan sus cúpulas prominentes como referencia urbana y su colorida fachada principal. Internamente posee tres naves, presbiterio y capilla. Fue construida con modernos materiales, a saber, concreto armado en estructura y paredes de bloques frizados. Posee puertas y ventanas de vidrio, metal y madera. Dado que este gobierno cayó en 1958, los trabajos se retrasaron y concluyeron en 1982. Cuenta con una extensión de 1532 m<sup>2</sup> de espacio. Las fachadas perimetrales se iluminan con hermosos vitrales que presentan las imágenes de pastores, sacerdotes, monjas y obispos, que en años posteriores fueron reconocidos como santos.

**Plaza José María Vargas**

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida Guasima con calle 5 de Julio
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Tucupita



Se trata de un espacio abierto donde destaca un conjunto conformado por pantallas de concreto armado con ventanas circulares de grandes proporciones de estilo contemporáneo. Fuera del complejo escultórico se halla el busto del doctor José María Vargas, quien fuera presidente de Venezuela en el siglo XIX y uno de los médicos más ilustres de la nación. Además la plaza posee árboles altos, bancos, alumbrado público y aceras perimetrales que la delimitan. Es un tributo al insigne científico y político venezolano del siglo XIX.



**Casas de madera de Tucupita**

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida Arismendi
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Tucupita



Las casas de madera de Tucupita se distribuyen a lo largo de la avenida Arismendi; no presentan una altura mayor de un piso, con características tradicionales de techos a una, dos y tres aguas, con variedad en relación con los patios ya que algunas presentan patio trasero, otras, central y algunas simultáneamente delante, al centro y al fondo de la parcela. Sin embargo merece destacarse la Casa de los Rojas, en la avenida Bolívar como una de las más antiguas de la ciudad, con elementos de arquitectura antillana, actualmente en litigio. De las otras casas de madera que fueron edificadas hacia los años 40, las únicas que quedan en pie pertenecieron a varias familias que aún viven en Tucupita y otras que se han marchado como la familia de Guillermina Cedeño. Todas estas viviendas en la actualidad presentan un alto grado de deterioro. Sus dimensiones varían y entre las más espaciales, está la que funciona en la actualidad como Centro Comunitario del Delta.

Estos antiguos inmuebles revisten gran importancia para la historia de la ciudad ya que representan parte de la cultura de la población antillana que se residió en tierra firme cuyos aportes hoy forman parte de la cultura del lugar. La autoridad municipal deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar estos bienes o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre sus actuaciones.

**Capilla Virgen del Valle de La Horqueta**

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle principal de La Horqueta
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Vicariato Apostólico de Tucupita



Esta capilla fue construida aproximadamente a mediados del siglo XX. Se encuentra en posición diagonal, con un paredón lateral rectangular, que mide cerca de 3 de alto por 1 ½ de ancho, con el símbolo de la Cruz centrada. El techo



es de cinc a dos aguas. En torno a ella se erige una cerca de base de concreto con columnas y rejas de metal. En su interior se distingue una nave central poligonal con un altar al fondo que muestra la imagen de la Virgen del Valle, entre una simulación de concreto en forma de ostra abierta. Este altar destaca por su originalidad y belleza. Paralelo al altar central se encuentra otro en el cual se hallan un crucifijo de madera y varias imágenes de yeso de pequeña estatura, las cuales representan al doctor José Gregorio Hernández, la Virgen del Rosario, San José y el Niño, el Nazareno y el Sagrado Corazón de Jesús.

**Plaza Francisco de Miranda**

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Barrio La Guardia, paseo Mánamo, frente al Destacamento 911
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Tucupita



Se trata de un espacio abierto rectangular donde predomina el área de piso pavimentado bordeada con escasos árboles. En el centro está el busto del prócer venezolano Generalísimo Francisco de Miranda, que se apoya sobre un muro de concreto armado revestido de mosaicos amarillos. Tiene bancos de concreto y postes de luz para el alumbrado nocturno. Esta plaza se erigió como tributo al héroe venezolano que participó en numerosas batallas internacionales y fue el precursor de la independencia de Venezuela.

**Estadio Isaías Látigo Chávez**

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida Guasima
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Instituto Nacional de Deporte

Este centro deportivo es el sitio de encuentro de los jóvenes del estado para las competencias improvisadas y para los juegos programados por las instituciones deportivas locales. Tiene una medida aproximada de 60 m2, gradas techadas abundantes para los espectadores y habitaciones de baños y para el cambio de uniformes. Es un espacio es-



pecialmente acondicionado para el juego de béisbol, sin embargo son muchas las actividades de otras disciplinas deportivas que se realizan en él, incluso las actividades de tipo culturale, políticas y artísticas que requieren de un espacio amplio para albergar multitudes.



**Auditorio Warao A-Oriwukanoco**

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Final calle 5 de Julio con avenida Guasima
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Gobernación del estado Delta Amacuro

Es el escenario donde se lleva a cabo la mayor parte de las actividades culturales de la región. Las instalaciones fueron construidas para dar cabida a todo tipo de presentaciones artísticas, bien sea obras de teatro, representaciones artísticas o culturales y conciertos de grupos musicales, entre otros. Igualmente es empleado para la realización de conferencias, cursos y demás actos educativos.



**Caño y dique de cierre de Macareito**

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Macareito
<b>DIRECCIÓN</b>	Macareito vía Volcán a la izquierda de Coporito
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Inparque

El caño comienza en la boca de Macareito y desemboca en el caño Mánamo. Era el canal por donde navegaba el transporte fluvial para el intercambio comercial entre Tucupita y Margarita. Los productos que se transportaban eran yuca, cacao, plátano, pescado y maíz, desde el caño también sa-



lían embarcaciones con cargas de cacao hacia Trinidad. El sitio servía además de desembarque para balandras y azucenas. El Caño de Macareito es considerado un patrimonio natural para los deltanos y le otorga mucho valor pues fue durante mucho tiempo

la principal vía para el fomento de la economía en el municipio. Al final de caño se halla el dique de cierre fluvial por medio del cual se desvía el río hacia el mar Atlántico.

**Paseo Malecón Mánamo**

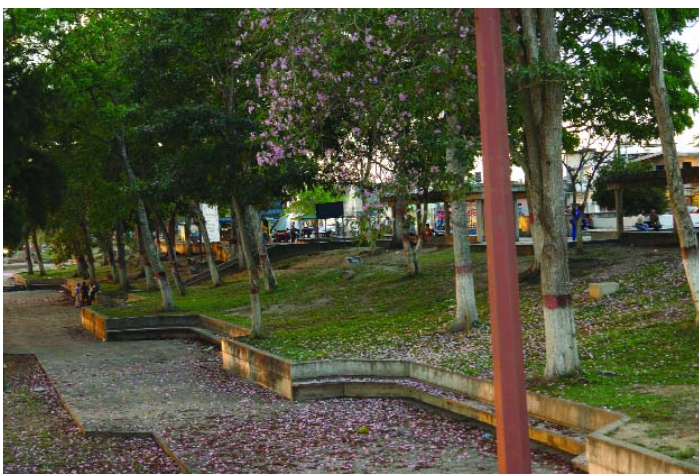
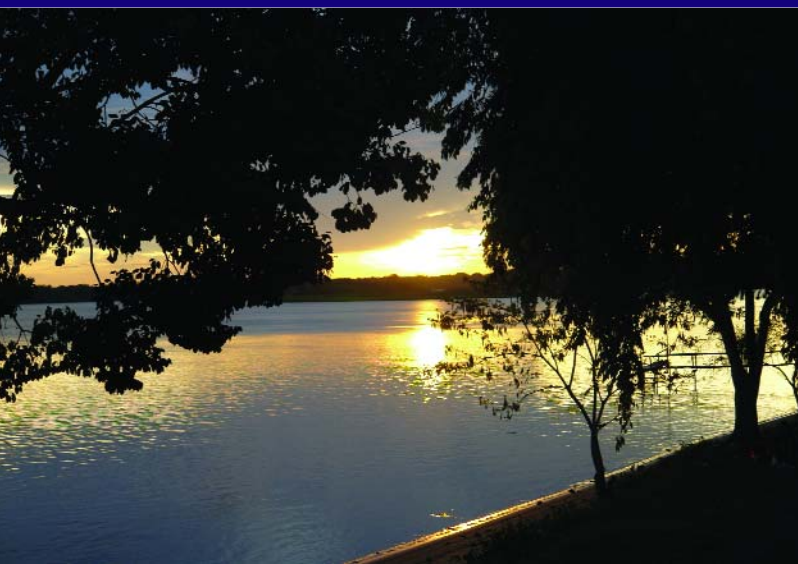
<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Mánamo
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Gobernación del estado Delta Amacuro y Alcaldía del municipio Tucupita



Fue diseñado por el ingeniero Antonio Cabral Rodríguez. Es una especie de oasis rodeado de frondosas matas de gama y árboles de otras especies, cuenta con unas fuentes y un anfiteatro. Este paseo constituye el centro de reunión de los habitantes de Tucupita, ya que allí se suelen realizar conciertos, fiestas y competencias de toda clase; y es el lugar donde los turistas se sientan a contemplar las mansas aguas del caño y los frondosos árboles que tapizan las orillas. Fue construido en la segunda mitad del siglo XX con predominio del uso de concreto armado en pavimentos, jardinerías y muros. Posee árboles de sombra y alumbrado público. En ese mismo espacio se pueden realizar paseos acuáticos,







bien sea en lanchas o en curiaras, las cuales suelen ser acuiladas a la orilla del puerto. Desde allí parten también las distintas curiaras hacia las islas cercanas habitadas por indígenas y criollos, quienes hacen sus compras en la ciudad y luego se retiran de nuevo a su hábitad natural. El atardecer en el caño Mánamo es realmente un espectáculo maravilloso digno de ser observado por cualquier ojo humano.

### Avenida Dalla Costa

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



La arteria vial Dalla Costa era conocida anteriormente como avenida Los Chaguaramos, en referencia a la hilera de árboles de esta especie que la adornaban. La calle comienza desde la calle Tucupita y finaliza frente a la antigua casa del carpintero Manuel Morando, el viejo Morando como se le conocía popularmente, hoy propiedad de la familia Chollet. A ambos lados de la avenida se localizaban extensas haciendas de cacao y coco. La mayoría de las casas de ese sector fueron construidas de bahareque, pero con el tiempo han sido modificadas. En la actualidad presenta más casas en concreto armado que en la técnica tradicional y los chaguaramos ya no existen, salvo en algunas viviendas que lo usan de adorno en las entradas.

### Sede del Banco de Venezuela

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita  
 DIRECCIÓN | Calle Mánamo frente al Paseo Malecón Mánamo  
 ADSCRIPCIÓN | Privada  
 ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Banco de Venezuela Grupo Santander

Fue la primera entidad bancaria del estado Delta Amacuro. Construida a principio de la década de los años 20, actualmente funciona en un moderno edificio de su propiedad. Es una institución de vital importancia para el desarrollo de la economía local, a través de ella los deltanos pueden acceder a créditos, depositar y revalorizar su dinero. La comunidad valora este bien por su tradición y porque, según comentan, fue el primer signo de modernidad económica en la ciudad, de hecho agregan algunos lugareños que les es tan significativo, en cuanto se refiere al cajero automático, que hay gente que retira el dinero una vez y en seguida vuelve a hacer la cola para usar de nuevo el cajero; *incluso hay quienes retiran dinero hasta en cinco oportunidades.*



### Plaza Eleazar López Contreras

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita  
 DIRECCIÓN | Avenida Guasima con calle Petión  
 ADSCRIPCIÓN | Pública  
 ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del municipio Tucupita

Es un espacio público de forma rectangular construido en la segunda mitad del siglo XX. Esta sencilla plaza presenta caminerías de concreto, árboles ornamentales y algunos bancos. Es un tributo al presidente general Eleazar López Contreras, cuyo busto reposa sobre un pedestal en uno de sus extremos. Además existe en el lugar un gran árbol de samán de frondosa copa que es nieto del samán de guere y una canoa, medio de transporte indígena de gran importancia en el delta, que le otorgan al lugar una especial significación para la cultura comunitaria.



### Casa del Artista Plástico

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita  
 DIRECCIÓN | Parroquia San José, calle Bolívar, frente a la plaza Bolívar  
 ADSCRIPCIÓN | Pública  
 ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Asociación Venezolana de Artistas Plásticos (AVAP)

Es una edificación ubicada en el cuadrilátero de la plaza central. Su estructura corresponde a una antigua casa elaborada con muros de bahareque. Era la antigua casa de gobernadores, la cual se encontró por muchos años en situación de abandono hasta 1989, cuando fue rescatada por un grupo de artistas plásticos organizados en una institución, quienes trabajaron para lograr su reconstrucción definitiva en 1993, momento en que se constituyó oficialmente en la Casa del Artista Plásticos. Sus espacios, destinados al uso de oficinas y salas de exposiciones, se organizan en torno a un patio central en forma de U. Su fachada es de composición simétrica, con techo a tres aguas con vertiente hacia el patio central; muestra un gran portón de acceso con cerramiento en madera, enmarcado por molduras planas, con dos ventanas a ambos lados, de proporciones verticales, con repisas y rejas metálicas.

Desde sus inicios ha sido el centro que congrega las artes plásticas en el estado a través de exposiciones permanentes, talleres de formación, aventos artísticos de todo tipo, charlas, seminarios, conferencias y otras actividades de carácter artísticos y cultural permitiendo la formación de niños y jóvenes en esta especialidad, así como también la proyección y promoción de los valores artísticos de la región.

### Comunidad de Palo Blanco

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Palo Blanco



Este sector se encuentra ubicado en la zona norte del municipio. Su población actual está compuesta por gente que tiene grandes conucos y su economía se centra en la cosecha de verdura y el ganado. Las viviendas de los habitantes de esta comunidad son algunas de concreto armado; otras, de bahareque. Presenta una escuela a la que asisten los jóvenes del sec-

tor, una iglesia construida a mediados del siglo XX y grandes chaguaramos que embellecen la extensión del terreno. En este sector se encuentra también una laguna de nombre homónimo, la cual tiene un aproximado de 8 kilómetros de extensión. Su profundidad en el invierno puede llegar de 4 a 5 metros y en verano baja a 1 o 1/2 metro de profundidad. La laguna de Palo Blanco representa un valioso recurso natural para la comunidad pues en ella se pueden encontrar peces de distintas especies que sirven de alimento para la población.

### Vicariato Apostólico de Tucupita

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita  
 DIRECCIÓN | Avenida Arismendi  
 ADSCRIPCIÓN | Privada  
 ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Vicariato Apostólico de Tucupita



Immueble edificado en la segunda mitad del siglo XX, con materiales y técnicas modernas. Posee dos niveles o pisos. En su construcción predominan el uso de concreto, bloques de concreto, puertas y ventanas. El resto de la fachada principal que da hacia la avenida Arismendi se caracteriza por alternar sectores de paredes cerrados, otros con bloques calados y balcones, lo cual le imprime dinamismo a la estructura. El piso superior posee balcones con columnas y arcos, ventanales de vidrio y rejas de hierro.







### Mercado de Tucupita

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Mánamo
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Público
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Tucupita



Este mercado es el centro de contacto alimenticio del pueblo. Desde sus inicios, a mediados del siglo XX, ha prestado servicios a la comunidad cubriendo la demanda alimenticia de la población. En él se puede encontrar frutas frescas traídas de los conucos cercanos, verduras, pollos, pezcados, quesos, lencerías y vestidos, entre otras cosas. Es el lugar al que se dirige la gente desde tempranas horas para poder adquirir frescos los alimentos para la dieta diaria y el sitio de encuentro para la interacción comunitaria. En tal sentido los usuarios de este centro le brindan especial valoración.

Este mercado es el centro de contacto alimenticio del pueblo. Desde sus inicios, a mediados del siglo XX, ha prestado servicios a la comunidad cubriendo la demanda alimenticia de la población. En él se puede encontrar frutas frescas traídas de los conucos cercanos, verduras, pollos, pezcados, quesos, lencerías y vestidos, entre otras cosas. Es el lugar al que se dirige la gente desde tempranas horas para poder adquirir frescos los alimentos para la dieta diaria y el sitio de encuentro para la interacción comunitaria. En tal sentido los usuarios de este centro le brindan especial valoración.



### Universidad Nacional Abierta

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Urbanización Los Apamates cruce con calle Bolívar.
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Dirección de Educación

La Universidad Nacional Abierta fue creada como institución educativa por decreto presidencial número 2.398 de fecha 27 de septiembre de 1977. Se identifica con las siglas UNA. Se trata de una edificación moderna en estructura de concreto armado y frisos en obra limpia en su fachada y puerta de hierro en la entrada. Se inició con una nómina de 300 alumnos. En la actualidad ofrece la siguientes carreras: matemática, ingeniería industrial, ingeniería de sistema, preescolar, educación especial, administración pública, administración de empresas y contaduría. La UNA constituye un signo de avance y progreso en la comunidad deltana ya que brinda oportunidades de estudio a todas aquellas personas que desean continuar con sus estudios superiores y no tienen otra posibilidad más que hacerlo a distancia.



### Escuela de Artes y Oficios

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida Arismendi
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Ministerio de la Cultura



Casa cuya construcción data de mediados del siglo XX. Exhibe una gran puerta de metal y dos ventanales medianos. Esta vivienda fue construida con estructura de concreto armado y paredes de bloques frisados. Posee corredores mediante los cuales se distribuyen aulas y un patio posterior con vegetación ornamental. En la actualidad funciona en ella la Escuela de Artes por lo cual la comunidad siente especial aprecio ya que los más jóvenes encuentran en ella un sitio donde expresar y desarrollar sus inclinaciones artísticas. Presenta excelente estado de conservación.



### Representación Logia Francisco de Miranda

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Petión con Avenida Arismendi
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada



Se trata de una edificación construida en el siglo XX, de un solo piso en cuya fachada principal destaca al centro un pasillo con techo a dos aguas apoyado sobre columnas, que antecede al portón de acceso principal. Sobre el borde superior de esta fachada hay una cornisa corrida con el nombre de la logia y un triángulo. Sin embargo también destaca la nominación de Rosa Cruz. En este espacio se congregan grupos de tendencias filosóficas apuestas a lo religioso más no a la religiosidad, ya que ellos siguen doctrinas filosóficas que sostienen como búsqueda la verdad. La comunidad valora este bien no sólo por su tradición sino porque en él se han reunido muchos de los líderes de la localidad.

### Centro Cultural Deltano

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Bolívar
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Ministerio de la Cultura



Fundado el 31 de enero de 1942. Esta edificación de concreto cuenta con dos salones de amplio espacio separados por dos columnas, un anfiteatro, cuatro baños, dos a cada lado del anfiteatro, dos habitaciones y piso de concreto pulido. Esta institución agrupa a todos los sectores de la población. Sus representantes han luchado por las mejoras en la calidad de vida de los deltanos. La comunidad valora esta institución por la función social ha cumplido en el municipio.

### Capilla San Antonio

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Pativilca con calle Miranda
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Vicariato Apostólico de Tucupita

Fundada en 1980. Está conformada por un pequeño altar con cuatro imágenes y provista de 42 bancos, pisos de concreto, techo de acerolit sostenido con vigas de hierro. Su estructura es de concreto pintada con colores claros. En su parte externa se ubica un porche con rejas de hierro y un pequeño portón. Tiene gran importancia para la comunidad católica que acude a ella para cultivar su fe religiosa.



### Grupo Educativo Escolar Petión

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Petión con calle 5 de Julio
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Zona Educativa



Este inmueble fue construido a mediados del siglo XX. Se trata de una de las instituciones más tradicionales de Tucupita. Posee líneas arquitectónicas modernas. Consta de un patio frontal y dos patios internos de gran tamaño. Los espacios internos dedicados a las aulas están separados por corredores en una planta en forma de L, donde además se distribuyen la biblioteca y las áreas de servicio.







La fachada frontal muestra un conjunto de planos lisos con ornamentos clásicos griegos presentados en columnas y arcos bizantinos. En esa escuela ha estudiado la gran mayoría de los pobladores del centro de la ciudad.

### Plaza de los fundadores

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Tucupita
DIRECCIÓN	Calle Bolívar cruce con calle San Cristóbal
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Alcaldía del municipio Tucupita



Esta plaza fue construida en 1962 por el Concejo Municipal bajo el gobierno de Félix Marín Medrano. Destaca en el centro una estatua en honor a Pedro Moreno, considerado como uno de los fundadores del estado Delta Amacuro. Entre sus elementos mobiliarios se encuentran 6 bancos de concreto y dos de hierro, 8 postes de alumbrado público, un escenario para presentación de espectáculos culturales y espacios destinados a árboles ornamentales.

### Sede de la antigua Confederación de Trabajadores de Venezuela-CTV

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Tucupita
DIRECCIÓN	Calle Pativilca cruce con Calle Magisterio
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Ministerio del Trabajo

Fundada el 23 de septiembre de 1963 por José Guerrero Méndez. En sus inicios fue sede de la Federación de Trabajadores del Delta (Fetradelta), al cambiarse los estatutos de esta organización pasó a ser sede de la Confederación de Trabajadores de Venezuela (CTV). Su entrada está adornada

con plantas de cayenas, en sus alrededores se pueden observar matas de coco, lechosa y apamate. Tiene un pasillo frontal de 15 m con 15 pilotines de concreto, otro pasillo vertical interno que conduce a la oficina del Sindicato Administrativo, seguido de otro pasillo lateral izquierdo que conduce al resto de las oficinas. Posee un salón de conferencias y reuniones, un depósito de aguas blancas, 2 baños, un patio interno con áreas verdes, 22 ventanas de macuto y 3 portones, el techo es de aluminio.



Esta es una edificación de gran valor para la comunidad pues es el sitio de reunión para la defensa de los deberes y derechos de los trabajadores en el Delta, además de prestar ayuda a personas de bajos recursos. Su estado de conservación es regular.

### Consejo Legislativo Estatal

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Tucupita
DIRECCIÓN	Calle Dalla Costa
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Asamblea Nacional



Edificación antigua con un pasillo en forma de Z, sirvió de sede al primer consejo municipal instalado el 26 de agosto de 1928. Su piso es de concreto pulido, la estructura del techo es de madera cubierta por láminas de zinc. La fachada principal muestra un portón central a cuyos lados se ubican ventanas idénticas con arco, de doble hojas de madera y rejas de protección. Esta fachada exhibe en su borde inferior un zócalo y en el superior una cornisa corrida en cuyo centro hay una especie de frontón con cabeza de león en relieve. Cuenta con ocho salones con puertas de madera donde funcionan las oficinas. En su interior también se encuentra un salón de amplio espacio donde se pueden apreciar cuadros de pintores deltanos. Es la sede del Consejo Legislativo.



### Iglesia San José de Tucupita

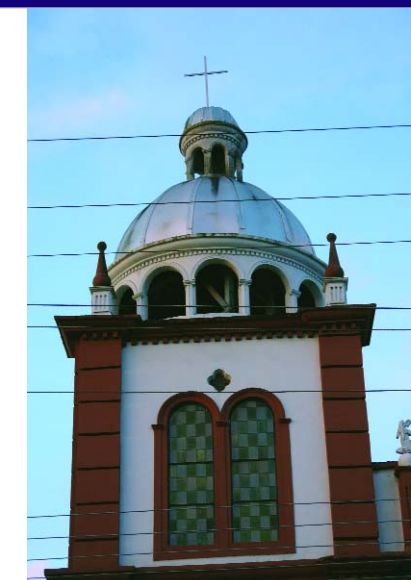
CIUDAD/CENTRO POBLADO	Tucupita
DIRECCIÓN	Calle Mánamo con avenida Arismendi
ADSCRIPCIÓN	Privada
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Vicariato Apostólico de Tucupita



Este templo tiene un gran valor ya que la comunidad participó en su construcción. También reviste gran significado religioso pues fue la primera iglesia con carácter de catedral del lugar, de hecho lo fue antes de que se terminara de construir la Catedral de la Divina Pastora. Presenta un diseño arquitectónico de gran belleza y sencillez. En la fachada principal destaca un frontón triangular con una imagen del Sagrado Corazón de Jesús en el borde superior, debajo del cual hay ventanas con arcos, y en el nivel superior se ubica la puerta de acceso principal también con arco. Posee dos torres de campanario de tres niveles que se alzan a ambos lados de la fachada principal, y culminan en cúpulas con cruces de metal.

Muestra una nave central y dos laterales separadas entre sí por arcadas que reposan sobre columnas y un altar mayor o presbiterio. Los techos son a dos aguas de láminas de cinc que descansan sobre estructura de madera. El templo guarda una importante colección de imágenes religiosas muy veneradas por la comunidad.

Por sus grandes atributos arquitectónicos, históricos y sociales fue declarada Bien de Interés Cultural mediante decreto 26.668 del 30/09/61.



### Gimnasio Cubierto de Tucupita-Instituto Nacional de Deporte

CIUDAD/CENTRO POBLADO	Tucupita
DIRECCIÓN	Avenida Guasima, al lado del Instituto Universitario Tecnológico
ADSCRIPCIÓN	Pública
ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE	Ministerio de Educación y Deporte

El Gimnasio Cubierto de Tucupita es el local donde funciona la sede del Instituto Nacional de Deporte del Estado Delta Amacuro-Indeda. Con una estructura de dos plantas, la planta baja está conformada por una gran cancha con gradas a ambos lados de ésta, debajo de las cuales se ubican dos camerinos, dos baños y una puerta de entrada a los lados. El acceso al piso superior se hace a través de una escalera, en esta área se ubican las oficinas. El techo está constituido por vigas de hierro, cubiertas por láminas metálicas. La entrada principal cuenta con un portón grande, dos ventanillas de hierro, su parte frontal está rodeada por dos jardineras.

Por ser un centro para la promoción y el desarrollo del deporte y sede de los importantes acontecimientos deportivos que se han desarrollado dentro de sus instalaciones, esta estructura es de gran valor para los deltanos.







### Plaza Bolívar

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Paseo Malecón Mánamo con calle Tucupita
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Alcaldía del municipio Tucupita



Fue construida en la segunda mitad del siglo XX, con modernas líneas arquitectónicas. Este espacio tiene una organización definida por caminerías que delimitan las áreas verdes con bancos de descanso, así como también conducen al centro de la plaza, donde se ubica sobre un alto pedestal la estatua pedestre del Libertador Simón Bolívar. En torno a la escultura se levantan cuatro astas para banderas, que se usan en celebraciones patrias. Las áreas verdes están delimitadas por altos brocales de concreto. En esta plaza, los días jueves y domingo se presenta la Banda Municipal para animar las tardes de los lugareños que salen a distraerse en ella por la abundante vegetación.



### Biblioteca Pública Andrés Eloy Blanco

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle 5 de Julio cruce con calle Guasima
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Gobernación del estado Delta Amacuro

La construcción de la Biblioteca Andrés Eloy Blanco se remonta a la década de los 30. Se inició como un salón de lectura que funcionaba en la Calle Dalla Costa; en 1959 fue elevada a la categoría de Biblioteca Pública, según decreto del Ejecutivo Regional, firmado por el señor Luis Fernando Aranguren Cabral; se le asignó el nombre de Andrés Eloy Blanco en homenaje a este destacado poeta venezolano. Su estructura es de dos pisos con amplios espacios para albergar a los usuarios. La biblioteca representa un valioso recurso para los estudiantes de escasos recursos, quienes encuentran aquí parte del material necesario para su aprendizaje.



### Gobernación del estado Delta Amacuro

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Bolívar cruce con calle Dalla Costa
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Gobernación del estado Delta Amacuro

Edificación recientemente remodelada, cuenta con un patio interno, ventanas de madera, una escalera en el pasillo, con una pequeña entrada. La sede anterior estuvo ubicada en la calle Pativilca donde actualmente funciona la sede de la Asamblea Legislativa, era una estructura de dos plantas. Es sede del poder ejecutivo regional. Desde este se segerencian todas las actividades que competen al desarrollo sociocultural y económico del estado y su relación con el resto de la estructura nacional.



### Secretaría General Sectorial de Educación, Cultura y Deporte

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Bolívar
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Ministerio de Educación y Deporte

Edificación de dos plantas, en su parte baja cuenta con un pasillo en forma de L, en el piso superior se ubica un salón grande con una puerta y varias ventanas, paredes de concreto con estructura de madera y cubierta de zinc. Su lado pos-



terior está cubierto por una platabanda. También cuenta con salones donde se ubican las oficinas, su fachada es de color amarillo con detalles azules, posee varias puertas de madera y su acceso principal es a través de una puerta de vidrio con reja de hierro.

### Núcleo Cultural Tucupita

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Bolívar con calle San Cristóbal
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Gobernación del Estado Delta Amacuro



Edificación antigua en forma cuadrada con cuatro pasillos, en su interior se ubican ocho salones con ventanas y puertas de hierro, un auditorio y dos baños. Está provista de áreas verdes, en las que se encuentran diez bancos. El techo es de madera cubierto con acerolit. El auditorio está separado por columnas, sus paredes son de friso liso. El acceso al núcleo se realiza a través de un portón de hierro. La comunidad deltana le otorga un importante valor a esta edificación por su estilo arquitectónico y por las diferentes actividades que se realizan para la promoción y difusión de la cultura.



### Plantas Eléctricas de Tucupita

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle 19 de Abril con calle Tucupita
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Privada
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	José Antonio Rodríguez y José María Bouza



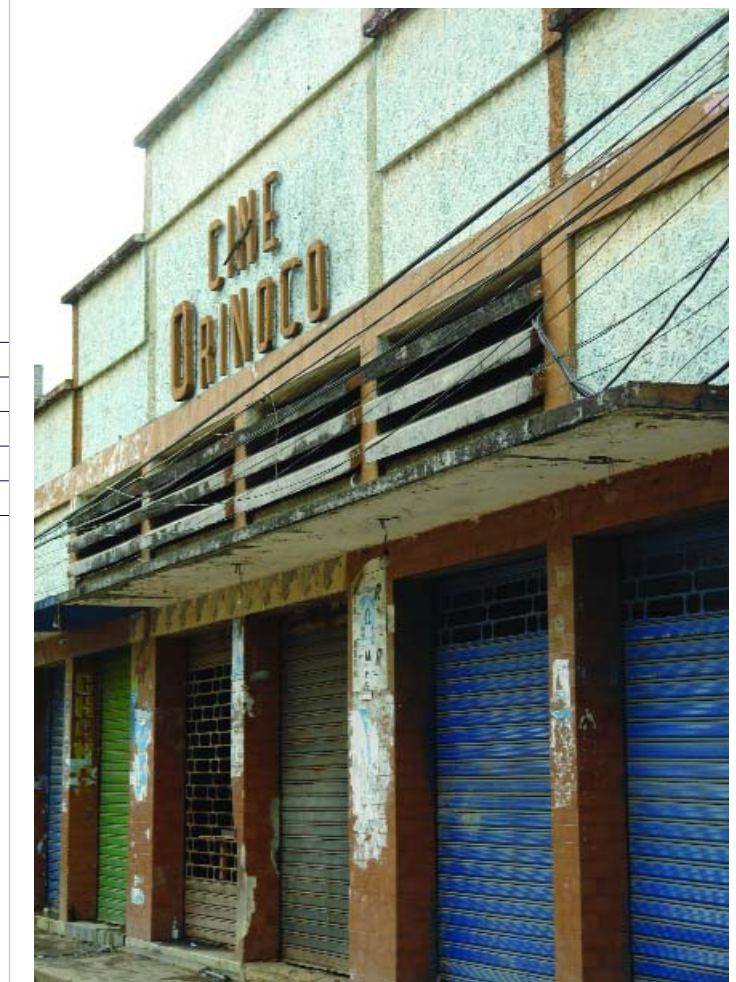
Las primeras plantas eléctricas funcionaron donde actualmente funciona Defensa Civil. Estos primeros aparatos tuvieron que ser sustituidos por otros debido a que la potencia que generaban no era suficiente para el alumbrado de calles y avenidas. Narran los pobladores que las casas se alumbraban con vela, mientras que afuera se colocaba un transformador cuyo consumo máximo era de 75 kilovatios. Las nuevas plantas eléctricas

cas pertenecen José Antonio Rodríguez y José María Bouza y eran operadas por Mostón y Juan López, estas aún están en funcionamiento pero con otros propietarios.

### Cine Orinoco

<b>CIUDAD/CENTRO POBLADO</b>	Tucupita
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida Arismendi
<b>ADSCRIPCIÓN</b>	Pública
<b>ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE</b>	Gobernación del estado Delta Amacuro

Este inmueble construido en el siglo XX, se ubica en una de las calles más céntricas de Tucupita. Su fachada principal muestra líneas arquitectónicas modernas que se evidencian en el predominio de texturas de cuadrícula en relieve y sencillas líneas ornamentales. En la planta baja presenta una pequeña marquesina de líneas rectas, debajo de la cual se aprecian tres puertas arrollables de metal para acceder al vestíbulo del teatro, y sobre éstas se halla un frontón o muro escalonado, con el nombre del cine al centro. Fue construido con estructura de concreto armado, paredes de ladrillo frisado, puertas y ventanas de madera, metal y vidrio. Sus espacios internos albergan una sala de proyección de películas, un escenario con pantalla de proyección, cabina de proyección y servicios de apoyo al público con áreas administrativas. La comunidad brinda especial valoración a este antiguo cine. Presenta regular estado de conservación. La institución responsable deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.







**Comunidad El Caigual**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Este sector se encuentra ubicado en la zona norte del municipio, vía Palo Blanco, frente al muro de contención. El nombre El Caigual le viene de un árbol a los que los waraos llaman *caigua*, el cual les era útil para reparar canoas averiadas. Su población actual está compuesta por criollos y autóctonos que mantienen sus costumbres ancestrales que a través de años han preservado. Las viviendas de los habitantes de esta comunidad son de bahareque, algunas de concreto armado y otras de cinc a una sola caída. La tierra es bastante fértil porque viven de la siembra del plátano, yuca, ocumo chino, maíz, auyama, entre otros, y de la cría de cochinos y gallinas. Esta comunidad tiene una escuela rural a la que asisten los niños del sector, además de un cementerio indígena de rasgos transculturizados. Sobre el río se halla un puente construido en la segunda mitad del siglo XX, por el cual acceden los indígenas hacia la comunidad donde habitan.



Manifiestan algunos vecinos que los habitantes del sector viven en condiciones infrahumanas e indigna; manifiestan alto grado de pobreza y de analfabetismo, a esto se agrega el hecho de que personas personas inescrupulosas del estado, prostituyen a las jóvenes de la comunidad y adquieren las producciones agrícolas de los indígenas a precios inpuestos por ellos, quienes los manipulan y estafan.

La escuela presenta un grado de deterioro avanzado, por lo que se recomienda a la institución responsable que deberá iniciar un procedimiento para salvaguardar este bien o para obligar a su conservación, notificando al Instituto del Patrimonio Cultural sobre estas actuaciones.



**Tipografía Anadelta**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

| DIRECCIÓN | Calle Dalla Costa, n° 30, parroquia San José

| ADSCRIPCIÓN | Privada

| PROPIETARIO | Vicente Gómez

Fundada en 1948. En la actualidad funciona como librería y papelería. Es una construcción de concreto armado, con techo de acerolí. Según la comunidad esta fue la primera imprenta existente en el estado Delta Amacuro. Cuando se inauguró fue un gran acontecimiento social al que asistió parte de la comunidad para conocer sus máquinas y enterarse de su funcionamiento. Allí se imprimieron algunos periódicos locales, revistas, publicidad y alguna que otra propaga de carácter subversivo. En tal sentido posee un valor significativo para la comunidad.



**Urbanización Santa Cruz**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Esta urbanización se compone de un grupo de viviendas urbanas de una altura predominante de un piso y construcciones modernas, desarrollado a partir de una cruz que hace esquina, en la que se hacen las celebraciones de Cruz de Mayo anualmente. Cuentan que en alguna oportunidad la alcaldía quería derribarla y los habitantes del sector se opusieron a ello, por considerar que se trata de un sitio bendito por Dios.



**Antiguo Campo Petrolero**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

| DIRECCIÓN | Final calle principal de La Horqueta

| ADSCRIPCIÓN | Privada

| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Ministerio de Energía y Petróleo



Este campo petrolero fue la fuente laboral de muchos de los habitantes de La Horqueta y otros sectores del estado, incluso de otras regiones de la geografía venezolana, quienes esperanzados se iban a la zona con el fin de emplearse para obtener mayores ingresos. Por esta razón era este un lugar de progreso y mucha gente se quedó viviendo allí porque aspiraba que su vida cambiara, de hecho era considerada como una de las zonas más progresistas del estado. Pero a

partir del año 65 dejó de funcionar y la gente se fue retirando desesperanzada. En la actualidad no significa más que la ilusión de un tiempo de bonanza que ya no volverá.



