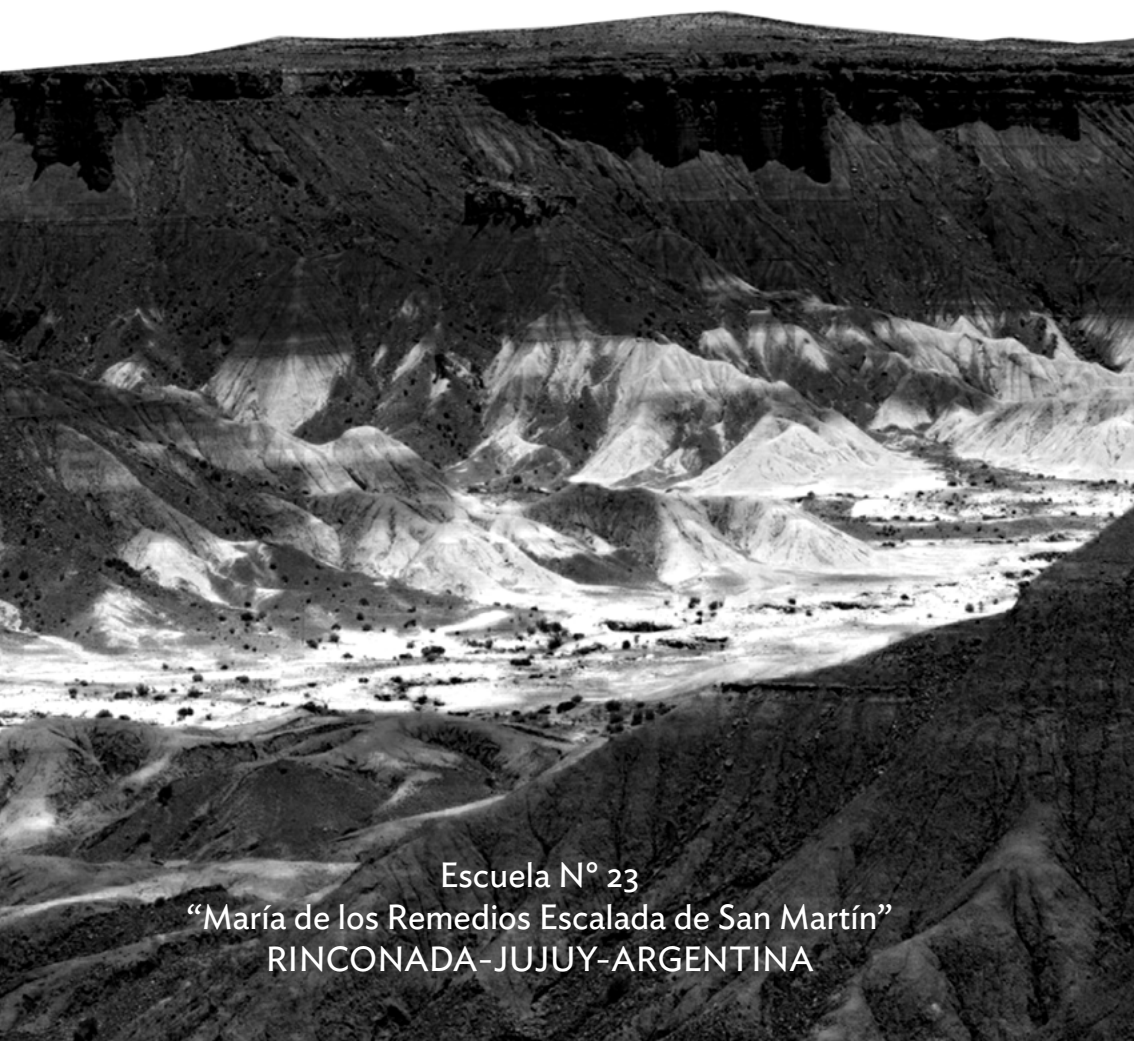


RINCONADA

MUCHO MÁS QUE UN LUGAR EN LA NADA



Escuela N° 23
“María de los Remedios Escalada de San Martín”
RINCONADA-JUJUY-ARGENTINA

RINCONADA

Mucho más que un lugar en la nada

Escuela N° 23 “María de los Remedios
Escalada de San Martín”
Rinconada, Jujuy, Argentina

• •
Área de

Publicaciones

ffyh

Facultad de Filosofía
y Humanidades | UNC



Universidad
Nacional
de Córdoba

Rinconada. Mucho más que un lugar de la nada / Javier Condori... [et al.]; coordinación general de Guillermina Espósito. - 1a ed. - Córdoba : Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades, 2023.
Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-950-33-1714-3

1. Historia. 2. Jujuy. I. Condori, Javier. II. Espósito, Guillermina, coord.
CDD 306.0982

Área de Publicaciones de la Facultad de Filosofía y Humanidades,
Universidad Nacional de Córdoba

Av. del Cordobazo S/N, Ciudad Universitaria

Dirección electrónica: areapublicaciones@ffyh.unc.edu.ar

Diseño de portada: Manuel Coll

Diagramación y diseño de interiores: María Bella

2022



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución - No Comercial
- Sin Obra Derivada 4.0 Internacional.

RINCONADA

Mucho más que un lugar en la nada

Autoridades de la FFyH - UNC

DECANA

Lic. Flavia Andrea DEZZUTTO

VICEDECANO

Dr. Andrés Sebastián MUÑOZ

SECRETARÍA ACADÉMICA

Secretario: Esp. Gustavo Alberto GIMÉNEZ

Subsecretaria: Lic. María Luisa GONZÁLEZ

SECRETARÍA DE COORDINACIÓN GENERAL

Secretario: Prof. Leandro Hernán

INCHAUSPE

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Secretaria: Cra. Graciela del Carmen

DURAND PAULI

*Coordinador técnico-administrativo: Cr.
Oscar Ángel DONATI*

SECRETARÍA DE EXTENSIÓN

Secretario: Dr. César Diego MARCHESINO

*Subsecretaria: Prof. Flavia
ROMERO*

SECRETARÍA DE POSGRADO

Secretaria: Dra. Miriam Raquel

ABATE DAGA

Subsecretaria: Dra. María Laura ORTIZ

SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN, CIENCIA Y TÉCNICA

Secretaria: Dra. Cecilia Angelina PACELLA

SECRETARÍA DE ASUNTOS ESTUDIANTILES

Secretaria: Corr. Lit. Candelaria Inés

HERRERA

Subsecretaria: Lic. Rocío María MOLAR

PROSECRETARÍA DE RELACIONES INTERNACIONALES E INTERINSTITUCIONALES

*Prosecretario: Dr. Guillermo Javier
VÁZQUEZ*

OFICINA DE GRADUADOS

*Coordinadora: Dra. Brenda Carolina
RUSCA*

PROGRAMA UNIVERSITARIO EN LA CÁRCEL (PUC)

*Coordinadora: Dra. María Luisa
DOMÍNGUEZ*

PROGRAMA DE DERECHOS HUMANOS

Directora: Victoria Anahí CHABRANDO

PROGRAMA GÉNERO, SEXUALIDADES Y EDUCACIÓN SEXUAL INTEGRAL

Coordinador: Lic. Carlos Javier LÓPEZ

ÁREA DE PUBLICACIONES

Coordinadora: Dra. Mariana TELLO WEISS

RINCONADA

Mucho más que un lugar en la nada

Autoras y autores

CONDORI, JAVIER DANILO

SANTOS, NAYRA CANDELA

FLORES, RUBÉN ARIEL

SUMBAINO, ABRIL ASIRY

GERÓNIMO, CARLOS VÍCTOR

ARIAS, MAMANI FERNANDO JOSÉ.

MAMANI, AXEL ELÍAS

ARMELLA, DANILO NÉSTOR FABIÁN

TREJO, ZAIR ABEL HUAMAN

FLORES, VLADIMIR ABEL

ZERPA, FACUNDO DANIEL

GUTIÉRREZ, SANTIAGO JOSÉ

ÁBALOS, SOLANGE NAHIR

TREJO, MAXIMILIANO RODRIGO ELBIO

CRUZ, JUDITH MARIELA

SUMBAINO, ALEXANDER JAVIER JONARI

GERÓNIMO, ELIANA ROXANA

AGUIRRE, ELIANA ROCÍO DE LOS
ÁNGELES

GUANCO, DAIANA IRIS

CRUZ, LIHUE RAQUEL

LLAMPA, KARINA BELÉN

FLORES, ANABEL JULIETA

MARTÍNEZ, MARIBEL IRIS

PROF. PASTORA CORNELIA VILLEGAS

PASTOR, SOLEDAD LUCIA

ESPÓSITO, GUILLERMINA

SALAS, ROCÍO ANTONELA

Índice

15 | Presentación: acá tenemos mucha historia

21 | Palabras introductorias

23 | Departamento de Rinconada

23. Historia

24. Creación / Límites

25. Extensión

26. Orografía

27. Hidrografía

28. La vertiente de la laguna de Vilama

30. La reserva provincial altoandina de La Chinchilla (o Lagunas de Vilama)

31. Flora y fauna

33. Monumento natural Laguna de Pozuelos

36. Proceso de embancado

39. Clima y producción del departamento

39. Agricultura

40. Ganadería

41. Animales de carga – El burro y la llama

42. Minería

43. Mina Pirquitas

44. Mina Pan de Azúcar

45. El proyecto Chinchillas

46. Vías de comunicación

47. Medios de Transporte públicos

48. Población

49. Historia

49. Pukara de Rinconada

51. Manifestaciones rupestres

51. *Meseta de las Pinturas*

52. *Meseta de Chacuñayoc*

52. *Presencia inkaica*

53. *Imágenes del poder*

57 | Hechos históricos. Rinconada fuerte de ataques y rebeliones

57. Combate 10-12-1819 / José María Chorolque es tomado prisionero por los realistas

58. Combate 11-11-1820 / El ejército patriota derrota a los realistas

59. Combate 06-12-1826 / El ejército realista acampa en Rinconada y es derrotado por el capitán colombiano Matute

60. Ataque 16-11-1874 / Laureano Saravia ataca el pueblo colonial de Rinconada

60. La sublevación indígena

63. Batalla de Abra de la Cruz (o combate de Cochinoca) tuvo lugar el 3 de diciembre de 1874, en la región de Puna, Provincia de Jujuy (Argentina)

64. Batalla de Quera 04-01- 1875

69 | Cultura

69. Costumbres ancestrales

69. *La flechada de casas nuevas*

70. *La señalada*

70. *Corpachada de agosto, en honor a la Pacha*

71. *El carnaval*

72. *La cuarteada*

75 | Creencias y culto ancestral

75. La apacheta

76. La Pachamama

76. *Ofrendas en honor a los muertos*

77. *El hábitat y la vivienda*

79 | Alimentación y arte culinario

80. Calapi

80. Piri

81. Machorra

82. Calapurca

83. Guiso de achacana

84. Jancacho (Tortilla de sangre)

85 | Medicina y remedios caseros

89| Localidades y parajes que integran el departamento

89. Localidades de carácter rural

89. Casa Colorada

94. Lagunillas del Farallón

98. Loma Blanca

100. Liviara

101. Nuevo Pirquitas

103. Oros mayo

105. Coyaguaima

107. Cerro de Coyaguaima

108. Parajes

108. Mina Pan de Azúcar

110. Carahuasi

111. Ciénego Grande

112. Cíncel

112. Tiomayo

113. Pozuelos

114. Pozuelos – Sitio arqueológico

115. Lagunillas de Pozuelos

118. Santo Domingo

119. Antiguyo

119. Ramadas

121. Casti

123 | Rinconada cabecera del Departamento

124. Ubicación geográfica

124. Edificios públicos

124. Iglesia de San José de Rinconada

128. Comisaría seccional 19ª “Rinconada”

128. Unidad regional cinco

130. Destacamentos Policiales

131. *Colegio Polimodal N° 4*

132. *Escuela N°23” María de los Remedios Escalada de San Martín”*

136. *Taller textil impartido en la institución*

144. *Especie animal tintóreo*

153. *Tinturas naturales de origen vegetal*

171 | Comunidad Aborigen Departamento Rinconada

171. Historia

171. Límites

172. Asociación Solidaria “Las Vicuñitas”

173. Comisión Municipal del Departamento de Rinconada

175. Plazas del pueblo colonial

176. Unidad Sanitaria de Rinconada

177. Clubes de Rinconada

177. *Club Sportivo Sarmiento*

178. *Club Atlético San José*

179. *Club Real Atletico Napoli*

181. *Torneos de verano “Amistad y oro”*

181. Arte de Rinconada

181. *Don Justino Flores, nativo de esta localidad. Artista plástico autodidacta del departamento de Rinconada*

182. *Canción Rinconadeño soy*

185. *Coplas de mi tierra*

189 | Cronología de hechos importantes ocurrido en estas tierras

193 | Bibliografía

195 | Agradecimientos



Presentación: ***acá tenemos mucha historia***

Guillermina Espósito*

*“Llanto en flor, aventura o sueño. Solitaria al viento de Jujuy, en un rincón
del mundo. Silencio. Homenaje de niños.
Las nubes se abren para el sol, aliento del olvido”.
León Gieco, Maestras de Jujuy.*

La cita fue a las 21 hs. en su habitación, adonde llegué arrastrada por el frío ventoso que todavía en noviembre arrecia en Rinconada. Luego de golpear con fuerza la puerta de chapa que da al patio delantero, me atendió una de sus colegas, que también alquilaba una de las habitaciones contiguas a la de la Señora Paty. El predio tenía cuatro o cinco dormitorios rentados por las maestras y maestros que de lunes a viernes se quedan en la capital departamental para dar clases en las escuelas públicas del lugar. Paty me recibió con mucha alegría. La mañana anterior nos habíamos conocido en un stand del llamado Paseo Cultural, donde sus alumnos exponían sus producciones escolares en el marco de

*Guillermina Espósito es antropóloga, docente de la Universidad Nacional de Córdoba e investigadora del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CONICET). Su rol como organizadora de esta publicación surge en el marco de su trabajo etnográfico colaborativo en Rinconada, como investigadora del Instituto de Antropología de Córdoba, CONICET- UNC, Argentina.

la celebración del 427° aniversario de Rinconada. Junto a un compendio de plantas medicinales, muestras geológicas, botánicas, y varios libritos fotocopiados a color con historias del lugar, se encontraba anillado el material que hoy se compila en este libro.

Esa noche en su dormitorio, Paty me habló de su vida, enfatizando su trayectoria como maestra en distintas escuelas de Jujuy. Nacida como Pastora Cornelia Villegas en La Toma, San Antonio, al terminar el secundario ingresó en el Profesorado para la enseñanza primaria en la capital provincial. Durante el cursado hizo reemplazos de maestra de grado en León, La Almona, Chilcayoc y Carahunco. En sus años activa, trabajó como maestra y directora en la escuela rural N° 273 “Francisco Antonio Rizzuto” de Los Blancos, en un plurigrado de 4°, 5°, 6° y 7° grado, y en la escuela N° 274 de la localidad de Cucho, en Palpalá. Allí llevó adelante muchos proyectos junto a su propia familia, los alumnos y sus madres. Ambas escuelas, así como su población estudiantil, eran, según sus palabras, “muy humildes y con muchísimas carencias básicas”. En ese contexto, debió gestionar recursos elementales que excedían incluso su competencia docente. En Los Blancos construyeron una sala de primeros auxilios, la sala del jardín de infantes y la sala de computación,¹ consiguieron un vehículo para el traslado del personal docente y de los alumnos que hasta entonces lo hacían en bicicleta, en moto o a pie; presentaron proyectos que ganaron, y trabajaron con muchas instituciones intermedias como la municipalidad de Palpalá y el Ministerio de Salud, entre otros. En Cucho, llevaron adelante proyectos como el cercado perimetral, la refacción del invernadero con botellas de plástico, hicieron y se refaccionó una cancha de básquet, se mejoró la toma de agua, y otra vez, presentaron proyectos a concursos, varios de los cuales ganaron.²

1 Esto se hizo con la ayuda del Hotel Hilton por intermedio de APAER y el padrino de la Dra. Graciela García Fernández y de su hermano, quienes desde Buenos Aires les enviaban ropa, calzado, útiles y otros elementos necesarios para los alumnos y la escuela. APAER es una asociación civil sin fines de lucro cuyo objetivo es lograr que los alumnos de las escuelas rurales públicas de todo el país puedan terminar su escolaridad obligatoria, apoyando a los maestros en su tarea. Para más información, ver <https://apaer.org.ar/inicio/>

2 Según relata Paty, desde la escuela se realizó la fiesta patronal en honor a la virgen del Carmen con la participación de toda la comunidad y localidades aledañas. En el marco del Programa “Los Científicos van a la Escuela” participaron en la Feria de la Ciencia y ganaron la departamental. También escribieron un libro de coplas, se grabó una canción y un cuento inédito, y los alumnos pudieron viajar a conocer Humahuaca y otras localidades de la zona.