**Prolongación El Arco**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

| DIRECCIÓN | Prolongación calle San Crstóbal, El Arco, frente a la plaza

Los Fundadores

| ADSCRIPCIÓN | Pública

| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del municipio Tucupita



Se trata de una estructura de concreto armado de construcción moderna de aproximadamente 5 m de altura por 50 cm de ancho. Es puerta de salida por el puente Simón Bolívar, el cual fue inaugurado recientemente por el Presidente de la República.

Según la comunidad este arco representa parte de la memoria de la población de Tucupita. Había sido construido por *El Español*, dueño de la panadería El Arco, quien construyó esta estructura con el fin de convertirlo en punto referencial para la ubicación de la panadería. Al parecer el dueño del negocio se destacó porque desde la madrugada colocaba el pan en las viviendas y quince días más tarde los pasaba cobrando, de modo que esto le valió el reconocimiento público y el aprecio de la comunidad.

**Zona Educativa**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

| DIRECCIÓN | Avenida Argimiro García, frente al Terminal de Pasajeros

| ADSCRIPCIÓN | Pública

| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Ministerio de Educación y Deporte

Edificación construida a mediados del siglo XX. Es una estructura de concreto armado. Consta de tres volúmenes organizados de una planta que ocupa el perímetro una cuadra completa, el conjunto edificado está conformado por un grupo de inmuebles de plantas rectangulares destinados a actividades administrativas y docentes. Como sede de la Zona Educativa comenzó a partir de 1982. Se trata de la institución educativa rectora del estado Delta Amacuro del Ministerio de Educación y Deporte, de la cual dependen el 92 % de las unidades educativas del estado, divididas en escuelas unitarias, concentradas, básicas, media y diversificada.

**Universidad Nacional Experimental de la Fuerza Armada-UNEFA**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

| DIRECCIÓN | Avenida Guasima

| ADSCRIPCIÓN | Pública

| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Fuerza Armada Nacional

Edificación de estructura moderna de concreto armado de dos plantas, con ventanales que permiten el acceso del aire hacia los corredores internos. Fue construida a fines del siglo XX. Era la sede original del colegio José María Ayala Romero. En la actualidad son



muchos los jóvenes que se presentan en el lugar para hacer carreras civiles que les permitan ingresar en el mercado laboral profesional. Tiene una serie de aulas acondicionadas para el proceso educativo, comedor-restaurante, baños y oficinas administrativas. Esta institución educativa ha sido celebrada por los habitantes del estado por el hecho de que son pocos los centros educativos existentes en el lugar y mucha la población que requiere de un lugar donde concluir su formación académica sin tener que trasladarse a Maturín o a Caracas para lograr sus metas educativas. En tal sentido la UNEFA resultó para el delta la gran solución en la formación universitaria.





**Centro poblado La Horqueta**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Esta comunidad data de finales del siglo XVIII según el censo realizado en el año de 1891, en el que se especifica a La Horqueta como distrito del delta del Orinoco. Actualmente es capital de la parroquia Virgen del Valle, del municipio Tucupita. Se encuentra ubicada al centro norte del estado Delta Amacuro. En sus límites territoriales se encuentran los caños Remanzón y Jotajana hacia el norte; por el sur el caserío La Ceibita; por el este los terrenos baldíos adyacentes a Palo Blanco y hacia el este el Caño Cocuina. Se dice que el cura Basilio puso nombre al pueblo cuando venía desde Pedernales hacia Tucupita en una piragua llamada *La Gracia de Dios*; al llegar a la desembocadura del caño Pedernales, y sorprendido por la forma de Y que tenía, preguntó cuál era el nombre del sector a lo que le respondieron que no tenía nombre, entonces él agregó con firmeza: *Desde hoy se llamará La Horqueta*.



En la actualidad el pueblo de La Horqueta representa una de las comunidades del estado con mayor empuje económico, por su dinámica producción y comercialización de cacao, copra y madera, sin contar que ocupa un importante lugar entre las zonas productoras y exportadores de palmito del país.

Sus casas conservan la misma fachada de estructura antillana de principios del siglo XX, con sus paredes de tapia y de bahareque. Tiene un importante puerto fluvial conocido como el caño La Horqueta, desde el cual se exportan las producciones de las zonas y se trasladan hacia las áreas cercanas o lejanas donde habitan los trabajadores de las industrias y conucos adyacentes en curiaras o lanchas. En torno al caño se observa el Boulevard de La Horqueta, de pisos de baldosas de arcilla vitrificada, lugar en el que se realizan los espectáculos y las festividades tradicionales.



**Terminal de Pasajeros de Tucupita**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

DIRECCIÓN | Avenida Argimiro García

ADSCRIPCIÓN | Pública

ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del municipio Tucupita

Esta estructura de concreto armado fue la gran solución para el estado Delta Amacuro ya que no contaba con un terminal que congregara todos los medios de transporte que llevaban pasajeros a la ciudad. Fue construido a fines del siglo XX. Presenta un vértice en forma de arco cubierta con techo de cinc y la parte central en forma de cúpula cuadrada, igual con techo de cinc. Posee dos galpones de bloque de cemento con vigas de metal, piso de cemento y techo a dos aguas. Sus espacios interiores están divididos en cubículos donde se ubican las ventas de boletos. También hay restaurantes y baños públicos. Cuenta con pasillos y caminerías.





# 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.

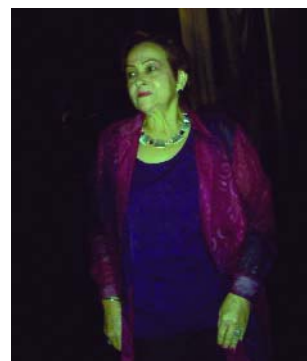




**Argenis González Bolívar, artista plástico**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Nació en Tucupita en 1960. Realizó varios cursos y talleres en diversas instituciones de formación artística de su tierra natal y de otras regiones de la geografía nacional, incluyendo la Escuela de Artes Visuales Cristóbal Rojas, en Caracas, en la que obtuvo el título de Técnico Superior en Arte, Mención Escultura. Desde sus inicios ha participado en varias exposiciones individuales y colectivas como el Salón de Arte Arturo Michelena de Valencia; I Bienal de Escultura Francisco Narváez; II Bienal Internacional de Escultura, en el Museo Francisco Narváez de Margarita; y en el Museo Arturo Michelena de Caracas; entre otras. En su trabajo plástico destaca los valores culturales de su tierra, las costumbres y las expresiones autóctonas de los pueblos indígenas.



**Familia Del Moral, artistas y promotores culturales**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

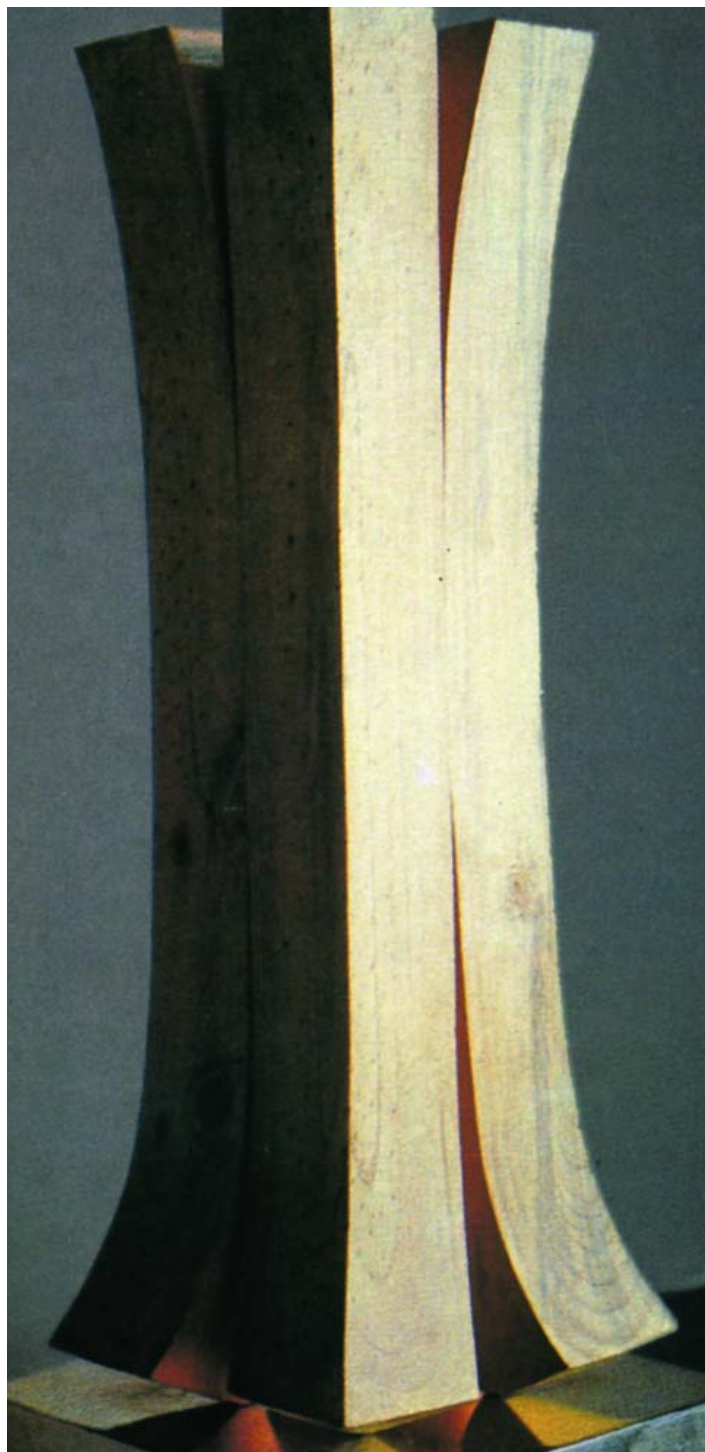
| DIRECCIÓN | Calle 5 de Julio

Esta familia se ha destacado en la comunidad por ser cantantes en su mayoría y promotores culturales del estado. Merecen mención especial Tania Del Moral, quien se ha destacado como cantante y tecladista. Sus presentaciones las ha hecho tanto en su ciudad natal como en otras ciudades de la geografía oriental. Por otra parte destaca Africa Del Moral,

al igual que su hermana ha animado diversas festividades de la región con maravillosa voz y Berenice Del Moral, bo-lerista de excelentes registros y actual directora de cultura del estado Delta Amacuro. Estas tres hermanas han dado ejemplo, junto al resto de su familia, de disciplina y progreso. En tal sentido la comunidad las reconoce como un bien intangible de incalculable valor.

**Pedro Barreto, escultor**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



Nació en Tucupita en 1935. En 1954 se traslada a Caracas y estudia en la Escuela de Artes Plásticas y Aplicadas, donde recibió clases de Marcos Castillo, Alejandro Otero, Francisco Narváez, entre otros. Inicialmente se dedica a la pintura, no obstante luego se inclinó por la escultura, comen-





zó a trabajar con madera y el hierro. Luego viaja a Europa para estudiar en Roma y París. En 1964 se casa con la artista Gladys Meneses, de quien se divorcia en 1985. Ese mismo año se convierte en director de la Escuela de Artes Plásticas de Barquisimeto, estado Lara. En 1970 viaja con una beca a Tokio, donde ingresa a la Escuela de Artes. Particularmente, desde 1962, comenzó a trabajar la talla de madera de tendencia abstracta, luego se entregó al bronce logrando los mayores elogios. En su retorno a la madera se concentró en la versatilidad totémica y los recursos de la ornamentación. Fue miembro del grupo Trópico Uno de Barcelona, estado Anzoátegui y director de la escuela de Bellas Artes de la misma localidad. Su estilo es personal y reconocido internacionalmente. Trabaja sobre todo el agua fuerte como técnica en el dibujo, con diseños audaces.

Entre sus exposiciones individuales destacan las muestras 20 bronce, Museo de Bellas Artes, 1966; Obras recientes, Centro de Escultura Contemporánea, Tokio, Japón, 1972; Maderas insistentes, Galería de Arte Nacional, Caracas, 1979; Esculturas de Pedro Barreto, Museo de Arte de Maracay, 1983; Pedro Barreto: homenaje en sus 50 años, Consulado de Venezuela, Nueva York, Estado Unidos, 1985; Paraíso Orinoco, MRE, 1998; Esculturas, Galería D' Museo, Caracas, 2002.

Entre sus reconocimientos encontramos, premio Sociedad Amigos del MBA, XXIII Salón Oficial, 1962; premio Sociedad Venezolana de Arquitectos, XXVII Salón Oficial / premio Shell de Escultura, XI Salón D'Empaire, 1966; premio Nacional de Escultura, XXVIII Salón Oficial, 1967; premio Shinsakasho, Salón Shinsetsaku, Museo Metropolitano, Tokio, 1972; premio Vicson, XXXVIII Salón Arturo Michelena, 1980; premio Francisco Narváez, IV Bial de Escultura, estado Nueva Esparta, 1988; premio Arturo Michelena, LV Salón Arturo Michelena, 1997.

Sus piezas están en las colecciones del Ateneo de Valencia, CONAC, Museo Soto, Secretaría de la Presidencia, entre otros.

### Ignacio Lira González, artista plástico

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita  
**DIRECCIÓN** | Comunidad Carapal, vía principal



Nació en Caño de Araguaíto en 1957. Realizó varios cursos de pintura, diagramación y serigrafía, auspiciado por la Asociación Venezolana de Artistas Plásticos del estado Delta Amacuro. Ha expuesto en el XIII Salón de Arte Lagoven del estado Monagas, Club de Leones de Tucupita; II Exposición Itinerante de Artes Plásticas; III Exposición Itinerante Regional de Artes Plásticas realizada en el municipio Tucupita del estado Delta Amacuro, 1999. En el 2004 participa en la I Mega Exposición de Arte Venezolano del Siglo XXI, en el Núcleo de Zaraza, de la Universidad Simón Rodríguez, estado Guárico; y en la II Mega Exposición

de Arte Venezolano del Siglo XXI, en el Museo Arturo Michelena, Caracas. Su trabajo se destaca por los paisajes naturales, el movimiento y la sencillez del color.

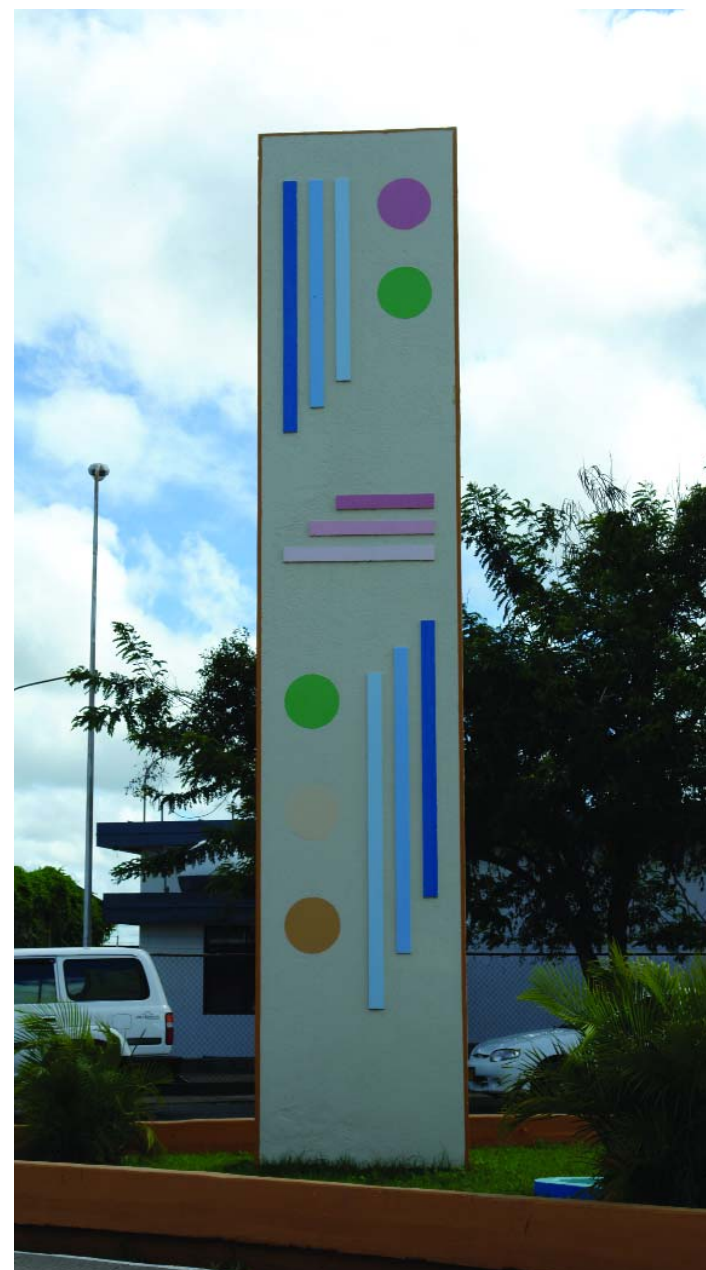
### Yoglys Abreu, actriz

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita  
**DIRECCIÓN** | Parroquia Argimiro García, calle nº 2

Esta joven es valorada por la comunidad por su versatilidad ya que no sólo canta sino que también se destaca en la actuación y la danza, lo cual ha traído consigo una serie de reconocimientos. En tal sentido la comunidad la reconoce como uno de sus bienes intangibles de mención especial.

### Obelisco de La Redoma

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita  
**DIRECCIÓN** | Sector La Redoma, avenida Perimetral con calle 5 de Julio  
**ADSCRIPCIÓN** | Pública  
**ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE** | Alcaldía del municipio Tucupita



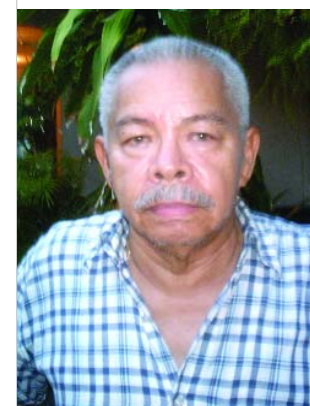
Este conjunto volumétrico de construcción moderna fue elaborado en concreto armado, con diseños geométricos e incrustaciones en colores pastel. Presenta una figura monolítica principal y en torno a ella dos pantallas del mismo material, pero colocadas horizontalmente, las cuales poseen cierta curvatura en su superficie. En el centro se encuentra una fuente de agua, a modo de espejo de agua, fuera de funcionamiento. El grupo escultórico está colocado en una plazuela que sirve de medio de distribuidor vial para la conexión de varios sectores importantes de la ciudad.

### Aristides Lira, artista plástico

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita



Nació en Tucupita 1963. Es licenciado en educación integral de la Universidad Nacional Abierta. Realizó varios talleres en el núcleo central de Tucupita en las técnicas de dibujo artístico, pintura al óleo, acrílico y acuarela. Ha participado en exposiciones individuales y colectivas en diversos estados del territorio nacional donde se ha destacado por su tendencia ecológica, motivo por el cual ha merecido el premio Pintura Ecológica Mención de Honor-, Salón de Arte Bolivariano, en el estado Delta Amacuro, 1994; además de participar en 1998 en el III Salón Anual de Pintura Tito Salas, realizado en Carúpano, estado Sucre.



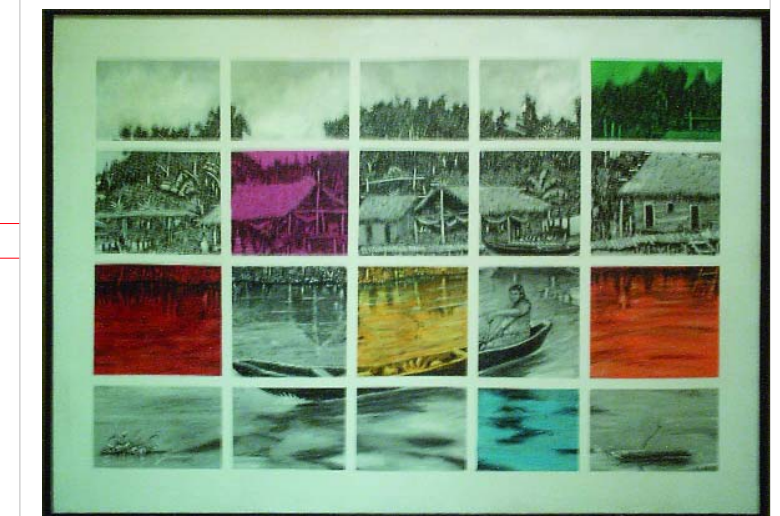
### Oswaldo Brito, médico y artista plástico

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita

Nació en Tucupita en 1935. Es médico de profesión. Como artista plástico se puede decir que es de formación autodidacta. Ha presentado sus trabajos en diversas salas de exposiciones



de la región, participando en individuales y colectivas, entre las que destacan la II Mega Exposición Museo Arturo Michelena, Caracas; Exposición Nacional del Certamen Mayor de las Artes y Las Letras, Capítulo Artes Visuales, Museo de Arte Contemporáneo de Caracas; Galería SIDOR, Puerto Ordaz; Instituto Provisional de Arte Santiago de Cuba; Salón Anual del Cuerpo Técnico de la Policía Judicial de Caracas; Asamblea Legislativa en Tucupita; Dirección de Cultura en Tucupita; Instituto Universitario de Tecnología en Tucupita; Ateneo Casas de Las Aguas Tucupita; Casa del Artista Plástico en Tucupita; entre otr-as. Trabaja fundamentalmente la figura humana, en especial la femenina en su expresión más autóctona, con colores intensos y ambientes naturales de fondo.







### Milagros Dicurú, artista plástico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

| DIRECCIÓN | Calle Arismendi

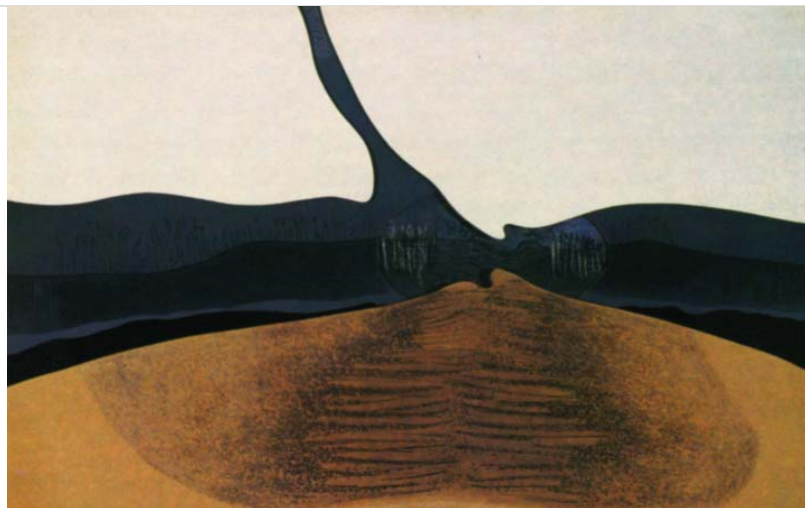
Esta artista caraqueña, residente en Tucupita desde hace varias décadas, destaca por su trabajo escultórico y por sus dibujos. En sus pinturas muestra la inocencia de la gente sencilla de la tierra donde habita. Considera que lo más importante en el arte es poder mostrar las costumbres y las tradiciones que hacen los pueblos con el fin de generar en la gente la identidad nacional. Ha participado en varias exposiciones individuales y colectivas en la región. Ha recibido numerosos reconocimientos los cuales la han convertido en un importante valor comunitario.



### Gladys Meneses, artista plástico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Nació en Tucupita en 1938. Recibió su formación académica no sólo en escuelas de arte del territorio nacional, sino en Italia y en Japón. Entre 1958 y 1961 estudió Arte Puro en la Escuela de Artes Visuales Cristóbal Rojas de Caracas. Para el año 1962 viaja a Roma, Italia, para estudiar en la Academia de Bellas Artes y tomar cursos de grabado en el Taller de Attilio Giuliani por un año. En 1963, auspiciada por la embajada de Venezuela en Yugoslavia, expone en una colectiva de artistas del grabado venezolano en Belgra-



do. Ese año regresa al país y se residencia en Barcelona, estado Anzoátegui. En 1964 conforma el grupo Ariosto y contrae matrimonio con el escultor Pedro Barreto; unión que se mantuvo hasta el año 1985.

Desde mediados de los años sesenta comienza sus investigaciones en torno al grabado con polietileno; asimismo, es influenciada por la obra de Paul Klee; y además comienza a trabajar con su tema recurrente: las piedras. Entre 1970 y 1973 viaja a Japón, becada por el Inciba, para estudiar grabado en la Facultad de Bellas Artes de la Universidad de Tokio. A su regreso al país se residencia en Lecherías. Desde 1977 comienza a investigar con nuevas técnicas y materiales para realizar grabados, empleando planchas de fórmica o melanina y metálicas; consigue fusionar en una sola pieza la dureza del aguafuerte y la sutileza del aguatinta. En 1989 participa en la XX Bienal de Sao Paulo. Desde 1993 investiga en el campo de las formas tridimensionales y en 1995 realiza una exposición en la que incluye esculturas metálicas con vitrales incorporados. Desde 1997 ha dedicado sus investigaciones plásticas a las técnicas del vitral, el grabado y las formas tridimensionales.

Destacan entre sus exposiciones individuales las muestras realizadas en el Museo de Bellas Artes, Caracas, 1976; Galería Miyuki, Tokio / Matsumoto, Nagato-Ken, Japón, 1973; Galería Punto, Barcelona, estado Anzoátegui / Centro de Investigaciones Plásticas Armando Reverón; Barcelona, estado Anzoátegui, 1974; Museo Soto, Ciudad Bolívar, 1977; Gradaciones del agua, Galería de Arte Nacional, Caracas, 1979; Piedras donde fluye el paisaje. Exposición antológica, Museo de Bellas Artes, Caracas, 1986; Aproximación al delta, Galería de Arte Nacional, Caracas, 1989; Tiempo de río, Galería 5, Caracas Ma Jokaraisa, Centro de las Artes, Ciudad Bolívar, 1993; XA, Sala Cultural Corcoven, Puerto La Cruz, 1995, entre otras.

Entre sus reconocimientos destacan premio José Loreto Arismendi, XXIII Salón Oficial / premio Roma, XXIII Salón Oficial, 1962; premio Città di Ferrara, IV Bienal de la Gráfica, Florencia, Italia, 1974; premio Antonio Herrera Toro, XXXVI Salón Arturo Michelena, 1978; premio de edición, III Concurso Mundial de Gráfica, San Francisco, California, Estados Unidos, 1980; premio Fundarte, II Bienal TAGA; premio de las artes gráficas, I Salón Arturo Michelena, 1992; premio Alejandro Otero, Dirección de Cultura del Estado Bolívar, Ciudad Bolívar, 1993; entre otros. Sus piezas están en las colecciones de la Fundación Polar, Caracas; Gabinete de Dibujo y Grabado, Florencia, Italia; Galería de Arte Nacional, Caracas; Museo de Bellas Artes, Caracas; Universidad de Tokio, Japón; entre otros.

### Ernesto Morejón, titiritero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



Este importante artista destaca como promotor cultural del municipio por ser el primero en incorporar la representación teatral de títeres en el estado. Son muchos los jóvenes que han recibido formación en esta área de la dramática por parte de Morejón. En sus obras resalta los valores culturales de la localidad con el fin de mantener vivas las tradiciones del pueblo deltano a través de sus títeres.

### Aurelio Rodríguez, artista plástico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



Nació en Tucupita en 1958. Desde muy joven comenzó a interesarse en el arte. Ha presentado su trabajo en diversas exposiciones colectivas e individuales en todo el territorio nacional. Ha trabajado con igual calidad tanto la escultura como la pintura, creando en ambos géneros imágenes sugerentes y audaces. Por su trabajo ha recibido el Botón Honor al Mérito Comandancia General de Policía de Tucupita; premio Salón Gladys Meneses; premio POLAR en Barcelona, estado Anzoátegui; premio CVG en el Museo Jesús Soto, estado Bolívar; Mención Honorífica en Talla, Museo de Petare; Botón de Honor al Mérito, Destacamento de Vigilancia Fluvial, Tucupita, entre otros.

### Pastor Emilio Flores, músico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

| DIRECCIÓN | Urbanización Argimiro García, calle n° 2



Nació el 1° de abril de 1962. Desde muy temprana edad comenzó a sentir vocación por la música gracias a la influencia de su padre, Pastor Flores Tochón, quien fue un destacado guitarrista, compositor, músico y fundador de la banda Vicente Salias. A los 7 años comenzó a tocar el

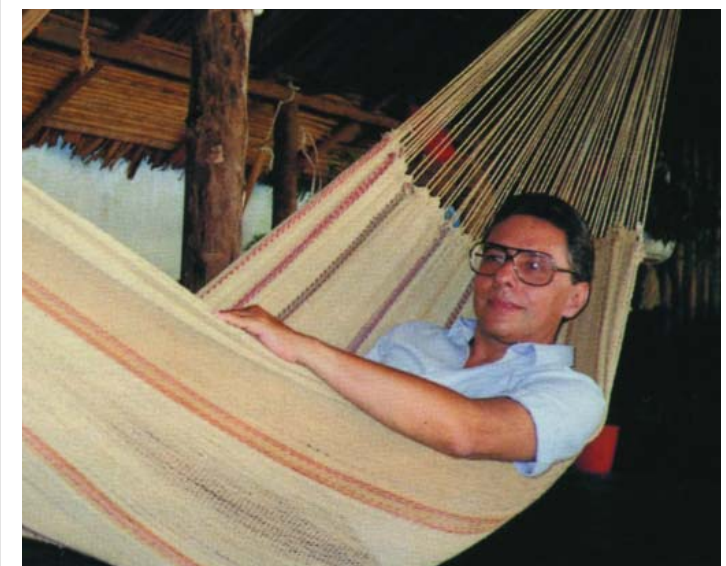
cuatro y a los 11 ya era considerado uno de los mejores cuatristas de su generación en Tucupita. Su afición por el instrumento lo llevó a estudiar con destacados maestros como: Freddy Reina, Enrique Ramírez, David del Moral, Cheo Hurtado y Anselmo López, entre otros. Comenzó su trabajo en el sector cultural a los nueve años, lo que le permitió alcanzar importantes rangos como animador socio-cultural, promotor y coordinador.

Este polifacético artista se ha destacado por la ejecución de instrumentos de cuerdas, percusión, teclas, viento y metal; también ha sido cantante, compositor de 146 temas musicales, investigador, docente y escritor. Ha representado al estado Delta Amacuro en varios festivales y encuentros nacionales, y a Venezuela en festivales en Cuba, Nicaragua, Colombia y Brasil.

Actualmente se desempeña como director de la Fundación Cultural Alexis Marciano. Es reconocido en la comunidad como uno de los más importantes valores artísticos del municipio, no sólo como músico sino como promotor cultural, comprometido con la participación protagónica de los vecinos en la difusión de las manifestaciones culturales de la región.

### José Balza, narrador y crítico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



Nació en San Rafael de Tucupita en 1939. Se ha destacado como novelista, cuentista y crítico de literatura y artes. Es psicólogo de profesión, investigador y profesor universitario. Fundó en 1962 el grupo En Haa. En 1966 recibió el premio Municipal de Literatura por su primera novela *Marzo Anterior*. Igualmente le fue concedido el premio Nacional de Literatura y el premio Nacional de Novela, entre otros reconocimientos de importancia. Este importante narrador destaca también por ser el promotor y motivador de las nuevas generaciones de escritores del país. A nivel internacional ha sido invitado como profesor a diversas universidades de Estados Unidos y Europa, ocasiones que ha aprovechado para promocionar a los autores venezolanos más actuales y los clásicos literarios. Su narrativa se distingue por utilizar como escenario el reino vegetal deltano, por la densidad de su escritura, el desdoblamiento del personaje, la



ruptura de planos temporales y discursivos, y por la agudeza psicológicas de los actantes. Entre sus obras destacan *D*, *Percusión*, *Un rostro absolutamente*, *Setecientas palmeras plantadas en un mismo lugar*, *La mujer de espaldas*, *Proust*, *Teoría y praxis del cuento en Venezuela*, *Alejandro Otero*, *Medianoche en video* y *Después Caracas*.

**Alfredo Zambrano, cantante y compositor**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita  
**DIRECCIÓN** | Sector Villa Rosa, calle n° 5



Nació en Tucupita en 1954. Desde muy joven se dedicó al canto y la composición, lo que le ha permitido destacarse desde sus comienzos como un compositor versátil, en tal sentido, es considerado como uno de los máximos exponentes del galerón oriental. Igualmente, se ha destacado también como decimista, cantante popular y compositor. Ha representado al estado Delta Amacuro en diferentes actividades y festivales musicales en nuestro país, haciéndose mecedor de importantes reconocimientos.

**Edgar Acosta, artista plástico**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita



Nació en El Toro, municipio Antonio Díaz, en 1959. Es parte integrante de una familia de siete artistas, todos hermanos. Sus primeros dibujos los realizó a los 8 años utilizando la técnica de la madera quemada. A los 18 años viaja a Caracas donde ingresa a la Escuela de Artes Visuales Cristóbal Rojas. Abandona la capital para iniciar su carrera de Medicina en la Universidad de Oriente, carrera que no culminó por razones económicas. De vuelta en el delta se dedicó a la docencia en artes plásticas. Es el presidente de la Asociación Venezolana de Artistas Plásticos (AVAP). Desde 1993 hasta 2005 ha dictado talleres libres de artes plásticas a los niños y jóvenes en la Casa del Artista Plástico de Tucupita, auspiciados por la AVAP. Ha participado en las siguientes exposicio-



nes, Colectiva de Artes Plásticas, Casa Natal de Andrés Eloy Blanco, Cumaná, estado Sucre; Salón Regional de Artes Plásticas, Museo de Arte Moderno Jesús Soto, Ciudad Bolívar; Primer Encuentro Caribeño de las Artes Escénicas Populares, Ateneo Casa de las Aguas, estado Delta Amacuro; entre otras.

**Ismael Yaguaraima, artista plástico**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita

Nació en Barcelona, estado Anzoátegui. Ha participado en diversas exposiciones a nivel nacional. Es miembro fundador del Círculo de Pintores Paseo Colón de Puerto La Cruz, estado Anzoátegui. Su experiencia pictórica se ha dejado ver en todas las muestras en las que ha participado, como por ejemplo III Exposición Itinerante Regional de Artes Plásticas Salón Prefectura, estado Delta Amacuro, IV Exposición itinerante regional de Artes Plásticas VI Aniversario Salón Contraloría General, V Exposición itinerante XXII Aniversario de UNA Tucupita, II Mega Exposición en el Museo Arturo Miche-



lena, Caracas, Exposición Regional del Certamen Mayor de las Artes y Las Letras, Capítulo Artes Visuales, estado Delta Amacuro. Su obra destaca por el uso de los colores claros y los paisajes naturales del delta.

**Cruz José Marín, cronista y educador**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita

Nació en el estado Nueva Esparta en 1924. Desde muy joven se mudó a Tucupita, donde ha desempeñado una serie de oficios, destacándose como docente en la escuela Grupo Escolar Petión. Por la dedicación en la enseñanza de los niños y jóvenes y por su don de gente, Marín se ganó el aprecio de todo el pueblo deltano. En el año 1955 pasó a ocupar el cargo de Síndico Procurador Municipal en el Consejo del Territorio Federal Delta Amacuro. En el año 1959 comenzó a impartir clases como profesor de biología en el liceo Néstor Luis Pérez, posteriormente fue docente del liceo Enrique Pado y del colegio Sagrada Familia. Aunado a esto es reconocido por su carácter de cronista oficial de Tucupita, cargo que le fue asignado desde 1971. Ha recibido diversas manifestaciones de agradecimiento, condecoraciones, insignias y placas de reconocimiento.



**Henny Acosta, artista plástico**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita  
**DIRECCIÓN** | Urbanización Leonardo Ruíz Pineda, n° 26

Nació en Orocoima en 1968. Este artista plástico y publicista recibió su formación a través de los talleres de creatividad visual del CONAC, y en varios cursos y seminarios dictados por el Ministerio de Educación en Tucupita y en otras regiones del Oriente venezolano. Ha participado en diversas exposiciones individuales y colectivas a nivel nacional, entre las que se cuentan Exposición Regional de Certamen Mayor de las Artes y las Letras, Capítulo Artes Visuales, Casa de Artista Plástico de Tucupita; II Mega Exposición de Arte Venezolano del Siglo XXI, Museo Arturo Michelena, Caracas; I Mega Exposición de Arte Venezolano del Siglo XXI, Núcleo de Zaraza, Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez, Estado Anzoátegui; II Exposición Itinerante Regional de Artes Plásticas en la gobernación del estado Delta Amacuro; III Exposición Itinerante Regional de Artes Plásticas en la prefectura de Tucupita, estado Delta Amacuro; entre otras. Su obra destaca por una temática siempre relacionados con la naturaleza del delta; la flora, la fauna y la figura femenina; así como los rostros de los indígenas y su indumentaria.







**Carmen Omaira Pitre, artista plástico**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Nació en Tucupita 1958. Realizó estudios de introducción al diseño gráfico con el profesor Asdrúbal Marot en Tucupita. Ha participado en varias exposiciones a nivel nacional, tales como Salón

Cervecería Oriente, estado Anzoátegui; I, II, y IV Biental de Artes Plásticas en Puerto la Cruz, estado Anzoátegui; y en la II Mega-Exposición Venezolana del siglo XXI en el Museo Arturo Michelena de Caracas. Por su trabajo ha recibido la Mención Honorífica en el Salón Cervecería de Oriente, estado Anzoátegui; y premio Bárbaro Rivas, en la IV Biental de Puerto La Cruz, estado Anzoátegui. Se especializa en la talla de madera y en pinturas al óleo. Su trabajo escultórico curiosamente pareciera representar autorretratos de la artista, en los que muestra la estética femenina de la mujer criolla e indígena como presencias únicas del espacio deltano.

**Wilmer Alvarado, artista plástico**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



Nació en Caracas. Desde joven se marchó a vivir a Tucupita. Es un joven artista talentoso con diez años aproximados de actividad artística. Ha participado en cursos y talleres de serigrafía y pintura. Ha presentado su obra en diversas exposiciones individuales y colectivas, lo cual le ha permitido el reconocimiento de la comunidad. Entre sus temas destacan la figura humana en fusión dinámica y surrealista con el paisaje deltano.



**Ismael Tablante, artista plástico**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

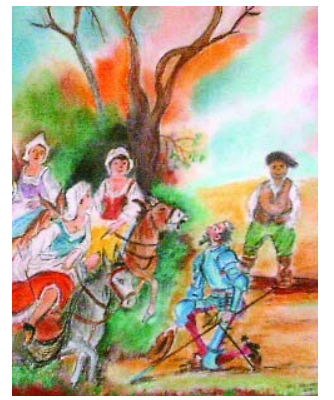
Nació en Anaco, estado Anzoátegui, en 1958. Es egresado de la Escuela de Artes Visuales Cristóbal Rojas de Caracas. Ha presentado su trabajo en el I Salón de Jóvenes Deltanos, Tucupita; la Sala Cristóbal Rojas, sala CANTV, Caracas; XIII Salón de Arte Lagoven Oriente, estado Monagas; Salón Iberoamericano de Arte, Círculo Militar, Caracas; y en la Exposición Regional del Certamen Mayor de Las Artes y Las Letras, Capítulo Artes Visuales, Casa del Artista Plástico, estado Delta Amacuro. En el ejercicio de su labor le fue concedido III Lugar Salón Jóvenes Deltanos. Destaca su trabajo por hacer del cuerpo femenino una representación de la naturaleza deltana.



**Carmen Luisa Narváez, artista plástica**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Nació en Tucupita en 1940. Cursó estudios de dibujo y de pintura en tinta china en varias instituciones de Tucupita. Su carrera pictórica la ha desarrollado en los perímetros de su tierra natal. Por su trabajo ha sido galardonada con los premios Pintura al Óleo, Núcleo Cultural Tucupita; Orden 27 de Junio y Medalla de Honor de la alcaldía del municipio Tucupita. En su pintura destacan los valores socioculturales del pueblo deltano, tratados con colores tenues, donde el paisaje se impone sobre la figura.





**Madrugadores de Cocina, grupo musical**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Cocina



Surgió como un grupo de aguinaldos y parrandas; en la actualidad cuenta con cuarenta años de experiencia. Desde sus inicios no sólo han interpretado los aguinaldos tradicionales sino que también han aportado un legado propio, con composiciones originales que atraen a los pobladores del delta. Son muchas las ocasiones en que se han presentado en los distintos escenarios que ofrece la ciudad. Para los pobladores de todo el municipio se convierte esta agrupación en un patrimonio cultural de incalculable valor. De hecho la mayoría de sus integrantes son los fundadores del grupo, aunque se han incorporado miembros de las nuevas generaciones que sienten la necesidad de mantener viva la tradición. Esta banda se ha presentado también en festivales nacionales dejando bien en alto el nombre del estado al que representan.

**Raúl Zapata, artista plástico**

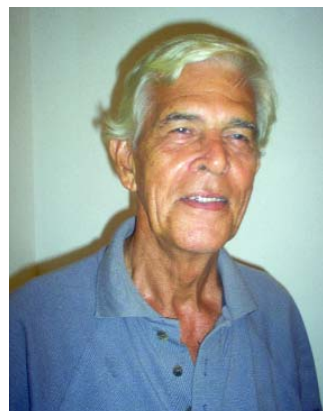
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



Nació el Tucupita 1957. Ha realizado varios talleres de dibujo y pintura en el núcleo cultural Tucupita del estado Amacuro. Ha presentado su trabajo en el I Salón de Artes Visuales de Delta Amacuro; Homenaje a Gladys Meneses; Concurso de Afiches; I Encuentro de las Artes Escénicas Populares, estado Delta Amacuro; XXX Aniversario del Club de Leones de Tucupita del estado Delta Amacuro; Homenaje a Armando Reverón Estado; I Exposición de Pintores Deltanos, Caripe, estado Monagas; y la II Mega Exposición, Museo Arturo Michelena, Caracas. Destaca por mostrar en sus cuadros la geografía nacional.

**Dámaso Pérez Sumoza, dibujante**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



Nació en La Victoria, estado Aragua, 1957. Ha realizado cursos y talleres de dibujo, fotografía, impresión, serigrafía y grabados, auspiciados por el CONAC. Su trabajo ha sido expuesto en el Salón de Arte Lagoven Oriente, estado Monagas; en la Casa de la Cultura de Caripe; en el Consejo Legislativo del estado Delta Amacuro; y las exposiciones realizadas en la Casa del Artista Plástico, estado Delta Amacuro; entre otras. Por su labor ha recibido algunos reconocimientos por parte de la Asociación Venezolana de Artistas Plásticos de Delta Amacuro, la Casa del Artista Plástico de Tucupita y el CONAC. Trabaja el dibujo y la pintura con colores tenues casi difuminados, con cierta tendencia hacia lo abstracto.



**Simón Bolívar, escultura**

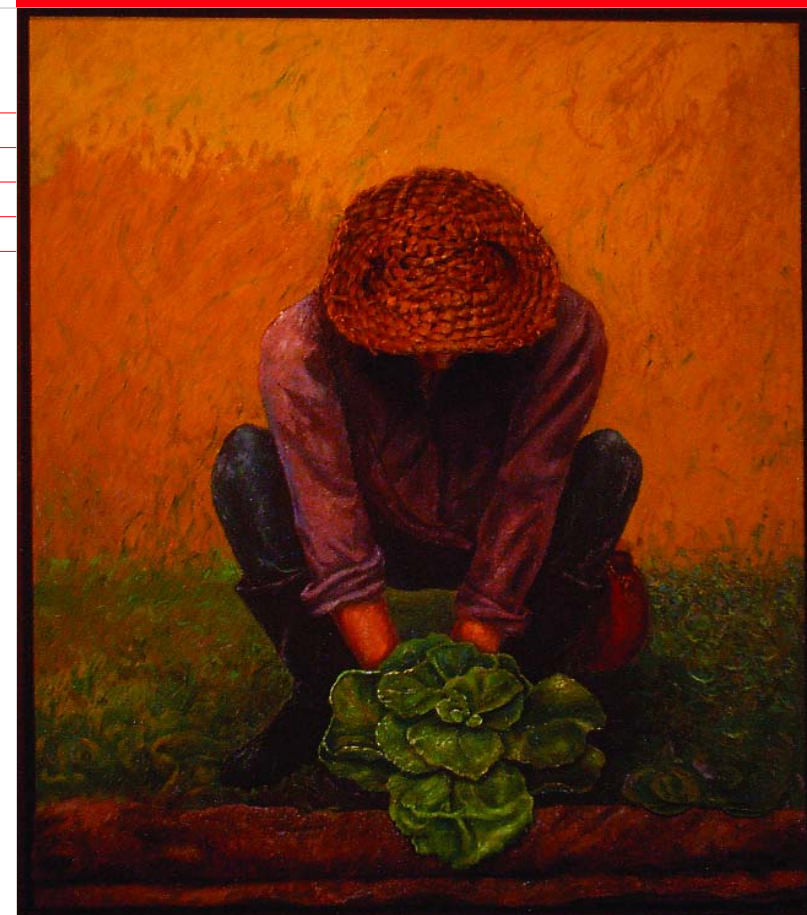
| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

| DIRECCIÓN | Paseo Malecón Mánamo con calle Tucupita

| ADSCRIPCIÓN | Pública

| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Alcaldía del municipio Tucupita

Obra realizada en metal que representa al Libertador de cuerpo entero, en posición pedestre, con rostro de frente, cabello corto en relieve y calvicie. Vestido con traje militar y capa que cae desde el hombro izquierdo, formando pliegues y cubriendo el brazo del mismo lado. En su vestimenta se puede observar decoraciones en relieve, similares a las hojas de laurel. Tiene los brazos flexionados hacia la derecha como sosteniendo la espada a punto de desenfundar y la pierna derecha algo inclinada. Está colocado sobre un pedestal de inclinación vertical realizado en concreto armado. Es esta una estaua significativa para la comunidad pues representa al padre de la patria en honor a quien se rinde homenaje en las fechas en las que se conmemoran sus hazañas, su nacimiento y su muerte.



**Ovelh Acosta, artista plástico**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Nació en Orocaima 1964. Es docente de profesión. Ha participado en exposiciones colectivas e individuales a nivel nacional, entre las que destacan, I Exposición Colectiva en la Biblioteca Andrés Eloy Blanco de Tucupita; Exposición Homenaje a Armando Reverón, Casa del Artista Plástico, Tucupita; I Mega Exposición, Universidad Experimental Simón Rodríguez, estado Guárico; II Mega Exposición, Museo Arturo Michelena, Caracas; y el Certamen Mayor de las Artes y las Letras, Capítulo Artes Visuales, estado Delta Amacuro.

**Radio Tucupita**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

| DIRECCIÓN | Calle Petión cruce con La Paz

| ADSCRIPCIÓN | Privada

| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Robert Hernández







Esta emisora de radio se fundó en 1963. Desde sus inicios se ha preocupada por la necesidades de su gente; pendiente del acontecer local y nacional, manteniéndose siempre al día con las novedades musicales y artística, en tal sentido se convirtió en el espacio obligado para la gente del pueblo quienes ante cualquier requerimiento se presentaban en la emisora para reclamar la invasión de los animales a las propiedades vecinas, a los problemas comunales y la expresión poéticas y las inquietudes artísticas de quienes se presentaban con el fin de interpretar un tema de composición reciente. Muchos fueron los artistas locales que se dieron a conocer a través de esa emisora como Eudes Balza, las hermanas Del Moral, entre otras. Es por esto que la mayoría de la población se reconoce en esta emisora y le asignan el valor comunitario.

nes ante cualquier requerimiento se presentaban en la emisora para reclamar la invasión de los animales a las propiedades vecinas, a los problemas comunales y la expresión poéticas y las inquietudes artísticas de quienes se presentaban con el fin de interpretar un tema de composición reciente. Muchos fueron los artistas locales que se dieron a conocer a través de esa emisora como Eudes Balza, las hermanas Del Moral, entre otras. Es por esto que la mayoría de la población se reconoce en esta emisora y le asignan el valor comunitario.

### Eudes Balza, cantante y compositor

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

| DIRECCIÓN | Parroquia Ruiz Pineda



Es considerado por la comunidad como uno de los máximos exponentes de la música tradicional deltana. Incluso destaca porque en sus interpretaciones no sólo canta en lengua criolla, sino que también interpreta en guarao para los grupos indígenas autóctonos. Igualmente se le reconoce el haberse convertido desde hace años en uno de los impulsores más consecuentes de las nuevas generaciones. En sus canciones se ven destacadas las costumbres, mitos, leyendas y los romances y las diversiones de su pueblo.

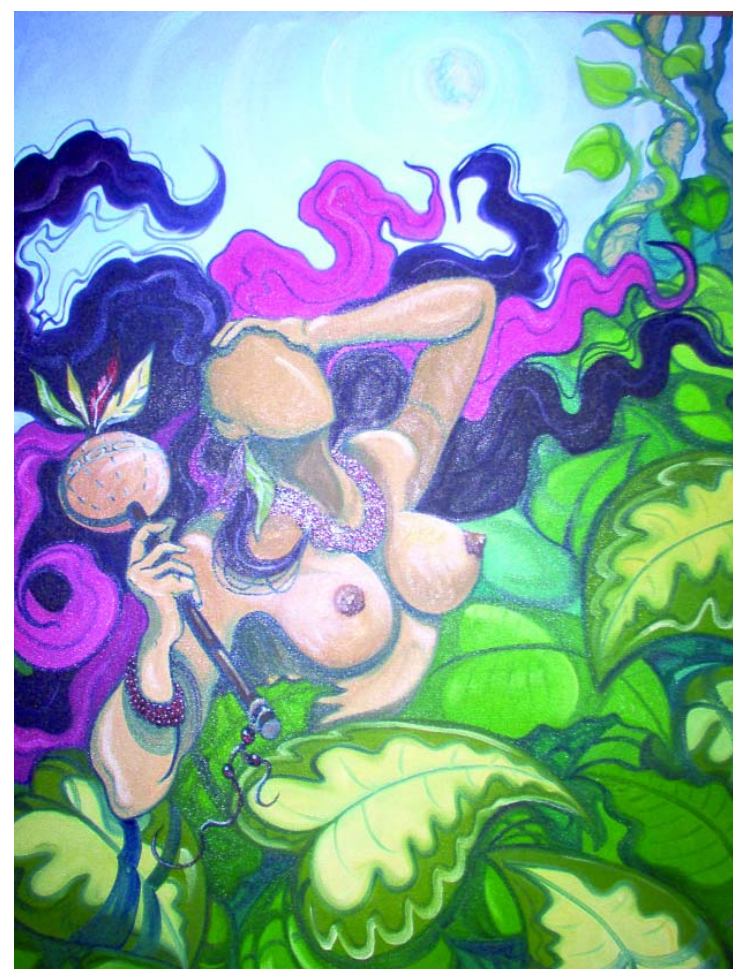
### Tony Tong, artista plástico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



Nació en Pedernales en 1949. Su nombre real es Argenis Rodríguez. Es profesor de artes en el Instituto Tecnológico Universitario Dr. Delfín Mendoza. Ha realizado exposiciones individuales y colectivas, entre ellas destacan el Salón Municipal de Arte, estado Monagas; Salón de Arte Pintores Monaguenses, estado Monagas; Salón de Arte 7 de Diciembre,

estado Monagas. Por su labor artística fue galardonado con el Premio Municipal de Arte, Estado Monagas; II Premio Pintores Monaguenses, estado Monagas; I Premio Municipal de Arte, Salón 7 de Diciembre, estado Monagas; y el Primer Premio Salón de Artes de los Colegios y Tecnológicos Universitarios. Su obra se caracteriza por hacer del cuerpo femenino la expresión de la exuberancia autóctona del pueblo deltano.



### Asdrúbal del Valle Rodríguez Gómez, músico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

| DIRECCIÓN | Urbanización Rómulo Gallegos



Nació en Tucupita. Desde muy temprana edad inició su carrera musical en Margarita como integrante de la agrupación Los Isleños donde se desempeñaba como cantante y músico. A los 8 años regresó a su Delta natal, un año más tarde formó parte del grupo musical Tropicdelta. Realizó cursos de cuatro y guitarra con el profesor Freddy Reina. Ha sido miembro fundador de la Orquesta Juvenil Núcleo Cumana,

Orquesta Juvenil de Güiría y la Orquesta Juvenil de Tucupita, la que también dirigió por un periodo de diez años. Sus conocimientos musicales le permitieron ejercer el cargo de director de la Orquesta Sinfónica del estado Delta Amacuro desde 1994 hasta 1998. Ejerció la docencia como profesor de música en el liceo José Enrique Rodó y en el Centro de Capacitación Agropecuario, y como coordinador de música del Instituto Nacional de la Mujer en el Delta. Actualmente es director del grupo de cuerdas de la Dirección de Cultura de la gobernación del estado Delta Amacuro. Este destacado músico es considerado un orgullo para los deltanos por su amplia trayectoria, por su participación y actuación en diferentes actividades relacionadas con la música, tanto en su estado como en todo el país, es por ello que fue reconocido con el título de Hijo Ilustre del Delta.

### Expedito Scandella, artista plástico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



Nació en Caracas en 1953. Estudió fotografía y ha realizado cursos de grabado y diseño, entre otros. Su trabajo ha sido exhibido en el Ateneo Casa de las Aguas del estado Delta Amacuro; en el Consejo Legislativo del estado Delta Amacuro I Exposición Itinerante Regional de Artes Plásticas; en la

I Mega Exposición de Arte Venezolano del Siglo XX, en el Núcleo de Zaraza de la Universidad Simón Rodríguez, estado Guarico; y en la II Mega Exposición Arte Venezolano del Siglo XXI, Museo Arturo Michelena, Caracas. Sus temas responden a motivos sociales y simbólicos que juegan con la naturaleza del color y los espacios urbanos

### Rolando Díaz, artista plástico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



Nació en Tucupita en 1971. Hizo cursos y talleres de dibujo y pintura al óleo. Su trabajo se distingue por el uso de colores intensos y audaces. Ha participado en exposiciones realizadas en la Casa del Artista Plástico, estado Delta Amacuro; I Exposición Pictórica, Fotográfica y Artesanal, en el Consejo Legislativo Estatal, auspiciada por la Dirección de Turismo, estado Delta Amacuro; y la Exposición Regional del Certamen Mayor de las Artes y las Letras, Capítulo Artes Visuales, estado Delta Amacuro. La Asociación Venezolana de Artistas Plásticos le concedió el Premio a la Excelencia por su trayectoria y calidad de su trabajo.

### Alirio Palacios, artista plástico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Nace en Tucupita en 1944. Es un artista plástico polifacético: dibujante, grabador, pintor y diseñador gráfico, quien ha perfeccionado su técnica de grabado en Caracas, Roma, Beijing, Polonia y Ginebra. Alterna su labor artística con el diseño y la docencia. Algunos de sus maestros a nivel na-







cional fueron Alejandro Otero, Mateo Manaure, Gerd Leufert y Gego. En 1957 obtuvo su primer galardón en la categoría Artes Gráficas, sección afiches, en la Escuela de Artes Visuales Cristóbal Rojas. Luego en 1961 participó en el Salón Planchard y en el XXII Salón Oficial, donde ganó el premio Enrique Otero Vizcarrondo y el de Roma. Entre 1961 y 1962 se residió en Italia para estudiar en la Academia de Bellas Artes de Roma. Es becado en 1962 por el gobierno chino para estudiar escenografía, y estando en Pekín se inscribe en la Universidad de Bellas Artes para estudiar xilografía. En 1965 regresa a Venezuela y trabaja en el taller de diseño del Inciba con Alejandro Otero. A finales de 1968 comienza a estudiar en la Universidad de Varsovia, especializándose en técnicas gráficas con Ruzinski y diseño con Tomasweski. Para 1969 realiza un taller de grabado en la Academia de Arte de Berlín Occidental, y en 1977 recibe el Premio Nacional de Artes Plásticas y se incorpora al equipo docente del Cegra.

Su obra se destaca por representar animales feroces y extraños, exasperados y de enorme agresividad contenida. Del mismo modo le confiere a la figura un aspecto evocador y arcaico. Ha participado en incontables muestras colectivas e individuales. Entre sus exposiciones individuales destacan las realizadas en la Asociación de Artistas de Pekín, Varsovia, 1964; Galería Stara Kordegarda, Varsovia, 1970; Galería 2001, Lausana, Suiza, 1974; Galería CH Rolle, Suiza / Centro del Grabado Contemporáneo, Ginebra, Suiza, 1975; Revelación de un Rostro, Sala Mendoza, Caracas, 1981; Entre lo real y sus signos; Museo de Bellas Artes, Caracas / Forma y espíritu, Galería Fuentes, Caracas, 1992; Universidad de Nuevo México, Albuquerque, Nuevo México, Estados Unidos, 1993; Secuencias de lo mágico-religioso: obras sobre papel, Museo José Luis Cuevas, Ciudad de México, 1998; Xilografías y concretografías, Museo de Bellas Artes, Caracas, 1999, entre otras.

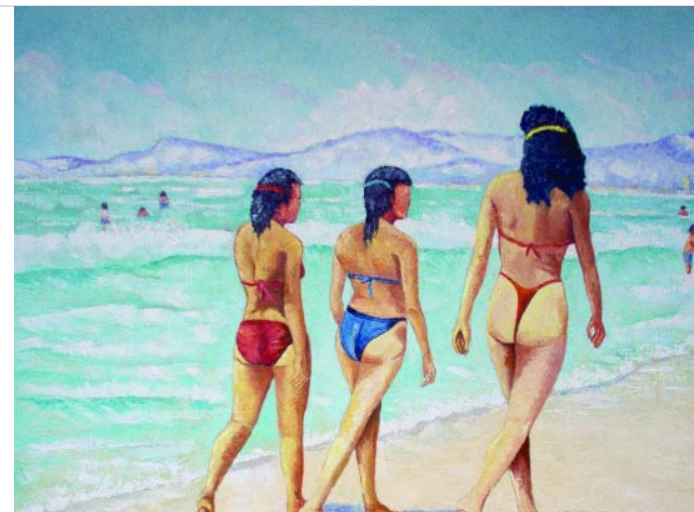
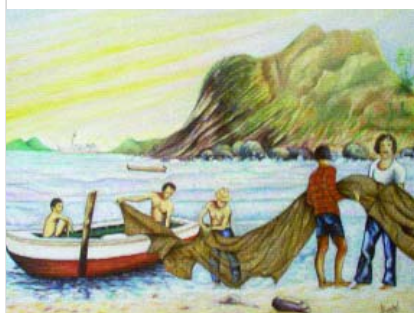
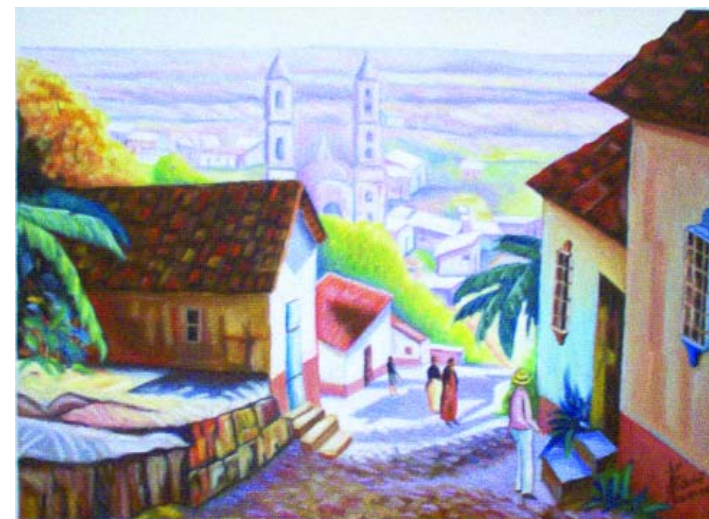
Asimismo, ha recibido cantidad de reconocimientos a lo largo de su carrera artística, entre los que destacan: Premio Enrique Otero Vizcarrondo, XXII Salón Oficial / Premio Roma, XXII Salón Oficial / Premio Arturo Michelena, XIX Sa-

lón Arturo Michelena, 1961. Segundo Premio, III Salón Aragua, Casa de la Cultura, Maracay, 1964. Premio Roma, XXVII Salón Oficial / Medalla de Oro, Bienal Gráfica de Barranquilla, Colombia, 1966. Premio Roma, XXVIII Salón Oficial / Primer Premio, V Salón Aragua, Casa de la Cultura, Maracay, 1967. Medalla de Oro, I Bienal Gráfica de Cali, Colombia / Medalla de Oro, III Bienal Internacional de Gráfica, Florencia, Italia, 1971. Premio Nacional de Artes Plásticas, Caracas, 1977. Premio Adquisición, I Bienal Nacional de Artes Visuales, Museo de Bellas Artes, Caracas / Premio Andrés Pérez Mujica, XXXIX Salón Arturo Michelena 1981. Premio Internacional Flavio de Carvalho, I Bienal de La Habana, I Bienal de La Habana, Cuba / Primer Premio Ciudad de la Habana, I Bienal de La Habana, Cuba, 1981.

### Antonio Bistoche, artista plástico

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

La temática de sus piezas gira en torno al paisaje y a las naturalezas muertas; motivos a través de los cuales busca destacar los recursos naturales que abundan en su tierra natal; la luz y el colorido de su fauna y flora, así como sus tradiciones más populares, como lo son la pesca, la agricultura y las peleas de gallos. Cabe destacar que, su técnica es autodidacta y posee escasos recursos en el empleo de la pers-



pectiva, no obstante, a través de los matices de sus ingenuas pinceladas nos permite el disfrute de los encantos de su tierra natal. Por la calidad de sus trabajos ha recibido incontables reconocimientos, además de haber participado en varias exposiciones nacionales e internacionales.



### Humberto Mata, escritor

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

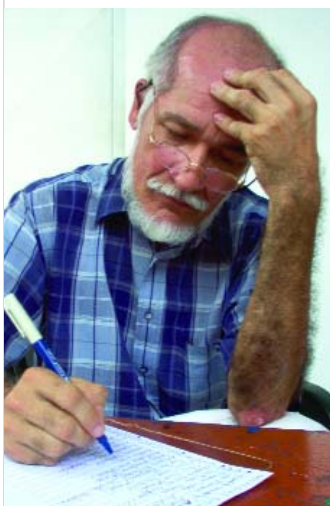
Nació en Tucupita en 1949. Se ha destacado como docente, cuentista, narrador, comentarista de arte, especialista en administración de museos y galerías de arte. Ha escrito prólogos a los libros de Guillermo Meneses y Julio Garmendia, ha sido además el redactor de los catálogos de artistas como Gladis Meneses, José Vicente Aponte y Mercedes Pardo. Es colaborador de las páginas literarias del diario *El Nacional*, *El Universal*, *Últimas Noticias* y de revistas literarias venezolanas. Ocupó importantes cargos en instituciones vinculadas a la cultura como subdirector del Consejo Nacional de la Cultura (CONAC), director de la Galería de Arte Nacional, jefe de producción de Monte Ávila Editores y redactor de cultura de la revista *Imagen*.

Es considerado por la comunidad como un importante escritor deltano por la importancia de su obra literaria, y por su contribución al mundo de las artes desde los diferentes cargos que ha ocupado en instituciones vinculadas a la cultura. Ha sido reconocido con el premio de Narrativa Manuel Vicente Romero García del CONAC, y el primer premio, XLVII Concurso Anual de Cuentos de El Nacional. Entre sus obras destacan *Imágenes y conductos*, *Pieles de leopardo*, *Lucas*, *Toro-toro*, *Pieles de leopardo*, *Pie de página*, *Boquerón* y otros.

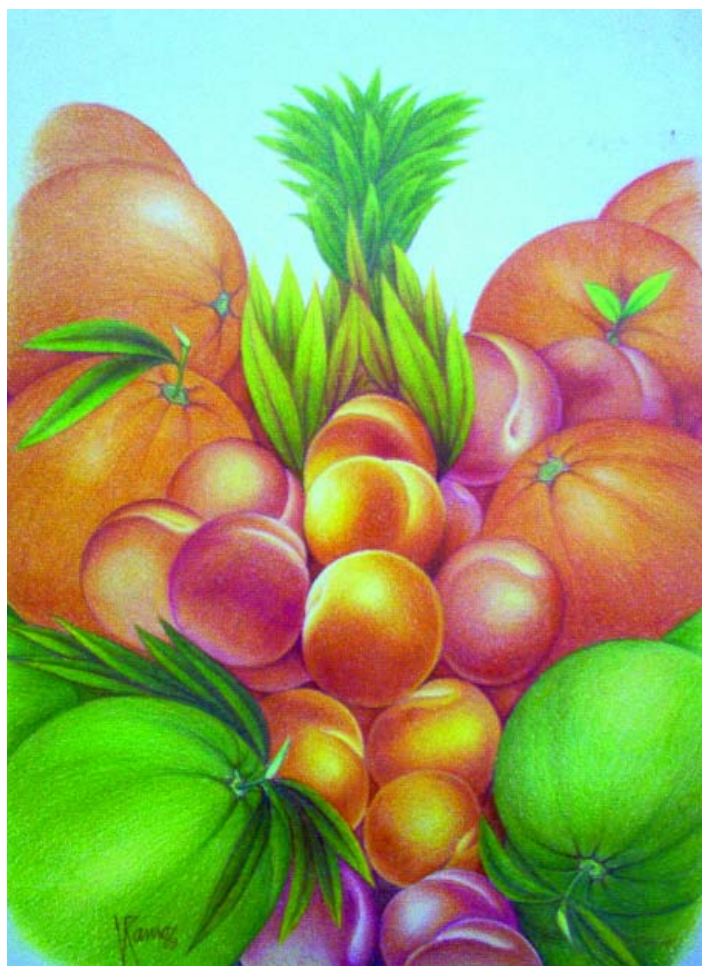
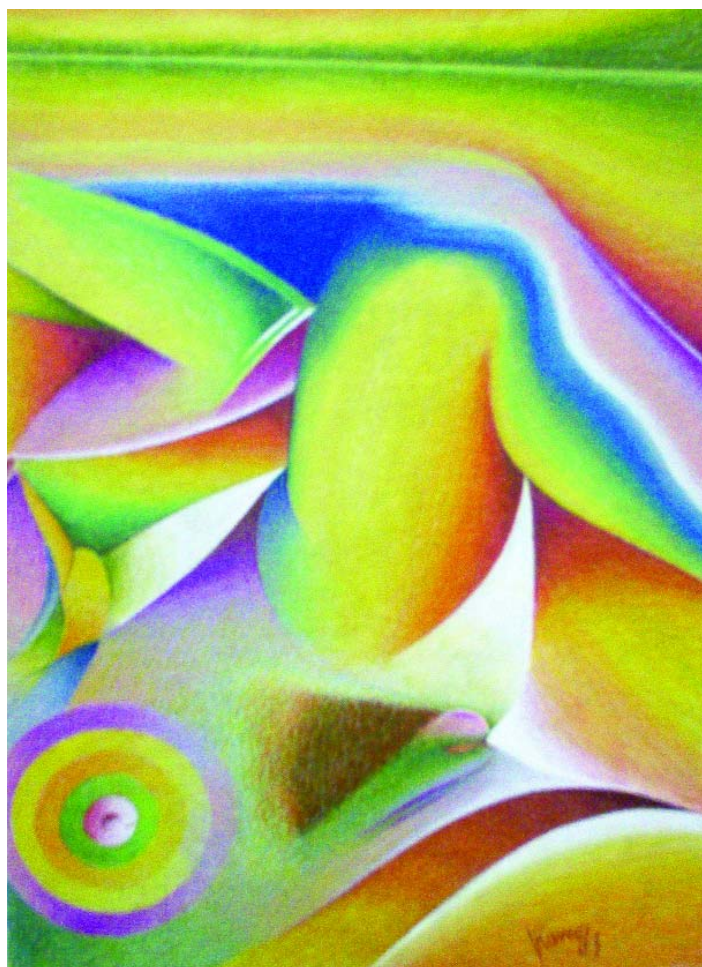


**Manuel Ramos, artista plástico**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



Sus trabajos demuestran una clara influencia del surrealismo; en ellos observamos representadas frutas y mujeres, en su gran mayoría, motivos entre los cuales suele hacer analogías; comparando la suavidad, sabores y formas de los frutos con la fisonomía femenina. Imágenes sugerentes cargadas de erotismo. Ha participado en varias exposiciones nacionales e internacionales lo cual le ha valido el reconocimiento público e incontables críticas.



**Hernán Rodríguez, escultor**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

DIRECCIÓN | San Rafael



Nació en San Rafael de Tucupita en 1954. Inició su experiencia artística en la década de los 70 en Caracas, luego de ingresar al Instituto Neumann, cuando en 1975 expone en el I Salón de Dibujo de la UCV. En 1979 realiza un curso de grabado en el Cegra, y forma parte de una exposición colectiva itinerante organizada por la Galería de Arte Nacional de Caracas, llamada *Manos de siempre, signos de hoy. Dibujo actual en Venezuela*; que permite mostrar su trabajo en varias ciudades del país. Luego viaja a

Costa Rica y realiza un taller de serigrafía auspiciado por la OEA; seguidamente presenta en Caracas su primera exposición individual, *Los signos: el río*; en ella, a través de dibujos y serigrafías, el artista articula un discurso en torno al mundo selvático donde creció. Sin embargo, es con la escultura que Hernán Rodríguez va a expresar al máximo todas sus inquietudes en torno a la Naturaleza. En 1990, trabajando con hierro forjado, expone su particular visión del mundo natural en el Consulado de Venezuela en Washington; proponiendo una suerte de sensualidad orgánica en las piezas metálicas exhibidas en *The Orinoco River and its Incantations*. Desde 1992 sus propuestas giran en torno a las flo-

res, a través de las cuales, y con la ayuda de bandas de hierro forjado y soldado, trata de expresar todo el erotismo que las flores y las plantas pueden contener o implicar.

Ha sido merecedor de diversos galardones, entre ellos, Premio Asamblea Legislativa, I Bienal de Artes Plásticas de Oriente, 1991; premio Francisco Narváez, II Bienal Francisco Narváez, premio CANTV, I Festival de Escultura de la Asociación Venezolano Americana de la Amistad, 1993; Premio Francisco Narváez, III Bienal Francisco Narváez, 1995; Mención Honorífica, Salón Juan Lovera, 1997. Entre sus exposiciones individuales destacan *Los signos: el río*, Galería Sierra, Caracas, 1979; *The Orinoco River and its Incantations*, Consulado de Venezuela, Washinton, Estados Unidos, 1990; *Las flores*, Galería Díaz Manzini, Caracas, 1992; *Hierro vegetal*, Galería Vía, Caracas, 1993.



**José Marciano, artista plástico**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Nació en Capure, municipio Pedernales, en 1966. Ha realizado diversos cursos y talleres de dibujo y pintura, dictados por el CONAC y la Casa del Artista Plástico del estado Delta Amacuro. Ha participado en varias exposiciones individuales y colectivas a nivel nacional,





entre las que destacan I Mega Exposición de Arte Venezolano del siglo XXI, Núcleo de Zaraza de la Universidad Simón Rodríguez, estado Guárico; la II Mega Exposición de Arte Venezolano del Siglo XXI, Museo Arturo Michelena, Caracas; y el Certamen Mayor de las Artes y las Letras, Capítulo Artes Visuales, Exposición Regional en la Casa del Artista Plástico. Su obra destaca por los paisajes naturales representados en ella; exaltando tanto la fauna como la flora del estado.

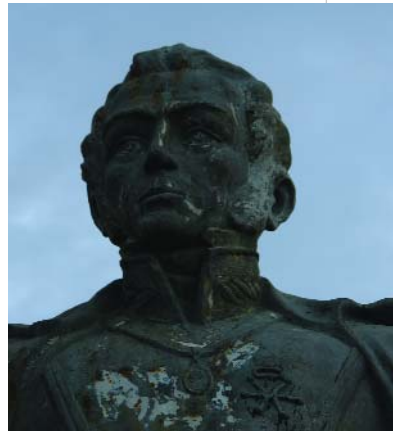
### Francis Roselin Núñez Gil, cantante

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita  
| DIRECCIÓN | Calle Pativilca

Nació en Tucupita en 1986. Se inició en el mundo de la música desde niña, lo que le ha permitido proyectarse como una de las voces más auténticas del municipio. Ha participado en diferentes actividades locales, regionales y nacionales, demostrando su versatilidad y conocimiento del canto. Actualmente, Francis Núñez, considerada por la comunidad como una joven valuar, espera para ver hecho realidad uno de sus más importantes sueños: la grabación de una producción discográfica. Es de hacer notar que aunque nunca ha grabado un CD, ya tiene un repertorio de canciones que interpreta cuando se presenta en algún establecimiento de la ciudad, o en las reuniones privadas a las que ha sido invitada por años, motivo por el cual la comunidad valora su trabajo y lo reconoce con afecto.