En los dos lugares, Paty cortó leña, cocinó, lavó, pagó, cosió, consoló, ofició “de mamá” –según sus propias palabras– en una infinidad de tareas en la cotidianeidad de las aulas y más allá. Con las demás maestras y maestros, nunca se adherían a los paros docentes, porque “si faltábamos a la escuela ese día los niños no comían”. Finalmente, Paty solicitó traslado a lo que ella llama “la aventura, lo desconocido”: Rinconada, donde fue designada en el área de Lengua y Ciencias Sociales para 6° y 7° grado en la escuela N° 23. De su nuevo destino no conocía nada, “casi ni dónde quedaba el lugar”. Al empezar su interacción con las niñas y niños, advirtió que no podían decir mucho de Rinconada. Al igual que ella, sus alumnos tampoco podían objetivar muchos aspectos del lugar donde vivían. Cuenta Paty que al ver que sus estudiantes conocían muchas cosas de afuera, pero “poco de lo propio, de lo de uno”, les decía: “no se puede querer, cuidar y defender aquello que no se conoce”. Así que les propuso hacer un trabajo sobre el departamento Rinconada, sobre su historia, sus lugares, sus instituciones, sus prácticas productivas, sus cultos y creencias, su flora, sus comidas, su geografía y orografía, sus vías y medios de transporte, su fauna, sus relatos e historias locales, sus ríos, sus recursos explotados, sus coplas.

El motor inicial fue querer revertir el sentido de “rincón olvidado” que posee Rinconada, y mostrar la gran riqueza que en todas las dimensiones tiene el departamento puneño. La metodología que utilizaron fue la investigación, la recopilación y generación de datos, información y materiales que las niñas y niños traían de sus casas, a través de charlas y entrevistas con sus abuelos y abuelas, búsqueda de fotografías, exploraciones bibliográficas en libros y archivos, y redacción de monografías sobre distintos temas. Fueron meses de trabajo durante los cuales Paty a su vez pesquisaba y cotejaba información y datos en libros y documentos, en distintos archivos y bibliotecas públicas de la provincia. Ese primer impulso por parte de quienes entonces estaban en 6° y 7° grado, fue seguido en los años subsiguientes por estudiantes de los nuevos cursos, quienes iban agregando información. Finalmente, llevaron adelante un trabajo de clasificación y edición preliminar, que pudieron imprimir y dio lugar al ejemplar anillado que esa mañana despertó mi sorpresa en el stand del Paseo Cultural.

En una entrevista grupal que tuvimos al día siguiente de la charla con Paty, varios de los alumnos y alumnas que participaron en la investigación contaban que para ellos el trabajo implicó descubrirse a sí mismos a través de lo que iban investigando, y de lo que llevaban sus

compañeros a las clases. “Desde el principio se sintió una rinconadeña más”, decía una de sus “peques” sobre Paty; “ni los profesores de historia se interesaron tanto por este lugar como lo hizo ella”, contestaba otro. Sentados en ronda en un aula de la escuela N° 23, Facundo Zerpa contaba cómo la actividad le permitió conocer cosas que no sabía, e identificarse con los relatos que sus compañeras y compañeros llevaban sobre recetas, animales, celebraciones, historias que le contaban sus abuelos, algunas de las cuales tenía olvidadas pero que al escucharlas las pudo hacer suyas. Los alumnos y la Seño Paty visitaron varios lugares e instituciones para hacer la investigación: “la policía nos dio un montón de archivos y de ahí pudimos sacar muchos datos”. El trabajo que hicieron movilizó emociones: de los abuelos, de personas desconocidas que entrevistaron, de ellas y ellos mismos. Les permitió objetivar experiencias como la observación de que “ya no llueve tanto como antes”, situación que atribuyen a la minería y a los impactos ambientales y sociales que tiene en el departamento de Rinconada, más allá de que casi todas las familias tienen miembros que trabajan en la mina.

Esa noche en su habitación, Paty me contó que el alojamiento en Rinconada y en las escuelas rurales en general, se lo deben pagar las maestras y maestros de su propio bolsillo. Me dijo también que hay días que son muy difíciles, por la distancia de su familia, por el frío, el cansancio, por situaciones que ve y que acompaña como puede en su quehacer cotidiano como docente. Su historia se asemeja a la de miles de maestras y maestros que en tantas escuelas rurales de nuestro país y Latinoamérica desarrollan su labor docente excediendo las obligaciones curriculares específicas de su competencia. En Argentina, las figuras de Angélica Schnarbach, Olma Santillán, Ana Zabaloy, Sergio González, Silvana Arnaudo, Adriana Mistó, Pablo Cristian Santos, Laura Iszczuk, Silvano López, Evelia Murillo, maestras y maestros de ayer y de hoy que por diversas razones más o menos dramáticas (donde Schnarbach y Murillo aparecen como los casos más luctuosos por la violencia femicida ejercida contra ambas, o Zabaloy, quien murió de cáncer luchando contra los agrotóxicos en espacios rurales) quedan en las crónicas y memorias como ejemplos de lucha y entrega para intervenir desde las escuelas públicas en la dignificación de las condiciones de vida de sus estudiantes.

Esta obra habla de Rinconada, pero también del esfuerzo conjunto de una maestra y sus alumnas y alumnos, quienes articularon narrativas sobre el departamento puneño, creando sentidos de identificación colectiva y proyectando una historia posible en el contexto del inmi-

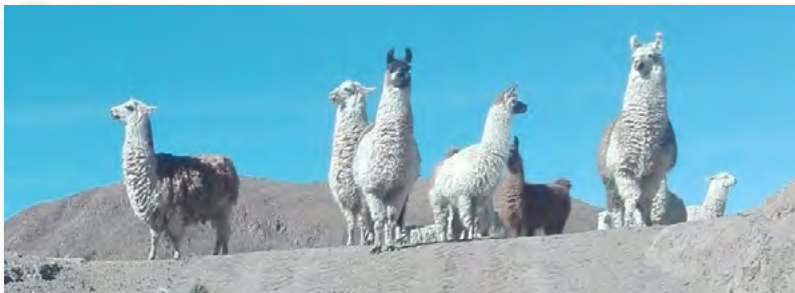
nente cierre de Mina Chinchillas. La inédita proyección turística de esta región de la Puna aparece como una vía posible para amortiguar los efectos sociales y ambientales de los próximos tiempos. Ellos mismos lo dicen en este libro: "Con la información obtenida se trata de revalorizar nuestro terruño, nuestras costumbres, dar a conocer sus riquezas históricas, culturales y paisajísticas que representan el turismo verde para nuestro país". La preocupación por la contaminación minera y por lo que ello implique en su futuro, recorrió gran parte de la reunión que tuvimos con las y los estudiantes aquella noche de noviembre de 2021 en un aula de su escuela. El entorno significado como paisaje empieza a hacer sentido. Por lo pronto, el pronunciamiento de Paty de que "no se puede querer, cuidar y defender aquello que no se conoce" generó intervenciones como las de Judith María Cruz, quien dijo: "yo antes pensaba 'termino el secundario y me voy'. Pero ahora si me voy, quiero volver, y cuando me pregunten algo de Rinconada, ya puedo decir muchas cosas. Acá tenemos mucha historia".



Palabras introductorias

Pastora Cornelia Villegas

Los alumnos y alumnas de 6° y 7° grado de la Escuela N° 23 “María de los Remedios de Escalada de San Martín”, de la localidad de Rinconada, Dpto. de Rinconada, Provincia de Jujuy, Argentina, investigaron todas las bondades que brinda el departamento en cuanto a su cultura, costumbres, tradiciones, religiosidad, riquezas, paisajes, comidas típicas, flora, fauna y productividad. Lo hicieron a través de distintas acciones, valiéndose de mapas geográficos, satelitales, entrevistas, fotografías, recolección de coplas, cuentos, leyendas y anécdotas.



Como consecuencia de esta investigación, se quiere demostrar que este departamento posee muchísima riqueza cultural, histórica, paisajística y productiva, y no como cuenta una de las leyendas... “que hace muchísimo tiempo un habitante de ese lugar había dejado maldiciendo el pueblo que se convertiría en un rincón de la nada...” y de allí el origen de su nombre.

El vocablo Rinconada, según la Real Academia, significa: apartado del centro, retirado, desatendido y olvidado.

Con la información obtenida se trata de revalorizar nuestro terruño, nuestras costumbres, dar a conocer sus riquezas históricas, culturales y paisajísticas que representan el turismo verde para nuestro país.

Los alumnos con esta investigación van tomando conciencia de la importancia de conocer, cuidar, preservar y defender lo nuestro para contribuir a la conservación y preservación, fomentar el respeto y despertar el cariño a nuestro acervo cultural. Continuando con la investi-

gación, se empezó a develar que el departamento de Rinconada no es un “Rincón de la nada”, sino que como veremos posee cuantiosas riquezas culturales, históricas y paisajísticas.





Departamento de Rinconada

Historia

En el año 1778, en esta región existía una gran concentración de propiedad. Había tres grandes fincas: San José de la Rinconada; San Juan y Granada y Pozuelos-Carahuasi.



La finca San José de la Rinconada, de entonces 157.671 ha., pasó a ser de un propietario ausentista residente en Buenos Aires, Augusto Belmonte, quien obtenía rentas del cobro de derechos de pastaje y del lavado de oro que realizaban los arrendatarios en sus arroyos. La otra gran finca, San Juan y Granada, permanecía en manos de los sucesores de Anselmo Estopiñán, y sobre sus tierras se fundará, en la década de 1930, Mina Pirquitas. Oros y Merco, por su parte, aparece registrada en 1972 a nombre de los mineros italianos fundadores de varias de las más activas compañías de explotación minera en la Puna, José Torres y hermanos. En el registro de 1910 se incluyó Moreta, Pozuelos y Carahuasi, rodeos que habían estado bajo el dominio de Campero, y por lo tanto expropia-

dos en 1877. Los dos últimos fueron vendidos en cuatro fracciones a ex arrendatarios, entre ellos a José María Maidana.

Creación / Límites



El departamento Rinconada fue creado el 26 de noviembre de 1899, según el Artículo 1° de la Ley N° 537 de ese día y año, por la que se establecen los límites interdepartamentales de la Provincia de Jujuy. Se encuentra ubicado en la región noroeste de la provincia de Jujuy, limitando al Norte con el departamento de Santa Catalina a través de los ríos Queñoal, Granadas y San Juan Mayo, los arroyos Chuspinayo y Guayatayoc y la Laguna de Pozuelos; al Este, con los departamentos de Yavi y Cochinoca mediante la Laguna de Pozuelos, la sierra de Cochinoca, el río Cincel y la sierra de Quichagua; al Oeste, con la República de Chile y la República de Bolivia por las serranías de Zapaleri, Dulce Nombre y Cumbre Chilena; y al Sur, con el departamento de Susques por medio de un tramo de la línea recta imaginaria que coincide con el paralelo de 23° latitud sur.



El departamento tiene una superficie de 6.407 kilómetros cuadrados y se inserta en una macro región montañosa de la Cordillera de los Andes, caracterizada por una altiplanicie (de alrededor de 3000 msnm) rodeada de montañas que superan los 4000 msnm. Este sistema de gran superficie denominado

25

Orografía

El territorio es montañoso casi en su totalidad, con cordones que lo recorren en general en sentido norte sur, prevaleciendo una extensa altiplanicie semidesértica de arenales y lomadas. Los picos más elevados de Rinconada son el cerro Tinte, de 5847 msnm; el Line, de 5809 metros; el cerro Zapaleri (punto tripartito entre Argentina, Chile y Bolivia), de 5653 metros; el Brajme, de 5356; el Panizos, de 5289; el Granada, de 5152; el nevado de San Pedro, de 5129; y el cerro Poquis, de 5070 msnm. Todas las montañas que recorren este departamento son desprendimientos de la cordillera de Los Andes.



Cerro Granada



Cerro Zapaleri



Cerro Tinte



Nevado de San Pedro

Hidrografía

La hidrografía de Rinconada se distribuye en tres vertientes: Laguna de Pozuelos, con el río Cincel, entre otros, como afluente; vertiente del río Grande de San Juan con los tributarios Granada, Orosmayo y San Juan Mayo, y la vertiente de la Laguna de Vilama.



Vertiente de la laguna de Pozuelos: El río más importante que lleva sus aguas a esta laguna es el Cincel y nace en las serranías de Cabalonga.



Vertiente de la laguna de Pozuelos: El río más importante que lleva sus aguas a esta laguna es el Cincel y nace en las serranías de Cabalonga.

El río Orosmayo nace en Coyaguaima, sigue una dirección de Sur a Norte, y luego de recorrer aproximadamente 80 kilómetros, se une con el río Granadas en el propio límite de los departamentos de Rinconada y Santa Catalina.



Vertiente de la laguna de Pozuelos

La vertiente de la laguna de Vilama

Son varios los ríos y arroyos con origen en la Cordillera de los Andes, que alimentan la extensa laguna de Vilama, una de las principales junto a la de Pozuelos.



Lagunas de Vilama

Ubicadas en el extremo noroeste de Argentina, cerca del límite tripartito con Bolivia y Chile, y ocupando un área de 157.000 ha., se encuentran las lagunas de Vilama. La Reserva incluye más de una docena de lagunas altoandinas que ocupan los fondos de depresiones endorreicas, situadas a 4.500 msnm. El conjunto es alimentado por aguas surgentes o de deshielo. Las lagunas pequeñas son salitrosas y profundas. Las más importantes (Vilama y Palar) son someras (poco profundas) e hipersalinas. Estos cuerpos de agua presentan también una alta variabilidad temporal y espacial en sus características físico-químicas. Las lagunas poseen una importante comunidad de aves asociada, entre las cuales se encuentran especies amenazadas y endémicas como la gallareta cornuda y los flamencos de james y andino. Asimismo, diversas especies de migrantes neárticos tienen aquí lugares de alimentación. En las vegas que circundan las lagunas, denominadas localmente “ciénegos”, suelen encontrarse otras especies en peligro como vicuñas, suris y ñandú petiso. Estos ciénegos también son lugares de pastoreo de los rebaños de camélidos domésticos y ovinos de los campesinos que practican modelos de trashumancia tradicionales. Además de estas vegas, las formaciones vegetales más difundidas son estepas arbustivas y pastizales altoandinos. El 20 de septiembre del 2000 fueron designadas como Sitio Ramsar. Otra designación nacional fue hecha como Reserva Provincial Altoandina de la Chinchilla.