### Bustos del Paseo Malecón Mánamo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



Entre los atractivos del Paseo Malecón Mánamo se hallan los bustos de algunas personalidades de la historia local y nacional. Estos monumentos están vaciados en bronce y representan al Libertador Simón Bolívar, Luisa Cáceres de Arismendi, Manuel Bermúdez, Juan Francisco Arismendi y Antonio José de Sucre, el Gran Mariscal de Ayacucho.

### Néstor del Valle Rodríguez, músico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita  
| DIRECCIÓN | Urbanización Delfín Mendoza

Nació en Tucupita en 1951. Se inicia en la música a los 12 años en la ciudad de Margarita, allí formó parte del Grupo Escolar Tobures y posteriormente del grupo Los Isleños. A la edad de 15 años vuelve a su ciudad natal para continuar con sus estudios, para entonces ya era ejecutante de varios instrumentos de percusión y de cuerda. Integró agrupaciones como Los Deltanitos, quienes participaron en diferentes eventos culturales. Cuando estudiaba quinto año de bachillerato compuso su primera canción titulada *En ti pienso*, incluida en el primer disco de acetato grabado en Delta Amacuro, llamado *Romance en el Delta*. En 1970 participó en la agrupación Hermo Blanco y su combo, posteriormente pasó a las filas del grupo Los Tropicdelta, donde comenzó tocando el bajo y luego la guitarra eléctrica. Su talento ha sido apreciado no sólo en Delta Amacuro sino en otras regiones cercanas como Cumaná, donde se integró a varios grupos, entre ellos: Séptima Fase y Sentir Monaguense con el que grabó un material discográfico bajo la tutela del desaparecido Jesús Aguilera. Actualmente se desempeña como docente asesor de eventos de música y expresiones culturales como: Voz Docente, Voz Rural, Voz Magisterial, Voz Liceista y Canta Claro. Néstor Rodríguez es un músico de im-

portante valor para la comunidad por sus conocimientos sobre música y por ser un exponente de las expresiones musicales del municipio.

### Coral Amacuro

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | La Horqueta  
| DIRECCIÓN | Calle 5 de Julio  
| ADSCRIPCIÓN | Privada  
| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Cruz Eduardo Álvarez Cedeño



Fundada en noviembre de 1976 por el ingeniero agrónomo Luis Marcano González. En enero de 1979 asume el cargo de director el profesor Cruz Álvarez, actual responsable de la agrupación. Se ha presentado en las principales salas y escenarios de Ciudad Bolívar, Puerto Ordaz, San Félix, Maturín, Caripito, Caripe,

Carúpano, Río Caribe, Irapa, Güiría, La Asunción, Pampatar y Boca del Río. La agrupación ha tenido una destacada actuación en diferentes festivales y eventos musicales como el Inicio Adames en Caracas, Julio Villaroel en Nueva Esparta, Inocente Carreño en Puerto La Cruz; XV Aniversario de la CVG en Puerto Ordaz, entre otros. Esta coral tiene un especial valor para la comunidad deltana por su destacada trayectoria y actuación, fundamentalmente por el montaje de la Octava Sinfonía de Gustav Mahler, en el Teatro Teresa Carreño, así como la Novena Sinfonía de Beethoven, junto a la Orquesta Sinfónica Simón Bolívar y destacados solistas extranjeros y venezolanos dirigidos por maestro español Theo Alcántara.

### Francisco Aniceto Lugo, escritor

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Francisco Aniceto Lugo nació en San José de Amacuro, antigua capital del estado, situada a orillas del Río Amacuro. Fue precursor de los estudios sobre platillos voladores y el llamado fenómeno de los ovnis, tema al que dedicó especial atención. Escribió algunas obras sobre política, historia, geografía, novelas y poemas; se calcula que publicó cerca de 20 títulos. Fue fundador del diario *El Independiente*, en Ciudad Bolívar, y colaborador en los principales diarios del país. Por su importante legado literario y su vocación de servicio fue distinguido con diversos honores, diplomas, condecoraciones y homenajes en Venezuela y fuera de nuestras fronteras.

Este destacado escritor tiene un valor especial para la comunidad por la importancia de sus escritos, por su sensibilidad hacia su tierra natal, y por haber pertenecido a varias asociaciones científicas internacionales con las que mantuvo una constante y fructífera comunicación, dejando en alto el nombre del estado Delta Amacuro y el de Venezuela. Fue doctor en filosofía y psicología. Murió en Caracas a los 88 años de edad.

### Argenis Aray, cantante y compositor

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita  
| DIRECCIÓN | Urbanización Raúl Leoni, calle nº 1

Nació en Tucupita. Desde temprana edad se inició en mundo de la música y el canto, siendo integrante de diversas agrupaciones. Hoy en día es uno de los principales promotores y defensores de las manifestaciones y legados culturales del municipio. Se ha destacado tocando la guitarra y sus composiciones son de corte social y románticas.

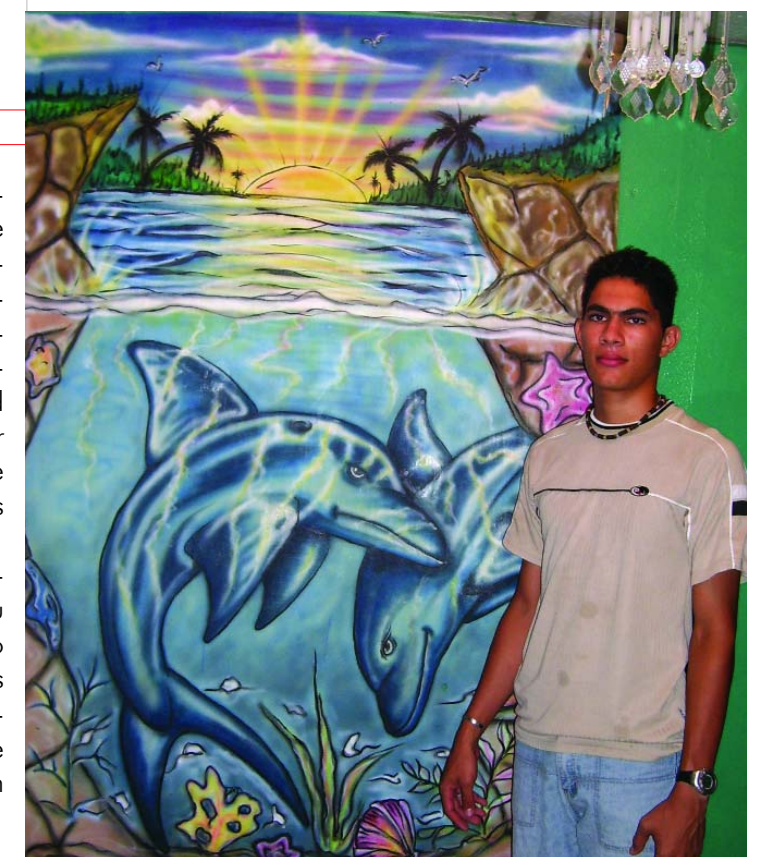
### Juan de Jesús Gil, Chucho Gil, promotor social

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita  
| DIRECCIÓN | Calle 5 de julio

Este luchador social inició su experiencia comunitaria desde la adolescencia y desde entonces no ha parado. Fue miembro fundador del partido URD en 1947, en el delta del Orinoco, junto con Federico Núñez, Nicolás Moreno Lezama, Lolita Vázquez, Ramón Guevara, Cruz León. Por su intensa actividad política fue encarcelado durante la dictadura de Marcos Pérez Jiménez en Delta Amacuro, y luego trasladado a Trujillo donde estuvo hasta el derrocamiento del dictador. Chucho Gil es un personaje muy apreciado por la comunidad por su personalidad y por su participación en la vida política de su terruño.

### Humberto Zacarías, artista plástico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita  
| DIRECCIÓN | Urbanización Villa Rosa





Nació en Tucupita en 1986. Su formación plástica la ha recibido de la mano de Ricardo Romero y Edgar Acosta a través de cursos y talleres en torno a la técnica y ejecución del trazado, pintura, aerografía, dibujo y serigrafía. En su trabajo destacan las imágenes de la fauna y la flora deltana, además de figuras femeninas. En la actualidad estudia construcción civil en el IUT Dr. Delfín Mendoza. Por su dedicación y estilo lo valora la comunidad.

**Hernanis Zacarías, músico**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita  
**DIRECCIÓN** | Calle 2

Este joven valuarte deltano es heredero de la cultura musical traída al Delta Amacuro por inmigrantes trinitarios. Ejecuta los instrumentos de Steel Band y mantiene viva esta expresión cultural a través de sus ejecuciones. Dice la comunidad que con sólo escucharlo el cuerpo se mueve al ritmo de la música de modo involuntario. En tal sentido goza del afecto de la mayor parte de la población. Hernanis es invitado siempre ha participar en la mayor parte de las festividades locales, tanto en el Carnaval como en las ferias en honor a los santos patronos.

**Derika Jaimez, artista plástico**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita



Nació en Tucupita en 1982. Ha participado en diversas exposiciones individuales y colectivas entre las que se cuentan la Exposición Colectiva del Banco de la Mujer, Caracas; Il Mega Exposición Museo Arturo Michelena, Caracas; y la Exposición Regional del Certamen Mayor de las Artes y Las Letras, Capítulo Artes Visuales, estado Delta Amacuro. Su trabajo se destaca por presentar obras escultóricas de gran formato en materiales como el hierro y la madera.

**Olga Quijada, artista plástico**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita



Nació en Tucupita. Ha participado en cursos y talleres que le han formado el criterio del concepto artístico. En sus trabajos destaca la flora y la fauna deltana. Sin embargo es más reconocida por su actividad comunitario a nivel docente formando a niños criollos e indígenas en las expresiones artísticas.



**Pastor Cedeño, periodista y promotor cultural**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita

Nació en La Florida, Tucupita, en 1935. Es considerado uno de los iniciadores del periodismo en el delta del Orinoco; es miembro constituyente del Colegio Nacional de Periodistas, Sede Tucupita. Se le reconoce el haber funda-



do el diario *15nario el Regional Primero*. Es maestro jubilado de la Escuela Carabobo, cargo que mantuvo por más de 35 años. Sus ideas políticas le crearon algunos problemas con los gobernantes regionales, sin embargo, eso no le impidió continuar trabajando por la comunidad.

**Freddy González Mata, artista plástico**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita



Nació en el municipio Casa coima, en 1955. Realizó estudios de dibujo publicitario en el Centro de Cultura Popular República Bolivariana de Venezuela, y arte puro en la Escuela de Artes Plásticas y Aplicadas Eloy Palacios, en Maturín, estado Monagas; también estudió Artes Gráficas en la Escuela de Artes Gráficas Pedro Oporto en Cabimas, estado Zulia y Artes Plásticas en el Instituto Pedagógico Experimental Libertador de Maturín, estado Monagas. Su obra ha sido expuesta en varios salones de pintura del estado Delta Amacuro. Ha recibido varios reconocimientos públicos, entre los que se cuentan Primer Premio de Dibujo, IV Salón Municipal y Primer Premio I Salón Municipal honor a Gladys Meneses.

Su obra destaca por el uso de los colores primarios con tonalidades audaces; sus imágenes se desplaza entre el figuratismo y el arte abstracto, de allí su importancia.

**Adriana Scandella, artista plástico**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita

Esta joven artista deltana a su temprana edad logró participar con su obra en el Certamen Mayor de las Artes Plásticas del 2005, en Caracas, donde recibió incontables elogios. En sus obras destaca las costumbres y tradiciones de los pueblos deltanos. La comunidad la reconoce porque aunque es bastante joven evidencia en sus imágenes la conciencia de la naturaleza de los pueblos



**Edgardo Cedeño, fotógrafo y ajedrecista**

**CIUDAD/CENTRO POBLADO** | Tucupita  
**DIRECCIÓN** | Urbanización Villa Rosa

Nació en Tucupita en 1966. Se formó como TSU en Turismo en el Instituto Universitario Tecnológico Dr. Delfín Mendoza, sin embargo se ha dedicado a varios oficios entre los que se cuentan agrucultor por más de veinte años, mecánico de autos y distribuidor de periódicos locales. Este joven destaca no sólo por haberse mantenido invicto en más de cuatro oportunidades como Campeón Nacional de Ajedrez en los Juegos Deportivos Interinstitutos y Colegios Universitarios, sino por ser un excelente fotógrafo, lo cual ha demostrado en la cantidad de eventos institucionales, culturales, públicos y privados y otros sectores de la geografía nacional a los que ha asistido





deteniendo los minutos en cada imagen. En tal sentido la comunidad reconoce su valor y el aporte que ha hecho al plasmar con su cámara las imágenes de la gente y los espacios urbanos de su ciudad natal.

**José Francisco Pereira, artista plástico**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita



Nació en Tucupita 1966. Realizó estudios de dibujo y pintura al óleo en la Casa del Artista Plástico, estado Delta Amacuro. Tuvo la oportunidad de participar en exposiciones desde 1988, en el I Salón de Artes homenaje a Gladys Meneses, estado Delta Amacuro; en el Ateneo Casa de las Aguas, en la Casa del Artista Plástico; en la Gobernación; en el Concejo Legislativo y en la Dirección de Cultura, Universidad Nacional Abierta. Se destaca por su estilo poético evidenciado en sus paisajes siempre serenos y de colores sutiles.

**Otros artistas deltanos**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Además de los artistas ya mencionados vale también destacar a Ramón Lira, cantante compositor y cuatrista; Luisa Cequera, cantante de amplia trayectoria; Elennes Mata, cantante; León José Tirado, percusionista de amplia trayectoria en las bandas musicales de la localidad; Ildemaro Brito, cantante; Elio Figuera, guitarrista; Wilmer Castillo, compositor y cantante; Richard Gascón, cantante; Carmen Rodríguez, cantante; Ramón Soto, bajista; Eugenio Rodríguez, guitarrista y saxofonista; Luis Emilio Rodríguez, percusionista; Flor Herminia Medina, cantante; Gilberto Cotúa, contrabajista; Edecio Soriano, compositor; Haideé Zambrano, cantante; Daniel Díaz, mandolinista y cuatrista; Nicasio Sarabia, compositor y cantante Jacinto Marín, cantautor; Catalina Rodríguez, cantante y compositor popular; Aniceto Figuera, violinista; Marcos Urbáez, mandolinista; Tereso Campos, cantautor; Elio Zamora, cantautor; Erice Rodríguez, cantautor; Pedro Mendoza, compositor, Richard Ro-

dríguez, percusionista; Yvanny Salazar, bailarín; Luis Rodríguez, cuatrista; Héctor Morales, escultor; Luis Acosta, pintor; y Aníbal Acosta, arquitecto. Cada uno de estos artistas, algunos ya de edad madura, se han destacado en la comunidad por su dedicación y su estilo personal.

**Pablo Plaza, cantautor**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Cantautor popular, músico y compositor. La comunidad lo valora porque consideran que representa la verdadera esencia del pueblo. En sus representaciones atrae una gran cantidad de público que se reúnen para escuchar sus cantos y reírse de las bromas que le gasta a los espectadores. Personaje reconocido como de los más populares

**Asociación Venezolana de Artistas Plásticos**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

| DIRECCIÓN | Calle Bolívar, frente a la Plaza Bolívar

| ADSCRIPCIÓN | Privada

| ADMINISTRADOR/CUSTODIO O RESPONSABLE | Edgar Acosta

Es un centro de formación en artes plásticas y lugar de exposición permanente de la creación de los artistas plásticos en el estado Delta Amacuro. Desde sus inicios sus integrantes se han dado a la tarea de convertir el espacio en una especie de galería que integra la producción artística de los creadores plásticos y artesanales de la región. Igualmente se programan constantemente actividades didácticas, talleres y cursos, con el fin de promover la creación artística en los más jóvenes. Para la comunidad representa la piedra angular del arte deltano, no sólo por su labor sino porque integra la más grande colección de la producción plástica del municipio.





# 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.





**Etnia warao**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La palabra warao o guarao significa gente de canoa. Es el segundo grupo indígena más numeroso de Venezuela. Actualmente su población no excede los 25.000 habitantes distribuidos en diferentes ciudades y comarcas, cada una bajo el mandato de un *kobenahoru*, autoridad mágico-religiosa. En su

mayoría se ubican en el estado Delta Amacuro. Se dice que son refugiados porque fueron acorralados en ese espacio acuático como consecuencia de la presión de otros indios más aguerridos, forzándolos a recluírse en esos parajes. Son de mediana estatura, robustos y lampiños. Originalmente fueron cazadores y recolectores. Con la llegada del ocumo chino iniciaron la agricultura traída de las islas de Trinidad y Guayana; luego pasaron al cultivo de arroz, aunque no lo consumen demasiado, sin embargo se han convertido en los más importantes cultivadores de este cereal. Están tan adaptados a su ambiente que se dice que primero aprenden a nadar y conducir la canoa que a caminar. Cada familia posee por lo menos una canoa, las cuales son conducidas indifereentemente por niños, mujeres u hombres con la misma ha-

bilidad. Éstas les sirven para la pesca y como medio de transporte o de comercio.

Tradicionalmente usaban guayuco fabricado con fibra vegetal, de unos 12 a 15 cm, el cual pasaba desde los glúteos por entre las piernas dejando caer por el frente un pequeño delantal. En la actualidad usan vestiduras criollas los hombres y las mujeres, y andan descalzos. Sin embargo hay prendas que no han dejado de utilizar como los collares, que, según sus creencias, los protegen contra las enfermedades y las desgracias. Las mujeres decoran con perlas y plumas su cuerpo, y con las fibras se tejen cintillos que colocan en los brazos muy ajustados.

Su alimentación es a base de moriche, de donde extraen la harina *yurima* con la que preparan un pan que usan en ciertos rituales, y las frutas. Viven en palafitos, en viviendas a orillas de los caños o en los pantanos donde crían pequeños báquiros, gallinas y cochinos. Desde los años cuarenta adoptaron la siembra en conuco para el consumo familiar y para el comercio del arroz. Del moriche preparan una especie de casabe y un pan para el consumo ritual.



En cuanto a la distribución social se refiere todas las actividades de la tribu son medidas por el gobernador, el cual es acompañado por un capitán y un fiscal. Económicamente el warao depende de la caza y la recolección de frutas silvestres y cangrejos en el período de sequía, también viven de la explotación de la madera y la venta de artesanía. El warao teje maravillosamente cestas y mapires tanto con la palma del moriche como con la bora, a las cuales incorpora diseños con colorantes de semillas de las plantas autóctonas. De la madera blanca de las raíces del árbol *sangrita* tallan una gran cantidad de animales, peces y aves, a quienes llaman hermanos. Es un pueblo rico en literatura oral, danzas, cantos y fabricación de instrumentos musicales como el violín warao, la flauta y el tambor.

**Cacao**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Desde la época colonial, el cacao venezolano se destaca por su calidad. Ha sido la base económica de los pueblos primitivos andinos por siglos. Nuestros aborígenes lo recolectaban y lo utilizaban en su vida cotidiana para el consumo personal y como pago a través del trueque. Su comercio enriqueció a muchos conquistadores y criollos latifundistas por siglos. Sin embargo el devenir histórico y la abrupta vorágine petrolera, generó un marcado abandono de la agricultura y por ende del cultivo del cacao. Nuestros antepasados lo preparaban y consumían de modo distinto a nuestros coetáneos. La de entonces era una bebida muy espesa por la combinación del polvo de cacao con el maíz. Era de sabor amargo y picante por la mezcla con algo de chile y achiote colorante. Se tomaba frío al final de las comidas.

En la actualidad se consume un dulce conocido como bola de cacao, el cual se prepara de la siguiente manera: se comienza por tostar el fruto en un tiesto colocado sobre la leña, cuando el fruto suelta la concha se retira del fuego y se desconcha. Los granos se dejan enfriar para luego molerlos y obtener así una masa aceitosa que es conocida como pasta de cacao. Ésta se mezcla con la canela, la guayabita y la nuez moscada previamente molidas. Posteriormente se coloca en hojas de cambur, se deja secar al aire libre y finalmente la pastilla resultante se guarda envuelta en papel dentro de un pote. Al cabo de unas cuantas horas ya está lista para su consumo.





**Morcillas**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Embutido a base de sangre mezclada a veces con arroz ya cocido. Para prepararla se requiere arroz ya cocido, repollo, cilantro, cebollín, pimentón, condimentos, la sangre y las tripas de un cochino recién sacrificado. En primer lugar se mezcla el arroz con el resto de los ingredientes y la sangre. Finalmente se rellenan las tripas y se anudan los extremos. Este embutido se consume acompañado con carne de parrilla y chorizo o solo, según el gusto del consumidor. Algunas personas suelen agregarle picante.

El río Orinoco es el primer río de Venezuela, el tercero de la América del Sur y el quinto del continente. Fue descubierto en 1500 por Vicente Yáñez Pinzón. En 1531 es remontado y explorado por Diego de Ordaz, quien un año después entra por la localidad de Pedernales con 12 navíos y 400 hombres guiados por un indígena de nombre *Taguato*, esta expedición llegó hasta la desembocadura del río Meta.

**Río Orinoco**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Tiene una longitud de 2140 de trayectoria, iniciada en la frontera entre el estado Amazonas y Brasil, al sureste en el cerro Delgado Chabaud, desplazándose primero hacia el oeste, luego al norte y finalmente al este, para llevar sus aguas al Océano Atlántico. En él confluyen las aguas de 194 ríos y 600 subafuentes que lo nutren durante todo el año, su cuenca cubre más de un millón de kilómetros cuadrados. El Orinoco ha sido sinónimo de vida desde tiempos remotos pues en sus orillas se instaló buena parte de las etnias indígenas venezolanas. Es la principal arteria vial para la actividad económica a través del cual los indígenas se trasladan para pescar, vender e intercambiar mercancía y uno de los más grandes reservorios de agua que beneficia las actividades agrícolas, pecuarias, industrial y doméstica. A través del tiempo ha sido medio para la economía de la población venezolana, tanto criollos como aborígenes se han beneficiado de sus corrientes y especies animales, además de su importancia turística.

**Fogones de leña**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Representan parte de la tradición cultural de la localidad. Es común colocar cuatro piedras y sobre éstas una parrilla; también se pueden colocar cuatro bloques y sobre éstos se montan las ollas para cocinar los alimentos. En el caso de los fogones de barro se coloca un tubo para que salga el humo. Fundamentalmente este tipo de cocina improvisada es usada por los grupos indígenas nómadas del municipio que instalan su tienda y su fogón donde les da la noche, según la comunidad.

Este particular dulce característico de las regiones cercanas al mar o donde hay cocoteros, es también un plato tradicional en el municipio. Esta golosina se obtiene del contenido de la nuez del coco y su leche, medio kilo de azúcar o una panela de papelón rallado, la ralladura de un limón, una taza de leche y ciento cincuenta gramos de apio rallado. Se amasan todos estos ingredientes hasta obtener una

**Conservas de coco, receta de cocina**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Este particular dulce característico de las regiones cercanas al mar o donde hay cocoteros, es también un plato tradicional en el municipio. Esta golosina se obtiene del contenido de la nuez del coco y su leche, medio kilo de azúcar o una panela de papelón rallado, la ralladura de un limón, una taza de leche y ciento cincuenta gramos de apio rallado. Se amasan todos estos ingredientes hasta obtener una

masa uniforme y se deja cocinar hasta que hierva removiendo constantemente para que la misma no se pegue al fondo de la olla. Se vierte la preparación en una superficie lisa cortándolo en cuadros pequeños. Se deja enfriar y ya queda listo para ser degustarlo. En Tucupita se destacan en la preparación este dulce los grupos afrodescendiente venidos al delta desde Trinidad.

**Culebrilla, fórmula tradicional para curarla**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Entre los conocimientos de los sobanderos de la comunidad está el de curar la culebrilla, para lo cual efectúan rezos y aplican recetas con plantas preparadas de la siguiente manera: se tritura bien la hierbamora y el zumo se coloca en la parte afectada por varios días hasta que vayan desapareciendo las marcas. Otra forma es macerar la hierbamora con un poco de aceite de coco. Es creencia generalizada en la comunidad que la medicina por sí sola no cura la enfermedad, sino que es siempre necesaria la presencia del curandero.

**Quesillo**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



El quesillo es un dulce parecido en textura a un queso, pero de consistencia más blanda y suave. Para prepararlo se mezcla una lata de leche condensada junto con seis huevos, una taza de leche líquida y una cucharada de vainilla. Por otra parte se debe caramelizar un molde quesillero en el que se vierte la mezcla. Para concluir se cocina en baño de maría, un estilo de cocción en el que se calienta la olla con la preparación dentro de otro recipiente más grande y lleno de agua, por cuarenta y cinco minutos. Al enfriar la preparación se ablanda, se desmolda y se baña con un caramelo hecho de azúcar y un poco de papelón.





### Papelón con limón, bebida

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El guarapo de papelón es una bebida tradicional en la región. Para la preparación de esta bebida se pone a hervir una olla de agua con trozos de panela hasta que se disuelvan, luego se retira del fuego, se deja enfriar, se le agrega hielo y limón y queda lista para degustar.

### Asma, receta medicinal

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Ya que se trata de una afección bastante común, la comunidad ha desarrollado y conservado una serie de remedios caseros. Uno de ellos consiste en preparar un té de saúco y granada durante cuatro días, con el fin de desinflamar las vías respiratorias. Otro se bebe durante nueve días seguidos y consiste en licuar tres dedos de sábila, una clara de huevo, el zumo de medio limón y un poco de miel de abeja para endulzar. También es bastante utilizado el jarabe de sábila, el cual se prepara con dos pencas de esta planta licuada con un litro de miel de abejas, seis limones, cinco gramos de pimienta negra, un pedacito de jengibre y una tacita de ron blanco o aguardiente; el preparado no se refrigera y se bebe una copita tres veces al día.

### Busco salado

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Este plato se prepara en cualquier época del año, sin embargo es prioritario durante la Semana Santa para mantener el ritual de no consumir carnes rojas. Su preparación consiste en desalar el pescado previamente la víspera de su preparación. Al día siguiente se lava muy bien, se corta en trozos pequeños y se cocina en agua; al primer hervor se le baja el fuego y se le cambia el agua. En una olla aparte se prepara un sofrito con cebolla, cebollín, perejil, cilantro, ajo machacado, pimentón y tomate. El sofrito se cocina junto con el pescado a fuego lento y se deja hervir por veinte minutos. Se considera que está listo cuando el sofrito se integra al pescado.



### Hervido de gallina

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Es un plato bastante preparado en la localidad, sobre todo los días domingo. En primer lugar se deja hervir agua en un fogón de leña, se le agrega una gallina criolla, criada en casa, apio, papas, repollo, granos de arroz, perejil, cilantro y culantro. Se deja cocinar hasta que la gallina ablanda y el hervido esté espeso y luego se saca la gallina y se pone a asar en las brasas. La carne se acompaña con arroz y bola de plátano, o cualquier otro contorno elegido por los comensales.

### Sarampión, receta medicinal a base de plantas warao

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El cariaquito colorado se utiliza para preparar un remedio que ayuda a sanar al paciente que tiene sarampión. El sarampión, entre los waraos, se considera una enfermedad exótica epidémica que es envidiada a las personas a través

de un *jebu*, es decir un demonio vedido por aire. Para preparar el remedio, la hierbatera macera dos manojos de hojas tiernas de cariaquito colorado en un recipiente con un litro de agua por día. Luego, se procede a hervir durante una hora hasta que el líquido se pone rosado. Se retira del fuego y se deja enfriar. El enfermo debe tomar tres tragos tres veces al día, hasta que los síntomas del sarampión desaparecen. Con esta misma infusión debe bañarse el cuerpo del enfermo cada vez que tome una dosis. El remedio debe ser preparado cada día, pues tiene que tomarse fresco.

### Guaraguara en coco, plato tradicional

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La guaraguara es una de las tantas especies de corronchos de agua dulce que se encuentran en el estado Delta Amacuro y se pesca con redes. Para preparar la guaraguara primero hay que quitarles las víseras y sancochar el pescado. Por otro lado se prepara la leche de coco que se cocina a fuego lento bastante, orégano, pimienta y onoto. Cuando la preparación está lista, se le añade la carne de la guaraguara y se pone a cocinar por espacio de 25 minutos. Este plato se suele acompañar con la bola de plátano.

### Majarete

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Este dulce criollo se prepara, como muchos alimentos, a partir del maíz. Los ingredientes de este postre son: una taza de harina de maíz precocida, dos cocos, cinco tazas de agua, dos tazas de papelón rallado, canela al gusto y una pizca de sal. Para su preparación se extrae la pulpa de los cocos y se licúa junto con el agua tibia. La mezcla se coloca sobre una tela, la cual se cierra para exprimir el bagazo del coco sobre una olla. Se deben obtener seis tazas de leche aproximadamente para mezclarla luego con harina de maíz. Se le añade el papelón, la sal y se cocina a fuego lento por espacio de veinte minutos. Finalmente se deja enfriar para que cuaje y se le espolvorea la canela. Se prepara sobre todo en época de Semana Santa.



### Cuajada o queso fresco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El procedimiento para prepararla es el siguiente: a la leche tibia se le agregan las pastillas para cuajar, luego debe permanecer en reposo durante hora y media, posteriormente hay que remover y taparlo hasta que aumente su contenido y bote el suero, el cual se le retira y se amasa la cuajada añadiéndole sal al gusto. Finalmente se coloca en un envoltorio de hojas de cambur o plátano y se deja en un plato para que tome una forma circular. La cuajada de queso es un complemento de uso común en el desayuno y la cena en Tucupita.

### Gusano del moriche, alimento típico warao

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Estos gusanos se cultivan en las palmas del moriche. Son unas larvas gordas que se comen fritas, hervidas o crudas. A éstas les extraen una sabia dulzona y pegajosa llamada mojobo. Es un alimento rico en preteínas y los guaraunos los comen en las mañanas como energizantes y afrodisíaco.







**Dulce de lechosa**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

En el delta se acostumbra para la conmemoración de la Semana Santa y las fiestas navideñas la elaboración del dulce de lechosa. Su preparación consiste en pelar la lechosa mientras está pintona, luego se corta en tajadas o tiras y se coloca en un envase con agua y un poco de bicarbonato de sodio; se deja en remojo por 15 minutos, esto con el fin de que el fruto se endurezca. Pasado el tiempo se enjuaga y se monta a cocinar, agregándole azúcar o papelón, se revuelve cada cierto tiempo hasta que el fruto se nota algo transparente, entonces se apaga y se deja enfriar para comerlo.

**Velorios y altares de difuntos**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



En los velorios de la localidad los vecinos aportan lo que pueden para los gastos necesarios en comida, bebida, entierros, rezos o novenas; no faltan tampoco los humoristas que diviertan a los dolientes con sus chistes. Las mujeres se dedican a rezar plegarias por el alma del difunto y los familiares se encargan de preparar la comida.

Una vez cumplido el periodo de duelo, se inician los rezos con la colocación de las tumbas fúnebres o altares de difunto, para honrar así la memoria de la persona fallecida durante nueve días, lo cual es conocido como novenario.

Las tumbas fúnebres se fabrican en forma de escalinata de nueve peldaños que representan cada uno un día del novenario. La construcción de las tumbas se realiza de acuerdo a las cualidades, características y profesión del muerto, a lo cual se agregan objetos que distinguieron sus actividades más características durante la vida. Al cabo de los nueve días de rezo se desmonta el altar y la vida continúa con su cotidianidad.

**Chinchorro de moriche**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

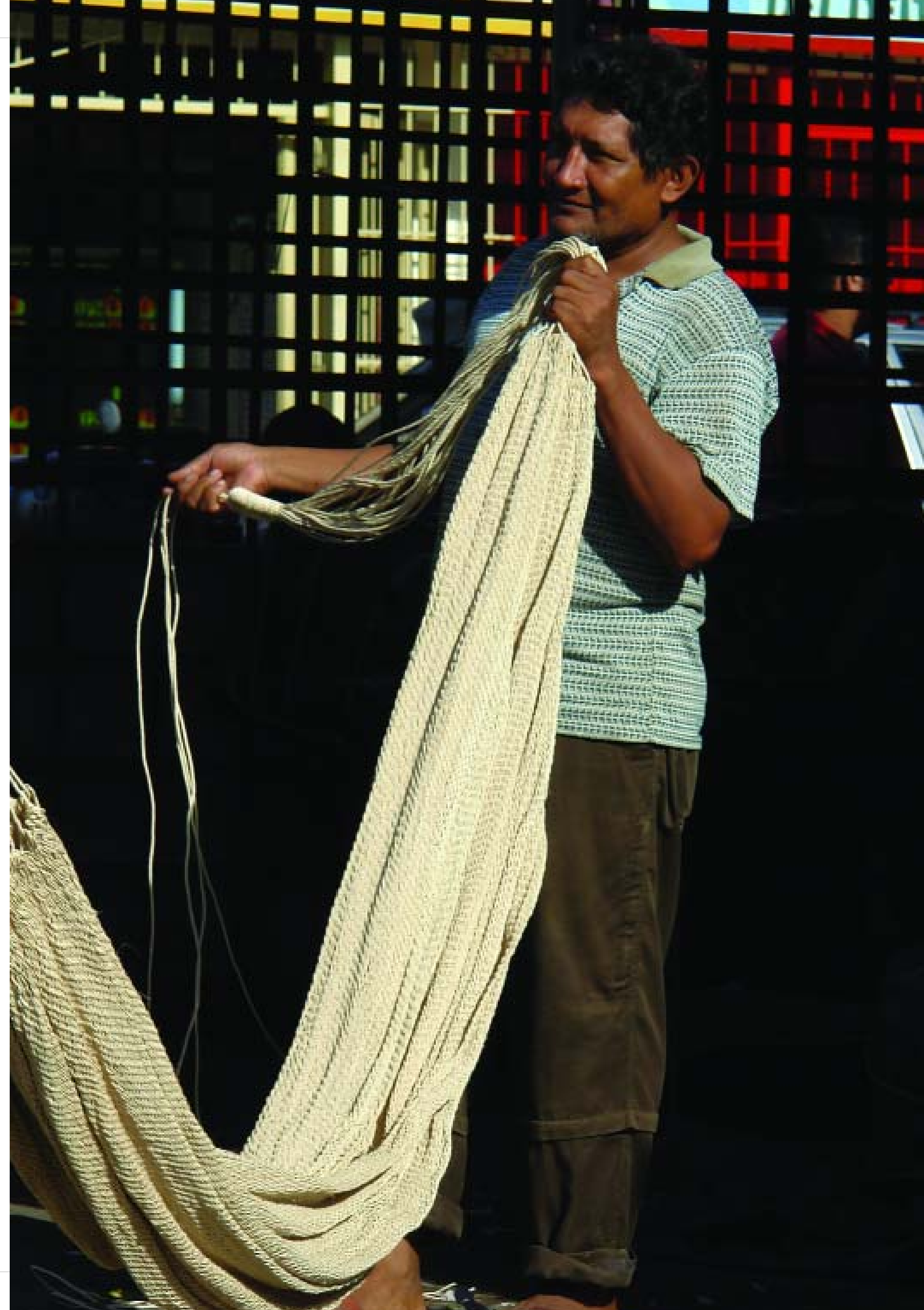


El warao usa la fibra de moriche para fabricar sus chinchorros y para ello emplea una técnica de trenzado sin nudos. Una mujer necesita de 12 a 20 hojas tiernas de la palma del moriche, luego la artesana procede a estirar y torcer las hojas para desplegar los dobleces y extraer la epidermis, de donde se obtiene la fibra con que tejerá el chinchorro.

La mayoría de las mujeres warao prefieren hervir la fibra para un mejor blanqueo. El trabajo del trenzado se realiza en un rincón de la casa donde la mujer coloca cuatro pértigas verticales que semejan un rectángulo.

Las varas de los lados estrechos están conectados con dos cuerdas, de este modo sirve de marco para fabricar el chinchorro. Hay artesanas que colocan estas varas a una altura del piso conveniente para tejer sentadas o tan sólo dos grandes varas lo suficiente altas para estar de pie. El tamaño del chinchorro dependerá de la distancia entre las pértigas. Por último inserta una hilera de cabulleras o cuerdas a una especie de asa que ha hecho en los terminales de la red del chinchorro. Usualmente el warao amarra las puntas de las agarraderas a las cabulleras.

Una persona puede concluir el cuerpo del chinchorro en un periodo comprendido entre 4 y 6 semanas. Estos tejidos waraos son de extraordinaria belleza por su sutileza y precisión en la organización del trenzado. Para este grupo étnico más que un oficio para el comercio es una necesidad espiritual porque el moriche es considerado por ellos el árbol de la vida.





**Parteras y sobadoras**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La humanidad ha preservado la figura de estos dos especialistas de la cultura popular, por el hecho de trabajar con la vida y con la salud. Quizás la única parturienta en no usar partera fue la primera mujer, el resto tuvo la dicha de contar con esa persona que no sólo anima, sino que abre las vertientes para un alumbramiento más familiar y comunitario. Igualmente podemos decir de los sobadores y sobadoras, quienes alivian dolencias de forma efectiva y a veces mágica

**Flujo menstrual excesivo, receta medicinal warao a base de moriche**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

En la preparación de este remedio se utiliza la fruta del palmito del moriche. Se busca una palma con fruto y se corta el racimo completo. Se lleva a la casa y los frutos se ponen en una olla a hervir para que ablanden más fácilmente. Luego se machacan y se les extrae la pulpa de cada fruto. Una vez realiza-

do este paso, se coloca toda la pulpa en una olla y se le agrega un litro de agua. De nuevo se lleva al fuego pero sólo para calentarlo. La paciente debe tomar en dosis de un cuarto de taza, dos veces al día, por una semana. Al mismo tiempo, la mujer que padece de excesivo flujo sanguíneo debe colocarse compresas tibias de este líquido sobre el vientre a efectos de controlar el flujo menstrual.

**Curación del mal de ojo**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La convicción de que el mal de ojo existe se da en todo el continente americano. Al parecer fue traída desde el viejo mundo por los conquistadores europeos. Una vez en América fue adaptada por los indígenas y los afrodescendientes.

No se descarta la posibilidad de que los aborígenes americanos la hubieran practicado durante la época prehispánica.

Se considera el mal de ojo como la obra del demonio, cuyas manifestaciones malignas posee una persona, quien puede servirse de este poder intencionalmente o sin intención, también como producto de la envidia y el rencor.

Se cree que la fuerza maligna se origina del mundo sobrenatural. En la creencia del vulgo hay personas que causan daño a otras personas, animales y plantas sólo con la mirada. Si en ese instante tal persona pronuncia unas palabras de elogio o admiración, el daño aún es mayor.

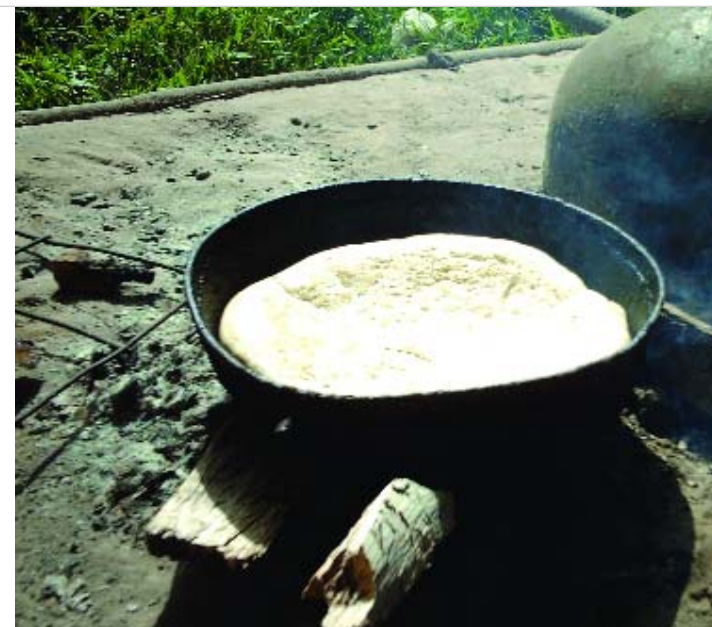
Se dice que las víctimas más sensibles de recibir el mal de ojo son los niños menores de 6 años y mujeres embarazadas. El mal de ojo causa enfermedades y hasta la muerte. Se comenta que este mal puede provocar en sus víctimas los siguientes síntomas: gritos prolongados durante la noche, falta de apetito, diarrea, dolores de estómago, vómitos, apatía y nerviosidad. Los enfermos se pueden curar por medio de ensalmos con plantas. En el poblado de Cocuina, la curandera realiza el ensalme en un día. Comienza rezando la oración al Santísimo Sacramento del Altar. Luego coloca sus manos sobre la cabeza y los ojos de la persona que padece el mal y seguidamente le va haciendo cruces por todo el cuerpo.

Al finalizar el ensalme, el paciente le hace entrega a la oficiante de una vela para que la ofrezca al santo que intercedió y la ayudó a realizar la curación. También algunas curanderas utilizan plantas de ruda y hierbabuena con las que también algunos magos hacen baños.

**Recolección de la miel**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Cocuina y La Florida

Una de las actividades de la economía tradicional entre los waraos, es la recolección de la miel. Esta práctica se pierde en el tiempo de la historia cultural de esta etnia. El árbol por excelencia, en la cual las abejas hacen su panal, es el sangrita. El warao espera que el bosque florezca, esto ocurre durante los meses de diciembre, enero y febrero. Mientras tanto, están atentos y vigilantes de aquellos árboles donde observan que la abeja se introduce por una perforación. Cuando llegan los meses de junio y julio tumban el árbol y lo llevan al caserío, allí cortan ambos extremos del tronco a una distancia de 1 m de cada lado del lugar donde está la colmena. Posteriormente hacen otro corte en forma longitudinal, dejando el panal al descubierto. Colocan entonces debajo del tronco abierto un recipiente y proceden a romper el panal para dejar que éste destile su preciado líquido. Hoy en día utilizan botellas para almacenar la miel.



**Domplina, pan tradicional**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Para prepararla se mezclan dos tazas de harina de trigo, una taza de agua, una cucharada de mantequilla, media cucharada de sal y una cucharada de azúcar; estos ingredientes se amasan con fuerza continua, mientras se agrega harina hasta que la masa adquiere consistencia, es decir, no debe pegarse de la mano cuando se agarra. Una vez en su punto se pone sobre budare o sartén y se deja asar hasta que están listas. Como aderezo se puede poner queso, huevo o cualquier combinación que se desee.

**Pescados típicos**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La mayoría de los peces que se encuentran en Tucupita son de agua dulce, es decir, de río, considerando que por esa zona se desplaza el río Orinoco trayendo consigo una variedad de animales marinos; también hay algunas



especies traídas del mar Atlántico. Destacan el busco, cachamote, caracas, caribe, guaraguara, lau lau, pavón y rayado. Todos estos pescados son preparados de las más diversas maneras, asados, guisados y fritos, dependiendo de la preferencia del comensal.







### Sancocho de pescado

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es un plato común en la mesa de todos los habitantes del municipio no sólo por el hecho de que se puede pescar en las cercanías, sino por su alto poder nutritivo. Es ideal para compartir con otros, bien sea en la playa, río o en la casa. Se prepara con los siguientes ingredientes: en una olla grande se añaden siete litros de agua con tres cucharadas de sal, se coloca a fuego lento. Se agrega ajo, cebolla, ají dulce y cebollín cortados todos bien pequeños; luego se echan las verduras en trozos pequeños en la olla, se añade el pescado al estar blanda la verdura, y se deja hervir por un lapso de 20 minutos, después se agrega el cilantro y el perejil diez minutos antes de apagar. Comúnmente se acostumbra acompañar con casabe o arepa.

### Hallaca

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Es un plato típico navideño en todos los hogares venezolanos. Cada quien la prepara a su gusto y según sus condiciones socioculturales o económicas, de modo que pueden ser vegetarianas, de carne o de pescado. Se sancocha por media hora medio kilo de carne de cochino junto con car-

ne de res y pollo. Se le añade agua, tres cebollas picadas, tres cabezas de ajo, un pimentón, tres tomates, un poquito de perejil, culantro, cilantro, cebollín y algo de sal. Luego se saca la carne y se pica en trozos pequeños. Aparte se pican los aliños, se coloca un  $\frac{1}{4}$  de k de aceituna, un  $\frac{1}{4}$  de k de alcaparras y pasas para ser colocados sobre el guiso antes de envolver. La harina se amasa hasta que toma una textura compacta y suave, combinada con aceite colorado con onoto. Este alimento que ha sido denominado como la multisápida, responde también a los gustos de quien la elabora. Tradicionalmente, su complejo proceso de realización involucra a la familia por entero y de acuerdo a los usos y costumbres locales hay quien acostumbra hacer el contenido más picante agregándole ají o chile.

La hoja de plátano, previamente limpia del día anterior, se extiende, se le unta aceite pintado con onoto, luego se agrega la masa aplanada, encima se le pone guiso, pasas, aceitunas y aros de cebolla, se dobla con cuidado de que no se rompa la hoja, en seguida se le agrega una faja del mismo material para envolver y se amarra con pabito.

Una vez que se coloca la masa sobre la hoja previamente lubricada con aceite onotado, se vierte una porción adecuada de la masa y encima se le agrega el guiso, el garbanzo y se decora con rodajas de cebolla o tiras de pimentón rojo, telitas de tocino, tres o cuatro alcaparras, otras tantas pasas o una ciruela pasa y un par de aceitunas. Luego, se envuelve en la hoja de plátano, se amarra y coloca en agua hirviendo, al menos por cuatro horas. Después de ello, el manjar navideño está listo para ser degustado acompañado de pan de jamón, pernil y ensalada.



### Mazamorra de maíz

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Pocos elaboran este dulce tradicional, aunque en algunos casos se puede conseguir en pueblos y caseríos cercanos a la ciudad. También es posible conseguir algunas dulcerías



que la preparan por encargos y algunas familias que la hacen cuando les provoca. Su proceso es muy sencillo, primero se muelen 18 mazorcas tiernas de maíz, se cuelean y se ponen a cocinar con el agua de dos cocos, se le agrega un papelón, una cucharilla pequeña de vainilla, unos clavos de especia y canela. Después que hierve se le coloca la leche del coco, se mueve hasta que forme una mezcla compacta y se le añade canela en polvo, rociada al momento de servir en platos y bandejas.

### Cachapas, receta de cocina

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para elaborar estas deliciosas tortas se deshoja el maíz, desgrana y muele la mazorca. Dependiendo de la cantidad de masa, se agrega dos cucharadas de sal y cuatro de azúcar. En un envase, se mezclan todos los ingredientes, luego se echa por porciones en un budare bien caliente. Para que no se quemen, deben voltearse constantemente hasta que estén cocidas. Se comen con margarina o mantequilla, jamón y queso, según lo prefiera el comensal.

### Espanto de Pueblo Loco, leyenda

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

La urbanización Andrés Eloy Blanco era conocida anteriormente como Pueblo Loco, nombre puesto por la gente de la comunidad, por las historias misteriosas de la tradición oral como consecuencias de acciones humanas vistas como transgresiones a las costumbres o a la naturaleza de las cosas. Comentan, por ejemplo, de un extraño galope de unos caballos y luego el ruido de unas cadenas arrastradas por alguien invisible. Esta historia es motivada por el suicidio de un hombre que vivía en la calle principal del pueblo. En la actualidad la gente lo escucha en el horario comprendido entre las 3 y 5 de la madrugada.



### Tensión, receta natural

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Una de estas recetas consiste en licuar medio kilo de ajo mezclado con alcohol; si la tensión es alta se aplica en la planta del pie y si la tensión es baja se aplica en la frente. Otra forma de controlar la tensión es diluir un puño de frengosa en un litro de agua hervida, se deja reposar y se ingiere frío.

### Pasteles de carne o queso

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Los pasteles de carne o queso, tradicionalmente conocidos como pastelitos, es un alimento muy común en todo el municipio. La masa de los pasteles se realiza con harina de trigo, levadura, agua, aceite, onoto, sal al gusto y una pizca de azúcar. Estos ingredientes se amasan hasta obtener una textura que no se pegue en las manos y se deja reposar de un día para otro envuelto en plástico para que no se seque.



Para el guiso del relleno se emplea carne molida, tomate, perejil, pimentón maduro, ajo, cebollín, ajo porro y apioespaña en trozos diminutos. Se sofríen los aliños y se agrega la carne molida dejando cocinar estos ingredientes hasta que la carne haya conseguido la consistencia adecuada y en ese momento se agrega una pequeña proporción de arroz y algo de agua.

Se extiende la masa hecha el día anterior empleando un rodillo y se agrega suficiente proporción de guiso o queso según el relleno deseado, se coloca otra capa previamente extendida de masa sobre esta superficie, cuidando de dar forma de media luna, ambas capas se presionan por los bordes y encerrando de esta manera el guiso o queso. Posteriormente se fríen en aceite hirviendo y cuando la masa adquiere un color dorado se retiran, escurriendo el excedente de aceite.

Los comensales suelen acompañar estos pasteles con dos de las más comunes salsas que se preparan especialmente para complementar este plato que son la guasacaca y la salsa picante. La primera es elaborada a partir de aguacate triturado, mezclado con vinagre; la segunda, con ají picante triturado conservado en vinagre con especias.

### Cultivo de café

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para los habitantes del municipio, el cultivo del café es de vital importancia ya que de este rubro, se ha beneficiado tradicionalmente toda la población. Para la siembra del café se requiere de suelos arcillosos, ricos en materia orgánica. Una vez tomada la semilla de la planta, entre los meses de septiembre y octubre, se deja secar al sol, luego se pila, se tuesta y se muele para el consumo familiar o para la venta. Son muchas las familias criollas o indígenas que optaron por crear sus conucos para la siembra de café y otros rubros.



### Empanadas de pescado y de pollo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Preparar una empanada es algo sencillo, primero se cocina el contenido según la preferencia, luego se prepara la masa tratando que quede lo más suave posible, mas no demasiado blanda para que no se pegue ni se rompa al freirlas. Algunas personas le agregan algo de azúcar y yemas de huevo para que la misma se levante cuando se están cocinando. Se extiende la porción en una bolsa plástica y se hecha una cucharada de guiso preparado en la porción de masa aplanada, se dobla sobre sí, y con un envase circular, no demasiado grande, se le da forma de media luna, eliminando así los bordes sobrantes, para luego ir directamente al sartén que contenga aceite bien caliente, allí se fríen por ambos lados y una vez listas, se sacan, se dejan reposar para degustarlas luego.

### Entierro de morocotas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Las historias sobre entierros de morocotas y tesoros, tienen su origen en la costumbre generalizada de las personas que vivieron durante la época colonial y el período republicano, de enterrar o tapiar en las paredes de sus casas, todos aquellos objetos de valor y muy especialmente sus riquezas en morocotas de oro, perlas y diamantes. En torno a ello se fueron creando relatos de espantos y apariciones de animales que custodiaban el lugar donde se hallaba el escondite. Se dice que muchas personas, para evitar el saqueo de sus entierros, lanzaban conjuros en el lugar para impedirle extraer los tesoros a quien osara acercarse.

Si por ventura algún saqueador quería llevarse la riqueza, debía enfrentar a los seres mágicos que estarían cuidando el sitio. Los entierros pueden manifestarse mediante braseros incandescentes o luces que bailan de un lugar a otro. Cuentan los abuelos que los jueves y viernes, a mediodía o a la medianoche, estos tesoros están a flor de tierra listos para que algún afortunado los encuentre. De querer



encontrar un entierro de estos, se debe ir al lugar con una moneda de plata debajo de la lengua y agua bendita. Si logra vencer el espanto custodio sacará el entierro, pero no debe romper la múcura o abrir la bolsa de cuero de inmediato ya que el óxido de los metales podría envenenarlo.

### Úlceras cutáneas, medicamento warao a base de la planta mangle rojo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El mangle rojo se usa entre los warao para preparar un remedio que cura las úlceras cutáneas. La elaboración de este medicamento se realiza de la siguiente manera: se colocan las raspaduras de la corteza del mangle en una olla con agua y se dejan reposar por media hora. Luego se amasan las raspaduras, se dejan macerar por una hora o más y el remedio estará listo para usarse. En los niños, es preferible calentar el remedio. El tratamiento se efectúa bañando las partes afectadas del cuerpo con esta ablución. Los niños deben bañarse completamente, tres veces al día, con el remedio hasta que las lecciones cicatricen. Hay madres que también dan de beber este remedio a sus hijos para acelerar la curación.

### Chicha criolla

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



A parte de la chicha andina, que es una bebida fermentada elaborada a base de agua, panela de papelón, maíz, conchas de piña y clavos de especias, muy común en la región de los Andes, existe una versión que es la chicha criolla, muy común en todo el país y que también se consume con profusión en el municipio Tucupita. Se hace con maíz amarillo pilado, arroz o incluso con harina de maíz precocida. Se hierve un kilo de harina de maíz en cualquiera de sus modalidades o el arroz en dos litros de agua por más de media hora. En una olla aparte se diluye una panela de papelón colocándolo a hervir con canela y clavo de espe-

cias hasta obtener el guarapo de papelón. El maíz o arroz se retira del fuego y se mezcla con el guarapo, luego se licuan o ciernen para obtener esta espesa bebida que se deja reposar y se sirve fría.

### Erisipela, receta tradicional warao

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La erisipela es una enfermedad contagiosa de la piel bastante común en Venezuela. Produce fiebres altas en las personas contagiadas. Se manifiesta con hinchazón en las piernas y aparecen puntos rojos. A menudo los enfermos están convencidos de que el mal fue puesto por alguna persona que tiene envidia. Por tal razón, los remedios caseros sólo sirven cuando el curandero ensalma al paciente de manera apropiada. Los ensalmes los realiza una curandera y los efectúa por espacio de 7 días continuos. Durante esos días, mientras ella reza oraciones tradicionales, va colocando los 5 dedos de su mano y haciendo cruces en la parte afectada de la persona enferma. El rezo consiste en un Padrenuestro a la Santísima Trinidad para que interceda en la curación del paciente, el Credo y Avemaría. Cuando la erisipela ya ha producido llegas, la curandera extrae el zumo de la planta denominada yerbamora y la coloca en la herida del enfermo.

Como retribución a su mejoría el paciente le hace entrega a la curandera de una vela para que, al finalizar los ensalmes, la encienda encomendándosela al santo al que le pidió por su curación.

### Funche, plato tradicional

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Este es un plato típico para el desayuno o para la cena que se prepara a base de harina de maíz precocida. Se pone a hervir el agua, cuando está a punto de ebullición, se va colocando lentamente el polvo de harina mientras se va revolviendo evitando que se empelote. Una vez seco se vierte la pasta sobre un plato, se coloca mantequilla o margarina y queso antes de servirlo en porciones. Aunque es un plato sencillo requiere de concentración y velocidad práctica porque de lo contrario existe el riesgo de que quede crudo, empelotado o quemado.





### Carato de mango

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es una bebida tradicional que se prepara entre los meses de abril y agosto cuando la producción de mangos es abundante. Se utiliza en las celebraciones de santos, en las celebraciones comunitarias y en los hogares para refrescarse después del almuerzo. Quien quiera prepararla debe poner a hervir cinco mangos verdes como mínimo, los cuales se hierven hasta que ablanden, luego se desconchan y se extrae la pulpa con una cucharilla, este contenido se licua con azúcar, se deja enfriar o se le colocan cubitos de hielo para consumirla helada.

### Mitología warao

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



El warao acostumbra a educar a su gente a través de las conversaciones, las cuales se generan después de la jornada diaria. Cuando regresan con sus canoas todos se reúnen en la cocina y comienzan a contar. La palabra es su escuela y su pasado. Cuentan que la tierra se formó como un disco, el cual flota en medio del mar inmenso. Cielo y mar se unen para formar una gran campaña. Por eso llaman a la tierra *obvia*, que significa *aquello rodeado de agua*. Creen que la lluvia es el producto de filtraciones a través de la capa celeste. Dicen que en un diluvio, un pedazo de tierra que estaba unido a la de ellos, se separó y se alejó bastante; ese pedazo de tierra es ahora Trinidad. Allí vivía un mono el cual se quedó en el delta, y que como era músico comenzó a tocar el violín y cada vez que lo tocaba nadie podía parar de bailar. Cuando el tigre se enteró de eso quiso co-

mérselo, pero el mono como último deseo le pidió tocar el violín, al hacerlo el tigre comenzó a bailar y ya no pudo detenerse. Debido a esta astucia no fue depredado por el felino, de allí que los waraos gusten tanto del baile, y por eso construyeron el violín warao.

En las historias waraos los personajes son diversos, pero el mono es común, como el moriche, porque de ellos se alimentan. Cuentan la historia de veinte waraos que andaban de cacería y se toparon con unos monos arahuacos. Al verlos los cazaron y se los comieron, después de esto continuaron la marcha, a excepción de uno que por estar herido no pudo continuar. El abuelo arahuaco, al verlo solo, le preguntó. -¿Cuántos son tus amigos? Cuando éste le respondió, le pidió que lo esperaran allí al día siguiente para conversar. Los waraos hicieron como les fue solicitado. Al día siguiente un grupo de monos los cazaron y los mataron. Pero sucedió que el herido, por astucia, se había convertido en lagartija y al ver lo que había hecho el abuelo y los suyos, buscó a su gente y, entre todos, acabaron con los monos arahuacos. Es por eso que desde entonces los cazan para su dieta diaria en memoria de aquella ocasión.

Para los waraunos el astro lunar es su diosa, la que los guía en sus tareas cotidianas. A ella le piden ante las tormentas y las crecidas de ríos y para los frutos en las cosechas. Motivo por el cual su calendario es lunar y no solar.



### Comidas típicas de los waraos de Paloma

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

El alimento primordial y sagrado del warao es el moriche, de hecho es considerado como el árbol de la vida; es como el maíz para los pueblos andinos y del sur. Sin embargo se destaca en este registro todo aquello que le es adicional. Ejemplo de ello es el arroz, el cual lo suelen combinar con algunos sobrantes del moriche y con restos del cuerpo del manatí o del arahuaco. Uno de los postres preferidos es el gusano de la palma del moriche, el cual es de unos 8 cm, y es rico en proteínas; acostumbran comerlo frito, asado o crudo. También gustan de comer huevos de tortuga, gallinas, cochino frito, báquiros, iguanas, cangrejos, palmito de moriche y frutas, yuca y ocumo. También la pulpa de las frutas la dejan remojando por más de una semana en el barro a orillas del río y luego las comen. Las semillas de las frutas las endulzan con miel para preparar dulces.



### Suspiros

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Se trata de una deliciosa golosina muy apreciada por su suave textura. Se dice que el nombre de este dulce proviene del hecho de que una vez en la boca se disuelve desapareciendo rápidamente. Se prepara con dos tazas de azúcar, siete claras de huevo y ralladuras de cáscara de limón. Se baten vigorosamente los ingredientes hasta obtener una crema blanca lo suficientemente rígida como para que forme un bulbo con pico al verter una porción de la mezcla con una cuchara. Se cubre una bandeja con papel parafinado o con mantequilla y harina; se precalienta el horno a 250° C° y con la ayuda de una cuchara se van vertiendo pequeñas porciones en la bandeja, formando pequeños conos que le dan su forma característica a este vaporoso dulce y cuidando de separarlos lo suficiente como para que no se peguen y formen una masa compacta. Se llevan al horno por 20 minutos al cabo de los cuales ya están listos para ser degustados. Algunas personas agregan colorante vegetal a la mezcla, de lo contrario el suspiro queda de una tonalidad blanca parecida a la nieve.

### Arroz con coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Existen muchas merenderas que lo elaboran. Es reconocido como un dulce típico de la región. Se prepara de la siguiente forma: se rallan dos cocos, se licuan con el agua de coco. Se añade un kilo de arroz con papelón rayado, medio kilo de azúcar, canela en polvo, se cocina a fuego lento sin que se pegue por espacio de una hora y se apaga.

### Lau Lau, plato tradicional

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El lau lau es uno de esos peces de los más costosos de Tucupita y que se vende en los mejores restaurantes de la ciudad. Se corta por la mitad y se extraen completamente las vísceras, luego se deja hervir sin que esté cocido completamente, se sacan las espinas y posteriormente se condimenta con aliños y aceite hasta que quede seco. Se sirve con arroz y tajadas o ensaladas.



### Diarrea, receta tradicional

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



En Venezuela, el palmito o manaca se concentra en el sur del estado Amazonas, en Guayana y en las zonas de Guayo y Winikina. Esta planta crece en grupos de más de veinte palmas y se las reconoce fácilmente por tener dos racimos de frutas redondas, pequeñas y rojizas. Se emplea el palmito para tratar varias enfermedades como la diarrea, lombrices, heridas, sarna, tos, monorragia y sarampión. Es común que la hierbatera busque la planta y si no puede cortarla busque al marido para que la ayude. En el caso de la diarrea se combate con un trozo del tallo del palmito y un puñado del fruto los cuales se dejan hervir por espacio de veinte minutos, al cabo de los cuales, se apaga y, una vez frío, se da a tomar tres veces por día.







### Infusiones medicinales

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La sabiduría ancestral ha dejado un cúmulo de recetas medicinales a base de plantas, las cuales han sido practicadas por la humanidad de generación en generación. Todos los pueblos del mundo han hecho uso de este recurso natural para aliviar sus dolencias; Tucupita no escapa a esta manifestación. Es por ello que agrupamos aquí varias recetas, ofrecidas por la comunidad como donación patrimonial a la cultura del país y del mundo.

La infusión de *brezo* para corregir las dolencias renales. Consiste en hervir durante quince minutos unas ramitas floridas frescas en un litro de agua, luego se cuela y se toma una tasa después de cada comida por quince días. La combinación de *ben* y *alelí*, junto con *escoba negra* y el vástago o la médula de cambur manzano o plátano, para aliviar las afecciones del hígado y el riñón. Se deja hervir por una hora y luego se apaga y se deja reposar antes de tomar. El agua de quina se prepara también triturando esta corteza ya seca. Se frota sobre el cuero cabelludo para evitar la caída del cabello; disuelta en vino, es recomendable para la digestión. Para los niños que comen tierra, se hierve la primera leche de una vaca o mujer recién parida y se les da de tomar al bebé; asimismo se prepara un vaso de agua con arcilla roja cernida, la cual se deja al sereno y se da de tomar por tres días seguidos. También, para combatir los parásitos o amibiasis, se les da de beber un preparado a base de *pasote*, *hormiguera* o *paico*. Un brebaje hecho con vástago o médula de cambur hervido con una cucharada de miel y limón, sirven como laxante para limpiar los intestinos. Para curar el hígado se prepara un té a base de *cadillo de perro seco* y molido. Para la artritis y el reumatismo se colocan dos pencas de *sábila*, *bejuco cadena*, *mato real* y con-

*cha de quina* en tres litros de agua, se dejan hervir con un pedacito de papelón y se toma en la mañana y en la tarde. Para la diabetes se hierve un gancho de hierbabuena con media cebolla y se bebe en dosis pequeñas.

Las dolencias del cuerpo se mejoran con un bebedizo hecho de raíz de *escorcionera*, concha de quina, raíz de granizo, raíz de *pitón*, berro y aguardiente; todos los ingredientes se mezclan y se entierran por un mes para beber luego una copita diaria. La infusión llamada *sábila* en ponche es recomendado para cuando se sopechan lombrices, y consiste en licuar tres dedos de cristal de *sábila*, una cucharada de miel, tres granos de pimienta negra, jengibre y un limón maduro; se toma en ayunas por espacio de treinta a cuarenta y ocho días. Para laxar se prepara una infusión a base de *saúco*, *amapola* y *hierbabuena*.

Para curar la esterilidad en las mujeres se suele preparar un jarabe que consiste en triturar un poco de *altamiza* con vino pasita y luego hervir en dos litros de agua con canela, semillas de cilantro, anís y miel. Para estimular el apetito se hierve una taza de agua con tres hojas secas de laurel. Con los tallos secos de la llamada cola de caballo, puestos a hervir durante media hora y aplicados con una gasa se remedian las hemorragias nasales. Para los dolores menstruales se ingiere un té hecho con una mezcla de tres cogollos de *ruda* hervida con miche y aceite de comer. Las infecciones vaginales se curan con lavados a base de *llantén*, *cardoncillo negro*, *amapola amarilla* o *clavel muerto*.

Para estimular la leche materna se prepara uno a base de *hinojos* y *cogollos de rabo de ratón* y se bebe durante nueve días. Cuando la diarrea tiene sangre se consume el bebedizo llamado flor de rosa, el cual se prepara con el árbol de este nombre que crece en la montaña y se prepara justo antes de que la flor salga. Para incrementar la leche materna simplemente se bebe leche de cabra con resina. La impotencia masculina se remedia con un preparado licuado de medio kilo de cebolla morada, tres cabezas de ajo y un vaso de agua con un toque de limón; para esta disfunción también se ingiere uno hecho con zarza parrilla ra-



íz de ortiga, jerilla, bejuco cadena y caña de india; todos estos ingredientes se trituran en un mortero, se hierven en un litro de agua, se endulzan con miel o panela de papelón y se toma durante dos días.

La infusión de naranja es utilizada tanto para recuperar el apetito como para calmar la tos; la preparación consiste en hervir la cocha de la naranja, se cuela, se deja enfriar, se le agrega azúcar y se toma una taza antes o después de cada comida. Para calmar los nervios le añade una hoja de tilo a esta bebida.

### Chaure, ave que anuncia desgracias

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

El chaure es un ave de hábitos nocturnos que en cualquier momento puede sobrevolar por encima de una casa. Se cree que el chillido de esta ave anuncia la muerte de cualquier familiar o persona cercana a aquel que la escuche. Si esta ave, durante su recorrido por encima de las casas, llegase a emitir sonido alguno, las personas de ese poblado y en especial, los dueños de la casa por donde el ave chilló al pasar, deben persignarse diciendo: *Ave Maria Purísima*, o si no deben gritarle groserías, para que éste se aleje o se calle. De tal modo, con esas palabras de rechazo hacia el ave, se ahuyentará el mal.

### Bollitos de maíz

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para prepararlos se necesitan doce mazorcas de maíz tierno, tres cucharadas de mantequilla y sal y azúcar al gusto. Una vez peladas y desgranadas las mazorcas y molidos los granos de maíz, se mezclan con los demás ingredientes. Aparte se lavan las hojas del jojoto y se va envolviendo los grupos de bollo de masa. Los bollitos se amarran y se hierven por aproximadamente treinta minutos. En el momento de servir, los bollitos de maíz tierno se acompañan con mantequilla y queso.



### Delicada de guayaba

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Se trata de una merienda muy común por el fruto que es abundante durante todo el año. Se pelan las guayabas, se dejan hervir durante media hora en un litro de agua, luego se agrega algo de azúcar y listo. El manjar se coloca en un envase antes de que enfríe. Se come solo, con pan o con galletas.

### Bola de plátano

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Las bolas de plátano se elaboran con seis plátanos verdes, dos plátanos pintones y sal al gusto. Las frutas, previamente peladas y cortadas en trozos se sancochan en agua por quince minutos aproximadamente. Una vez fuera del agua y ya reposados, se pilan los plátanos hasta que se despegan del pilón, se mezclan y se forman bolas pequeñas con ellos.



### Brujas y duendes, leyenda

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Tradicionalmente se dice que las brujas son mujeres dedicadas a la práctica de las artes de magia negra para su beneficio particular y para desgracia de los demás. Según se cuenta, salen todas las noches a volar desnudas bajo la forma de grandes pájaros negros y durante sus vuelos nocturnos, se desplazan perturbando el sueño de las personas y fastidiando a los caminantes. Se dice que a veces las han sentido haciendo ruidos siniestros sobre los techos de las casas. Según la tradición oral, las brujas se esconden en árboles, desde donde importunan a los viajeros con sus macabras carcajadas. Tiempo atrás, las madres llevaban a sus



recién nacidos a que les echarán agua, para que las brujas no se los llevaran. Se cuenta que cuando un ave grande y negra ronda por los tejados, se le debe lanzar sal, mostaza o agua bendita, si es una bruja, al hacer alguna de estas cosas, caerá desnuda en su forma humana. Si en cambio, se siente que el ave negra ha aterrizado en el techo y se sospecha que es una bruja, hay que gritarle *Venga mañana por sal y café*. La persona que al día siguiente llegue a la casa para pedir alguno de esos productos es la bruja. Se habla también de los duendes, que son espíritus diabólicos que seducen a los y hacen que se lancen por precipicios causándoles la muerte.

### Pulpa y jugo de tamarindo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Se prepara un kilo de tamarindo, se le saca la semilla y la pulpa se amasa con azúcar hasta que ésta quede diluida, luego se envuelve en papel celofán o transparente. También se acostumbra preparar el jugo de tamarindo dejando remojar la pulpa con todo y semilla, luego se revuelve, posteriormente se cuele, se coloca azúcar y queda listo para beber en las tardes de sol ardiente.

### Copra del coco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Este es un procedimiento que implica la recolección de la pulpa del coco seca. Se procede a recolectar el coco tanto del suelo como aquellos que aún están en los racimos de la palmera. Los que aún están en la palmera son tumbados con un instrumento denominado engarretadera. Una vez amontonados son trasladados a los sacos hasta el lugar donde se ponen a secar. El procedimiento de secado del coco consiste

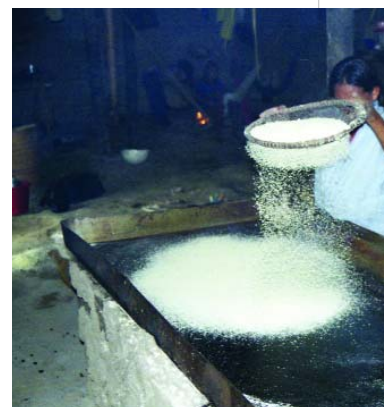
en: quitarle la concha, extraerle la pulpa y cortarla en trozos grandes. Por último se colocan al sol de 6 a 8 días hasta tener una coloración azul cristalina. Al estar secos se entregan a las fábricas para ser utilizados como materia prima en la elaboración de aceites y jabones.

### Casabe

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es uno de los alimentos fundamentales en la dieta de la mayor parte de las culturas indígenas que habitan no sólo en el delta sino también en el resto de Venezuela. 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 producción de este alimento está asociada en las culturas indígenas a la feminidad. Para elaborar el casabe se requiere de 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 lajas 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 lo 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. El líquido que suelta 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. Es el acompañante ideal de las sopas, pescado frito y chicharrón.

### Tirón, dulce típico

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es un dulce característico de la región nororiental. Se prepara con una panela de papelón o dos tazas de azúcar, una taza de agua, cuatro cucharadas de mantequilla, media cucharadita de extracto de vainilla, anís, menta o cáscaras de limón verde y según el gusto se emplea también colorante rojo. Para prepararlo se coloca la mantequilla, el agua y el azúcar o el papelón en una olla a fuego moderado, revolviendo con una paleta de madera hasta que



la mantequilla y el azúcar o el papelón se disuelvan. Se sigue cocinando a fuego lento sin revolver hasta que esté en su punto, ello se sabe cuando al echar unas gotas de la mezcla en un vaso con agua fría, éstas forman una hebra suave quebradiza. Luego se vierte la melcocha sobre una bandeja o mármol engrasado, dejando que se enfríe lo suficiente para manejarla, agregándole por gotas la vainilla o menta y colorante vegetal. Con las manos untadas de mantequilla, se estira la melcocha, se dobla y se vuelve a estirar torciéndola hasta que quede cremosa y casi sólida. Después se corta en trozos haciendo pequeñas barras largas que se envuelven en papel.

### Catalinas blancas y negras

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La cuca o catalina es un pan semidulce que se prepara con papelón, la negra; y con azúcar la blanca. Se hace la masa de harina de trigo, se le agrega huevo, leche, papelón, canela y vainilla, luego se revuelve hasta que la masa está como para torta, se separa por porciones en una bandeja y se introduce en el horno por media hora. Luego se sacan y se degustan tibias o frías, con café o chocolate.



### Pasote, receta tradicional contra los parásitos

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Esta sencilla planta se considera noble y poderosa por su poder para eliminar en niños y adultos los parásitos. Se encuentra en las costas de Colombia y Venezuela. Mientras que en nuestro país recibe el nombre de pasote en el vecino país se le conoce como hierbasanta. Se dice que también cura la anemia tropical, saca los parásitos del intestino, combate con eficacia las indigestiones y la disipa. Se prepara una infusión con esta planta y se debe beber fría en la noche para que tenga mayor efecto en los niños.





### Tarkarí de chivo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Para preparar este plato se requiere chivo cortado en presas; 1 k de papas peladas y cortadas; 1 k de tomates cortados en cuadros pequeños; seis ajíes dulces picados; 1 k de cebollas cortadas en cuatro partes; una cabeza de ajo machacada; una cucharada de curry; jugo de dos limones; media cucharada de pimienta negra recién molida; sal al gusto y media taza de aceite vegetal. El primer paso en esta receta es limpiar las presas de chivo con el jugo de limón y luego con agua. Después se sazonan con sal, pimienta y curry y se dejan remojando por una o dos horas. Pasado este tiempo se fríen los trozos por diez o quince minutos hasta que doren. Luego se añaden la cebolla, el ajo, el ají y el tomate. Se añade agua a la olla y se deja cocinar por media hora. Luego se destapa, se agrega la sal y se cocina el chivo por cuarenta minutos más. Al cumplirse este tiempo se agregan las papas y se deja cocinar el tarkarí por veinte minutos.