La reserva provincial altoandina de La Chinchilla (o Lagunas de Vilama)

Es un área natural protegida provincial en los departamentos Rinconada y Susques, a una altitud de 4500 msnm. Se encuentra en la provincia fitogeográfica altoandina y contiene más de una decena de lagunas en un paisaje volcánico de superficie ignimbrítica. La localidad más cercana es Lagunillas del Farallón y la ciudad más importante, Abra Pampa, se encuentra a más de 100 km. Fue creada en 1992 por medio del decreto provincial N° 2213-E-92. Con una superficie de 368. 529 ha., comprende el complejo lacustre de Vilama, y también una parte de la reserva («sistema de lagunas de Vilama-Pululos»), coincidente con el sitio Ramsar, fue declarada en 2008 sitio AICA -áreas importantes para la conservación de las aves- por BirdLife International. Tiene por objetivos la preservación de especies y diversidad genética, en particular la protección de la vicuña y numerosas aves, y la conservación y recuperación de la chinchilla. El clima es muy frío y seco, con gran amplitud térmica diaria. La temperatura media es de 7 °C, la máxima es de 22 °C y la mínima de -32 °C. Las precipitaciones son menores a 100 mm anuales, con períodos de sequías que afectan el nivel de los cuerpos de agua.

Lagunas

La zona es una cuenca endorreica con doce lagunas, de las cuales las más importantes son Vilama con una superficie aproximada de 4600 ha., Palar, de 2250 ha. -ambas someras e hipersalinas- y Pululos, de agua dulce, de unas 1000 ha. Las otras lagunas son: Arenal, Colpayoc, Isla Grande, Catal, Guindas, Honda y Blanca, todas con diferentes grados de salinidad, y Caití y Cerro Negro, de agua dulce. Son el hábitat de abundante avifauna, con especies endémicas y amenazadas. También es zona de alimentación de especies migratorias del neártico. Las lagunas son alimentadas por aguas surgentes o de deshielo, que a medida que van descendiendo por las laderas hacia los valles se van cargando de sales. No desaguan en el mar sino en el mismo terreno, por filtración o evaporación.

Flora y fauna

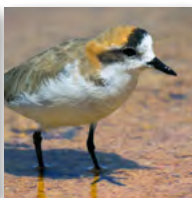
La cubierta vegetal es escasa, con predominancia de gramíneas del género *Festuca* y fanerógamas del género *Parastrephia*. Alrededor de las lagunas son abundantes las especies de juncáceas *Oxychloe* y en los rodeales hay especies de *Azorella* (yareta). En cuanto a la fauna, hay especies de aves endémicas como el chorlo de la puna, la gaviota andina, la agachadiza de la puna, la chola de copete, el pato puna, la avoceta andina, el cauquén guayata, el flamenco andino, el flamenco de James o chururu (vulnerable).



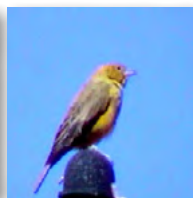
Chinchilla



Gato andino



Chorlito andino



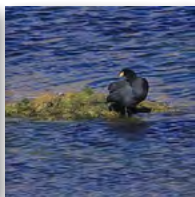
Chirigüe puneño

Entre las aves migratorias se pueden observar playeros de Baird, farlaropo tricolor, pitotoy chico, pitotoy grande y chorlo pampa. También habitan la reserva ejemplares de agachona grande, agachona mediana, carpintero andino, dormilona puneña, minero de la puna, comesebo andino, chirigüe puneño, tinamus de la puna, flamenco austral, inambú silbón, bandurrita puneña y cóndor andino.

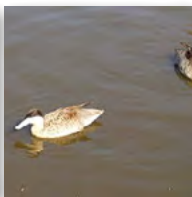
Otras especies presentes son la vicuña, el suri o ñandú petiso, el gato andino y la chinchilla del altiplano cuya población sufre una gran disminución debido a la caza. En las vegas se pueden ver rebaños de camélidos y ovinos domésticos.



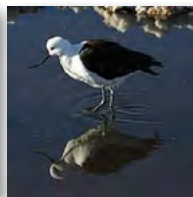
Gaviota andina



Chola copete



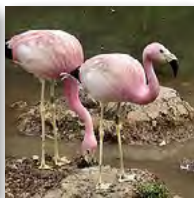
Chorlito andino



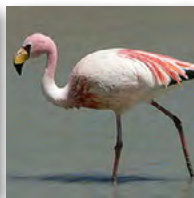
Avoceta andina



Cauquen guayata



Flamenco andino



Flamenco de james



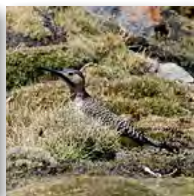
Playeros de baird



Faloropo tricolor



Pitotoy



Carpintero andino



Dormilona puneña



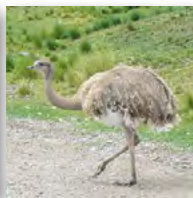
Comesebo andino



Tinamus de la puna



Vicuña



Suri o ñandú petiso

Valor cultural: Las lagunas y vertientes son considerados sitios de rituales en homenaje a la Pachamama.

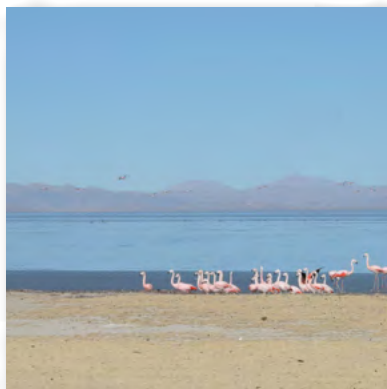
Valor científico: Un equipo de científicos del LIMLA -Laboratorio de Investigaciones Microbiológicas de Lagunas Andinas-, dependiente del Conicet, descubrió en 2009 en la laguna de Vilama tapetes microbianos, que son ecosistemas microbiológicos constituidos por algas y diversas bacterias que sobreviven en condiciones extremas, en aguas de alta salinidad, y que van reciclando todos los minerales y compuestos necesarios para la vida.

Se les llama tapetes porque parecen alfombras de diferentes colores según las bacterias que predominen en cada uno de ellos. Tienen gran valor científico, patrimonial, económico y biotecnológico.

Acceso: Se llega a través de la Ruta Nacional 40 hasta Mina Piriquitas; o tomando la Ruta Nacional 9, hay que llegar hasta la localidad de Abra Pampa, luego seguir por la Ruta Provincial 11 hasta el empalme con

la Ruta Provincial 74, y seguidamente tomar la Ruta Nacional 40 hasta Mina Pirquitas. El camino de acceso a la reserva es una huella vehicular de difícil tránsito.

Monumento natural Laguna de Pozuelos



El Monumento Natural Laguna de los Pozuelos se ubica al norte de la Provincia de Jujuy, Argentina, entre las localidades de Rinconada, Lagunillas, Yoscaba, Cieneguillas y Pozuelos. Abarca parte de los Dptos. Rinconada, Yavi y Santa Catalina. Para la legislación argentina un "Monumento Natural" es un área, cosa, especies vivas de animales o plantas, de interés estético, valor histórico o científico, a los cuales se les acuerda *protección absoluta*.

Creación: El Monumento Natural Laguna de los Pozuelos fue creado en 1980. Abarca 16.224 ha. y pertenece a la eco-región Puna. Por su relevancia como hábitat para numerosas aves acuáticas, fue incluida en la lista de Humedales de Importancia Internacional.

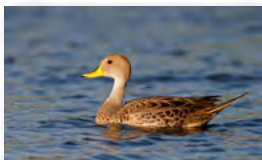
Acceso: Desde San Salvador de Jujuy, 218 km por la Ruta 9, hasta Abra Pampa. Desde allí y por la Ruta Provincial 7 luego de haber recorrido 50 km se llega al Monumento Natural. Desde La Quiaca, por la Ruta Provincial 5 hasta Cieneguillas, continuando por la Ruta Provincial 69, luego la Ruta Provincial 7 hasta llegar al Monumento. Este último recorrido es de 100 km.

Descripción: El Monumento Natural se encuentra en un extenso altiplano entre los 3400 a 3800 msnm. Estas planicies o bolsones, separadas por cordones montañosos paralelos de norte a sur, carecen de

escurrimiento al mar. Así, el agua de las escasas lluvias o nevadas, se acumula en las depresiones centrales del bolsón, formando lagunas extensas y poco profundas. Tal es el caso de la Laguna de los Pozuelos. Tiene 25 km de largo y 9 km de ancho. La extrema aridez del ambiente y los suelos pobres, condicionan el desarrollo del bioma. Por ello ciertas especies presentan adaptaciones particulares a estos ambientes, convirtiéndose así en propias de la región. No es casual que en la Puna se hallen numerosas especies endémicas, diferentes a las presentes en otras regiones del país.

Clima: Árido de altura, con oscilaciones térmicas de carácter extremo (hasta 43,5° C en un día); temperaturas medias: 8° C en invierno (con mínimas de hasta 30° C bajo cero) y 16° C en verano (con máximas superiores a 30° C). Se da un máximo de 200 mm anuales de lluvia, concentradas en la época estival; fuertes heladas y nevadas esporádicas en los meses más fríos. La temporada más recomendada para su visita es entre marzo y abril, terminada la época de lluvias, cuando miles de flamencos pintan de rosa la laguna. Las precipitaciones veraniegas son escasas aunque intensas, y suelen cortar los caminos de acceso.

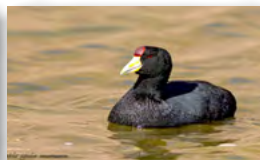
Fauna: Su principal atractivo lo constituye la gran variedad de aves acuáticas, muchas de ellas exclusivas de los ambientes de la Puna, integrada por 44 especies. Los más llamativos son los flamencos (alrededor de 25.000 ejemplares). Estas aves acuáticas de gran tamaño nidifican en playas, formando colonias. Construyen sus nidos de barro donde ponen un huevo o raramente dos, y se alimentan de minúsculas algas e invertebrados. Están presentes tres especies en esta área protegida: *Flamenco austral*, *Parina grande* (flamenco propio de la Puna) y *Parina chica* (flamenco propio de la Puna). Estas aves tienen dietas diferentes y ocupan «nichos ecológicos» distintos, así no compiten por alimento. Los acompañan gallaretas y patos. Sobre los terrenos circundantes se encuentran manadas de vicuñas, camélido sudamericano de valiosa lana, junto a grupos de ñandúes, petisos o suris cordilleranos. Desde 1990 hasta 1995 la laguna sufrió una continua retracción, llegando a tener 100 ha en el período más seco.



Pato maicero



Pato puna

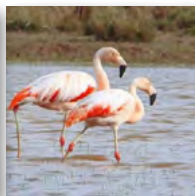


Gallareta andina

En la desembocadura del río Cincel se concentran grandes cantidades de patos como el maicero, el barcino y el puneño. Este último es exclusivo de la región, se lo reconoce por su capucho oscuro y pico celeste azulado. En cambio, el maicero, el barcino, el colorado y el juar-jual, habitan otros ambientes además de la Puna, si bien algunos son especies endémicas de esta región.



Agachadiza de la puna



Flamenco austral



Vicuñas



Zorro colorado



Entre las gallaretas se encuentran tres especies: la andina, la cornuda y la gigante. Son aves acuáticas que se alimentan principalmente de plantas y de pequeños invertebrados. Construyen sus nidos con juncos y otras plantas acuáticas. Se diferencian por sus escudetes frontales de distintas formas y colores. Los chorlitos son aves pequeñas o medianas con pico y patas largas. Se alimentan de insectos, larvas y vegetales. Algunos nidifican en el hemisferio norte y migran anualmente a la Argentina; otros nidifican en la Patagonia y migran hacia el norte del país. Grandes bandadas de chorlitos frecuentan la laguna durante sus migraciones, escapando al invierno de las regiones árticas. Hay varias especies que son exclusivamente locales como el chorlito serrano, el chorlito de vincha y el tero serrano. La avoceta andina, también endémica, se caracteriza por su largo pico muy fino y curvado hacia

arriba adaptado para la captura de pequeños invertebrados. Es una de las áreas importantes para la conservación de las aves en Argentina.



Proceso de embancado

El principal problema de la Laguna es el proceso incesante de relleno, por la gran cantidad de sedimentos que recibe de los ríos de la cuenca montañosa. Como la Laguna de los Pozuelos se encuentra en una gran cuenca cerrada sin salida al mar, el producto de la acción erosiva de los ríos y del viento se deposita en la laguna, que va colmatándose. Vale destacar que la presencia en la zona de gran cantidad de ganado doméstico, en especial ovejas, lleva al sobrepastoreo de la vegetación. El deterioro de la misma ocasiona la desprotección del suelo, expuesto a la erosión hídrica y eólica. En cambio, las llamas, también componente del ganado doméstico de la zona, no ocasionan procesos erosivos ni deterioran el suelo. Esto se debe principalmente a su modo de alimentación (cortan y no arrancan de raíz como las ovejas y caballos), y a sus pezuñas provistas de almohadillas que no horadan ni disgregan el suelo, a diferencia de las de las ovejas. Algunos pobladores recolectan para su alimentación los huevos de las aves que viven en la laguna. Aunque esto no se produce a gran escala ni muy frecuentemente, significa un alto impacto para las poblaciones de aves locales que, además de ser escasas, ven afectado su ciclo reproductivo, que se produce solamente una vez al año.



Llamas



Ovejas



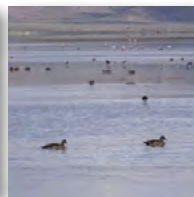
Tero Serrano



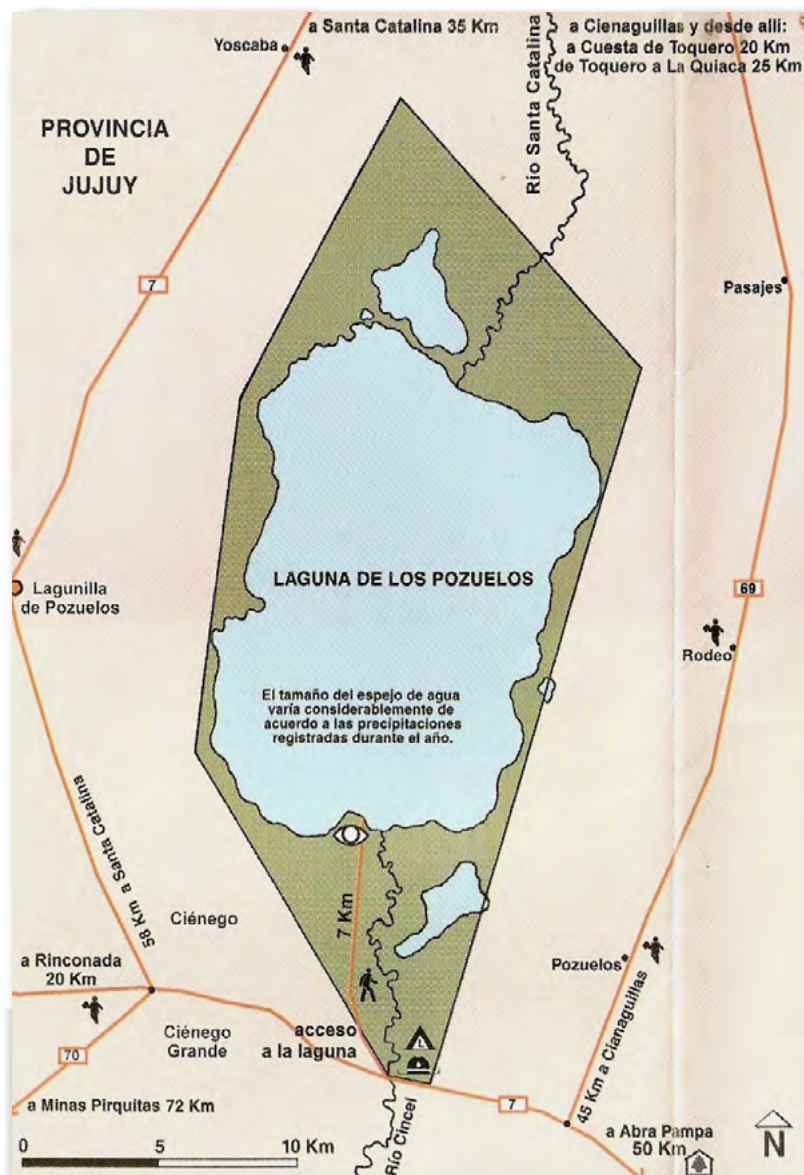
**Lechucita
Vizcachera**



Chorlito Puneño



Pato Crestón



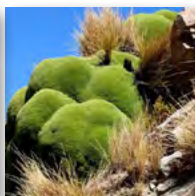
Mapa de Laguna de Los Pozuelos

Clima y producción del departamento

El clima imperante es típicamente puneño con gran insolación, amplitud térmica y escasa humedad. Por la altura y la proximidad a la Cordillera de los Andes, en casi la totalidad del departamento predomina un clima frío. Las lluvias se producen solamente en los meses de verano, y durante el invierno son frecuentes las nevadas. Como consecuencia, la vegetación es escasa y adaptada a estas condiciones. La fauna del departamento está representada por vicuñas, llamas, zorros, vizcachas, chinchillas y cóndores.