### Candela de Matapalo, leyenda

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Santa Cruz

Dice la gente que hace mucho tiempo, por el caño Tucupita, al frente de la comunidad de Santa Cruz, un bote de pasajeros, proveniente de la isla de Trinidad, chocó contra un árbol, denominado *matapalo*. Todas las personas murieron al instante. Meses después, algunos pobladores que transitaban por el sector, se percataron que del tronco solía un fuego con grandes llamas. Decidieron volver al día siguiente pero observaron que el fuego ya no estaba y no había rastros de su presencia anterior. Los vecinos del poblado de Santa Cruz, decidieron cortar el árbol de matapalo. Hacia la madrugada, se observaba una cortina de humo proveniente del árbol cortado, se escuchaban gritos de lamentos y de pronto apareció un ave fantasmal que buscaba posarse sobre la cabeza de los transeúntes. Aún en nuestros días, existen personas que aseguran ver tal acontecimiento.

### Procesamiento de la fibra de moriche

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El moriche es una planta de palmas muy largas que cuelgan flexiblemente de la que se obtiene una fibra elástica y resistente que es empleada para tejer bolsos, tapetes, cestas, servilletas, hamacas y adornos o agarraderas para los instrumentos de labranza.

La mujer se encarga de recolectar los cogollos de la palma de moriche, cuyo nombre científico es *aurita flexuosa*, que ha sido previamente tumbada por el hombre, en caso de que sea demasiado alta para la mujer, para así obtener la fibra. Seguidamente esta fibra pasa por varios procedimientos: la artesana estira y tuerce las hojas para desplegar los dobleces y extraer la epidermis separando los plegamientos que semejan un acordeón; se cocinan las hebras y se dejan en remojo por 3 ó 4 días para obtener la blancura; después que las fibras han hervido se lavan y se ponen a secar al sol para comenzar la operación del enrosco de la fibra. Cada fibra es aproximadamente del grueso de un papel, osea 3 mm y cerca de 1 ó 2 m de largo. Algunos puñados de fibras se tiñen con tintes artificiales o naturales. Las artesanas utilizan esta materia prima para la confección de diversos tipos de cestas, portabebés y para la fabricación de los chinchorros.



### Fororo, atol de maíz tostado

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Este atol no sólo es tradicional en el municipio sino en muchas regiones del país. Se trata de un plato elaborado a base de maíz tostado. Una vez desgranado el maíz debe ser tostado en un caldero bien caliente, revolviéndolo constantemente con una paleta de madera, hasta que esté bien

dorado. Una vez que enfríe se muele en un molino de mano para obtener la harina. Ésta va a cocción con agua y leche según la preferencia del comensal y se revuelve constantemente hasta obtener una masa de consistencia espesa que se endulza con papelón y se vierte en platos. Se consume caliente o a temperatura ambiente. Es un alimento elaborado sin aditivos químicos. La harina de fororo también suele ser mezclada con leche fría y azúcar o en café con leche.

### Churruncho, dulce tradicional

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Guasima

Este dulce típico se obtiene de la leche de la vaca cortada, la cual se deja reposar hasta el día siguiente. Previamente se prepara un melado con papelón o azúcar. Al suero dejado por la panza se le agrega canela, azúcar y clavo especia y se remueve constantemente con una paleta de madera y se deja hervir a fuego lento durante 20 minutos aproximadamente; cuando ya está listo, se coloca en un recipiente y se deja enfriar. Este dulce se prepara durante todo el año, especialmente en Semana Santa y en otras manifestaciones colectivas en las que pone a la venta en los espacios públicos.



### Pabellón criollo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Plato tradicional venezolano que combina carne mechada, arroz blanco, caraotas negras y tajadas de plátano. El primer paso para su elaboración es la cocción de las caraotas. Éstas se deben lavar y remojar por una noche entera, luego deberán ser sancochadas con la misma agua en que fueron remojadas más un poco de agua fresca. Ya blandos los granos se sacan del agua y se les añade un sofrito de aliños diversos —cebolla, ají, tomate, ajo, pimentón, entre otros— picados finamente. En cuanto a la carne se debe hervir un trozo de falda de res en abundante agua con vinagre, comino y aliños verdes, especialmente cilantro. Cuando la carne esta blanda se saca del agua, se esmecha y se vuelve a colocar en el agua; aparte se pican aliños y se sofríen con sal al gusto. Ya listos, se añaden a la carne y se mantiene en el fuego hasta que el caldo merme. Para la preparación del arroz, se debe hervir agua con un punto de sal, al estar en ebullición se le agrega el arroz bien lavado, con todos los aliños picados. Se cocina a fuego lento hasta que afloje bien el arroz. Por último para preparar las tajadas se deben pelar y cortar a lo largo varios plátanos maduros, estas tajadas se freirán en aceite bien caliente hasta que queden doradas. Si se desea se coloca queso rallado por encima de la comida y se sirve.



### Apamate, receta tradicional contra la picada de alacrán

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El apamate es un árbol que crece en las lomas y en las tierras bajas. Se distingue por sus hojas grandes. Como planta medicinal sirve para curar la diarrea y la picadura de alacrán. La corteza de la planta se tritura primero en un pilón y después se deja hervir hasta que el agua queda negra. Para el tratamiento de los niños con diarrea, se debe dejar que tome un vaso del líquido, luego se baña con el resto por varios días. En el caso de picado por un alacrán, debe beber cuatro veces por días para evitar las convulsiones y la posible muerte.

### Ánimas benditas del purgatorio, leyenda

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La comunidad cree que las ánimas son espíritus de difuntos que se encuentran en pena por no haber cumplido su ciclo de vida, o por no haber muerto adecuadamente. Por este



motivo son almas que andan a la casa de iluminación parte de devotos particulares que responsablemente deben encender una vela diaria por el descanso de su alma; de romper ese compromiso, la gente que se hace devota a ellas por algún favor concedido, se expone a ser perturbada por las ánimas.

En este sentido cuentan algunos pobladores de Tucupita haber padecido algún mal por esto. Unos de los devotos dice que se le olvidó prenderle la vela una noche y que primero sintió como si le movieran la hamana donde acostumbraba a dormir y como no hizo caso, lo echaron al piso. Entonces se tuvo que levantar a tocar la puerta de un vecino para que le prestara una vela, después que la encendió pudo dormir en paz. Una señora cuneta la historia de su hijo que era muy mujeriego y que siempre salía a media noche. Se llamaba Antonio Cruz. Un día mientras volvía en la madrugada vio un grupo de personas todas vestidas de negro y cargando un ataúd, mientras rezaban el Rosario. Le pareció tan curioso aquello que se le ocurrió seguirlas y preguntarles a quién llevaban allí, enseguida, como respuesta, le dijeron *Llevamos a Antonio Cruz, que ha muerto anoche*. Al escuchar su nombre, corrió despavorido hasta su casa y tocó agitadamente; cuando su madre le abrió, cayó desmayado sobre sus pies. Desde entonces no anduvo más nunca de noche y siempre prendía velas a las ánimas benditas del pugariorio

## Mondongo

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Los ingredientes requeridos para la elaboración de este tradicional plato son comunes en toda Venezuela, y son básicamente panza, patas de res, sal, cebolla, ají, ajo, pimienta, verduras, topocho y plátano. La sopa de mondongo se prepara de la siguiente manera: se lava la panza y las patas de res cuidadosamente y se introducen en una olla con agua para ablandarlos. Luego se le

introduce al caldo los aliños previamente cortados y freídos, de igual forma se pican las verduras en pequeños trozos y se le agrega a la olla junto con un plátano maduro y sal al gusto. Luego que están blandas las verduras se baja del fuego y se deja reposar.

## Gel contra la gripe, receta medicinal

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Según la comunidad, es común en el municipio, para combatir la gripe, aplicar la fricción de aceite alcanforado para calentar los bronquios. Para preparar el medicamento se requiere de *eucalipto, toronjil, limoncillo, malojo, hierbabuena*

*na y albahaca*. Se mezclan luego con un pote de vaselina neutra y cuatro panelitas de alcanfor molido. Todo esto se pone en baño de maría dentro de una vasija de barro o pelitre por espacio de veinte minutos y se remueve muy bien para que las plantas suelten el jugo. Se le añade una cucharada de trementina y finalmente se cuele. Con el gel levemente tibio se fricciona pecho y espalda, lo cual se cree mejora la respiración y calma la tos. También alivia dolores musculares y picadas de insectos.

## Moriche, árbol de la vida

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Este recurso vegetal es para el pueblo warao el árbol del que proviene la humanidad. Todo ha nacido de su maravillosa estructura. Es por eso que esta planta no sólo es una especie vegetal de ascendencia divina sino que también representa el sustento y la salud de este grupo étnico venezolano.

De este árbol los waraos hacen pan, vino, bebidas refrescantes y medicamentos que los curan de todas las dolencias que afectan su salud producto, según ellos, de las fuerzas negativas espirituales.

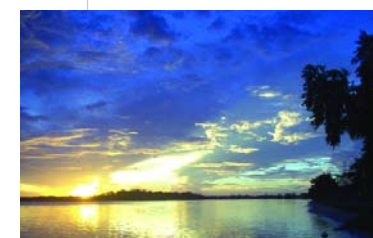
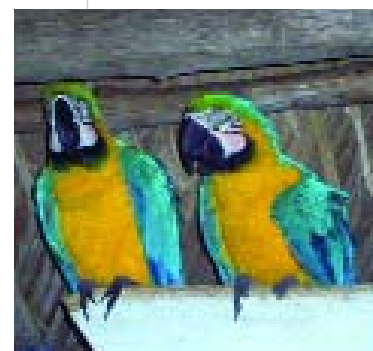


## Fauna del municipio Tucupita

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La fauna del delta del Orinoco guarda estrecha relación con la de la región guayanesa, amazónica y llanos circundantes. Entre los mamíferos los más abundantes son los



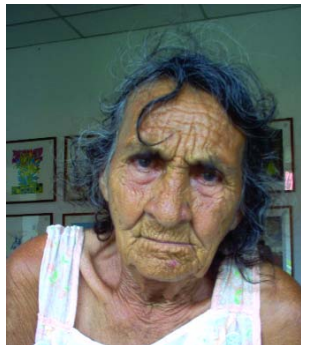
murciélagos que abarcan un centenar de las 190 especies de mamíferos, integrando las noventa especies restantes 12 de marsupiales que son aquellos mamíferos cuyas hembras dan a luz prematuramente e incuban sus crías en la bolsa ventral en donde están las mamas y también son llamados didelfos, entre ellos el rabipelado; 12 especies de primates o mamíferos de organización superior, plantígrados, con extremidades terminadas en cinco dedos provistos de uñas de los cuales el pulgar se opone a los demás dedos por lo menos en los miembros torácicos como el mono viudita, el mono cariblanco, el mono capuchino del Orinoco y el mono araguato; 9 especies de edentados; 16 de carnívoros; 33 de roedores; 2 de lagomorfos que son mamíferos semejantes a los roedores de los que se diferencian por poseer dos pares de incisivos superiores en lugar de uno, por ejemplo el conejo; 1 de perisodáctilo 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 como el tapir; 4 ó 5 especies de artiodáctilos que son aquellos mamíferos ungulados cuyas extremidades terminan en un número par de dedos de los cuales apoyan dos en el suelo que son simétricos y comprende a los paquidermos y a los rumiantes. También hay una especie de cetáceos que son mamíferos con forma de pez gran tamaño que tienen aberturas nasales en lo alto de la cabeza por las cuales sale el aire expirado y tienen los miembros anteriores transformados en aletas sin los posteriores y el cuerpo terminado en una sola aleta horizontal que es la tonina. Las aves tienen un mayor número de especies dentro de los vertebrados superiores del estado Delta Amacuro, conociéndose 674 especies de aves que constituyen más de la mitad de todas las especies conocidas en Venezuela. Entre los anfibios existen 60 variedades entre los cuales los anuros son la mayor parte. Hay 4 especies de loricados que son caimanes y babas, 15 especies de tortugas, 50 especies de serpientes y de 25 a 30 especies de matos y lagartos, entre otros.

murciélagos que abarcan un centenar de las 190 especies de mamíferos, integrando las noventa especies restantes 12 de marsupiales que son aquellos mamíferos cuyas hembras dan a luz prematuramente e incuban sus crías en la bolsa ventral en donde están las mamas y también son llamados didelfos, entre ellos el rabipelado; 12 especies de primates o mamíferos de organización superior, plantígrados, con extremidades terminadas en cinco dedos provistos de uñas de los cuales el pulgar se opone a los demás dedos por lo menos en los miembros torácicos como el mono viudita, el mono cariblanco, el mono capuchino del Orinoco y el mono araguato; 9 especies de edentados; 16 de carnívoros; 33 de roedores; 2 de lagomorfos que son mamíferos semejantes a los roedores de los que se diferencian por poseer dos pares de incisivos superiores en lugar de uno, por ejemplo el conejo; 1 de perisodáctilo 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 como el tapir; 4 ó 5 especies de artiodáctilos que son aquellos mamíferos ungulados cuyas extremidades terminan en un número par de dedos de los cuales apoyan dos en el suelo que son simétricos y comprende a los paquidermos y a los rumiantes. También hay una especie de cetáceos que son mamíferos con forma de pez gran tamaño que tienen aberturas nasales en lo alto de la cabeza por las cuales sale el aire expirado y tienen los miembros anteriores transformados en aletas sin los posteriores y el cuerpo terminado en una sola aleta horizontal que es la tonina. Las aves tienen un mayor número de especies dentro de los vertebrados superiores del estado Delta Amacuro, conociéndose 674 especies de aves que constituyen más de la mitad de todas las especies conocidas en Venezuela. Entre los anfibios existen 60 variedades entre los cuales los anuros son la mayor parte. Hay 4 especies de loricados que son caimanes y babas, 15 especies de tortugas, 50 especies de serpientes y de 25 a 30 especies de matos y lagartos, entre otros.

## Loncha, personaje popular

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Entre los personajes populares del municipio destaca la loca Loncha, quien es conocida y apreciada por todos los habitantes del municipio. Al parecer gusta de caminar desde San Félix a Tucupita y viceversa. Todo el mundo la conoce y sin embargo nadie sabe decir a ciencia cierta quién es, de dónde vine, dónde vive. Se le ve en todas partes pidiendo para comer y hablando sola, aunque a veces alguien se le acerca para seguir una incoherente conversación.



## Echar el agua, tradición religiosa

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Se trata de una costumbre común en toda la geografía nacional. En la mayoría de los pueblos y sectores urbanos, tradicionalmente las familias eligen unos padrinos, que no necesariamente serán los de bautizo, quienes son los primeros. Uno acostumbra a tener el plato y otro la vela. El oficiante realiza oraciones comunes del repertorio de rezos católicos, incluyendo el Padrenuestro, Avemaría y Credo, luego de esto pide arrepentirse de los pecados a los padrinos y padre y posteriormente dice el nombre de bebé y la declaración de bautismo según la costumbre. Una vez concluida la ceremonia todos se suman a la celebración de los *miaos*. También se *echar el agua* en caso de gravedad de un niño o para evitar mal de ojo.



## Dolor de cabeza, receta medicinal

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Son varias las formas propuestas para combatir este tedioso malestar. En primer lugar, la tradición oral del delta, sugiere presionar la zona donde se tiene la sensación del dolor con los dedos índice y medio, por cinco minutos aproximadamente hasta que seda; igualmente se puede hacer poniendo el índice, medio y meñique entre el centro de la frente y las dos paredes paralelas a las cavidades de los ojos. Otra técnica es frotar la sien para relajarla evitando así el malestar; por último, se puede colocar papa rallada sobre la frente y dejar allí por veinte minutos y luego retirarla una vez se alcance mejoría.





### Bocadillo de guayaba

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Se prepara con medio kilo de guayaba, las cuales se pelan y se echan a hervir en una olla con agua hasta que queden disueltas, luego se agrega un kilo de azúcar y se cocina a fuego rápido. Se remueve con una paleta durante una hora. Cuando se ponga pegajoso, se despegas del fondo de la olla y se apaga. Se vierte rápidamente en una tabla o bandeja de aluminio. Después debe extenderse con una cuchara mojada con agua y se espera que se repose hasta el otro día cuando se pica en trozos.

### Jinete sin cabeza, leyenda

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Entre las historias de fantasmas y apariciones de la ciudad la gente habla de de un jinete cabalgando sin cabeza sobre un caballo que tira una carreta por todas las calles del centro. Supuestamente este jinete ha servido para que muchos hombres que gustan de los placeres de la noche, hayan decidido permanecer en sus hogares por más tiempo por el temor a ser espantados y perder en un segundo la sensación gustosa de los tragos disfrutados durante horas.

### Elaboración del tabaco

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los Rastrojos



Entre los habitantes de Tucupita el tabaco es un producto que se comercializa con gran éxito. La planta (nicotina tabacum) debe ser sembrada apenas empieza la temporada de lluvias, pues necesita de mucha humedad.

Las semillas las guardan con sumo cuidado, dentro de taparas que cubren con cera



las abejas, en algún lugar seco. Los hombres las siembran colocando la semilla en la palma de la mano abierta y soplándolas al viento. Dos meses después, cuando la planta ya ha crecido unos 10 centímetros realizan el trasplante y lo cubren con hojas por varios días. La planta estará lista para cosechar unos 60 a 90 días después.

Entonces, recogen las hojas y las amarran formando atados de dos o tres hojas. Posteriormente, las guindan en un triángulo bajo techo para dejarlas secar. Cuando adquieren un color marrón parduzco significa que podrá comenzar la labor de enrollado de cada hoja. Para preparar el tabaco, van trenzando las hojas, prensadas entre dos piedras, que amana de nuesa, aprieta y compacta el tabaco formando una tira larga. Al final cortan trozos de aproximadamente 18 centímetros de largo y aseguran la punta o boquilla del tabaco con cera para que no se abra.



### Anticonceptivos a base de plantas

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Aunque han caído en desuso eran bastante comunes en épocas anteriores por recomendación de las parteras. Una de ellas consiste en preparar un brebaje con la planta llamada pata de vaca; la persona debe beberlo durante tres días antes de que comience el período menstrual. Otra consiste en tomar un té de bejuco cadeno durante siete días antes de la menstruación.

### Reconstituyente y energizante

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Apreciado por sus propiedades para otorgar energía al cuerpo y por estimular la fertilidad, además de generar vigor sexual en hombres y mujeres. La receta consiste en mezclar tres litros de jugo de limón, doce huevos criollos, ojo de ganado, canela y vino Sansón. El contenido se tapa y se entierra por espacio de quince días. Trascorrido este tiempo se desentierra y se mezcla con un litro de sangre de toro, brandy y miel. A la bebida se le puede agregar opcionalmente canela, clavos y nuez moscada para darle sabor. Es de uso común y solicitado a gran escala por lugareños y visitantes.

### Depurativo natural a base de noni

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Este fruto es considerado un regenerador celular. Se debe tomar en ayuna con el fin de desintoxicar a la persona afectada por el exceso de toxinas. Propia de las zonas caribeñas, esta planta se convierte en árbol y puede llegar a crecer hasta 5 metros de altura, dando frutos durante todo el año. La fruta de morinda citrifolia, nombre científico de la planta, crece de manera silvestre en Yaguaraparo, península de Paria, estado Sucre, desde allí la traen a Tucupita. Existen muchas recetas con el noni, una de ellas es pelar la fruta, dejarla macerar por ocho días aproximadamente, para luego licuarlo con la pulpa de una piña, colocarlo en un envase de un litro y beberlo en ayuna hasta que se acabe. En el delta la usan pocas familias, sin embargo no deja de ser un importante recurso para la purificación orgánica.

### Arepa

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Es un plato emblemático de la región, símbolo de la vida agrícola y de la mesa familiar. Según algunos historiadores, su forma redondeada era una forma de honrar al sol y a la luna. El maíz se cocina con unas horas de anticipación para que esté frío cuando se vaya a moler; el mismo se lava bien, se escurre y se pone a hervir durante una hora revolviendo constantemente con una cuchara de madera para que no se pegue. El maíz debe quedar blando por fuera y duro por dentro. Una vez que esté frío se presiona con fuerza para que le salga la concha, se lava nuevamente y, con un cuchillo, se resta el pico negro que le queda. Luego hay que dejar hervir por quince minutos con un poco de de sal. Posteriormente se escurre, se muele y se forma una masa suave y compacta que debe poder despegarse de la superficie donde se amasa. Finalmente se asan en un budare.

### Pan warao, yuruma

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La yuruma es una especie de pan sacado de la harina de la palma del moriche, que es la planta principal para la alimentación del warao. Luego de dejar remojar el fruto, lo ponen a secar, posteriormente lo tritura y lo convierten en un polvo, el cual amasan con agua y lo cocinan en fogón. Es este un acompañante típico de las comidas de esta comunidad.

### Mono, bebida tradicional warao

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

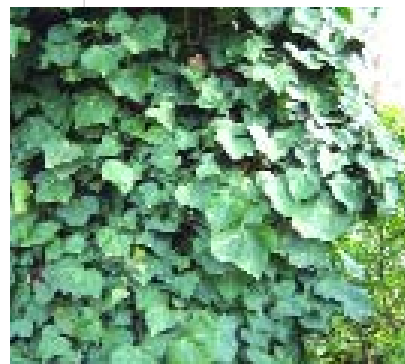
Esta bebida se elabora con la fruta de la palma manaca o moriche, que lleva por nombre mono. La labor de tumbar la palma la realiza el hombre quien aprovecha para obtener otros productos, como el palmito. Una vez terminada esa faena, la mujer se encarga de la recolección de las frutas maduras y las almacena en su mapire. Al regreso a su casa comienza el proceso de la elaboración de la bebida. Lava la fruta cuidadosamente y la coloca en un recipiente donde le agrega agua caliente y la deja enfriar.



Luego, con las manos le quita la concha que recubre la pulpa. Seguidamente pisa la pulpa con un palo formando una masa a la que le va agregando agua poco a poco hasta diluirla completamente. Para finalizar la cuela, la endulza y se bebe fría.

### Sarna, receta natural

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La preparación de este remedio consiste en picar muy bien los siguientes ingredientes: *hierba buena, flor escondida, jazmín real, cuneamor, maravilla, alelí y un rabo de ratón*. Se mezclan con una cucharada de azufre y se añaden a un pote de vaselina previamente puesto en baño de maría. Se aplica en el área afectada dos veces al día

hasta que la lesión desaparezca. También se utiliza para curar hongos, sabañón y forúnculos. En el caso de los grupos indígenas utilizan el fruto del moriche verde. Algunas hierbateras prefieren hervir la fruta antes de triturarlas en el pilón, se debe lavar la piel con el preparado tres veces al día, incluso dar a beber la sabia del fruto.

### Licor de ponsigüé

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Popular bebida que se prepara con caña blanca o ron, frutos de ponsigüé, fruta pequeña y en forma de globo, de color amarillo o rojo parduzco y de pulpa ácida, canela, clavos de especias y azúcar. Todos estos ingredientes se mez-

clan y envasan en un frasco de vidrio y se deja macerar durante seis meses o un año. Su largo proceso de fermentación es el causante de su elevado grado alcohólico, muy superior al de otros licores. También es muy solicitado en el municipio los licores de jobito y de cerecita, elaborados de manera similar.

### Pájaro gigante, leyenda

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

Cuando el reloj marca las 11 de la noche hay personas que escuchan un batir de alas, se cree que es un pájaro gigantesco que se posa en el techo de las casas. La gente tan sólo oye el gran ruido que produce el ave gigante cuando se eleva pero no ven nada sobre el techo de la casa. Pasados unos minutos, la misteriosa ave emprende nuevamente su vuelo nocturno sin ser vista. Este pájaro es como un fantasma, los creyentes afirman sentirlo pero jamás han podido verlo.

### Cuajada de morrocoy

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para preparar este plato los cocineros acostumbran cocinar la carne sólo con agua para luego guisarla con orégano, ají y otras especias. Seguidamente se engrasa una bandeja o tortera con aceite. Por otro lado se batan seis claras de huevos a punto de suspiro. Estas claras se usarán para recubrir el fondo de la tortera y para untar cada una de las capas de carne que se colocarán sobre la tortera. Luego se van colocando la carne del morrocoy en capas con rodajas de papas y tajadas de plátano frito. Se repite el mismo procedimiento hasta agotarse los ingredientes. Por último se unta la capa final con clara de huevo y se lleva al horno por treinta minutos aproximadamente. Este plato se sirve en los mejores restaurantes y en las casas de las familias más tradicionales de Tucupita.



### Cangrejo guisado con coco, plato tradicional

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Para realizar la recolección de los cangrejos hay que esperar a que baje la marea en los lugares fangosos, donde habitan, quedando así al alcance de los recolectores. Una vez atrapados los cangrejos por el caparazón, se introduce en mapires para ser trasladados hasta los hogares de los recolectores. La elaboración del cangrejo guisado en coco se realiza de la siguiente manera: el cangrejo se mata metiéndolo en agua hirviendo y luego se procede a su limpieza. Se le quita el caparazón y las tenazas para obtener la carne. Por otro lado, se requiere preparar la leche de coco. Para ello es necesario que el coco esté seco. Se le quita la concha y se extrae la pulpa. Se procede entonces a rallar y machacar la carne del coco. Seguidamente, se le agrega agua para obtener la leche del coco. Al tener listo esto dos ingredientes, se debe calentar a fuego lento la leche aliñada con cebolla, ají, cilantro y curry. Seguidamente se le añade la carne del cangrejo. Esta preparación se deja cocinar de 20 a 30 minutos y se sirve acompañada de arroz, ensalada y bola de plátano.

### Curanderos waraos, el wisidatu

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



El *wisidatu* es uno de los tres curanderos que, en la sociedad warao, ejerce control sobre el mundo espiritual que lo rodea. Es la persona que se comunica a través de sus oraciones con los espíritus buenos para que defiendan al pueblo warao de los espíritus malos. Tiene la potestad de dominar a los *Jebu*, espíritus de las cosas visibles e invisibles que habitan tanto en las regiones del inframundo como en el propio territorio warao. Los *Jebu* pueden propiciar enfermedades y muertes, pero con la intervención acertada del *wisidatu* se puede lograr evitarla.

Todas las comunidades indígenas consideran que si alguien sufre algún mal físico éste tiene su origen en la esfera de lo espiritual y que los síntomas son *el reflejo de una mala influencia*, una maldición o producto de una mala práctica como castigo por no realizar sus actividades con el debido respeto a todas las entidades que viven en el entorno. Para realizar alguna de estas curaciones el *wisidatu* diagnostica el mal del paciente empleando el tabaco o *winanona*, hecho con hojas delgadas y secas del cogollo de la palma *winamoro*, al tiempo que fuma, va frotando al enfermo hasta hechar fuera el mal espíritu; también usa piedrecillas, cascabeles y fósforos. Un buen *wisidatu* es dueño del *kanobo* (nuestro abuelo) representado en una piedra ovalada que tiene el poder de aliviar las enfermedades producidas por el *jebu*. Para el *wisidatu*, su objetivo principal es la actividad mágico religiosa y el dominio sobre el *jebu*.

También puede mencionarse otro ritual para curar las enfermedades, este consiste en tocar la maraca sagrada llamada *Jebu mátar*, instrumento este que sólo puede ser tocado por el curandero, la cual va sonando por encima del cuerpo del afectado mientras interpreta cantos rituales. Cuando el enfermo se levanta del lugar es porque ha manifestado franca mejoría, lo cual se entiende como que el mal espíritu ha sido exorcizado del cuerpo. Es de hacer notar que cada *wisidatu* tiene un ranchito pequeño o sitio sagrado donde guarda los materiales que utiliza en el ritual. Entre los más destacados se pueden mencionar a **Cecilio Zapata, José Manuel Rico y Paulino Zapata**.

### Jalea de mango

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es una merienda típica del municipio. Se vende en bodegas, carreteras, mercados, terminal de pasajeros y kioscos. Se prepara sancochando 20 mangos verdes enteros con concha, se pone a reposar, se pelan y se raspa la pulpa con una cuchara, se le añade un kilo de azúcar, se monta en el fogón por una hora, se mueve con una paleta. Luego se baja, se coloca en una bandeja de madera, se extiende con una cuchara mojada en agua y se deja reposar. Una vez fría se corta en trozos y queda listo para digerirse.





# 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.





zan procesiones por tierra y por agua a través de los distintos caños en torno a la población, todos montados en lanchas y canoas, a los que se integran indios y criollos, lo cual permite la interacción comunitaria y el reencuentro con los sectores cercanos. La imagen fue mandada a hacer en España por Juan Antonio Rosas en 1923, traída desde Puerto Cabello, siendo colocada en la iglesia de la calle Las Cuibas. Además del atractivo y el colorido que presenta la celebración de La Horqueta, es una fuente de ingreso para algunos pobladores quienes elaboran comidas, dulces y bebidas para venderlas a los visitantes.

Una celebración similar se realiza en la localidad de Ceiba Mocha, pero el día 8 de septiembre, en la que también veneran y glorifican la imagen de la Madre de Jesús bajo la advocación del Valle, que es además patrona de esta comunidad. En el centro de Tucupita toman la imagen que se encuentra en la casa de la familia Sánchez, quienes viven en la calle Libertador del Barrio Libertad. Ellos realizan largas caminatas con la imagen a cuestas. Antes de comenzar acostumbra a rezar un rosario en la casa de la señora Sánchez, luego le cantan y le hacen peticiones. Al terminar este preámbulo, la señora Sánchez sale de su casa con la imagen en brazos y luego es entregada a otra ama de casa donde permanecerá por otra noche. La última persona en recibirla es acompañada por todo el pueblo. Pronuncia unas palabras de bienvenida e invita a todos los presentes a rezar el rosario. La Virgen es colocada en un recinto, adornada con flores y acompañada de otros santos con el fin de permanecer allí. Al día siguiente, en la noche, se da inicio al rosario, los cantos y las peticiones comunes.

Luego sale la Virgen en brazos de la ama de casa donde pasó la noche, y acompañada por el pueblo, se encamina a otro hogar donde se hospeda. Este mismo proceso se repite a diario desde el 1 hasta el 31 de septiembre. Este último día, después de los cantos y peticiones, se procede a la coronación de la Virgen por parte de la señora Sánchez en cualquier hogar previamente acordado. Después de la coronación, los participantes rezan un rosario, cantan y dan palabras de agradecimiento, por último la Virgen es encaminada al recinto donde permanecerá el resto del año.

En el poblado de Capudare también tiene la Virgen del Valle dedicación especial. Los pobladores en colaboración con la junta directiva, decoran la capilla con palmas, lazos y flores. A la Virgen la visten con un traje de color azul, hecho de tela de tul; la rodean con pétalos de flores y de ro-



### Fiestas en honor a la Virgen del Valle

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La conmemoración a la Virgen del Valle en el mes de septiembre, es la celebración por excelencia del estado Delta Amacuro. El 15 de septiembre de cada año la comunidad del municipio Tucupita se organiza para celebrar la fiesta en honor a la Virgen del Valle. Se conforma una junta parroquial integrada por 15 personas quienes se encargan de elaborar la programación, la cual contempla misas, bautizos, juegos tradicionales como el huevo en la cuchara, palo encebado, carrera de sacos, pato en el agua, palo encebado en el agua, futbolito, competencias de curiara a canaleta y kikimbol.

De todas las celebraciones a la Madre de Cristo hechas en el municipio, destaca la realizada en La Horqueta, no sólo porque es una de las más concurridas sino porque reali-

zas naturales. El vestido suelen cambiarlo cada año por uno nuevo. María Pérez es la diseñadora y costurera del vestido de la santa como agradecimiento a un favor concedido. El 8 de septiembre alguien desde la iglesia hace sonar las campanas para despertar a los pobladores y a partir de las diez de la mañana hasta las dos de la tarde se realizan juegos tradicionales, deportivos y bailes. A su vez, hay venta de platos típicos. Aproximadamente a las 3 de la tarde la Virgen y los feligreses en procesión se dirigen al muelle para recibir a la otra Virgen de la Isla Misteriosa. Luego estas dos Vírgenes recorren el pueblo de Capudare acompañados por los feligreses de ambos poblados que van entonando cantos religiosos, rezando un rosario y haciendo peticiones. Para finalizar, cerca de las 6 de la tarde, la Virgen de la Isla Misteriosa retorna a su pueblo por el río y la Virgen de Capudare, regresa a su lugar sagrado en la capilla. A partir de la 8 de la noche el pueblo festeja en la vía principal con música y bailes.

### Producción económica de cestas

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La elaboración artesanal de cestas se caracteriza por el uso de fibras duras y semiduras con las que se elabora toda gama de cestas de uso doméstico, canasto, petacas, esterillas y sombreros. Posiblemente sirvieron como instrumento de transporte de los alimentos para los grupos nómadas. Han sido muchos los vestigios encontrados en Carabobo, Lara, Zulia, bajo Orinoco y los llanos occidentales que ubican su elaboración desde el inicio del periodo cristiano hasta la actualidad. Las técnicas de tejido son muchas, cruzado, damero y sarga. Los materiales utilizados han sido palmas, bejucos, raíces, corozos, cogollos, cortezas y lianas.

En el caso de la cestería warao se caracteriza por el empleo de la fibra de tirite, moriche y bora para la elaboración de mapires, cestas y sebucanes. La técnica más común es la de sarga. Es curioso el hecho de que la mayoría de los tejidos son confeccionados por las mujeres y las ancianas; cuando buscan la materia prima, en algunos casos, son acompañadas por el marido por si se requiere de su fuerza y astucia, en caso contrario lo hace ella con su hija.

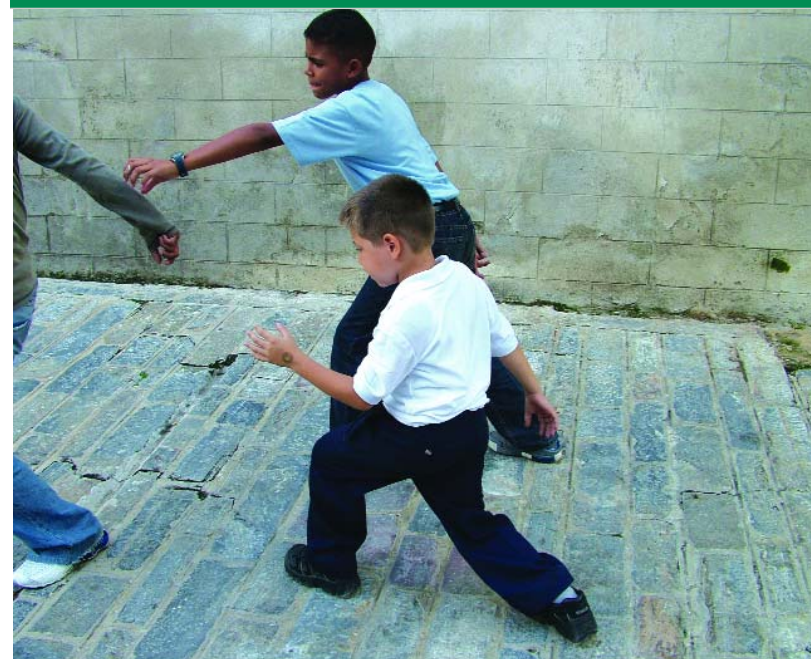
La decoración del objeto depende de la organización entre el tramado y la urdimbre, de tal manera producen dibujos geométricos de carácter simbólico. Estas cestas se pueden conseguir en Tucupita en cualquier parte ya que los indígenas las construyen a orillas del caño Mánamo o en las plazas cercanas y a muy buen precio. Recientemente, varios grupos de artesanos waraos, han introducido nuevas técnicas en la elaboración de la cestería. Combinaciones de formas y materiales tradicionales que manejan invocaciones como la fabricación del mapire.

El mapire, antiguamente utilizado como cesta mortuoria, hoy día tiene diversos usos: como coladores sin decoración, usadas en la producción ritual del sagu. También son utilizadas como cestos para almacenar y transportar alimentos. Se han documentado alrededor de 20 patrones diferentes de mapires, entre monocromos y policromos, de estilizadas figuras zoológicas y botánicas, pájaros, animales, pez sierra, culebras, huellas de molusco, cráneos de monos y plantas.

La cesta es producida a partir de un aro delgado de madera que mide aproximadamente unos 50 ó 60 cm de diámetro. Este aro asegura la ligazón a través de un simple enrollado cruzado, los elementos pasivos por una cuerda trenzada de la fibra de moriche. La cuerda tejida contribuye significativamente a darle resistencia al mapire. El tiempo de elaboración es de unas 10 a 15 horas. Estas cestas no pueden ser almacenadas por mucho tiempo ya que tienden a producir enfermedades de la piel en los niños.