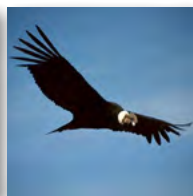
Vizcachas



Yareta



Zorro



Cóndor andino

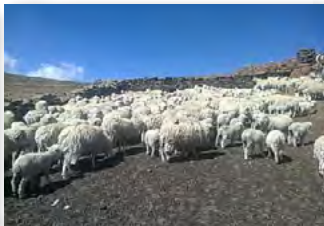
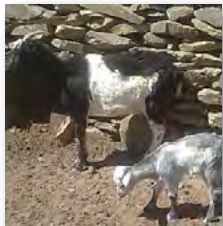
Agricultura

La producción agrícola es reducida. Los rigores del clima no permiten casi realizar trabajos de esta naturaleza. En la mayor parte de la Puna la actividad agrícola es exclusivamente de subsistencia, siendo los excedentes comercializados en el mercado informal. Se cultiva papa, haba, quinoa, maíz; en pequeñas huertas familiares (no más de 50 m2), con cerco de adobe.

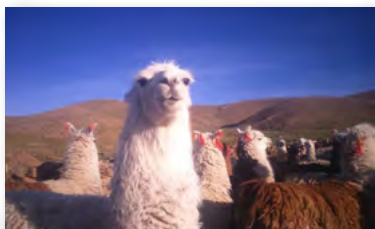


Ganadería

La mayoría de los pobladores de este departamento se dedican a la explotación de la riqueza ganadera. Tomando cuatro especies pecuarias: ovinos, caprinos y llamas.



La llama: La llama, dada su calidad de especie nativa, tiene la característica de estar bien adaptada a la región y no necesitar mucha inversión



de tiempo en su cuidado en relación a las otras especies, por lo que es utilizado como un capital seguro que puede ser usado en contingencias económicas de la familia. Es fuente de ahorro por su mayor valor como animal en pie y su fibra es apreciada para la confección de artesanías, teniendo un fuerte significado cultural como

también mercantil. Su producción es estable y predecible ya que soporta las inclemencias climáticas, posee escasos predadores en la zona lo cual disminuye el riesgo. Entre sus desventajas para la producción, se destacan su largo ciclo productivo, con una gestación de once meses y un comienzo de producción de los animales a los dos años, lo cual impide obtener carne todos los meses ya que solo se pueden faenar unos pocos animales por año. Su esquila es bianual por lo cual se requiere de tiempo para ir incrementando la tropa en número; es un animal grande que dificulta su manejo para tareas de sanidad, esquila y faena siendo tareas generalmente masculinas.

La oveja: El ganado ovino es una especie de tamaño pequeño que permite que sea cuidado diariamente por mujeres, niños, e incluso ancianos.



Es un ganado exigente en cuanto a sus requerimientos nutricionales, siendo muy selectivo en su dieta. Al no ser una especie autóctona genera impactos sobre el suelo y sobre la cobertura vegetal que aumentan los procesos erosivos. Es muy susceptible de ser atacado por predadores o por las bajas temperaturas. Sin embargo, tiene un corto ciclo productivo, pues se

obtienen 2 pariciones por año, lo cual permite un rápido crecimiento del rebaño y disponer de carne para autoconsumo y venta en forma mensual.

La cabra: El caprino es fácilmente manejado por mujeres y niños, más rústico que el ovino en cuanto a su alimentación y la aceleración de los procesos erosivos, se cría junto a los ovinos y principalmente permite obtener leche, producto sumamente escaso en las zonas más aisladas de la Puna.



Animales de carga – El burro y la llama

Tanto el burro como la llama, fueron utilizados como animales de carga y en algunos parajes sus pobladores recurren a estos animales para esa función. Hasta hace unos años, los pobladores locales debían recorrer grandes distancias para intercambiar sus productos y preparaban dos veces al año una tropa de 20 llamas y 40 burros aproximadamente,

para transportar chalonas, cueros, queso, ancañoca, rica rica, mistimisti, hacia lugares alejados como Bolivia, que luego eran intercambiados mediante trueque por harina, maíz, oca, pasas de uva, manzanas sococheñas etc.



Minería

La sistematización de los variados intentos de extracción aurífera y explotación minera en general, se produjo desde 1884 cuando desde la gestión gubernamental de Eugenio Tello se promovió la actividad y se creó el Registro de Minas de la provincia de Jujuy. Dos años después el inmigrante italiano José Torre, junto a sus hermanos, comenzó los trabajos en la Puna creando, hasta 1906, varias compañías: “M. Torre y Cia”, “Torre hermanos” y “La Aurífera Jujeña”, esta última radicada en Buenos Aires. En Ajedrez, paraje del departamento de Rinconada, cavaron 800 pozos de cateo y un canal de 8 km para el lavado de arenas auríferas. Construyeron más de 80 viviendas para los obreros, cuya labor estaba controlada por un inmigrante originario de Dalmacia, Antonio Modrich, quien en 1891 se desempeñaba además como Comisario de Policía de Rinconada. La actividad productiva minera del departamento se reduce a la vinculada directa o indirectamente a la exploración Mina Pirquitas, importante yacimiento argentífero explotado desde las primeras décadas del S. XX. Esta única actividad productiva crea un riesgo latente de crisis social, como ocurrió en la década de 1980, cuando una baja en la industria minera produjo el cierre inesperado de la mina y la consecuente cancelación de todos los puestos de trabajo.



Mina Pirquitas

De hecho, en enero del año 2016 se anunció en cierre de la mina Pirquitas planificado en etapas, aunque vinculado al desarrollo del proyecto Chinchillas que describiremos luego. A fin de contrarrestar los efectos sociales de la masiva desocupación que supuso el cierre de Pirquitas, surgieron planes para promover microemprendimientos orientados a la producción de quinoa y otros cultivos de altura y actividades orientadas al turismo.

Mina Pirquitas

La mina de plata, estaño y zinc más grande y antigua de la Argentina está ubicada sobre el río Pircas (a veces mal denominado Uri-Uri) en la quebrada de Pirquitas. Su explotación comenzó a comienzos de la década de 1930, se cerró durante un largo tiempo desde principios de 1980, habiéndose reanudado su explotación en la primera década del siglo XXI. La adjudicación del yacimiento es una oscura historia de falsificaciones de planos y pedimentos que culminó con el asesinato de su descubridor, el minero español Rafael Tauler, conspiración en la que estuvo directamente involucrado el entonces gobernador de Jujuy, Arturo Pérez Alisedo. La empresa beneficiada por la apropiación del yacimiento la Sociedad Minera Pirquitas, Picchetti y Cia. Ltda., fue en su momento de auge una de las más poderosas de esa provincia. La producción fue reanudada en 2009 por la empresa canadiense Silver Standard, que la considera uno de los yacimientos de plata más importantes del mundo.



Mina Pan de Azúcar



La mina de Pan de Azúcar era conocida desde el tiempo de los jesuitas. De su explotación por esta orden deriva el nombre homónimo con que luego se identificaría a la veta que afloraba en el criadero [la veta

jesuita]. En 1799, según el informe de Rafael de la Luz, el yacimiento de Pan de Azúcar habría estado abandonado, ya que no había en la región suficientes personas para el laboreo de las minas y tenía además mucha agua difícil de extraer. La mina se localiza a 40 kilómetros al Noroeste de la ciudad de Abra Pampa, a una altura de 3.850 msnm. Allí se obtenían concentrados de plomo, plata y zinc con altos contenidos de antimonio. Con una actividad significativa, la mina fue abandonada hacia fines de la década de 1990 dejando desechos altamente peligrosos. En noviembre del 2010 se iniciaron las obras de remediación de los pasivos ambientales de la mina, cuyo nombre original era Kawsay Pacha.



El proyecto Chinchillas

Es una explotación minera ubicada en el departamento Rinconada. Se trata de un yacimiento metalífero de minerales de plata, plomo y zinc ubicado a unos 4000 msnm, en cercanías de la localidad de Liviara y a unos 40 km de distancia de Mina Pirquitas. Chinchillas forma parte de un grupo de formaciones de origen volcánico presentes en la puna jujeña, caracterizadas por la presencia de depósitos polimetálicos que incluyen minerales de metales preciosos. La mayor parte del recurso se encuentra alojado en un área relativamente pequeña de unos 2 km cuadrados, en la cual la explotación se concentra en las zonas llamadas Silver Mantos y Socavón del Diablo. Chinchillas se encuentra sobre la prolongación sur de la llamada faja estañífera boliviana, una gigantesca estructura geológica que dio lugar a las mundialmente famosas explotaciones de Huanuni, Potosí y San Cristóbal en Bolivia, y Pirquitas, en Argentina. El cierre de Mina Pirquitas se vincula directamente con el proyecto Chinchillas, ya que el mineral aquí extraído es procesado en la planta de elaboración de Pirquitas.



La puesta en marcha de Chinchillas como yacimiento de explotación a cielo abierto, atenuó el impacto social que produjo el cierre de Pirquitas, con la pérdida de 800 puestos de trabajo, creando oportunidades laborales similares en la zona.



Vías de comunicación

Las rutas provinciales que recorren Rinconada son la 7, la 69, la 70, la 71, la 74, la 75 y la 85. Ninguna ruta nacional toca actualmente el departamento, aunque ya está en ejecución un proyecto que prevé una nueva traza de la Ruta Nacional 40 sobre las rutas que están actualmente bajo jurisdicción provincial. Esta traza es la denominada CORREDOR BIOCEANICO, con eje sur-norte, ingresando por el límite de los departamentos de Susques y Rinconada, más exactamente por las localidades de Coyaguayma, pasando por Nuevo Pirquitas, Orosmayo, Liviara y Cusi Cusi y luego por el Departamento Santa Catalina hacia la República de Bolivia.

Ninguna de estas rutas se encuentra asfaltadas, siendo las mismas de ripio, de tierra, lo que dificulta notablemente el tránsito, especialmente en época de lluvias y también por ser caminos de alta montaña y cornisa.



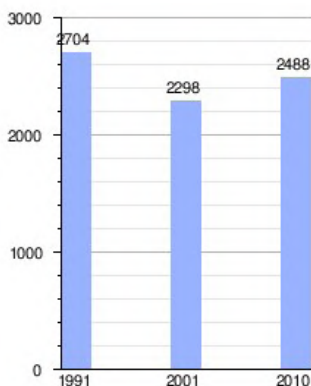
Medios de Transporte públicos

Los medios de transporte que recorren la zona son las empresas Facundo Gutiérrez, Panamericano y Burgos Bus.



Arreglando el camino hacia Casti

Población



Según el Índice Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) en el año 2010 el departamento tenía 2488 habitantes, revirtiendo levemente la tendencia decreciente que evidenció el censo anterior del 2001. La población se distribuye en localidades de carácter rural como Casa Colorada, Coyaguaima, Lagunillas del Farallón, Liviara, Loma Blanca, Nuevo Pirquitas, Orosmayo, Rinconada. De carácter disperso se encuentran una serie de parajes aislados como Mina Pan de Azúcar, Anti-

guyo, Carahuasi, Casti, Ciénega Grande, Cincel, Esquina Blanca, Laguna Larga, Tiomayo, Ojo de Agua, Pozuelos, Ramadas, Santo Domingo, Uquillayoc y Vizcachayoc.

Nombre	Estado	Departamento	Población Censo 1991-05-15	Población Censo 2001-11-17	Población Censo 2010-10-27
Casa Colorada	Localidad rural	Rinconada	...	...	59
Coyaguaima	Localidad rural	Rinconada	...	...	83
Lagunillas de Farallón	Localidad rural	Rinconada	...	149	264
Liviara	Localidad rural	Rinconada	...	63	46
Loma Blanca	Localidad rural	Rinconada	...	...	134
Nuevo Pirquitas	Localidad rural	Rinconada	...	147	672
Orosmayo	Localidad rural	Rinconada	...	...	82
Rinconada	Localidad rural	Rinconada	372	364	351

Historia

La región que actualmente ocupa el departamento Rinconada estuvo poblada desde épocas prehispánicas. La evidencia más clara es la presencia de los restos arqueológicos asociados al llamado Pucará de Rinconada, culturalmente integrado al Camino Principal Andino, ubicado a poca distancia de la laguna Pozuelos y a unos 15 km de la localidad cabecera del departamento. Las construcciones ocupan una superficie de unos 15 000 m² y presentan la particularidad de tener una red extensa y compleja de canales de agua, muchos de ellos en el interior de los recintos y que en algunos casos están abiertos por debajo de los muros.

En el sitio se han hallado gran cantidad de pinturas rupestres, algunas de las cuales han sido ampliamente estudiadas. Se estima que la región cercana a la laguna de Pozuelos estuvo poblada, posiblemente de modo intermitente, desde el 950 d. C. En épocas posteriores, hacia el 1250 d.C., la población dispersa fue concentrándose en el área del pucará, en busca de la relativa seguridad que el sitio ofrecía. En el siglo XX, como consecuencia de la rectificación fronteriza debida al tratado de límites entre Argentina y Bolivia firmado el 9 de julio de 1925 y puesto en vigor el 11 de octubre de 1938, la provincia de Jujuy incorporó para sí territorios ubicados al norte del paralelo 23° Sur, que fueron anexados a los departamentos de Rinconada y Santa Catalina. Estos fueron cedidos a la provincia por ley nacional:

Art.2º- La zona situada al norte de Los Andes, sobre el paralelo 23° que culmina en el cerro Branqui, que fuera cedida a la Nación en virtud del protocolo Carrillo y que Jujuy siempre alegó derechos de posesión, pasará a integrar el territorio de dicha provincia (...)

El departamento Rinconada recibió los distritos de Polulos y Vilama, que corresponden al sector oeste y sudoeste del departamento.

Pukara de Rinconada

Uno de los sitios arqueológicos de mayor visibilidad en la puna de Jujuy, se ubica en el conjunto de formaciones mesetiformes que se extienden por el SO de la laguna de Pozuelos. En dicha formación se destaca el llamado Pukara de Rinconada que presenta características particulares tanto por su emplazamiento como por sus rasgos arquitectónicos.



Es un poblado en el cual se ha logrado identificar un sector constructivo perteneciente a la etapa incaica. Alrededor del Pukara se encuentran otras mesetas en cuyos soportes rocosos se registran importantes manifestaciones rupestres pertenecientes al Período Intermedio Tardío e Inka. Cinco de estas formaciones reciben los nombres de Pukara Chico, Pena Fiera, Meseta del Pukara, Meseta o Cerro de las Pinturas y Meseta de Chacunayoc.



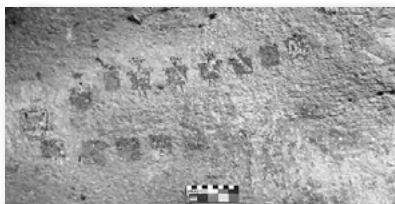
Manifestaciones rupestres

Las imágenes forman y han formado siempre una parte importante de las culturas, de un acervo común. Las mismas han servido para identificar, para comunicar, para dominar y/o para resistir. Entonces, es posible lograr una aproximación al conocimiento del mundo mágico-religioso, y a los sistemas de prácticas de las sociedades del pasado. Se cuenta con evidencia arqueológica y documentación escrita que viene de fuentes etnohistóricas (crónicas, documentos administrativos, de extirpación de idolatrías, visitas) y, por otro, de fuentes etnobotánicas y etnográficas (mitos, relatos orales, observación de prácticas sociales y aun las ceremonias religiosas actuales). Vemos aquí las manifestaciones rupestres de la Meseta de las Pinturas y Quebrada y Meseta de Chacunayoc ubicadas alrededor del mismo.



Meseta de las Pinturas

El Cerro o Meseta de las Pinturas ubicado al costado del Pukara, presenta en su ladera E pequeños aleros, cuyas paredes rocosas han sido utilizadas como soporte para la ejecución de manifestaciones pictóricas. Uno de estos paneles es el llamado «Panel Boman», que fuera registrado por el arqueólogo Eric Boman, en forma parcial, a principios del siglo XX. Su ubicación es: LS 22° 33' 8,78" LO 66° 0,6' 9,31".



Meseta de Chacunayoc

Ubicada hacia el OE del Pukara, presenta en la margen derecha de su quebrada un gran número de manifestaciones rupestres (pinturas y grabados) tanto en bloques sueltos como al pie de las altas paredes de los farallones. Al final del brazo derecho de la Meseta de Chacunayoc que culmina a un costado del Pukara, se registra un conjunto de ocho figuras antropomorfas escutiformes pintadas de color rojo. Este panel, con orientación O, tiene un largo total de 0,80 m.

Los motivos miden entre 0,7 m de largo y 0,9 m de ancho, y completan este panel un conjunto de camélidos bicolor. Este motivo se repite en igual número que el panel anterior pero esta vez mediante la técnica del grabado, en un bloque suelto a pocos metros del primero, en posición hacia el E.

A escasos metros del anterior, se registra un panel con orientación hacia el O. Su soporte rocoso totalmente vertical recibe los efectos de la insolación directa en horas de la tarde. En él se registran tres motivos cameliformes de color anaranjado en muy mal estado de conservación, prácticamente desaparecidos.

En la parte media del panel y hacia la izquierda se registran dos motivos antropomorfos de frente vistiendo unkus blancos orlados en rojo con tocado en casco y con pluma roja. A un costado se repiten los motivos descritos en el panel Boman, ajedrezados blancos y rojos que se tocan en los ángulos, sobresaliendo una especie de penacho, dos antropomorfos rojos ubicados de costado, con arcos y una pluma roja en la cabeza.

Presencia inkaica

Al tener las mesetas adyacentes al Pukara una muestra tan representativa de manifestaciones rupestres, es obvio pensar que hay distintos momentos de ocupación del área y que ésta se manifiesta en su arte asociado. El arte rupestre de Rinconada habla de la presencia inkaica y de otros grupos en la zona. Los elementos tenidos en cuenta para elaborar esta conjetura son los siguientes: Los antropomorfos con unkus rojos y motivos de «Z» en blanco; este motivo solo se observa en los tocapus de los unkus del Inka. Los motivos con unkus en escaques blanco y rojo que en número de 48 flanquean los motivos principales del Panel Boman en ambos costados.

Los motivos con unkus ajedrezados blanco y rojo del Panel central. Respecto a los tocados, se sabe que en el área andina éstos han sido el complemento del atuendo, ambos son portadores de diferenciación social (género, grupo, función, etc.). En los tocados masculinos pueden reconocerse ciertos rasgos que indican jerarquía, tal era el caso de los tocados usados por el Inka y sus funcionarios: los adornos cefálicos van desde cordones para ceñir el pelo en forma anular, hasta tocados, donde las tikas adquieren importancia relevante.



Imágenes del poder

En este territorio, quienes ejercían el poder antes de la llegada de los Inkas eran los jefes étnicos, posiblemente kuracas, casabindo y cochinnoca, quienes debían legitimar su autoridad al interior de sus comunidades. Es probable que lo lograran manteniendo el control sobre los recursos económicos de sus territorios y el tráfico a larga distancia, a partir de un eje estratégico de defensa y seguridad en las vías de circulación utilizando manifestaciones pictóricas como estrategias visuales de control. De todos modos, a la llegada de los inkas del Cuzco se establecieron nuevas reglas de redistribución de bienes materiales, a través de distintas estrategias económicas (apropiación de recursos locales, reutilización de caminos), políticas (alianzas con los jefes étnicos

locales), militares (fortalezas) y simbólicas (utilización de espacios jerárquicamente diferenciado para residencia de los emisarios inkas). En Rinconada no se observa, por ahora, resistencia al Inka. Obviamente, hubo relaciones Interétnicas asimétricas entre los habitantes locales y sus nuevos administradores inkas y/o los kuracas étnicos aliados al Inka (quienes seguramente habrían retenido el poder sobre su territorio ancestral) en una nueva redefinición de grupos, fronteras territoriales, sociales y simbólicas.

Pensamos que este sitio, por el excepcional lugar en que se encuentra (con alta visibilidad en la red vial principal) fue elegido como centro de residencia de un funcionario inkaico de gran nivel. Al parecer el Pukara de Rinconada debió ser un centro de ceremonias y rituales antes de la llegada de los inkas; con éstos, el sitio se convirtió en lugar de recepción de contingentes y/o partida de los mismos rumbo a Chile o rumbo al Cusco, las pictografías, en este caso, recordarán la presencia cusqueña que residía en el propio poblado-pukara. Sin embargo, el minucioso detalle también sobre la diferenciación social, ya sea en el orden jerárquico, función o etnia, por nombrar con el que se ejecutaron los personajes, en particular en el caso del Panel Boman nos podrían ilustrar algunos. El detalle de los atuendos y tocados que portan los personajes los conjuntos descriptos, nos motivan a pensar que, pudo bien ser algunas de estas ceremonias y/o encuentros que tuvo el Inka Thopa Yupanquio funcionarios con autoridad, con los grupos locales, cochino-cas, casabindos, chichas, lipez, uros.



Lo que queda en manifiesto es que, los pobladores de Rinconada presentaron a sus dominadores: unkus con escaques, unkus con tocapus en «Z» solo usados por los más altos jefes inkas. El arte rupestre de Rinconada, como parte de los sistemas de expresión plástica adquiere el valor de un testimonio de significación, las manifestaciones rupestres se convierten así en relatos de algo que pasó y que necesitó ser registrado.





Hechos históricos

Rinconada fuerte de ataques y rebeliones

Combate 10-12-1819 \ José María Chorolque es tomado prisionero por los realistas

En diciembre de 1819, el ejército real se encontraba acantonado en Tupiza. Desde allí, su general en jefe interino brigadier José Canterac, envió al comandante Rufino Valle con 80 dragones americanos y 20 húsares de Fernando VII sobre el territorio jujeño de Rinconada. Su misión era la de batir al caudillo patriota José María Chorolque, quien se hacía llamar Comandante General de la Puna. Éste recorría los cerros recolectando ganado que a la sazón era de vital importancia para el invasor. Salió Rufino Valle de Tupiza el 9 y al amanecer del día siguiente, se encontró con Chorolque y su gente. De inmediato cargó sobre ellos y los tomó prisioneros. Según el historiador Buenaventura Andrés García Camba, solo un hombre logró fugarse gracias a la sobresaliente calidad de su caballo. Quedaron en poder de los realistas, el caudillo Chorolque y su mujer con 24 prisioneros, 17 fusiles, una caja de guerra, todas sus caballerías y 2.000 cabezas de ganado lanar que había recogido.



José Canterac. Militar español de origen francés, combatió contra José de San Martín y Simón Bolívar. En el Perú fue asumiendo sucesivamente cargos militares de gran relevancia. Fue nombrado jefe del Estado Mayor del Ejército realista a las órdenes de José de La Serna en el Alto Perú, y en 1821 jefe del Ejército de Lima, cuando La Serna se convirtió en virrey del Perú gracias a una sublevación en la cual participó Canterac.

Fernando VII de España, llamado «el Deseado», fue rey de España entre marzo y mayo de 1808 y, tras la expulsión del «rey intruso» José I Bonaparte y su vuelta al país, nuevamente desde mayo de 1814 hasta su muerte.



Combate 11-11-1820 / El ejército patriota derrota a los realistas

Desde mediados de 1820, comenzó a prepararse en Salta el Ejército de Observación sobre el Perú. Su general en jefe Martín Miguel de Güemes, envió tropas de vanguardia a la Quebrada de Humahuaca y Orán. Estas debían neutralizar las constantes incursiones de escuadrones realistas que se desprendían del ejército acantonado en Tupiza.

La primera acción aconteció en Rinconada al amanecer del día 11 de noviembre de ese año. El teniente graduado Mariano Andonaegui había sido enviado con 20 hombres por su jefe de vanguardia Antonio María Feijoo a observar la zona de Rinconada y Rosario.

Al entrar al primer punto, se trabó en combate con 70 realistas a las órdenes del comandante Maisares. Luego de dos horas de vivo fuego entre ambas partes, los enemigos cayeron derrotados. Diez de ellos murieron y 12 fueron tomados prisioneros con armamento y cabalgaduras.

Los gauchos no tuvieron más pérdidas que dos fusiles. En la lucha se destacaron el ayudante Celedonio López y el sargento Cipriano Marín, el cabo Manuel Martínez y el soldado Julián Altamirano.

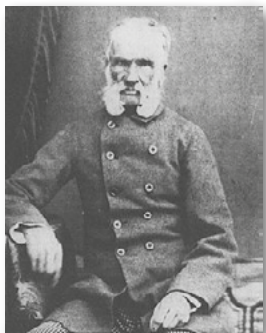


Martín Miguel de Güemes. Fue un militar y político argentino nacido en Salta, que cumplió una destacada actuación en las guerras de independencia de la Argentina. Con muy escasos recursos libró una constante guerra de guerrillas, conocida como Guerra Gaucha, deteni-

do seis invasiones de los ejércitos españoles, y conservando el resto del actual territorio argentino libre de invasores realistas.

Combate 06-12-1826 / El ejercito realista acampa en Rinconada y es derrotado por el capitán colombiano Matute

El 6 de diciembre de 1826, una fuerza de infantería y caballería al mando del general Francisco Burdett O'Connor procedente de Bolivia, acampó en Rinconada. El subdelegado del departamento le preguntó al jefe extranjero con qué objeto y con qué derecho cometía esta violación de los respetos que debían tributarse a la jurisdicción de Salta. O'Connor contestó que las autoridades locales no debían alarmarse. Su objetivo era aprehender un escuadrón del Regimiento Colombiano "Granaderos de la Guardia", que había desertado de la guarnición de Cochabamba al mando del capitán Domingo López Matute. Momentos después de pedidas y dadas las explicaciones, se avistaron en las inmediaciones las fuerzas de Matute que venía buscando en Salta.



Gral. Burdett O'Connor



Capitán Domingo L. Matute



Gral. Álvarez de Arenales

Ambas se trabaron en duro combate hasta que Ó Connor se vio derrotado y huyó. Varios de sus hombres murieron en la acción. Matute se apoderó de los infantes y de todo el armamento, al cabo de doce días, se dirigió por carta al gobernador de la provincia general Juan Antonio Álvarez de Arenales y le decía: "Desde la ciudad de Cochabamba que se llama capital de la República de Bolivia, por medio de muy rápidas marchas, me he vencido mandando un escuadrón de 180 granaderos del regimiento de Colombia, sin otro motivo que el de huir los inconvenientes de la guerra."

nientes del mando de vitalicio que ahí se ha erigido. He tenido algunas bajas causadas por la persecución de los pueblos y por un encuentro que tuve con el general Ó Connor, que en el pueblo de Rinconada se me puso al paso.

El escuadrón viene provisto de armamentos y de monturas, pero sin ningún vestuario. Necesitamos de la bondad de Vuestra Señoría auxilios muy pronto, y que se digne ponerlo en conocimiento del gobierno cuya protección hemos venido buscando para que libre sus órdenes en nuestro favor.

Con esto no extrañara Vuestra Señoría la entrada de esta tropa armada en este territorio: mañana continuo mi marcha". El general Alvares de Arenales concedió el asilo que le pedían los colombianos y los acuartelo en Salta; pero les exigió que a la primera ocasión habrían de marchar al ejército del Brasil, a lo que Matute asintió con manifiesto placer.

Ataque 16-11-1874 / Laureano Saravia ataca el pueblo colonial de Rinconada



Durante la sublevación indígena en la Puna de 1874, los aborígenes acaudillados por Laureano Saravia atacaron Rinconada en noviembre de 1874. Luego del ataque a Santa Catalina y de la matanza de Minas Azules, llevados a cabo el 16 de noviembre de 1874, los insurrectos se lanzaron sobre Rinconada, pueblo que ocuparon sin resistencia: la mayoría de los habitantes lo había abandonado en un intento por salvar sus vidas. Los vecinos no solo dejaron el pueblo, sino que lo hicieron también las autoridades que debían ocuparse de su defensa. Entre ellos, el comisario Anselmo Estopiñán y el jefe militar, que se refugiaron en Bolivia.

La sublevación indígena

La rebelión indígena de 1874-1875 significó, luego de las guerras de la independencia, el suceso más resonante de los acaecidos en la Puna jujeña en el siglo XIX. Su impacto no sólo tuvo que ver con la importante pérdida de vidas (más de 200 personas), sino también a sus consecuencias

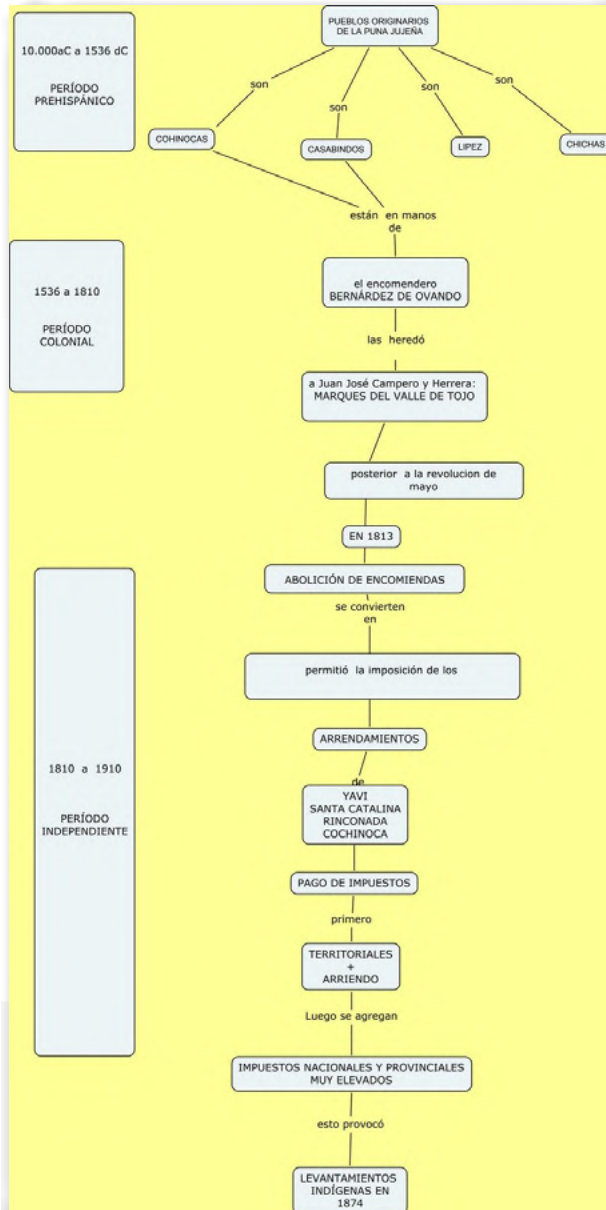
socio-económicas y a sus implicancias políticas dado que los reclamos de los indígenas arrendatarios contra los terratenientes se entrecruzaron con las disputas relativas a las adhesiones manifestadas a nivel provincial en la sucesión de la presidencia de la nación, alineando a los bandos en pugna a favor de los propietarios, uno, y de los rebeldes, el otro (Paz, 1997).