**Paralizado, juego infantil**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Un grupo aproximado de doce niños o jóvenes se reúnen y deciden quién de ellos va a 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 que paralicen más veces, tocándole contar y paralizar a los demás.

**Muleto, bestia de carga**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Coporito y Macareito



En las comunidades rurales las bestias de carga son de vital importancia ya que sin ellas el trabajo más duro tendrían que hacerlo los hombres y las mujeres de la familia. En este sentido las comunidades de Macareito y Coporito de-

cidieron inventarse un modo para criar un animal que fuera lo suficientemente fuerte para cargar los productos agrícolas más pesados. En tal sentido dejaron a un burro con necesidad de apareo y luego lo pusieron a enfrentarse con un caballo, a quien le muerde las patas, punto vulnerable de éstos, de esta forma gana la lucha y se aparea con la yegua por traición. El engendro de estas dos especies es un animal que en Macareito es denominado *el muleto* y en Coporito *el macho*.

Es de destacar que este cruce sólo puede ser entre un burro y una yegua, mas no entre un caballo y una burra porque ésta tiende a matar a su cría. Domar este animal puede llevar hasta dos años por la fuerza que le caracteriza. Vale decir que en el delta, las únicas comunidades que tienen esta práctica son las ya mencionadas.

**Gurrufío, juego infantil**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Este juego es conocido tan por los pueblos criollos como por los grupos indígenas, quienes con dos chapa aplanadas y un pabilo, elaboran este juguete con el que se divierte los niños al hacerlo girar moviendo los hilos de un lado al otro. Incluso se hacen competencias a ver quien dura más tiempo haciéndolo girar.



**Fiesta en honor al Sagrado Corazón de Jesús**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Palo Blanco



Los habitantes de la comunidad de Palo Blanco, a 45 minutos de Tucupita, son devotos del Sagrado Corazón de Jesús, por ello cada 29 de junio celebran fiestas en su honor. Esta comunidad también se caracteriza por preparar en los días de la Semana Santa una serie de comidas, tales como la

iguana con coco y la bola de plátano así como dulces criollos de lechosa, patilla y el churrucho.

El 29 de junio la imagen del Sagrado Corazón de Jesús, adornado con un arco de flores, sale de la iglesia cargada en hombros, para dar inicio a la procesión. La procesión sale de las puertas del templo y luego se desplaza por las calles del sector dando un recorrido completo del perímetro hasta volver a la capilla.

Como actividades complementarias, dos semanas antes de la celebración de la fiesta, se llevan a cabo bautizos y primeras comuniones entre los niños y jóvenes del pueblo. Durante las festividades se realizan oraciones en la capilla del pueblo, carreras de caballo, carreras de saco, pelotica de goma, huevo sobre la cuchara, peleas de gallo y se venden diversos platos típicos: venado, lapa, chigüire, pescado o morrocoy guisados en coco y acompañados de la bola de plátano.

Los habitantes de Palo Blanco reconocen la importancia de la celebración en honor al Sagrado Corazón de Jesús porque lo consideran como un momento de unión entre todos los pobladores.

**Fusilao, juego infantil**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Este juego consiste en elaborar 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. Uno de los participantes es escogido para tocar a los demás; 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.

**Velorios de Cruz de Mayo**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Todos los pueblos venezolanos tienen una dedicación especial para el día de la cruz, que se celebra el 3 de mayo, aunque se acostumbra iniciar las actividades a partir del 1 del mes y se prolonga hasta la celebración de San Pedro y San Pablo el día 29 del mismo mes.

Esta costumbre llegó a América desde Europa traída por los conquistadores españoles. A parte de ser el símbolo de la Iglesia Católica, representa también el nacimiento de la naturaleza, ya que los pueblos indígenas adoraban el árbol. Con el tiem-



po el pueblo fue haciéndole algunos cambios al citado culto que integra elementos autóctonos del negro y del indio americano, lo cual se muestra en los cantos y en los instrumentos musicales. La cruz es venerada porque, según dicen los cultores, concede favores a los devotos; en las zonas rurales los campesinos le ruegan para que conceda las lluvias durante el verano, por ejemplo. Vale la pena resaltar el culto en la comunidad de Santa Cruz donde se instaló por primera vez una cruz a principios del siglo XX. En ese lugar los navegantes del caño Mánamo llegaban en curiara para celebrar el día de este signo de la cristiandad cada mes de mayo.

Para esta celebración los involucrados no sólo pagan sus promesas sino que cantan galerones y le dicen décimas a la cruz, luego de cubrir la cruz se inician danzas típicas y venden dulces y comidas tradicionales de la región.

**Fiestas en honor a san Isidro**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Coposito Abajo y El Consejo

Cada 15 de mayo, la comunidad de Coporito Abajo, celebra las fiestas de su santo patrono San Isidro. Para esa fecha los pobladores se organizan y realizan actividades culturales, bailes como el pájaro guarandol, el toro, la culebra, la burra, el doctor, la enfermera, entre otros. La imagen



de San Isidro fue llevada a esta población por unos padres capuchinos en 1951, a partir de esta fecha se celebra la festividad en su honor. Es importante resaltar que no sólo asisten los habitantes de Coporito, sino que muchas personas que viven en Tucupita y zonas aledañas se acercan a esta fiesta por su colorido y riqueza simbólica.

La celebración a San Isidro también se realiza en El Consejo, el día 12 de mayo. La junta directiva se encargada de preparar la festividad y decora la capilla con flores y palmas entrelazadas. Igualmente, adornan al santo. El día 15 de mayo, sale a las 3 de la tarde la procesión desde la iglesia. El santo es transportado en hombros por los feligreses para realizar un recorrido por todo el pueblo. En el camino rezan un rosario y entonan cantos devocionales. Efectúan diversas paradas en las casas de los pobladores con el objeto de hacerle peticiones. Al finalizar la procesión, en horas del atardecer, se tocan en la plaza galerones y contrapunteos. Se realizan actividades deportivas, recreacionales, peleas de gallo y venta de comida típica como parte de esta celebración.

**Danzas warao**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Paloma

La danza del najanamu y la de jabisameca son danzas rituales de mucha importancia para la comunidad ya que con ella se agradece a los espíritus de la naturaleza por brindar protección al pueblo aborigen. Para esta danza se ofrece la yuruma, un pan del palmito, y se fuma tabaco para purificar a las entidades inmateriales con el fin de fortalecerlas para que sigan protegiendo al pueblo de las enfermedades y de los espíritus malignos.

Antes de realizar la danza, los waraos tienen que extraer yuruma, es decir harina a base del fruto del moriche, y almacenarlo hasta que se acumule una buena cantidad de almidón. Durante el baile los piaches o *wisidatus* ofrecen tabaco hecho

con la capa del palmito, la *winanona*. Los waraos tienen la creencia de que los espíritus se limpian con la yuruma y se purifican con el tabaco, de esta forma se sienten limpios y fuertes para defender a la población warao de muchas enfermedades. Preparan la pista de baile, fabrican un instrumento llamado *esemoi*, utilizan las *moriki* o maracas y los collares o *doai*. La danza dura de 15 a 30 días, una vez que finaliza se realiza lo que ellos denominan la comilona, cuyo plato principal es la yuruma con pescado asado que puede ser: morocoto, rayado, guaraguara, entre otros. Los deltanos respetan y valoran esta costumbre indígena porque forma parte de la cultura local del delta y de Venezuela.



**Fiesta en honor a María Auxiliadora**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Macareito

La comunidad de Macareito celebra cada 24 de mayo las fiestas en honor a su patrona Virgen María Auxiliadora. Los preparativos para la celebración de las fiestas, comienzan el día 19 de mayo con la decoración con palmas y flores la iglesia y el pueblo en general. Durante la celebración se realizan misas en la capilla de la localidad, bailes populares, carreras de caballos, peleas de gallo, juegos deportivos, entre otros. La imagen es sacada de la iglesia al atardecer en hombros de algunos parroquianos a recorrer el pueblo. Durante la procesión el párroco reza el rosario y el público eleva cantos. Al finalizar el rosario y los cantos religiosos, una banda comienza a tocar música para que el grupo que carga la imagen la bailen y todo el pueblo la acompañe.

Es costumbre arraigada que primero la carguen un grupo de hombres y luego otro grupo conformado sólo por mujeres. Una cuadra antes de llegar a la iglesia la banda comienza a tocar, exclusivamente música ranchera. Al llegar la Virgen a las puertas de la iglesia, se detiene la procesión y encienden los fuegos artificiales mientras la banda sigue tocando. Al finalizar los fuegos artificiales la imagen es pasada a la iglesia y es colocada en su pedestal. Los visitantes son recibidos con sopa y carne en vara. La festividad, que se realiza durante tres días, culmina con un sancocho de morocoto y rallao con coco.

Para los habitantes de Macareito, las fiestas en honor a María Auxiliadora son de gran importancia porque las consideran como el reencuentro de hijos y amigos de Macareito. Según comentan en la comunidad son las mejores fiestas populares en Delta Amacuro.

**Juego del terere, warao**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Macareito

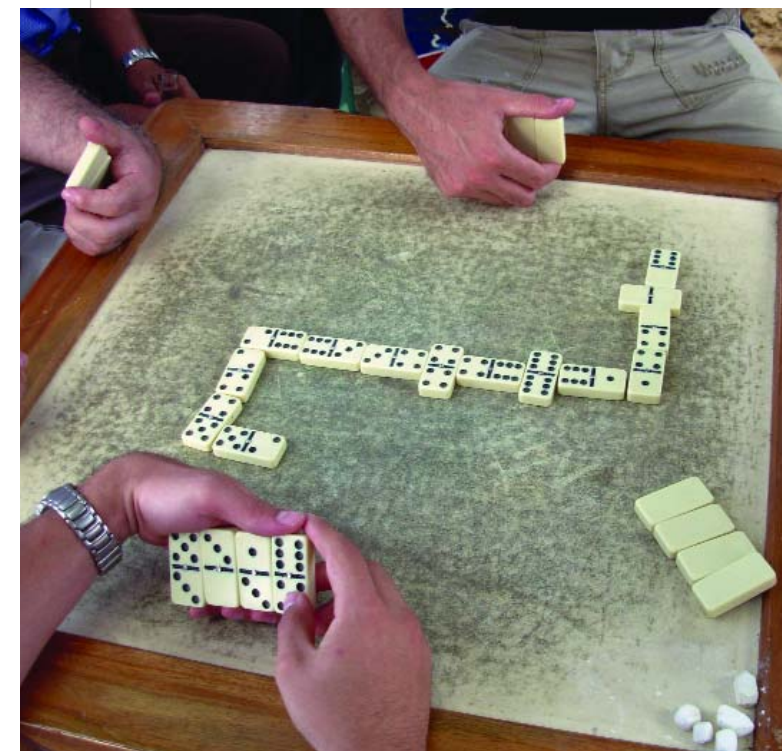
Los indígenas waraos tienen entre sus costumbres practicar una serie de juegos como forma de diversión o entretenimiento, es el caso del juego del terere, material hecho de pepas de moriche o de pepas de fruta del temiche. Es una clase de trompo warao, similar a la saranda que juegan los criollos. El juego consiste en que el trompo que tenga mejor sonido y opaque a los trompos de otras comunidades es el trompo ganador. La práctica de este juego ha ido desapareciendo, porque los *wisidatus* más ancianos, que eran los que mantenían la costumbre viva, han fallecido y son muy pocos los que saben como jugar.

**Dominó**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Este tradicional juego es de gran interés para jóvenes y adultos; mujeres y hombres, y se juega en toda Venezuela. Generalmente se constituyen dos grupos de dos personas cada uno, con 28 piezas rectangulares divididas en una de sus caras, en dos campos. Cada campo está marcado por una numeración del cero al seis hecha a partir de puntos. Inicia el juego quien tenga el doble seis, también llamada La Cochina, o quien tenga una piedra en la que sus dos campos tengan el mismo número. Se juega por turnos consecutivos colocando las piezas sobre la mesa y haciendo coincidir la numeración de la piedra que se juega con las que están colocadas en la mesa.

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



**Carnaval**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Las celebraciones carnestolendas son festividades derivadas de los rituales religiosos de la antigüedad clásica griega. Eran partes de las fiestas dedicadas al dios Dionisos, representante de la vendimia y las cosechas, de donde deriva también el teatro griego y la tragedia. Estas manifestaciones colectivas se desacralizaron para convertirse en actividades de carácter profano que en épocas posteriores precedieron las manifestaciones centrales de la Semana Santa, periodo de recogimiento místico. Es una fiesta móvil que se realiza entre los meses de febrero y marzo. Su nombre deriva del latín *carnem levare*, que significa quitar la carne. Durante la Edad Media en Europa estas festividades habían alcanzado gran popularidad en Francia, Alemania, España y sobre todo en Italia como el Festival de Venecia que ha mantenido su peculiaridad hasta la actualidad. En nuestro continente gozan de popularidad los de Nueva Orleans, en Estados Unidos; Río de Janeiro, en Brasil; y las Antillas Holandesas. En Venezuela, los de El Callao, estado Bolívar, y Carúpano, estado Sucre. Sin embargo en todas partes de Venezuela se realizan comparsas y eventos relacionados con esta expresión popular.

En Tucupita, para los años 20 aproximadamente, las familias acaudaladas se paseaban en sus autos disfrazados, mientras repartían caramelos y monedas por las calles de la comunidad. Cada año exponían las comparsas más elaboradas y a principios de la década de los 70, se organizaron bailes incluso elecciones de reina y el mejor regalo para las comparsas ganadoras. En la actualidad abundan los disfraces y comparsas con cantos, reinas y atributos característicos de cada una de las parroquias, amenizadas por las bandas más importantes de la ciudad como la Steel Band y la Alexis Marcano. No faltan las bebidas espirituosas, los juegos y los chistes, manteniéndose así la expresión cultural de los pueblos y su identidad.



**Najakara, lucha warao**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

La najakara se realiza en honor a un indígena luchador, cuentan que este warao no tuvo contendor que le ganara por eso decidieron llamarlo *taratu*, que quiere decir campeón. Según narra la tradición oral, un día el warao Taratu navegaba en el mar en tiempo de invierno y su embarcación naufragó. Cuando los familiares se enteraron de la tragedia comenzaron la búsqueda y lo encontraron parado en una playa inerte, muerto, al verlo su familia creyó que no se trataba de alguien normal sino de un fenómeno. Hoy en día son muy pocos los indígenas que realizan esta lucha, está casi desaparecida; anteriormente luchaban en las manifestaciones culturales y fiestas populares del pueblo.

**Metras, juego infantil**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Se traza un triángulo en el suelo en el que cada jugador deposita dos o tres de sus metras. A una señal los jugadores lanzan 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.

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

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

**Saltar la cuerda, juego infantil**

| 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, uno a cada extremo de la misma, haciéndola girar entorno al que salte en el centro de la misma. 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 otro jugador. También se puede jugar en forma individual, en caso de equivocarse se pasa la cuerda a otro participante para que siga el juego hasta que se equivoque.

**Celebración en honor a san Benito**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



La imagen de San Benito permanece en la casa de la familia Rondón. Para dar inicio a la celebración, los miembros de la junta directiva adornan el recinto con flores, frutas naturales y elaboran un arco de palmas. Igualmente la calle principal es decorada con bambalinas de papel y palmas tejidas. Durante los días 21, 22 y 23 de marzo se realizan otras actividades como ventas de comida, peleas de gallos y carreras a caballo. Las ventas de las comidas y las peleas de gallos se realizan durante los tres días a partir de las 10 de la mañana y duran hasta las 5 de



la tarde. Sólo las carreras a caballo se realizan el día 23 de marzo, desde las 2 de la tarde hasta las 4. A partir de las 5 de la tarde del día 23 se comienza la procesión que sale desde la casa de la familia Rondón por las calles del sector hasta volver de nuevo a la mencionada vivienda donde permanece hasta el próximo año cuando se inicia de nuevo el ritual.

**Curiaras o wajibaka, medios de transporte**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Debido al medio ambiente acuático del delta del Orinoco, una de las pertenencias más apreciables por los habitantes de esta región es la curiara. En su construcción toma parte



activa el *wajibaka amoyotu*, artesano especializado en la elaboración de las curiaras. Este trabajo está profundamente ligado al simbolismo del retorno al vientre materno, expresado en el mito de Jaburi. El *wajibaka amoyotu* se prepara desde niño para poder fabricar una curiara. Primero le pide permiso



a *Dau Arani*, la madre bosque para tumar el árbol que ellos llaman cachicamo rojo. El artesano se dirige hacia la parte selvática de la zona y selecciona el árbol para la construcción de la embarcación. Luego procede a bonquear el árbol con un hacha y un pico. Esta primera fase de la actividad la realiza en el mismo lugar donde corta el árbol. Como segundo paso procede a quemar el árbol, utilizando para ello ramas de manaca que se colocan tanto en la parte exterior e interior del mismo. Posteriormente saca el carbón y raspa con un machete dándole la forma cóncava a la curiara. Por último se traslada el árbol al caserío y allí se le hacen los últimos toques. Los asientos son tablas o barras colocadas de forma horizontal y estas pueden ser hechas con cualquier tipo de madera. Todo ello puede llevarle al artesano, desde dos semanas hasta dos meses de trabajo. El canaleta, que es el instrumento que cumple las funciones de remo y timón para maniobrar la embarcación por el río, se elabora preferiblemente con un árbol denominado canjelón o en su defecto con el apamate.

**Peleas de gallos**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Desde hace muchos años se realizan en Delta Amacuro las peleas de gallos. Es considerada por los pobladores como una tradición primordial. Fue traída a la entidad por un grupo de personas oriundas de la isla de Margarita.

En las peleas se utilizan diferentes tipos de animales como el gallo girón, el marañón, el jabao, el piroco, el pataruco, el criollo, el gallo pinto, el giro guacharaco, el zambo negro, entre otros. Antes de pelear, al gallo se le suministra en las espuelas un veneno llamado *guachimaca*, esto para que ganen la contienda con mayor facilidad.



El gallo preparado al proporcionarle espuelazos a su adversario le deposita el veneno en sus patas para de esta forma ocasionarle la muerte al contrincante y ganar la pelea. Las peleas de gallos se han convertido en una actividad muy común en todo el municipio, son consideradas una manera fácil de obtener dinero y de divertirse.

**Rayuela o la semana, 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.

**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. Suelen buscar las cucharas más grandes en sus casas, otros se las arreglan para cambiar 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 hasta

escuchar la señal de inicio. 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.

**Casas de mampostería**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

En la antigua Tucupita las casas se hacían de madera, horcones, entrelazados de lata, barro, piso de tierra y techo de palma de temiche. Se construían las paredes encajonadas, entrelazando latas a ambos lados de los horcones, el espacio que se formaba se rellenaba con tierra humedecida y se reforzaba con hierba fina, es decir paja, esta técnica cons-

tructiva es conocida en el delta como mampostería. Para construir las paredes se hacía una mezcla de piedra, cemento y arena, toda esta mezcla se mojaba para sostenerla entre horcón y horcón, a estos se les colocaba numerosos clavos de seis pulgadas o bien se cruzaban con alambre de púas. Los materiales para construir las casas de mampostería eran traídos de otras partes, ya que en el delta no se conseguían.

**Preparación del conuco**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Aún cuando el conuco es una de las actividades más extendidas y en cierta medida similar en la totalidad de las culturas indígenas que habitan el estado Delta Amacuro, existen variantes culturales al momento de emprender una de las principales actividades de subsistencia de la población como lo es el conuco. Entre los waraos, por ejemplo, cuando van a preparar la tierra para el conuco, buscan características tales como la coloración del suelo, la vegetación circundante, la textura, la permeabilidad y el relieve, factores que ya muestran el tipo de fertilidad que tiene el suelo a cultivar. El hombre recorre largas distancias con el fin de ubicar los terrenos más idóneos para la construcción del conuco, luego de ubicarlo procede junto a familiares y futuros yernos a talar los arbustos y grandes árboles que en su caída arrastran a los más pequeños, delimita luego el área total del conuco abriendo una especie de corta-



fuegos donde se separan los árboles caídos y el resto de la selva circundante y abandonan el sitio por un tiempo para que seque al sol. Posteriormente procede a la quema controlada de los troncos secos. Talar los árboles y arbustos para luego quemarlos, contribuye a fertilizar aún más el terreno para la siembra. Para la quema se aprovecha la época del verano o sequía y en un período muy corto luego de consumidas las llamas, las mujeres pertenecientes al grupo familiar que taló y quemó proceden al cultivo de la yuca amarga en



el mejor espacio del conuco, intercalándola con otros productos como el cacao, el ocumo, café, entre otros. Los cultivos de especies vegetales frondosas como el cambur y el plátano se realizan en espacios alejados de los arbustos más pequeños o en parcelas de conucos destinadas para tal fin. Con la entrada de la época de las lluvias las mujeres proceden a la siembra y posterior cosecha.



Un conuco no excede las tres hectáreas, siempre dependiendo del número de personas que se beneficien de ella y se establece que ninguna persona que no haya trabajado en la misma pueda beneficiarse de la cosecha; la acción de cosechar implica en su mayoría una nueva siembra y los productos son

distribuidos en el conuco cumpliendo ciertas características, como por ejemplo el drenaje de las aguas de lluvia, los períodos de sombra y sol, el distanciamiento entre plantas con raíces extensivas, entre otras. Las mujeres recolectan diariamente del conuco los productos que serán utilizados para el consumo y los transportan en grandes cestas que apoyan en sus espaldas sostenidas en la frente por un listón de corteza de árbol, para mantener el equilibrio con tan pesada carga arquean el cuerpo logrando caminar por la selva durante tres horas.

A los conucos familiares que se encuentran distantes del centro poblado, casi siempre se les construye una churuata temporal que servirá de refugio a los miembros de la familia en el momento de la cosecha y para la pernocta y preparación de alimentos antes de regresar a la vivienda permanente.

**Pesebres navideños**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El pesebre originalmente era el lugar donde comían los animales domésticos, sin embargo, a partir de San Francisco de Asís, quien realizó el primer nacimiento, se comenzó a usar como representación tradicional del Nacimiento del Niño Jesús.

Esta tradición fue heredada por los pueblos criollos de toda América, de hecho en algunas regiones se realizan competencias a este respecto, como el caso de los pueblos deltanos, donde se elaboran en la sala o recibo con una diversidad de viviendas, animales y personas. Se acostumbra a invitar a los vecinos para que vayan a verlo y a la vez brindar mientras se admira la creatividad.

**Domadores de caballos**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Palo Blanco de Macareito

En las comunidades de Palo Blanco y Macareito se localizan estos personajes que se dedican a la actividad de domar caballos. Según testimonios orales en cada uno de estos lugares el ritual es diferente. Según comenta José Rodríguez o Toco, como le conocen en la comunidad de Palo Blanco, se tiene que amarrar el caballo en un botalón, pero debe ser con la luna en su ciclo menguante porque en creciente el animal suda mucho; ocasionalmente se le golpea con un palo para que pierda el brío, esto debe hacerse en un día, al siguiente se ensilla y luego se monta. En la localidad de Macareito, cuenta Santos Heredia, que se hace de manera diferente, explica que al caballo no se le pega, sólo se amarra al botalón, lo bañan, le dan suaves palmadas alrededor del cuerpo y al atardecer se suelta. Esta rutina se realiza durante 2 ó 3 días consecutivos, y de esa forma se amansa. Para las personas dedicadas a este oficio es importante enseñar a la familia o amigos a hacer esta actividad para que esta tradición se mantenga a través del tiempo.

**Fiesta en honor a san Antonio de Padua**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita y La Florida





Con anterioridad a la celebración de las festividades en honor de San Antonio de Padua, se escoge entre los feligreses de la parroquia las personas que se encargaran de los arreglos y preparativos de la celebración. En las puertas de la iglesia se coloca una cartelera explicativa de las festividades. El día 11 de junio, se adorna la carretera o andadera en donde saldrá el santo, en procesión. Esta decoración se hace con tela de tul blanco y flores. Asimismo se decora la iglesia con ramilletes florales. El día 13 de junio, a las 4 de la tarde, se da inicio a la procesión, en medio de un repicar de campanas y lanzamiento de cohetones. Posteriormente sale el santo de la iglesia en su carreta empujada por hombres y mujeres. Se camina al santo por los alrededores de la iglesia entonando cantos religiosos y se reza un rosario. Luego vuelven a llevar al santo a la iglesia y proceden a colocar a sus pies bandejas con panes para que sean bendecidos durante la eucaristía. Al final, el sacerdote reparte estos panes para que los feligreses se lo lleven a sus hogares.



les en esta región ha permitido a los indígenas una coordinada dispersión a lo largo y ancho de este territorio.

En esta zona existen dos tipos de aguas, las llamadas aguas negras, que son así a consecuencia de una sustancia que bota la raíz del moriche, caracterizada por pocas y pequeñas especies animales dado su alto grado de acidez y las aguas blancas que presentan grandes cantidades de especies de fauna y vegetación, esta última es la más apreciada por la población. Algunas zonas de selva tropical son más características en el desarrollo de especies animales de gran tamaño, lo que las convierte en coto de caza de mayor aprovechamiento por parte de los cazadores indígenas, quienes suelen recorrer grandes distancias desde sus sitios de habitación para abastecerse, ya sea cazando o por intercambio con otras comunidades en la zona.

El proceso de barbecho o reforestación natural que los indígenas le otorgan a las parcelas agotadas por el cultivo y el conocimiento de la fauna ha permitido al habitante perteneciente a alguna de estas culturas, establecer sus patrones de comidas, recorridos por la selva, los períodos de gestación y número de crías, así como el hábitat tradicional de cada especie. Es con este conocimiento que puede desarrollar técnicas de cacería acordes y más eficientes, sin detrimento del desarrollo de esas especies.

### Chapitas, juego

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Es un juego callejero emparentado con el béisbol, sólo que en vez de bate, hay un palo de escoba, en vez de bola hay chapitas. Se le llama chapitas a las tapas de las botellas de refrescos; éstas son lanzadas por un jugador a otro que tiene que golpearlas con un palo. Una vez que logra golpear las chapas, el bateador corre hasta la base que ha sido previamente delimitada por los jugadores, entonces viene algún otro jugador a batearlas. En el campo se marca con dos a tres bases, según lo deciden previamente los jugadores.

### Hábitat de la etnia warao

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



El hábitat por tradición de las culturas indígenas establecidas en el delta son los bosques y selvas húmedas. La gran diversidad de cauces fluviales como ríos, caños y manantia-

### Misas de aguinaldos

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Es costumbre nacional celebrar misa de aguinaldo o misa de gallo, como se le conocía tradicionalmente, desde los primeros días de diciembre hasta principios de febrero y comprende la elaboración de pesebres.

Las misas de aguinaldo se realizan en las principales iglesias de la ciudad, a las cinco de la madrugada y durante nueve días, del 15 al 23 de diciembre. Cada una de las misas tiene una intención especial, incluso se acostumbra ofrendar mercados para las familias más necesitadas, regalos para los niños y ayuda para la iglesia.

En estas festividades los jóvenes y niños tiene gran importancia por el hecho de ser una conmemoración de la concepción y nacimiento del Niño Jesús, en tal sentido realizan juegos infantiles y competencias de todo tipo para divertirse y agradecer a los menores de la localidad.

### Juego la candelita

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 del que se equivoque. Uno de los niños del cuadro dice -Pásame una candelita- y toma la mano de otro niño mientras cambia rápidamente de puesto, una vez que el niño está afuera, trata de tomar el lugar de otro 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 se haya mantenido en su puesto por más tiempo que el resto.

### Semana Santa

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Esta conmemoración es una de las expresiones más auténticas y sublimes de los pueblos cristianos del mundo. En el municipio Tucupita se inicia con la procesión y bendición de



### Carreras de sacos

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Juego de harta popularidad en el territorio nacional por su actividad. Es jugado por niños, jóvenes y adultos. Cada uno de los participantes se introduce en un saco, luego se colocan en la línea de partida y, a la señal de inicio, parten hasta llegar a la meta. Gana quien no se caiga y llegue primero al trazado final.

### Festividad en honor a san José

CIUDAD/CENTRO POBLADO | San José de Chaguaramal



Para la celebración de las festividades en honor a San José de Chaguaramal, en la junta directiva, encargada de los preparativos para tal fin, recolecta fondos dos meses antes a través de tómbolas, rifas y colaboraciones. A partir del 13 de junio, se encargan de la decoración de la iglesia y de la imagen del santo. Al santo se le adorna una carroza de flores con un cortinaje de sa-tén que varía de color cada año. Desde el 13 hasta el 18 de junio,

a las 6:30 de la tarde, se reza un rosario al santo. Del 16 al 18 de junio, desde las 10 de la mañana hasta las 5 de la tarde se realizan actividades deportivas, ventas de comida y juegos tradicionales. El día 19 de junio, los feligreses, se reúnen en la iglesia a las 5:30 de la mañana para rezar un rosario y a las 3 de la tarde sale el santo de su capilla para recorrer en procesión las calles del pueblo, acompañado de sus fieles seguidores, grupos musicales y una banda que le ofrece cantos religiosos, música folklórica y un rosario. Se efectúan dos paradas por la sanación de los enfermos. De regreso, al llegar a las puertas de del templo, le cantan un cumpleaños al santo, le pican una torta y hacen un brindis para que todos los presentes compartan y celebren el momento. Para finalizar, colocan al santo en un lugar sagrado y salen a las calles para bailar y cantar galero-nes en honor a San José.



las Palmas, conmemorando el Domingo de Ramos. Además se realiza la procesión del Santo Sepulcro desde la iglesia principal donde se celebra, el jueves santo, el lavado de los pies. El Canto del Gloria se realiza el sábado santo y después la misa del Domingo de Resurrección, con la cual concluirá la Semana Santa. Es costumbre en la mayoría de los pueblos hacer Vía Crucis y rosarios cantados y meditados por todos los sectores, de hecho el sacerdote de la localidad visita las aldeas vecinas para cumplir con algunas de las actividades programadas por la comunidad; asimismo se realizan confesiones en sus respectivas capillas e igualmente la visita a los enfermos con el fin de llevarles el viático de la comunión.



### Juego de trompos

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

El trompo es un juguete tradicional común en toda Venezuela, cuya producción y difusión es de carácter industrial. Aunque también se producen de plástico, mucho más cercano a la tradición es el trompo de madera tallado o elaborado en torno. Su forma es cónica, terminada en una punta aguda de metal. Es esferoide hacia su extremo superior, con



una saliente, generalmente cilíndrica, desde donde se coloca el cordel para llevarlo luego hasta la punta y enrollar en forma ascendente hasta la cintura del trompo. Luego se deja suficiente cordón para dar dos o tres vueltas al dedo índice del jugador, quien, con un movimiento zigzagueante de su brazo, arroja al suelo el trompo, el cual queda girando equilibradamente, lo que permite que se pueda pasar a la mano mientras dura su movimiento. Para jugar colectivamente se traza un círculo en el piso dentro del cual se lanzan 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.

### Juego el escondido

| 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, en caso contrario deberá comenzar de nuevo en conteo. Gana aquel a quien no encuentren.



### Celebración en honor a santa Clara de Boca de Cocuina

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Boca de Cocuina

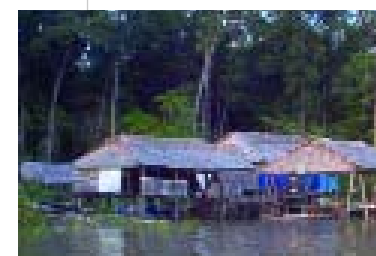
La celebración a Santa Clara, en el poblado de Boca de Cocuina, se inicia con bautizos, comuniones y paseos de la santa por el pueblo para que bendiga y festeje con los niños este acto religioso.

Este preámbulo festivo se realiza del 6 al 10 de septiembre, a las 3 de la tarde, en Santa Clara de Cocuina. La imagen es sacada de la casa comunal y se dirige al poblado de San Rafael para encontrarse con Santa Clara de la Gruta y la Virgen Milagrosa. Santa Clara de la Gruta del

poblado de San Rafael, se aloja en una gruta, por eso se conoce con el nombre antes mencionado y en ese recinto permanece junto a Virgen de la Milagrosa. En esa gruta, ubicada en San Rafael, ocurre el encuentro de las tres santas y el lugar se encuentra adornado de flores, palmas y bambalinas. El día 15 de septiembre la comunidad de Boca de Cocuina realiza una misa a las 3 de la tarde y luego efectúan una procesión con la imagen de Santa Clara por todo el poblado. Este día de procesión es considerado como el verdadero día de la santa. Esta celebración termina en horas de la noche con una fiesta popular que se realiza en la plaza del pueblo.

### Churuatas y palafitos, vivienda tradicional

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Para la construcción de la churuata y palafito participa toda la familia involucrada. Primero eligen el lugar de habitación dependiendo de las condiciones climáticas y de las bondades de la naturaleza en el lugar. Posteriormente se trasladan a los bosque y selvas para buscar los troncos que van a utilizar en la construcción. Si es para lo palafitos se eligen troncos livianos para que floten en el agua; para las churuatas suelen ser algo más pesados. Normalmente tiene un solo ambiente. Los techos son cubiertos con las palmas, en caída de tres aguas o en forma de cúpula. Es de destacar que las churuatas son construcciones de tierra firme y los palafitos se construyen en los caños o ríos, con una caminería de madera para acceder a la vivienda.

### Elaboración de los morteros

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Macareito

Un mes antes de festejarse la celebración en honor a la Virgen María Auxiliadora, se reúnen los herreros de la comunidad involucrados en la preparación del material necesario para seleccionar el tipo de figuras pirotécnicas que serán utilizadas. Las figuras pirotécnicas adquiridas en el comercio suelen ser: cascadas, anuncios de vivienda y frases en honor a la Virgen María Auxiliadora. Los materiales empleados para la construcción de los morteros son unos tubos de hierro de 40 cm de alto con 3 pulgadas de ancho, en los cuales se introducen bambúes que sirven de soporte y recubrimiento de los cartuchos. El día 24 de mayo, los morteros se colocan a gran altura sobre los postes o palos

ubicados en el encuentro de cuatro calles. Este cuadrilátero, formado por los postes, tiene una doble función: encerrar a un grupo de gente dentro del mismo y animar la fiesta cuando la Virgen llegue a las puertas de la iglesia.

### Palito mantequillero

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



Juego infantil que consiste en escoger un trocito o palito de madera que va a ser escondido por uno de los jugadores, sin dejar que el resto del grupo se percate del lugar. Luego se indica que ya ha sido ocultado y todo el grupo sale a buscarlo y quien lo encuentre gana. Esta secuencia se repite sucesivamente hasta que el grupo se cansa y decida variar el juego.

### Celebración en honor a san Juan Bautista

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Juncalito

La imagen de San Juan Bautista se encuentra todo el año en la capilla de la comunidad. Los Leoned, familia tradicional en la comunidad, son los encargados del cuidado del recinto y del mantenimiento de la imagen. La junta directiva se encarga de la decoración del santo y de la capilla para los días festivos. Estos preparativos se realizan el día 23 de junio, durante el cual, la imagen del santo y la iglesia se adornan con plantas, flores y palmas tejidas. La celebración en honor a San Juan Bautista comienza el día 24 con una procesión. El pueblo se reúne en la capilla y desde allí se encaminan hacia el río, cantando y tocando música. El recorrido de la procesión se realiza en embarcaciones por el caño Araguaito. El santo parte en una lancha acompañado por los miembros de la familia Leoned y de la junta directiva; mientras el pueblo los sigue en otros botes. Durante la procesión, se entonan cánticos religiosos, se hacen rogativas y se reza un rosario. A su vez se efectúa una parada en el caserío El Cántico. Allí los pobladores reciben al santo con júbilo y le hacen sus peticiones. Los instrumentos musicales que se tocan en esta manifestación religiosa son el cuatro, las maracas y la guitarra. Al finalizar el día llevan el santo a la capilla y luego se va todo el pueblo a la casa de



la familia Leoned para festejar. Dentro de las actividades complementarias que se efectúan en los días siguientes, es decir del 25 al 26 de junio, se encuentran las competencias deportivas, juegos recreacionales y degustación gastronómica de los platos típicos.

**Romería en honor a la Cruz Aparecida**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Los Rastrojos

La junta directiva se encarga de los preparativos de la celebración. El 28 de abril, la Cruz Aparecida es decorada con un traje rosado de encajes y la capilla es adornada con flores y palmas. Durante los tres días de celebración, se despierta a la comunidad con toques de campanas a las 5 de la tarde. Todos esos días a partir de las doce del mediodía se realizan competencias deportivas: pelotica de goma, futbolito; juegos tradicionales como carreras de sacos y palo encebado; ventas de comidas: chuguirre de coco, pescado, pollo guisado, guaraguara en coco, iguana guisada y pato en coco, acompañados de la bola de plátano. La Cruz sale a recorrer la comunidad el día 3 de mayo a partir de las 5 de la tarde. En la procesión se entonan cantos religiosos, se reza un rosario y se hacen peticiones. Luego es colocada en la vía principal del poblado y los feligreses le cantan galerones y décimas. Finaliza la celebración llevando nuevamente la Cruz a su lugar sagrado en la capilla.