Esa rebelión fue emblemática pues implicó un levantamiento en contra del principal y más rico terrateniente del Norte argentino y Sur de Bolivia: Fernando Campero Barragán, ex Marqués de Tojo, cuyo poder y estructura material en la que se asentaba eran un relicto de tiempos coloniales. En concreto, la rebelión se había iniciado en 1872, cuando sus “arrenderos” presentaron

ante el gobernador de Jujuy un reclamo cuestionando la legitimidad de los títulos de Fernando Campero sobre tierras que habían sido de reducción de los indígenas. La sublevación finalizó con la derrota indígena en la batalla de Quera (1875), pero también con la expropiación de las tierras cuyos títulos se habían cuestionado, lo que significaba para Fernando Campero Barragán la pérdida de unas 600 mil ha. que quedaron en calidad de fiscales.

Rinconada. Mucho más que un lugar en la nada



Mapa conceptual

Batalla de Abra de la Cruz (o combate de Cochinoca) tuvo lugar el 3 de diciembre de 1874, en la región de Puna, Provincia de Jujuy (Argentina)

Álvarez Prado, quién actuaba en favor de los derechos de los terratenientes, a fines de noviembre marchó al frente de un escuadrón de aproximadamente 300 hombres hacia el territorio de los kollas, donde le espera en Cochinoca, Abra de la Cruz, un ejército de aborígenes para hacerles frente, organizado por el militar de la Guardia Nacional Laureano Saravia. Los aborígenes puneños de los departamentos de Yavi, Santa Catalina, Rinconada y Cochinoca estaban encabezados por Anastasio Inca, Federico Zurita, Benjamín Gonza y José María Maidana. Constituían un ejército de 1.200 hombres que triunfaron en la batalla. A pesar de que los aborígenes capturaron a Álvarez Prado, no se le ejecutó.

Tras replegarse al sur, Álvarez Prado solicitó refuerzos al gobierno nacional quien cursó órdenes al gobierno de la provincia de Salta para que enviara tropas. Salta envió un batallón de guardias nacionales al mando del ministro de gobierno Segundo Linares. Las tropas de Álvarez Prado sumaban ahora 700 hombres concentrados en Quera, cercanas a la actual Cochinoca, y 300 de reserva en Puesto del Marqués. Mientras, la población originaria trasladaba su base de operaciones a una serranía denominada Abra de Quera. Contaban con 800 combatientes, que sólo disponían de trescientas armas de fuego. El combate duró menos de media hora con el triunfo de los puneños.



Batalla de Quera 04-01- 1875



**Fernando Campero,
Marques de Tojo**



**Teófilo Sánchez de
Bustamante,
Gobernador de Jujuy
1873-74**



**Álvarez Prado,
Gobernador de Jujuy
1874-76**



**José María
Maidana**

La Batalla de Quera es un hito en la historia de Jujuy, que no se borrará jamás de la mente de los puneños. Además, es un ejemplo más de cómo el jujeño oprimido defiende lo que le pertenece, contra la clase opresora que se mantienen vigente hasta la actualidad.

El mayor terrateniente de Jujuy era Fernández Campero, tenía su residencia en la localidad de Yavi, donde todavía se puede visitar “La Casa del Marques”. En 1872 el Gobernador de Jujuy declara fiscales las tierras e inicia un juicio contra Fernández Campero para que devuelva las tierras que se negaba a entregar. En 1873 El gobernador Sánchez de Bustamante emite un edicto para regularizar la posesión de las tierras que beneficiaría a los pueblos originarios. Este es ignorado por las autoridades de Yavi. En reacción a esta negativa los kollas toman el pueblo de Yavi el 4 de junio de 1873. En febrero de 1874 facciones contrarias a Sánchez de Bustamante lo derrocan, con lo que los pueblos originarios pierden el apoyo gubernamental en su reclamo por tierras. Enterados de esto los indígenas encabezados por Anastasio inca atacan en forma violenta el pueblo de Yavi y lo toman el 9 de marzo de 1874. En abril de 1874 asume la gobernación de Jujuy José María Álvarez Prado (otro terrateniente surgido del reparto de tierra) que es favorable a las posiciones de los terratenientes y comerciantes. Este estaba decidido a terminar con la rebelión kolla. Para ello primero deroga las disposiciones de los gobernadores anteriores y devuelve las tierras a los terratenientes.

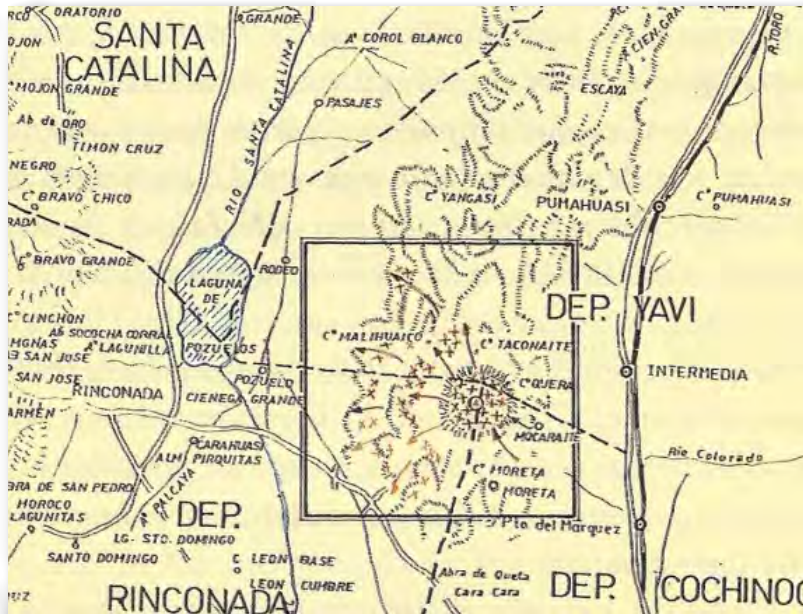
Estas últimas acciones reavivan la rebeldía indígena, Entonces a Anastasio Inca se le une otro caudillo surgido de Santa Catalina, Laureano Saravia. El gobierno de Jujuy envía dos intimaciones a los indígenas

para que desistan en su actitud las cuales son ignoradas. A lo cual el gobierno pide ayuda militar a la provincia de Salta. A principios de 1875 el gobierno envía una división de aproximadamente 1000 soldados. El 4 de enero de 1875 se inicia la batalla de Quera. Había grandes diferencias entre los dos bandos. Por un lado, el ejército oficialista con 1100 hombres equipados adecuadamente contra 800 indígenas con escasas armas de fuego, lanzas, boleadoras, hondas de lana de llama. La batalla se inicia a media mañana "iniciando el ataque las fuerzas oficialistas por tres frentes, el primero en forma frontal a donde estaban atrincherados los puneños en los Cerros de Quera, estando al frente el comandante Aguilar y el mismo Álvarez Prado, el segundo, por el flanco derecho por la parte norte al mando del comandante Torres y el tercero por el flanco izquierdo del lado sur al mando del comandante Villegas, así de esta manera se pretendía acorralar a los indígenas. Los puneños también en forma organizada e inmediata, presentaron batalla divididos en distintos frentes, el primero al sur, al mando de los comandantes Anastasio Inca y Federico Zurita, el segundo por el centro, al mando del comandante Benjamín Gonza, el tercero por el noroeste, dirigido por el comandante José María Maidana y, por el norte, por el mismísimo Líder y comandante Laureano Saravia quien a su vez dirigía toda la operación bélica.

A media tarde de ese glorioso 4 enero de 1875, la lucha se hizo general y encarnizada, cuerpo a cuerpo, hasta que al caer la tarde los indígenas por falta de municiones tuvieron que retroceder y traspasar los altos cerros, desplegados en forma de abanico con el fin de no ser cercados. Los principales cabecillas de la rebelión, comenzando con Anastasio Inca y siguiendo por los comandantes y oficiales de Saravia. Sus cuerpos fueron colgados y expuestos en las plazas públicas como escarmiento.

Pero la superioridad numérica y de equipamiento hizo inevitable la victoria del ejército oficialista, Los comandantes Zurita, Gonza y Anastasio Inca fueron capturados y fusilados en el acto, lograron escapar Laureano Saravia y José María Maidana.

Rinconada. Mucho más que un lugar en la nada



Las pérdidas del lado de los puneños fueron de 240 bajas y unos 273 heridos. Respecto del ejército oficialista no se hicieron públicos los datos. Los familiares de los combatientes indígenas, en especial de aquellos que fueron fusilados tuvieron que pedir asilo en Bolivia, con el tiempo algunos regresaron. Razón por la cual ya no existe los apellidos Gonza y Zurita en la Puna jujeña. Saravia regresó en el año 1877 y se le nombró terrateniente de Santa Catalina en representación del Partido Conservador local.



Conmemoración de la batalla en los cerros de Quera



Cultura

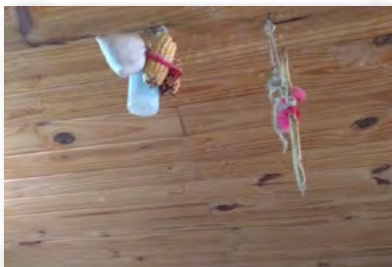
La cultura popular es inmensamente rica, heredada de sus antepasados, recreada y vivida; en sus costumbres y tradiciones ancestrales, en su folklore y su música, en las fiestas e instituciones y estructuras de convivencia social.

Costumbres ancestrales

La mayoría de los ritos, tradiciones y costumbres son reminiscencias de la original cultura de los pueblos indígenas, que habitaban el Collasuyo.

La flechada de casas nuevas

Una vez que la familia ha culminado la construcción de una casa, se piensa en el rito de la flechada, se señala el día y se avisa a los vecinos y amigos. Se prepara para este acontecimiento chicha, “yerbiao”, hojas de coca, flechas lanas de color y coba para humear. Se cuelga del techo un huevo cubierto con lana de color, y se lo coloca en el centro de las nuevas construcciones. Las flechas se florean y se cava un hoyo para depositar las ofrendas. Todos los invitados comienzan a lanzar flechazos contra el huevo hasta romperlo. Cada acierto es recompensado con un poco de coca y chicha. Continúa el rito hasta que son destruidos todos los huevos colgados. Luego se entierran en el hoyo todas las flechas utilizadas en el ritual, junto con un poco de coca y chicha que ofrecen a la Pacha. Terminado el ritual, en el hogar familiar se celebra una fiesta y todos los vecinos son invitados a comer y a alegrarse por la nueva vivienda inaugurada, y la fiesta continúa con el canto de coplas y el baile al son de cajas y quenás.



La señalada

Para que los rebaños de ovejas cabras o llamas no se pierdan ni se confundan con otros, se los señala. Para ello se prepara chicha, chuya, koa, lana teñida, vinchas, banderas, una chuspa con hojas de coca y un cu-chillo. Generalmente las señaladas se realizan el primero de agosto, en año nuevo o carnaval.

Se comienza el ritual en el corral, con todos los vecinos reunidos tomando yerbio, se hace humear la koa, se incienso el aprisco y a todos los presentes, mientras una bandera blanca ondea por los aires. Se challa la Pacha diciendo “Pacha Mama, Santa Tierra que vengan las riquezas de la cordillera y que la hacienda se aumente en este año”. Al mismo tiempo los vecinos toman chicha y coquean para comenzar la “cortada de orejas”, la “marquiada” y la “puesta de chimpas”.

El florear de la hacienda es una fiesta de carnaval para la tropa. Una vez terminada de señalar toda la tropa, los vecinos dan vueltas alrededor de las ovejas, “chuyanchando” (tirando chuya o koa) y cantando coplas en honor a la Pacha Mama al son de instrumentos musicales autóctonos. Al final de la señalada se entierran los restos de orejas y se challa de nuevo con chuya, mientras todos comen beben y bailan al son de quenas y cajas recitando coplas.



Corpachada de agosto, en honor a la Pacha

Cada año en el mes de agosto se celebra este rito. Antes que amanezca, se sale al campo llevando la chicha, el pire y un poco de vino. Los dones preparados se desparraman por el campo, luego las personas se dirigen

a sus hogares para repetir el ritual y sahumar las casa con la koa preparada para tal fin; después se dirigen al sitio donde se acostumbra a dar comer la Pacha, un agujero al que se le comienza a echar la comida (calapurca, tixtincha) y bebidas.

En esta fecha se acostumbra a “coliar” a los corderitos y chivitos y ponerle “chimpas” de distintos colores. Una vez que la Pacha se ha saciado con los dones ofrecidos, los vecinos comen juntos y se alegran al son de la caja y quena, bailando y cantando coplas en su honor.



El carnaval

Una de las fiestas más antiguas y universales que recuerda la memoria colectiva de los pueblos es el carnaval. Sus orígenes se remontan a los innumerables ritos y mitos que existían en la antigüedad para celebrar determinadas fiestas en las distintas estaciones del año.

Desentierro del carnaval: Al amanecer del día acordado se saluda al carnaval con una bomba, que sirve al mismo tiempo para alertar a todos los vecinos y reunirse en el lugar indicado. El presidente invita asado y se toma abundante chicha. Una vez que han comido, desentierren el carnaval, envolviendo una gran piedra blanca con serpentina, mientras inciensan con la koa y otros cantan y tocan al son de cajas, erquenchos y anatas. Son días de alegría y fraternidad, se realizan visitas a los vecinos, se organizan bailes y ruedas carnavalescas.

Entierro del carnaval: Entre el jueves después de ceniza y el domingo de tentación, tiene lugar el rito del entierro del carnaval. Todos los vecinos

y las comparsas se dirigen al “mojón”, abren un hoyo en la tierra y empiezan a corpachar a la Pachamama. Al diablito se arroja en el hoyo abierto. Toma chicha y cantan coplas para despedir al carnaval hasta el año.



La cuarteada

Es venerar un santo o a una imagen, es como festejar un cumpleaños haciendo todas las creencias. Se comienza pidiendo permiso al tata rey, haciendo su chuspanaco y rezando, para luego empezar a rezar la novena y hacer la fiesta. Se empieza la fiesta con una luminaria, luego se cuarteaa, al otro día bien temprano se hace el alba, que significa incensiar a la imagen realizando peticiones durante nueve días. Se sigue cuarteando hasta las nueve mesas, se corta el cuarto y se hace la cacharpaya. Ese es el agradecimiento.







Creencias y culto ancestral

La apacheta

Surgió hace muchísimos años en la época de los tatarabuelos que viajaban de un punto a otro. Por ejemplo, de Cusi Cusi a Yavi o a Bolivia, acompañados por tropas de burros o llamas como cargueros.

En las cargas transportaban la mercadería para sostén de su familia; había una especie de contacto de fe entre la tierra, su vida y ser viviente. Elegían en cada abra un lugar de descanso, hacían un montículo de piedra, donde se sentaban a hacer un coqueo y así pedían y agradecían a la madre tierra por los logros obtenidos y la salud de cada ser viviente del trayecto. Se creía que dejar una piedra protegía al viajero que pasaba por el lugar, y se la ofrecía junto al acullico de hojas de coca.



La Pachamama

El termino Pachamama está formado por dos palabras de origen quechua, “pacha” que significa universo, mundo, tiempo, lugar y “mama” que significa madre. Se la considera una diosa andina que se la relaciona con la tierra, la fertilidad, la madre y lo femenino. Los pobladores el primero de agosto practican el rito del challado; abriendo un agujero en la entraña de la tierra, le ofrecen coca, vino y cigarrillos, como el más sincero homenaje de su amor y respeto.



Ofrendas en honor a los muertos

Las almas nuevas reciben un homenaje especial el Día de Todos los Santos. Durante el mes de octubre, en los hogares comienzan los preparativos, se elabora chicha y se engarzan abundantes coronas de papel. La habitación mayor de la casa se limpia y acondiciona convenientemente: le llaman la “ramada”. En la cocina se encuentra una tinaja con harina cocida (ulpada) para hacer los turcos, figuritas o masaguaguas.

También se preparan alimentos tradicionales: calapurca, tichtincha, etc. Hacia finales de octubre la ramada ya se encuentra adornada para el ritual de las ofrendas. El rezador oficial comienza el novenario para los difuntos, y el 1 de noviembre llegan las almitas hambreadas. Se las atiende y se les sirven las ofrendas. Al amanecer del día de los difuntos, todos marchan al cementerio para dejar las coronas, flores y velas, al

regresar se celebra el ritual de despedida y se despacha a las almitas, a continuación, se alza la mesa de las ofrendas y se hace el reparto entre los familiares y acompañantes.



El hábitat y la vivienda

Las viviendas solían ser de piedras y adobe. El techo, generalmente a dos aguas, se construía con palo y tola, sujetos con tientos y compactado con barro y paja picada. El hábitat familiar era rustico y sencillo. Las viviendas de los primeros pobladores eran casi siempre de forma circular y estaban construidas en piedra o adobe.

Muchas veces había un patio o un lugar cercano donde se desarrollaba la mayor parte de las tareas domésticas. La vivienda servía casi exclusivamente para el descanso nocturno, para almacenar objetos o para guarecerse de las inclemencias del tiempo, como el poto.

Siglos después, en la época en que los pueblos ya estaban más organizados, las casas pasaron a ser de forma rectangular, una manera de construir que se conserva hasta nuestros días.

Se utilizaba adobe en los lugares donde era más sencilla su fabricación y piedra en los lugares pedregosos, sin agua. Los techos eran de guaya y torta de barro, las casas tenían puertas, pero no ventanas.

Para cocinar el pan se utilizan hornos de piedras



Casa con techo a dos aguas



Poto



Horno de piedra



Casas antiguas de piedra



Alimentación y arte culinario

El maíz era el alimento base, junto con el charqui y la chalona. Las comidas más representativas eran: api, piri, calapi, calapurca, machorra, jancacho, guiso de achacana, entre otras.



**Tortillas a la brasa con
grasa de llama**



Piri



Maíz tostado



**Hulpada con
harina cocida**



Bollo al horno de barro

Calapi

Era preparado por los abuelos y madres. Se preparaba con maíz amarillo, que antes se traía del valle en burros, y se molía en los molinos. Se comía antes o después de salir a pastorear las llamas. Los chicos la comían sin ningún problema; se sentaban en el patio a charlar de cosas que habían pasado en el día, ya tranquilos, mirando las llamas cerca de la casa. Ahora el maíz está a disposición y casi no se prepara.



Receta basada en el maíz amarillo

Ingredientes (para 8 porciones)

- ½ kg. de harina de maíz amarillo
- 1 cucharilla de grasa o aceite
- 1 vaso de cal apagada

Preparación

Poner a hervir más o menos 3 litros de agua. Cuando hierve se pone la harina de maíz y se deja hervir media hora más, revolviendo a cada rato para que no se pegue. Luego colocar la grasa y revolver. Cuando sale un jugo de la harina, colocar el agua de cal y dejar hervir 10 minutos. Esta preparación toma un suave color naranja. Si se excede con la cal, se hace amargo y toma otro color. Se sirve como postre o merienda.

Piri

Receta basada en el maíz

Ingredientes (para 8 porciones)

- 500 gr. de harina de maíz
- 2 cucharadas de grasa de vaca
- 2 ó 3 cucharadas de leche
- Sal y agua (cantidad necesaria)



Preparación

Tostar la harina de maíz en una olla, mezclando permanentemente, hasta que tome un color marrón. Hervir el agua con la leche, grasa, sal y agregar la harina tostada en forma de lluvia, mezclando para evitar la formación de grumos. Cocinar hasta que espese. Dejar enfriar unos minutos, dar la forma deseada y comer a la hora del desayuno o merienda, en reemplazo del pan.

Machorra

Receta basada en harina de maíz criollo

Ingredientes (para 8 porciones)

- 1 kg de carne blanda de vaca
- 500 g de harina de maíz criollo
- 150 g de charqui de llama
- 1 cebolla
- Cebolla de verdeo (cantidad necesaria)
- Sal, ají molido y aceite (cantidad necesaria)



Preparación

Tostar la harina, mezclando constantemente. Hervir el charqui aproximadamente 5 horas. Aparte, hacer hervir la carne de vaca aproximadamente 2 horas y luego desmenuzarla con los dedos, en hilachas. La carne en hilachas y la harina tostada, agregarla al caldo donde se cocina el charqui y continuar la cocción mezclando permanentemente. Cuando agregamos la harina también se colocan en la olla las piedras calentadas a la brasa, para que la cocción sea más rápida. Por separado, se prepara la salsa picante, para lo cual hay que rehogar la cebolla picada en juliana en aceite precalentado y cocinar hasta que la cebolla esté tierna. Al final agregar el ají molido. Aparte, lavar y picar finamente la cebolla de verdeo. Servir la sopa en plato hondo, acompañar con la cebolla de verdeo picada y una cucharada de la salsa picante.

Calapurca

Ingredientes (para 8 porciones)

- 4 litros de agua (para obtener 3 litros de caldo)
- ½ kg. de hueso
- ½ kg. de charqui
- 2 cebollas medianas
- 1 kg. de maíz pelado cocido
- ½ cucharada de sal gruesa
- 4 cucharadas de pan rallado
- 5 cucharadas de aceite
- 2 cucharaditas de sal fina
- 3 cucharaditas de ají molido
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharadita de comino molido
- ½ cucharada de orégano
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate mediano
- 1 ½ cucharada de chachacoma molida

(Chachacoma: arbusto andino, cuyas ramas débiles molidas sirven de aromatizante)



Preparación

Hacer hervir el hueso blanco, el charqui desmenuzado, y la cebolla picada mediana con sal gruesa por espacio de una hora y media. Cumplido el tiempo, retirar el charqui y dejar la cocción por media hora más. Desmenuzar el charqui y agregar al caldo conjuntamente con la salsa, la chachacoma, el orégano y el verdeo. A su vez incorporar el maíz pelado cocido mezclando continuamente. Dejar hervir 10 minutos, agregar el pan rallado y servir.

Salsa: freír en aceite una cebolla mediana, ajos picados menudos, tomate, agregar los condimentos y dejar hervir de 2 a 3 minutos con medio cucharón de caldo y agregar a la sopa más la chachacoma molida.

Importante: antes de servir, se introduce en la olla una piedra calentada en brasas, en cuyo contacto los ingredientes se tuestan y le dan un

sabor especial y agradable a la comida. En algunas casas se calientan piedras pequeñas y se coloca una para cada plato.

Guiso de achacana

Receta basada en la achacana

Ingredientes (para 8 porciones)

- 800 gr. de cebolla
- 800 gr. de charqui
- 800 g de papa
- 3 achacanas (planta comestible de raíz carnosa y cónica)
- 2 morrones
- 1 zanahoria
- 2 tomates
- Sal, comino, pimentón y orégano (a gusto)
- Aceite y agua (cantidad necesaria)

Preparación

Hacer hervir en una olla las achacanas hasta que estén blandas (para verificar esto pinchar con un tenedor). Retirar del fuego, pelar y picar para ser usado posteriormente. Saltear la cebolla y morrón (picados finamente) en una cacerola. Agregar la zanahoria rallada y el tomate picado; agregar el charqui y las papas, todo picado en trozos. Mezclar en forma continua, condimentar a gusto e incorporar el agua. Hacer hervir. Cuando la papa esté a medio cocer, agregar las achacanas y mezclar. Se deja hervir hasta que la papa esté cocida. Retirar del fuego y servir.

Importante: el morrón es opcional.

La **achacana** es un tubérculo que crece en el cerro de la Puna. Se encuentra bajo la tierra y tiene forma de trompo. La parte de arriba, que es más ancha, se encuentra sobresaliendo y tiene espinas menudas. Es utilizada para hacer guisos como así también para preparar dulce.



Jancacho (Tortilla de sangre)

Ingredientes

1 litro de sangre

¼ de harina blanca

50 gramos de grasa (tela) y sal a gusto

Preparación

Batir la harina con la sangre, hasta que no quede ni muy espesa ni muy chuya, y poner sal a gusto. Después se corta la grasa en pequeños trocitos. Se hace calentar el sartén con los trocitos de grasa, y cuando está medio derretida, se coloca con un cucharón la sangre batida con harina y se cocina a fuego lento. Se da vuelta la tortilla para que termine de cocer.





Medicina y remedios caseros

Las plantas que crecen en la región son utilizadas hasta la fecha de diversas maneras.

En la preparación de las comidas regionales se utiliza achacana, achicoria, berro.



Achicoria
(*Cichoriumintybus*)



Achacana
(*Dysphania ambrosioides*)



Berro
(*Nasturtium officinale*)

Como combustible para la cocinar los alimentos se usa tola, chajua, canguia, yareta, queñoa etc.



Tola
(*Parastrephialepidophylla*)



Queñoa
(*Polylepistarapacana*)



Yareta
(*Azorella compacta*)



Koa

Queñoa (*Polylepistarapacana*) es un arbolito de hojas perennes que mide de 1 a 5 m de altura y se distribuye en parches de microhabitats en la puna y quebradas. Se estima que puede vivir 230 años. Es muy utilizado por los pobladores de la región para aprovechar su leña y sus propiedades medicinales.

Koa. La palabra koa significa “lo que se transforma en otra cosa”. Por ello, la acción de “koar”, es decir, quemar estas plantas de manera ceremonial y sahumar, representa un acto de limpieza, de curación o un medio para elevar los pedidos y agradecimientos a las divinidades y a los

ancestros. El humo es el vehículo que ejerce la capacidad de comunicar y unir los diversos mundos en la cosmovisión andina.

Como medicina casera o natural: Se utiliza la pupusa, chachacoma, chinchircoma, muña, cortadera, etc.

Nombre científico	Nombre popular	Familia	Usos	Parte usada	Administración
<i>Achyrocline</i> sp	Bira-bira	Compositae	Dolor estomacal, estado gripal	Parte aérea	Infusión
<i>Acantholipiasalsoloides</i> Griseb.	Rica-rica	Verbenaceae	Resfríos, estómago	Parte aérea, tallo Hojas, inflorescencias	Infusión
<i>Aphyllocladuss-partioides</i> Wedd	Pular	Compositae	Aparato digestivo Afecciones hepáticas Enfermedades reumáticas	Parte aérea, tallo Hojas, inflorescencias	Infusión Baño externo
<i>Artemisia copa</i> Phil	Copa-copa	Compositae	Digestivo, antiespasmódico, Frío, reumatismo	Parte aérea	Infusión Baño externo
<i>Azorella</i> sp	Yareta	Umbeliferae	Pulmonía Reumatismo	Raíz Resto	Infusión Baño externo
<i>Baccharisgrisebachii</i> Hieron	Quinchamal	Compositae	Resfrío Reuma	Parte aérea	Infusión Baño externo, Fricciones
<i>Cortaderia</i> sp	Cortadera	Poacea	Enfermedades del parto Fiebre	Raíz	Infusión
<i>Ephedra</i> sp	Suelda que suelda	Ephedraceae	Lastimaduras Falseaduras	Parte aérea	Baño externo
<i>Equisetumgigan-teum</i> L	Cola de caballo	Equisetaceae	Dolor de huesos	Parte aérea, tallos	Baño externo
<i>Haplopappusrigidus</i> Phil	Bailabuena	Compositae	Antigripal, tos, resfrío, reumatismo	Parte aérea	Infusión

Nombre científico	Nombre popular	Familia	Usos	Parte usada	Administración
<i>Krameria lilucae</i> Phil	Chipe chape	Krameriaceae	Inflamaciones vaginales Vías urinarias Ciática	Planta entera Raíz	Infusión
<i>Lampaya castallani</i> Mold	Lampaya	Verbenaceae	Diurético, afecciones hepáticas	Hojas	Infusión
<i>Mulinum crassifolium</i> Phil	Chuquicaña	Umbeliferae	Tos, expectorante, tos convulsa, diabetes	Parte aérea	Infusión
<i>Mutisia friesiana</i> Cabr	Chinchircoma	Compositae	Resfrío, tos, malest. frío	Parte aérea	Infusión
<i>Ombrophytum subterraneum</i> (Asp.) Hansen	Ancañoca	Balanophoraceae	Afecciones hepáticas y renales	Tubérculos	Infusión
<i>Opuntia soehrensii</i> Britt. et Ross	Airampo	Cactaceae	Sarampión y fiebre en niños	Semilla	Infusión
<i>Paratrephia lepidophylla</i> (Wedd.) Cabr	Tola	Compositae	Reumatismo, frío de los pies (con sal)	Parte aérea	Baño externo
<i>Perezia</i> sp	Marancel	Compositae	Falseaduras	Raíz	Infusión
<i>Satureja parvifolia</i> (Phil.) Epling	Muña muña	Labiatae	Neumonía, frío	Parte aérea	Infusión
<i>Seneciograveolens</i> Wedd	Chachacoma	Compositae	Resfrío, gripe Reumatismo Apunamiento	Hojas Parte aérea, hojas	Infusión
<i>Werneria poposa</i> Phil	Pupusa	Compositae	Puna, resfríos Enfermedades cardíacas Reumatismo	Parte aérea, hojas	Infusión Baño externo



Copacopa



Lampaya



Tola



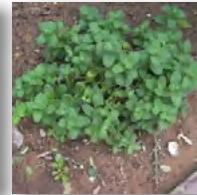
Rica rica



Chachacoma



Airampo



Muña muña



Localidades y parajes que integran el departamento

Localidades de carácter rural

Casa Colorada

Esta localidad está situada donde confluyen el arroyo Chuspima-
yo, proveniente del este, sobre la margen derecha del río San Juan
Mayo, 20 km. al noroeste en línea recta de la localidad de Rinconada.



Es un pequeño pueblo con más de cien habitantes, que pertenece jurisdiccionalmente a la Comisión Municipal de Rinconada y se encuentra ubicado a una altura de 4.100 msnm. Se llega transitando más de 80 kilómetros sobre la ruta provincial 7.

Al lugar no arriban empresa de colectivos, solo lo hacen vehículos particulares.

Cuenta con la Escuela Primaria N° 267, a cargo de un/a director/a, tres docentes, dos personales de servicio de planta permanente y uno de planta transitoria, y alberga unos 35 alumnos de jornada completa.

Existe un solo templo, que es la Iglesia Católica Apostólica Romana y la energía eléctrica la suministra a la empresa EJESA. En lo deportivo se encuentra el Club Atlético San Antonio.



Leyenda de Misa-Rumi

En quichua, la expresión significa “piedra de la misa” y hace referencia a una roca de granito natural con forma de mesa, en un paraje distante aproximadamente unos 35 km de Rinconada. En torno a ella se elaboró una leyenda que cuenta Leopoldo Abán en su libro “Antiguos pueblos del norte jujeño y ex territorio Nacional de los Andes”. La misma se refiere que el atravesar el relieve del lugar donde se encuentra la roca en un desfiladero, entrañaba una serie de peligros aun siendo de día. Por la noche era imposible cruzarlo, porque el lugar se “cerraba” y atrapaba al viajero que intentaba franquearlo, matándolo entre las rocas.