**Estructura social de la cultura warao**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Al igual que muchas otras culturas indígenas presentes en el territorio nacional, los waraos consideran a la mujer apta para el matrimonio luego de su primera menstruación, período que da inicio a la madurez, considerándola apropiada para la procreación, el cuidado de los hijos y las actividades tradicionales de la familia como búsqueda y preparación de la comida, siembra y cosecha de



los conucos, así como la asistencia al esposo, participación en rituales y ceremonias. Tanto la mujer como el hombre comienzan desde niños su preparación para responsabilizarse de una familia, participando en casi todas las actividades de la vida social y económica del grupo. Una familia warao está compuesta por varias familias nucleares en la que predomina la autoridad del jefe de la churuata, siendo las familias nucleares aquellas hijas casadas que conviven dentro de la vivienda con sus esposos e hijos. Se encuentran también los hijos e hijas no casados y posiblemente los suegros del jefe de la churuata habitando una casa cercana. Los lazos de parentesco llevan a relacionar estrechamente al hombre con los hermanos y el padre de la esposa, en una alianza de cooperación y reciprocidad en todas las actividades propias de la cotidianidad.

Los hijos varones que contraen matrimonio se van a vivir cercanos a los padres de su esposa ya sea en la misma churuata comunal o en otra vivienda cercana, manteniendo los vínculos familiares y de cooperación con su familia original. Los padres de familia o representantes de las familias extendidas conforman el consejo de ancianos del territorio, quienes rigen, guían deciden sobre las actividades pertinentes de las comunidades en una región determinada que puedan afectar o beneficiar a toda la población.

Las actividades tradicionales cotidianas son repartidas a todos los miembros del grupo sin que exista discrepancia al momento de asumirlas ya que esto beneficia al colectivo y establece la reciprocidad.



**Piedra, papel, tijera, juego**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio



En este juego participan dos jugadores, cada uno esconde sus manos tras de sí y dice *Piedra, papel, tijera* y sacan rápidamente una mano con la que hacen el gesto de alguno de estos tres elementos mencionados. Con el dedo índice y medio dispuesto en forma de V significa que el jugador ha sacado una tijera; con la mano cerrada en puño, significa que ha sacado piedra y con la mano en forma de un cuenco o con la palma extendida, simula que ha sacado papel.

Ninguno de los dos jugadores sabe qué va a sacar el otro pero si uno saca papel y el otro saca tijera, gana la tijera porque corta el papel; si uno saca piedra y el otro saca tijera, gana quien

sacó piedra porque la tijera no puede cortar la piedra y si uno saca piedra y otro papel, gana el que saca papel porque éste envuelve a la piedra. Si los dos sacan tijeras simultáneamente o si sacan a la vez papel o en su defecto sacan ambos piedra, ninguno gana.



**Mare Mare, baile tradicional**

CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

Según la leyenda, cuentan que el cacique Mare Mare, que estaba ya muy viejo y enfermo, debió partir hacia el sur y murió en el camino. Lo enterraron apresuradamente, sin poderle rendir el homenaje que se merecía. Como desagravio, cada año su pueblo hacía una peregrinación al lugar donde lo habían enterrado, cantaban, bailaban y recordaban su vida. Así nació el Mare Mare, una danza de gran vi-



talidad que se baila y se canta en todas las fiestas kariñas, pero que también han practicado los waraos ubicados en el delta del Orinoco, debido a que se tiene la creencia por parte de algunos investigadores de que el nacimiento de esta manifestación surge en el seno de la etnia warao y que se ha convertido en el elemento fundamental de su identidad. Es un baile colectivo, grupal, para estrechar las relaciones del grupo. El canto es monótono y grave, y se baila en círculo o rueda:

Mare Mare se murió en camino de Angostura, yo no lo vide morir pero vi su sepultura

Mare Mare se murió en el camino a Cumaná yo no lo vide morir pero vi la camurá.

Mare Mare se murió yo no lo vide morir sólo sé que no llegó ni lo escuchaba reír

Dicen que era muy travieso el nombrado Mare-Mare siempre regalaba besos y bebía agua en manares.

Los indios de Mare Mare dicen que son duraderos caminan de par en par se bañan en el aguacero.

Los indios de Mare Mare eran de raza valiente vivían bajo un bucare, siempre estaban sonrientes.





**Celebración en honor al Santo Cristo de la Agonía**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Tucupita

La junta directiva se reúne para hacer preparativos del decorado de la iglesia y del Cristo. Normalmente, tanto la imagen del crucificado como la iglesia, se decoran de palmas, flores y lazos de diversos colores. Del 1 al 3 de mayo se despierta al pueblo con el sonar de las campanas y lanzamientos de cohetes. Los días 1 y 2 de mayo, en horas del mediodía, se realizan ventas de platos típicos y competencias deportivas: béisbol y bolas criollas, carreras de sacos y palo encebado que duran hasta el anochecer. El día 3 de mayo, a las 4 de la tarde, el cristo sale de la capilla cargado en hombros por los hombres y las mujeres. Durante el recorrido por todo el pueblo, se reza un rosario y se elevan plegarias acompañadas de cantos religiosos. Después de las seis de la tarde la gente disfruta del contrapunteo y los galerones ofrecidos por intérpretes oriundos y vecinos de Pedernales.

**División del trabajo en la cultura warao**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Todo el municipio

En la sociedad warao tradicional se considera apta para el trabajo toda persona adulta, entendiéndose como tal cualquier miembro mayor de doce años, que es la edad cuando las jóvenes están en condiciones de procrear y formar

una familia. Todos los miembros de una comunidad deben conocer de forma general las actividades cotidianas tradicionales que se realizan dentro de la sociedad y de esta manera participar en cualquiera de ellas.



Algunas personas se destacan en labores específicas como la caza, la pesca, el hilado, tejido u otra actividad y debido a esa destreza o conocimiento especializado, la persona que más sabe de una determinada labor es promovida por el grupo para coordinar las acciones necesarias para llevar adelante ese trabajo. La socialización, cooperación y apoyo mutuo en todas las actividades productivas, en las que todos participan, ha logrado a través del tiempo la autosuficiencia de cada miembro de la sociedad y la autogestión del grupo. Ello se ha logrado además con una división del trabajo tanto a nivel sexual en las que las mujeres de unas actividades y los hombres de otras; la división por roles y la situacional que es el reconocimiento que tenga la comunidad sobre las capacidades de una persona para llevar adelante una actividad u organizarla.



Así, el hombre tiene asignadas varias actividades que complementan el quehacer cotidiano, las cuales son de estricto cumplimiento dentro de su comunidad y repercuten en la reciprocidad dentro de las familias extendida, por ejemplo su participación en la cacería, la tala y la quema del conuco en sus etapas iniciales, así como la siembra y cuidado de ciertos cultivos, la organización y participación en ceremonias y rituales comunales, la búsqueda de recursos materiales de la selva y la construcción de la vivienda o churuata, la pesca con arpón, nasa o trampa, la preparación del veneno o curare utilizado en la cacería, la elaboración y consumo de sustancias para comunicarse con el mundo espiritual, el tejido de ciertas cestas, la elaboración de tabaco, la construcción de embarcaciones tipo curiara, el conocimiento de los cotos y sitios específicos de caza. Otras actividades requieren de una gran participación de los hombres aún cuando también hay mujeres que las realizan.

Las mujeres son las encargadas de las tareas domésticas, atención a los niños y cocina, la atención diaria del conuco tanto en la siembra como en la cosecha, transportando a la vivienda lo colectado, tanto en el conuco como los productos silvestres que logra recolectar en la selva; en cierta medida, participa en la pesca artesanal con trampas, atrapando los peces dentro de las nasas. También desarrollan actividades de manufactura en la cestería, vestimenta y chinchorros confeccionados en algodón, adornos corporales tales como collares, aretes y pintaderas, las cuales confeccionan los hombres.

Las mujeres mayores dedican gran parte de su tiempo a la confección de cestas y vestidos, preparación de alimentos y compartiendo sus consejos y ayuda en actividades en las cuales poseen experiencia. Los hombres mayores realizan actividades menos exigente que los más jóvenes debido al deterioro de sus condiciones físicas tales como visión, locomoción, fuerza, aún cuando

la organización sociopolítica y los vínculos mágico religiosos recaen en el consejo de ancianos, conformado por los jefes de familias extendidas.

A los niños mayores de 5 años se les responsabiliza del cuidado de sus hermanos menores de los cuales reciben respeto, de igual forma se dedican a ciertas tareas, que aparte de complementar las labores de los adultos, les adiestran como sucesores de su cultura; dichas actividades se resumen en la limpieza de los fogones, ordenar el sitio de habitación, búsqueda del agua, transporte de alimentos producto de las actividades agrícolas, participación en las actividades de pesca y caza.

Otras actividades que influyen en la conducta y comportamiento del resto de la población, son las realizadas por los médicos tradicionales de las comunidades, los chamanes o wisidatu, quienes interactúan con el mundo espiritual.

También está la figura del cacique o capitán de la comunidad como representante del grupo ante las personas e instituciones foráneas. Existen liderazgos situacionales referidos a miembros de la comunidad en los cuales se asignan tareas específicas de acuerdo a las actividades a realizar, como por ejemplo el mejor cazador dentro de las incursiones de cacería, el conocedor de los terrenos y suelos más fértiles, entre otras tantas habilidades.

**Celebración del Reecuentro**

| CIUDAD/CENTRO POBLADO | Macareíto

Consiste en pasar una invitación a las personas que nacieron en Macareíto, pero que no residen actualmente allí. La intención de la invitación a los residentes de la comunidad, es para que vuelvan a encontrarse con la gente de su terruño nativo. Al mismo tiempo, aprovechan la ocasión para asistir a las fiestas en honor a la Virgen María Auxiliadora.

El día 20 de mayo los organizadores se reúnen con los invitados y por consenso escogen un anfitrión que prestará su casa como lugar de la celebración. El reencuentro propiamente dicho, se realiza el día 24 de mayo en las horas del medio día, en las cuales los invitados y sus familiares almuerzan platos típicos. Por ejemplo: pato guisado con coco o en su defecto, cualquier otro tipo de carne. Este plato principal siempre irá acompañado con la tradicional bola de plátano. De igual manera, se sirve algún dulce criollo como postre: plátano al caramelo, dulce de lechosa o turrón de coco. Posteriormente, los invitados y sus familias asisten a la procesión de la Virgen María Auxiliadora. La convocatoria se realiza un mes antes de la celebración del Reencuentro.





**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 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, estatuaría 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, estatuaría, 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, delinearán 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 \_\_\_\_ 9
- 2 LO CONSTRUIDO \_\_\_\_ 27
- 3 LA CREACIÓN INDIVIDUAL \_\_\_\_ 49
- 4 LA TRADICIÓN ORAL \_\_\_\_ 75
- 5 LAS MANIFESTACIONES COLECTIVAS \_\_\_\_ 105

## INSTRUCTIVO \_\_\_\_ 125

## 1 LOS OBJETOS

Azuela, herramienta de trabajo \_\_\_\_ 20  
 Baúles \_\_\_\_ 21  
 Bihi o guapas \_\_\_\_ 15  
 Canalete \_\_\_\_ 23  
 Cesta para pescar \_\_\_\_ 20  
 Cestas tejidas \_\_\_\_ 10  
 Colección de la Iglesia Catedral \_\_\_\_ 12  
 Colección de la Iglesia San José \_\_\_\_ 18  
 Collares waraunos \_\_\_\_ 21  
 Cucharas de madera \_\_\_\_ 24  
 Espuela de gallo \_\_\_\_ 24  
 Flechas, herramienta de cacería \_\_\_\_ 23  
 Fogón \_\_\_\_ 15  
 Fuede \_\_\_\_ 17  
 Hamacas y chinchorros \_\_\_\_ 16  
 Humata o mapires \_\_\_\_ 15  
 Máquina de moler \_\_\_\_ 17  
 Moriki, maracas \_\_\_\_ 22  
 Onotero, vasija vegetal \_\_\_\_ 17  
 Piedra y mano de moler \_\_\_\_ 21  
 Pilón \_\_\_\_ 22  
 Planchas \_\_\_\_ 22  
 Sebucán \_\_\_\_ 10  
 Tinajero \_\_\_\_ 17  
 Toro Toro \_\_\_\_ 21  
 Totumas o taparas \_\_\_\_ 10  
 Vasijas de barro \_\_\_\_ 20  
 Vestimenta warao \_\_\_\_ 24  
 Vitrola \_\_\_\_ 20

## 2 LO CONSTRUIDO

Antiguo Campo Petrolero \_\_\_\_ 44  
 Auditorio Warao A-Oriwuakanoco \_\_\_\_ 34  
 Avenida Dalla Costa \_\_\_\_ 36  
 Biblioteca Pública Andrés Eloy Blanco \_\_\_\_ 42  
 Caño y dique de cierre de Macareito \_\_\_\_ 34  
 Capilla San Antonio \_\_\_\_ 39  
 Capilla Virgen del Valle de La Horqueta \_\_\_\_ 33  
 Casa de los Rojas \_\_\_\_ 30  
 Casa del Artista Plástico \_\_\_\_ 37  
 Casa Indígena Yakariyene \_\_\_\_ 29  
 Casas de madera de Tucupita \_\_\_\_ 33  
 Cementerio viejo \_\_\_\_ 29  
 Centro Cultural Deltano \_\_\_\_ 39

Centro poblado La Horqueta \_\_\_\_ 46  
 Cine Columbia-Tropidelta \_\_\_\_ 31  
 Cine Orinoco \_\_\_\_ 43  
 Comunidad de Palo Blanco \_\_\_\_ 37  
 Comunidad El Caigual \_\_\_\_ 44  
 Consejo Legislativo Estadal \_\_\_\_ 40  
 Escuela de Artes y Oficios \_\_\_\_ 38  
 Estadio Isaías Látigo Chávez \_\_\_\_ 34  
 Gimnasio Cubierto de Tucupita  
 Instituto Nacional de Deporte \_\_\_\_ 41  
 Gobernación del estado Delta Amacuro \_\_\_\_ 42  
 Grupo Educativo Escolar Petión \_\_\_\_ 39  
 Iglesia Catedral de la Divina Pastora \_\_\_\_ 31  
 Iglesia San José de Tucupita \_\_\_\_ 41  
 Mercado de Tucupita \_\_\_\_ 38  
 Núcleo Cultural Tucupita \_\_\_\_ 43  
 Paseo Malecón Mánamo \_\_\_\_ 35  
 Plantas eléctricas de Tucupita \_\_\_\_ 43  
 Plaza Bolívar \_\_\_\_ 42  
 Plaza de los fundadores \_\_\_\_ 40  
 Plaza Eleazar López Contreras \_\_\_\_ 36  
 Plaza Francisco de Miranda \_\_\_\_ 34  
 Plaza José María Vargas \_\_\_\_ 32  
 Prolongación El Arco \_\_\_\_ 45  
 Puente Viejo \_\_\_\_ 31  
 Representación Logia Francisco de Miranda \_\_\_\_ 39  
 Secretaría General Sectorial de Educación,  
 Cultura y Deporte \_\_\_\_ 42  
 Sede de la antigua Confederación de Trabajadores de Venezuela-  
 CTV \_\_\_\_ 40  
 Sede del Banco de Venezuela \_\_\_\_ 36  
 Terminal de Pasajeros de Tucupita \_\_\_\_ 47  
 Tipografía Anadelta \_\_\_\_ 44  
 Tucupita, ciudad capital \_\_\_\_ 28  
 Universidad Nacional Abierta \_\_\_\_ 38  
 Universidad Nacional Experimental de la  
 Fuerza Armada-UNEFA \_\_\_\_ 45  
 Urbanización Santa Cruz \_\_\_\_ 44  
 Vicariato Apostólico de Tucupita \_\_\_\_ 37  
 Zona Educativa \_\_\_\_ 45

## 3 LA CREACIÓN INDIVIDUAL

Adriana Scandella, artista plástico \_\_\_\_ 71  
 Alfredo Zambrano, cantante y compositor \_\_\_\_ 56  
 Alirio Palacios, artista plástico \_\_\_\_ 63  
 Antonio Bistoche, artista plástico \_\_\_\_ 64  
 Argenis Aray, cantante y compositor \_\_\_\_ 69  
 Argenis González Bolívar, artista plástico \_\_\_\_ 50  
 Arístides Lira, artista plástico \_\_\_\_ 53  
 Asdrúbal del Valle Rodríguez Gómez, músico \_\_\_\_ 63  
 Asociación Venezolana de Artistas Plásticos \_\_\_\_ 72  
 Aurelio Rodríguez, artista plástico \_\_\_\_ 55  
 Bustos del Paseo Malecón Mánamo \_\_\_\_ 68  
 Carmen Luisa Narváez, artista plástica \_\_\_\_ 59  
 Carmen Omaira Pitre, artista plástico \_\_\_\_ 59  
 Coral Amacuro \_\_\_\_ 69  
 Cruz José Marín, cronista y educador \_\_\_\_ 57  
 Dámaso Pérez Sumoza, dibujante \_\_\_\_ 60  
 Derika Jaimez, artista plástico \_\_\_\_ 70  
 Edgar Acosta, artista plástico \_\_\_\_ 56  
 Edgardo Cedeño, fotógrafo y ajedrecista \_\_\_\_ 71  
 Ernesto Morejón, titiritero \_\_\_\_ 55  
 Eudes Balza, cantante y compositor \_\_\_\_ 62  
 Expedito Scandella, artista plástico \_\_\_\_ 63  
 Familia Del Moral, artistas y promotores culturales \_\_\_\_ 50  
 Francis Roselin Núñez Gil, cantante \_\_\_\_ 68



Francisco Aniceto Lugo, escritor \_\_\_\_\_ **69**  
 Freddy González Mata, artista plástico \_\_\_\_\_ **71**  
 Gladys Meneses, artista plástico \_\_\_\_\_ **54**  
 Henny Acosta, artista plástico \_\_\_\_\_ **57**  
 Hernán Rodríguez, escultor \_\_\_\_\_ **67**  
 Hernanis Zacañas, músico \_\_\_\_\_ **70**  
 Humberto Mata, escritor \_\_\_\_\_ **65**  
 Humberto Zacañas, artista plástico \_\_\_\_\_ **69**  
 Ignacio Lira González, artista plástico \_\_\_\_\_ **52**  
 Ismael Tablante, artista plástico \_\_\_\_\_ **59**  
 Ismael Yaguaraima, artista plástico \_\_\_\_\_ **56**  
 José Balza, narrador y crítico \_\_\_\_\_ **55**  
 José Francisco Pereira, artista plástico \_\_\_\_\_ **72**  
 José Marcano, artista plástico \_\_\_\_\_ **67**  
 Juan de Jesús Gil, Chucho Gil, promotor social \_\_\_\_\_ **69**  
 Madrugadores de Cocina \_\_\_\_\_ **60**  
 Manuel Ramos, artista plástico \_\_\_\_\_ **66**  
 Milagros Dicurú, artista plástico \_\_\_\_\_ **54**  
 Néstor del Valle Rodríguez, músico \_\_\_\_\_ **68**  
 Obelisco de La Redoma \_\_\_\_\_ **52**  
 Olga Quijada, artista plástico \_\_\_\_\_ **70**  
 Oswaldo Brito, médico y artista plástico \_\_\_\_\_ **53**  
 Otros artistas deltanos \_\_\_\_\_ **72**  
 Ovelh Acosta, artista plástico \_\_\_\_\_ **61**  
 Pablo Plaza, cantautor \_\_\_\_\_ **72**  
 Pastor Cedeño, periodista y promotor cultural \_\_\_\_\_ **70**  
 Pastor Emilio Flores, músico \_\_\_\_\_ **55**  
 Pedro Barreto, escultor \_\_\_\_\_ **50**  
 Radio Tucupita \_\_\_\_\_ **61**  
 Raúl Zapata, artista plástico \_\_\_\_\_ **60**  
 Rolando Díaz, artista plástico \_\_\_\_\_ **63**  
 Simón Bolívar, escultura \_\_\_\_\_ **61**  
 Tony Tong, artista plástico \_\_\_\_\_ **62**  
 Wilmer Alvarado, artista plástico \_\_\_\_\_ **59**  
 Yoglys Abreu, actriz \_\_\_\_\_ **52**

#### 4 LA TRADICIÓN ORAL

Ánimas benditas del purgatorio, leyenda \_\_\_\_\_ **97**  
 Anticonceptivos a base de plantas \_\_\_\_\_ **100**  
 Apamate, receta tradicional contra la picada de alacrán \_\_\_\_\_ **97**  
 Arepa \_\_\_\_\_ **101**  
 Arroz con coco \_\_\_\_\_ **91**  
 Asma, receta medicinal \_\_\_\_\_ **80**  
 Bocado de guayaba \_\_\_\_\_ **100**  
 Bola de plátano \_\_\_\_\_ **93**  
 Bollitos de maíz \_\_\_\_\_ **93**  
 Brujas y duendes, leyenda \_\_\_\_\_ **93**  
 Busco salado \_\_\_\_\_ **80**  
 Cacao \_\_\_\_\_ **77**  
 Cachapas, receta de cocina \_\_\_\_\_ **87**  
 Candela de Matapalo, leyenda \_\_\_\_\_ **96**  
 Cangrejo guisado con coco, plato tradicional \_\_\_\_\_ **103**  
 Carato de mango \_\_\_\_\_ **90**  
 Casabe \_\_\_\_\_ **94**  
 Catalinas blancas y negras \_\_\_\_\_ **95**  
 Chaure, ave que anuncia desgracias \_\_\_\_\_ **93**  
 Chicha criolla \_\_\_\_\_ **89**  
 Chinchorro de moriche \_\_\_\_\_ **82**  
 Churruncho, dulce tradicional \_\_\_\_\_ **97**  
 Comidas típicas de los waraos de Paloma \_\_\_\_\_ **90**  
 Conservas de coco, receta de cocina \_\_\_\_\_ **79**  
 Copra del coco \_\_\_\_\_ **94**  
 Cuajada de morrocay \_\_\_\_\_ **102**  
 Cuajada o queso fresco \_\_\_\_\_ **81**  
 Culebrilla, fórmula tradicional para curarla \_\_\_\_\_ **79**  
 Cultivo de café \_\_\_\_\_ **88**

Curación del mal de ojo \_\_\_\_\_ **84**  
 Curanderos waraos, el wisidatu \_\_\_\_\_ **103**  
 Delicada de guayaba \_\_\_\_\_ **93**  
 Depurativo natural a base de noni \_\_\_\_\_ **101**  
 Diarrea, receta tradicional \_\_\_\_\_ **91**  
 Dolor de cabeza, receta medicinal \_\_\_\_\_ **99**  
 Domplina, pan tradicional \_\_\_\_\_ **85**  
 Dulce de lechosa \_\_\_\_\_ **82**  
 Echar el agua, tradición religiosa \_\_\_\_\_ **99**  
 Elaboración del tabaco \_\_\_\_\_ **100**  
 Empanadas de pescado y de pollo \_\_\_\_\_ **88**  
 Entierro de morocotas \_\_\_\_\_ **88**  
 Erisipela, receta tradicional warao \_\_\_\_\_ **89**  
 Espanto de Pueblo Loco, leyenda \_\_\_\_\_ **87**  
 Etnia warao \_\_\_\_\_ **76**  
 Fauna del municipio Tucupita \_\_\_\_\_ **98**  
 Flujo menstrual excesivo, receta medicinal warao a base de moriche \_\_\_\_\_ **84**  
 Fogones de leña \_\_\_\_\_ **79**  
 Fororo, atol de maíz tostado \_\_\_\_\_ **97**  
 Funche, plato tradicional \_\_\_\_\_ **89**  
 Gel contra la gripe, receta medicinal \_\_\_\_\_ **98**  
 Guaraguara en coco, plato tradicional \_\_\_\_\_ **81**  
 Gusano del moriche, alimento típico warao \_\_\_\_\_ **81**  
 Hallaca \_\_\_\_\_ **86**  
 Hervido de gallina \_\_\_\_\_ **80**  
 Infusiones medicinales \_\_\_\_\_ **92**  
 Jalea de mango \_\_\_\_\_ **103**  
 Jinete sin cabeza, leyenda \_\_\_\_\_ **100**  
 Lau Lau, plato tradicional \_\_\_\_\_ **91**  
 Licor de ponsigué \_\_\_\_\_ **102**  
 Loncha, personaje popular \_\_\_\_\_ **99**  
 Majarete \_\_\_\_\_ **81**  
 Mazamorra de maíz \_\_\_\_\_ **86**  
 Mitología warao \_\_\_\_\_ **90**  
 Mondongo \_\_\_\_\_ **98**  
 Mono, bebida tradicional warao \_\_\_\_\_ **101**  
 Morcillas \_\_\_\_\_ **78**  
 Moriche, árbol de la vida \_\_\_\_\_ **98**  
 Pabellón criollo \_\_\_\_\_ **97**  
 Pájaro gigante, leyenda \_\_\_\_\_ **102**  
 Pan warao, yuruma \_\_\_\_\_ **101**  
 Papelón con limón, bebida \_\_\_\_\_ **80**  
 Parteras y sobadoras \_\_\_\_\_ **84**  
 Pasote, receta tradicional contra los parásitos \_\_\_\_\_ **95**  
 Pasteles de carne o queso \_\_\_\_\_ **87**  
 Pescados típicos \_\_\_\_\_ **85**  
 Procesamiento de la fibra de moriche \_\_\_\_\_ **96**  
 Pulpa y jugo de tamarindo \_\_\_\_\_ **94**  
 Quesillo \_\_\_\_\_ **79**  
 Recolección de la miel \_\_\_\_\_ **84**  
 Reconstituyente y energizante \_\_\_\_\_ **101**  
 Río Orinoco \_\_\_\_\_ **78**  
 Sancocho de pescado \_\_\_\_\_ **86**  
 Sarampión, receta medicinal a base de plantas warao \_\_\_\_\_ **80**  
 Sarna, receta natural \_\_\_\_\_ **102**  
 Suspiros \_\_\_\_\_ **91**  
 Tarkarí de chivo \_\_\_\_\_ **96**  
 Tensión, receta natural \_\_\_\_\_ **87**  
 Tirón, dulce típico \_\_\_\_\_ **95**  
 Úlceras cutáneas, medicamento warao a base de la planta mangle rojo \_\_\_\_\_ **89**  
 Velorios y altares de difuntos \_\_\_\_\_ **82**

#### 5 LAS MANIFESTACIONES COLECTIVAS

Carnaval \_\_\_\_\_ **111**  
 Carreras de sacos \_\_\_\_\_ **117**  
 Casas de mampostería \_\_\_\_\_ **114**  
 Celebración del Reecuentro \_\_\_\_\_ **123**  
 Celebración en honor a san Benito \_\_\_\_\_ **112**  
 Celebración en honor a san Juan Bautista \_\_\_\_\_ **119**  
 Celebración en honor a santa Clara de Boca de Cocina \_\_\_\_\_ **118**  
 Celebración en honor al Santo Cristo de la Agonía \_\_\_\_\_ **122**  
 Chapitas, juego \_\_\_\_\_ **116**  
 Churuatas y palafitos, vivienda tradicional \_\_\_\_\_ **119**  
 Curiaras o wajibaka, medios de transporte \_\_\_\_\_ **113**  
 Danzas warao \_\_\_\_\_ **110**  
 División del trabajo en la cultura warao \_\_\_\_\_ **122**  
 Domadores de caballos \_\_\_\_\_ **115**  
 Dominó \_\_\_\_\_ **111**  
 Elaboración de los morteros \_\_\_\_\_ **119**  
 Estructura social de la cultura warao \_\_\_\_\_ **120**  
 Festividad en honor a san José \_\_\_\_\_ **117**  
 Fiesta en honor a María Auxiliadora \_\_\_\_\_ **110**  
 Fiesta en honor a san Antonio de Padua \_\_\_\_\_ **115**  
 Fiesta en honor al Sagrado Corazón de Jesús \_\_\_\_\_ **108**  
 Fiestas en honor a la Virgen del Valle \_\_\_\_\_ **106**  
 Fiestas en honor a san Isidro \_\_\_\_\_ **109**  
 Fusilao, juego infantil \_\_\_\_\_ **109**  
 Gurrufío, juego infantil \_\_\_\_\_ **108**  
 Hábitat de la etnia warao \_\_\_\_\_ **116**  
 Huevo en la cuchara, juego \_\_\_\_\_ **114**  
 Juego de trompos \_\_\_\_\_ **118**  
 Juego del terere, warao \_\_\_\_\_ **111**  
 Juego el escondido \_\_\_\_\_ **118**  
 Juego la candelita \_\_\_\_\_ **117**  
 Mare Mare, baile tradicional \_\_\_\_\_ **121**  
 Metras, juego infantil \_\_\_\_\_ **112**  
 Misas de aguinaldos \_\_\_\_\_ **117**  
 Muleto, bestia de carga \_\_\_\_\_ **108**  
 Najakara, lucha warao \_\_\_\_\_ **112**  
 Palito mantequillero \_\_\_\_\_ **119**  
 Paralizado, juego infantil \_\_\_\_\_ **108**  
 Peleas de gallos \_\_\_\_\_ **113**  
 Pesebres navideños \_\_\_\_\_ **115**  
 Piedra, papel, tijera, juego \_\_\_\_\_ **121**  
 Preparación del conuco \_\_\_\_\_ **114**  
 Producción económica de cestas \_\_\_\_\_ **107**  
 Rayuela o la semana, juego \_\_\_\_\_ **114**  
 Romería en honor a la Cruz Aparecida \_\_\_\_\_ **120**  
 Saltar la cuerda, juego infantil \_\_\_\_\_ **112**  
 Semana Santa \_\_\_\_\_ **117**  
 Velorios de Cruz de Mayo \_\_\_\_\_ **109**



## MINISTERIO DE LA CULTURA

MINISTRO DE CULTURA  
Francisco Sesto Novás

VICEMINISTRA DE IDENTIDAD  
Y DIVERSIDAD CULTURAL  
Rosángela Yajure Santeliz

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  
Iris Madrid

CONSULTORÍA JURÍDICA  
Adriana Pagés

AUDITORIA INTERNA  
Domingo González (E)

INFORMACIÓN  
Y ASUNTOS PÚBLICOS  
Maritza Rangel

RECURSOS HUMANOS  
Edith Azócar

COORDINACIÓN DE PROYECTOS  
Yully Martínez

DIRECCIÓN DE  
CONOCIMIENTO  
Lilia Téllez

DIRECCIÓN DE  
ADMINISTRACIÓN  
Nelly Martínez

DIRECCIÓN DE  
PROTECCIÓN INTEGRAL  
Juan Carlos León

DIRECCIÓN DE PUESTA  
EN USO SOCIAL  
George Amaiz

## I CENSO DEL PATRIMONIO CULTURAL VENEZOLANO

COORDINACIÓN GENERAL  
Iris Madrid

COORDINACIÓN OPERATIVA  
Lilia Téllez

ADMINISTRACIÓN  
Lizeth Rondón, Karen Meza,  
Carlos Vásquez, Ronald  
Romero, Argenis Tejada

COORDINACIÓN DE LA  
REGIÓN ORIENTAL  
David Torres

EMPADRONADORES  
Frank Velásquez, Carlos  
Moreno, Gledys Alfonso  
Marcano, Francisco Cabello

INVESTIGADORES  
Moises Serrano, Pedro Medina,  
María Mora

SOPORTE TÉCNICO  
Pablo Boscarino, David Lobo,  
Juan Alejandro Marcano,  
Raimary Rojas

## CATÁLOGO DEL PATRIMONIO CULTURAL VENEZOLANO 2004-2006

COORDINACIÓN GENERAL  
Maritza Rangel, Degenis Merlo,  
Saira Arias, Valentina Pilo,  
Lilia Téllez

CONCEPTO GRÁFICO  
Alicia Ródiz

COORDINACIÓN DE DISEÑO  
Alicia Ródiz, Saira Arias

ASESORES TÉCNICOS  
Valentín Fina, Julio César  
Chavarri, Miguel Alfonso,  
Jesús Pérez Perazzo,  
Alesia Martínez, Fundalares

CORRECCIÓN TÉCNICA  
George Amaiz, Lizbed Essis,  
María Victoria Herrera,  
María Gabriela Martínez,  
Rona Villalba, Marién Sánchez,  
Lilia Vierma, Guillermo Borges,  
Roselia Bravo, Cruz Barceló,  
Analí Martínez, Gregori Vertullo  
Alesia Martínez, Marlet Arriojas,  
María Gabriela Mazzali

EQUIPO DE REDACCIÓN  
Teddy Galindo, Nayra Carlos,  
Erika Rojas, José González

EQUIPO EDITORIAL  
Beatriz Chavarri, Raúl Figueira,  
Ender Ynfante, Any Alarcón,  
Naiky Florent, Alejandra Zando-  
na, Karin Brito, Oswaldo Cede-  
ño, Jesús Soto, Mercedes Gon-  
záles, Eduardo Febres, Maremi  
Barreto,  
Jemniffer Hernández, Lisbeth  
Guillén, Ana Karina Nieves

EQUIPO AUDIOVISUAL  
Anita Espidel, Juan Domínguez,  
Cristin Medina, Juan Echenique,  
Rocío Jaimes, Zuly Trompetero,  
Carlos Hernández

EQUIPO DE DISEÑO  
Darwin García, Marie Urbina,  
Alfred Parodi, Cruz Marcano,  
Darinska Otamendy,  
Sandra Medina, Gisela Tovar,  
Carolina Álvarez, Luis Manuel  
Alfonso, Nelson Hermoso,  
Yasibit Flores, Teomar González  
Jorge Fuenmayor

## CATÁLOGO DEL PATRIMONIO CULTURAL VENEZOLANO 2004-2006 Municipio Tucupita

COORDINACIÓN EDITORIAL  
Oswaldo Cedeño

CORRECCIÓN  
Bianca Schémel

REDACCIÓN  
Aracelis Cóndez  
Naira Carlos  
Teddy Galindo

DIAGRAMACIÓN  
Gisela Tovar  
Cruz Marcano

RETOQUE FOTOGRÁFICO  
Cristin Medina

FOTOGRAFÍAS  
Archivo IPC  
I Censo del Patrimonio Cultural  
Venezolano  
Edgardo Cedeño  
Catálogo Colección de Arte  
Fundación Polar (1995), Caracas,  
Fundación Polar  
Gran Enciclopedia de Venezuela  
(1998), Caracas, Editorial Globe,  
tomos 6, 8 y 9  
Revista Nacional de Cultura  
(2000), Caracas, CONAC-Funda-  
ción Casa de Bello, número 315

IMPRESIÓN  
La Galaxia

DISTRIBUCIÓN  
Vicepresidencia de  
la República Bolivariana de  
Venezuela

TIRAJE  
1000 ejemplares

DEPÓSITO LEGAL  
If61920067002686

ISBN  
XXXXXXXXXXXX  
ISBN OBRA COMPLETA  
980-6448-21-9

IMPRESO EN VENEZUELA  
Caracas, 2006

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, 2006

## AGRADECIMIENTO ESPECIAL

Casa del Artista

Yilda Cedeño

Edgardo Cedeño

Edgar Acosta

Henny Acosta

Milagros Dicurú

A todos aquellos que hicieron posible la realización de este proyecto

363.690 987 62  
In7eda-mtu  
t.4

Instituto del Patrimonio Cultural

Municipio Tucupita, estado Delta Amacuro. - Caracas:  
Instituto del Patrimonio Cultural, 2006. - Catálogo del Pa-  
trimonio Cultural Venezolano. Región Guayana: DA-04.

136 p. : fot. col. ; 31 cm.  
ISBN: XXXXXXXXXX

1. Tucupita (Delta Amacuro - Estado : Venezuela) - Patri-  
monio cultural. 2. Monumentos nacionales - Tucupita  
(Delta Amacuro - Estado : Venezuela). 3. Bienes inmue-  
bles - Tucupita (Delta Amacuro - Estado : Venezuela). 4.  
Bienes muebles - Tucupita (Delta Amacuro - Estado : Ve-  
nezuela). 5. Bienes arqueológicos - Tucupita (Delta Ama-  
curo - Estado : Venezuela). 6. Manifestaciones culturales -  
Tucupita (Delta Amacuro - Estado : Venezuela). 7. Patri-  
monio cultural - Venezuela. I. Título. II. Serie