Piedra donde Francisco Solano ofició la misa

Las desgracias finalizaron cuando el misionero “Francisco Solano”, utilizó la mesa natural para celebrar la misa por expreso pedido de los nativos que querían “limpiar” el lugar. Desde entonces, se mantiene la

costumbre de oficiar la sagrada eucaristía en el lugar que los indígenas comenzaron a llamar "Misa Rumi". Cuenta la historia que San Francisco andaba siempre a pie, y por donde está la piedra pasaba el camino del Rey Inca que iba al Perú y que cuando este santo oficiaba la misa, la hacía cantada y que tocaba el violín.



Desfiladero que se cerraba al llegar la noche



Misa Rumi cerro Tara Orco (cerro gemelo)



Pueblo viejo. Se observa una formación rocosa de forma cabeza de serpiente, la de un caracol y una tortuga



Entrada a Misa Rumi

Según cuenta un poblador del lugar, don Federico Martínez, el nombre Misa Rumi del pueblo nuevo de Santa Catalina pertenece al Departamento de Rinconada. San Juan y Misa Rumi es un pueblo nuevo, nace por la necesidad de sus habitantes, ya que para poder reunirse debían caminar varios km, los niños tenían que cruzar ríos congelados en época de invierno, algunos iban a Paicone otros a Casa Colorada, por eso decidieron crear un pueblo más al centro, y con la colaboración y el sacrificio de todos vieron concretados sus anhelos.



Pueblo nuevo de Misa Rumi se encuentra en el departamento de Santa Catalina

La familia Martínez aún conserva la tradición de sus ancestros de celebrar los “Santos Reyes” en Misa Rumi los días 6 de enero, en una casa grande que es de la familia. En realidad la festividad comenzaba el 5 de enero y finalizaba el día 6. Según la tradición, se reunían todos los Santos Reyes, representados por un palo de quina adornado con cintas de colores, coronas de plata y anillos, Baltazar, Melchor, Gaspar, Inca etc. Para esta ocasión se preparaban bebidas hechas con hierbas naturales para darle a la tierra; se sacrificaban cuatro llamas, se les extraía el

corazón y se los colocaba en una vasija con brasas donde se los quemaba. Al lado se colocaban los Santos Reyes.

La carne era hervida y repartida entre los presentes, los huesos debían ser devueltos a los dueños, quienes los juntaban y los challaban con coca, alcohol, vino, tabaco agua bendita, todo ésto en un pozo preparado para tal ocasión al que se le echaba maíz molido blanco (yumpa) y se lo tapaba. Luego se señalaba el lugar con piedras blancas. El agua para esta celebración era llevada en cántaros de barro. Alrededor de los Santos Reyes, se oraba con una banda de sikuris



Casa grande, donde se reunían para festejar "Santos Reyes"



En Misa Rumi hay una cueva donde se encuentran pinturas rupestres



Lagunillas del Farallón

La localidad cuenta con aproximadamente 500 habitantes, a 4500 msnm.



A este pueblo se llega por un camino de tierra muy sinuoso, de muchas laderas y quebradas. En el trayecto, a pocos kilómetros de llegar a su emplazamiento, se observan aguas termales, criaderos de truchas, cuevas antiguas, tolares inmensos de cactus, cortaderas y muña-muña, entre otros yuyos naturales del lugar. También se observan lagunas de tamaño mediano alrededor del pueblo, y varias minas abandonadas, donde tiempo atrás se explotaron plomo, estaño, zinc, oro y plata. Además de estas bellezas para visitar, Lagunillas del Farallón cuenta con oficinas públicas, destacamento policial, las escuelas Primaria N° 131 “Alfonsina Storni” de jornada completa y albergue anexo, con unos 70 alumnos, y un director/a con un plantel de 13 docentes, cuatro personales de servicio de planta permanente y seis pertenecen al plan transito-

rio. También está el Colegio Secundario N° 8 “Héroes de Malvinas”, con 60 alumnos, que funciona de 8 horas a 13:00 hs., con un plantel docente de un director y 16 profesores, sala de primeros auxilios e instituciones locales.



Escuela Primaria 131 “Alfonsina Storni” y Colegio Secundario 8 “Héroes de Malvinas”

En la comunidad existen tres tipos de religiones: la Iglesia Católica Apostólica Romana, la Iglesia Bautista Evangélica Cristiana y la Iglesia Cristiana Evangélica. La Fiesta Patronal del lugar se lleva cabo el 7 de octubre en honor a la Virgen del Rosario. Tiene energía eléctrica de la empresa EJESA hasta las 22:00 hs.

El único club deportivo del lugar es el Club Deportivo Cóndor Andino, donde se practica fútbol, vóley y fútbol 5. Ninguna de las disciplinas está asociada a ninguna federación. En la comunidad existen comercios habilitados por la comisión municipal del lugar. Posee un solo hotel-postal identificado como Sacray Runa, propiedad del Sr. Gregorio Quispe. El único medio de transporte para arribar al lugar es la empresa Facundo Gutiérrez, el cual llega únicamente en los tiempos del ciclo lectivo con profesores y maestros desde la ciudad de Abra Pampa.



La historia de Guillermo Llama

Hace varios años, vivían en ese lugar muy desolado, cerca del pueblito de Lagunillas del Farallón don Bernabé y doña Viviana, quienes tuvieron un hijo llamado Guillermo. El niño nació el primero de julio del año 1962, en medio de una familia humilde. Su padre se dedicaba a tejer mantas, ponchos y la madre a hilar y cuidar el poco ganado que tenían.

Cuando el niño ya era grande, a la edad que debía ir a la escuela, lo pusieron en una escuela que tenía albergue, y Guillermo se quedaba durante la semana en la escuela. Era estudioso y obediente con sus padres y sus maestros. Los viernes, después de las doce, los niños eran retirados por sus padres a sus domicilios y así era con Guillermo, que se iba a un lugar denominado Arenales, a unos 40 km, caminando por un camino herradura muy accidentado y desolado. A Guillermo lo acompañaban sus padres y algunos amiguitos.

Cuando tenía cinco años ya recorría el camino muchas veces solo, pero tenía miedo a los asnos y cuervos que le sobrevolaban. Guillermo se fue haciendo de coraje y le gustaba perseguir a las vizcachas y palomas con la honda que su papá le había hecho. Todo esto era difícil en época del invierno. El frío y el viento en la zona eran insoportables. Los viernes, el niño Guillermito iba de visita a la casa de su abuelita y no llegaba a la de sus padres.

Un viernes cinco de mayo del año 1972, Guillermo salió de la escuela para ir a la casa de sus padres. Empezó a correr un viento fuerte y muy frío y en el cielo aparecieron unas nubes que anunciaban lluvia. Ese día sus padres lo esperaban muy afligidos, ya que comenzaba a nevar. Al ver que no llegaba, pensaron que estaría en la casa de su abuelita, como muchas veces solía hacerlo.

Al día siguiente los padres se extrañaron por su ausencia. Doña Viviana se quedó cuidando el poco ganado que pastoreaba, y don Bernabé salió en busca de Guillermito. Llegó a la casa de la abuela donde pensó que estaba el niño, y allí comenzó su sorpresa. En la misma casa se encontraban otros nietos, que le informaron que Guillermo había salido el



viernes de la escuela. Fue su padre a la casa de otros vecinos y después a la escuela donde los maestros le dijeron que no estaba.

Como ya era tarde don Bernabé decidió regresar a su casa y le comentó a su mujer las novedades. Guillermito no se encontraba en ninguna parte, ambos lloraron. Nuevamente don Bernabé regresó a la escuela y decide pedir ayuda a los vecinos para iniciar la búsqueda. Se trasladó hasta la Sub-Comisaría de Mina Pirquitas para comunicar que su hijo estaba desaparecido. Gritando y rastreando en el camino no consiguieron ver ni siquiera huellas. Al tercer día volvieron a insistir y cuando se hallaban a mitad de camino, les alcanzó el agente don Fructuoso. Todavía persistía la nieve, y uno de los vecinos había encontrado huellas que ya casi se estaba borrando.

Pensaron que serían las de Guillermito, y continuando el camino encontraron rastros donde el chico había descansado en el refugio de una tola. Otras huellas indicaban que se había revolcado. A unos 500 metros hallaron nuevas huellas, prosiguieron la búsqueda por un faldeo hasta llegar a la punta del cerro, donde había indicios de que el niño había vuelto hacia atrás. En el cerro había rocas que tenían formas de cuevas, buscaron en sus interiores, y ya cerca de las cinco de la tarde, un vecino del grupo de búsqueda vio a Guillermito como si estuviese recostado.

Les gritó a sus compañeros, y cuando se acercaron vieron que el niño estaba sin vida. "De almohada había puesto dos cuadernos y un libro, y el portafolio estaba colocado a sus pies". Se considera que Guillermito dejó de existir el cinco de mayo del año 1972, cubierto por la nieve a las ocho de la noche. Así terminó la vida de Guillermito Llama, que dejó conmovido a todos sus compañeros de la escuela y a sus padres sumidos en una tristeza que subsiste por mucho tiempo.



El camello



Cerro mesada



Pinturas rupestres



Camino a Lagunillas del Farallón



Plaza de Lagunillas

Loma Blanca

La Comunidad Aborigen de Loma Blanca se encuentra a 4200 msnm. El centro urbano más cercano es Abra Pampa a una distancia de 135 Km. El pueblo cuenta con 360 habitantes, cuya base para la subsistencia son la ganadería, la agricultura, las artesanías, aunque últimamente los habitantes emigraron a otros lugares en busca de empleo, insertándose en la actividad minera.





Piedra sapo

Las instituciones públicas de la zona son varias. En primer lugar la escuela primaria N° 366, que cuenta con nivel inicial, primario y EGB 3, con una matrícula de 74 alumnos, una maestra jardinera, cuatro maestros de grado, cuatro maestros especiales (técnicas agropecuarias, música, religión y inglés), una directora a cargo del establecimiento y personal de servicio, y cuenta con la modalidad de albergue comedor para alojar a los niños que viven en los puestos más alejados.

Hay además un destacamento policial con dos efectivos, una sala de primeros auxilios, una Iglesia católica y el club atlético Boca Juniors. El patrono local es San Santiago.

Posee energía eléctrica, que brinda la empresa Ejesa, y la línea de transporte que recorre la zona es la de la Empresa Burgos Bus los días lunes, miércoles y viernes.



Fiesta patronal en honor a “Santiago Apóstol” Iglesia de Loma Blanca

Liviara

Es una pequeña localidad ubicada próxima al cruce entre la ruta 40 y ruta provincial 70, a 3.990 msnm, cercana a la empresa Mina Pirquitas.



El pueblo de Liviara fue fundado en año 1997 por Santos Eugenio Trejo, oriundo de Orosmayo, para finalizar una disputa familiar con su padre. Antes esa zona era considerada de población dispersa, y según el censo del 2001 contaba con 63 habitantes.



Escuela Primaria N° 197 “Pedro Bonifacio Palacios”

En la actualidad cuenta con la escuela Primaria N° 197 “Pedro Bonifacio Palacios”, a cargo de un director/a, maestros, un empleado de servicio de planta permanente y uno de planta transitorio. Tiene unos 25 alumnos que asisten jornada simple. El pueblo tiene una iglesia católica, cuya fiesta patronal se celebra el día 15 de septiembre en honor al Señor de Quillacas, un centro de salud, el club de Asociación Atléticas 20 de Septiembre, y la escuela secundaria rural N°1 E.V. sede Liviara. El único medio de transporte que recorre esta zona es la Empresa Burgos Bus, los días lunes y miércoles. La energía eléctrica es brindada por la empresa EJESA.



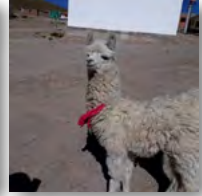
**Destacamento
Policial**



Puesto de Salud



Esc. Sec. Rural N°1 E.V.



Iglesia de Liviara



**Calle principal lleva el nombre del fundador del
pueblo Anastacio Prieto**

Nuevo Pirquitas

Se encuentra a 96 kilómetros de la cabecera del departamento, a 4.000 msnm. La comunidad cuenta con unos 500 habitantes, una comisión municipal de la que dependen otras localidades como Coyaguayma, Loma Blanca, Liviara, Orosmayo y Orosmayo Grande. Al lugar arriba la empresa de Transporte Panamericano, proveniente de Abra Pampa, tres veces por semana.





En Nuevo Pirquitas está la escuela primaria N°83 “Cristóbal Colón” a la que concurren unos setenta alumnos. Cuenta con un/a director/a, diez docentes, tres personales de planta permanente y tres de planta transitorio, y tiene modalidad de jornada simple.

Al colegio secundario N° 12 concurren unos 45 alumnos por la mañana. Está a cargo de un/a director/a, doce profesores y tres personales de servicio de planta transitoria. La energía eléctrica la brinda la empresa EJESA y en lo deportivo se encuentra el Club Atlético Quilmes. Existen dos cultos religiosos que son la Iglesia Católica Apostólica Romana, con su patrona La Virgen del Carmen, y la Iglesia Bautista Evangélica Cristiana.



Cartel de bienvenida



Escuela Primaria N° 83 “Cristóbal Colón”



**Comisión Municipal
de Mina Pirquitas**



**Iglesia
Católica**



**Fiesta Patronal en honor a la
“Virgen del Carmen”**

En la cima de esta peña se encuentra una curiosa formación que se asemeja a la figura de un puma, en el lugar denominado Peña Blanca.



La creación de la Comisión Municipal de Mina Pirquitas se realizó el 23 de mayo de 1974. La Legislatura de la Provincia de Jujuy sancionó la declaración N°67, cuyo artículo 1° determina que se gestionaría ante el Poder Ejecutivo la creación de dicha comisión. Firmaron la declaración, el vicepresidente 1° en ejercicio de la Presidencia de la Legislatura, Rudy Osvaldo Bandi y el Secretario General Parlamentario, José López Iriarte.

Orosmayo

Esta localidad se encuentra ubicada a 108 km de Abra pampa y a 3.800 msnm. Se encuentra a la orilla del río Orosmayo. Su economía se basa en la cría de llamas, cabras y ovejas, y en la venta de lanas, tejidos y carne. Los cultivos son viables solamente entre octubre y abril, y en invernáculo. Durante el resto del año el frío no lo permite, los vientos son muy fuertes en primavera, por lo que se requieren invernáculos muy robustos. La existencia de oro es conocida desde muy antiguo y la minería, a pequeña escala, se practica desde los inicios de la Colonia, e incluso desde el período incaico. El único medio de transporte es la empresa de colectivo Panamericano, con una frecuencia de tres veces en la semana en tiempo de ciclo lectivo, partiendo desde Abra Pampa y llegando hasta Nuevo Pirquitas.



Orosmayo tiene una sola iglesia del culto católico apostólico romano, un centro vecinal y la escuela primaria N° 36 Luigi Losi, que cuenta con un/a director/a, cuatro docentes, un personal de servicio de planta permanente y un total de 40 alumnos con modalidad jornada completa. La Fiesta Patronal se festeja el 25 de diciembre en honor al Nacimiento del Niño Jesús (Navidad). Cuenta con energía eléctrica provista por la empresa EJESA. En lo deportivo posee el Club Atlético Orosmayo.



Crecida del río Orosmayo



Puesto de salud



Escuela Primaria N° 36 Luigi Losi



Plaza de Orosmayo

Coyaguaima

Cuentan los abuelos que hace mucho tiempo cuando los españoles extraían oro en estos lugares, existía un poblado con muchas casas llamado Antiguyo y otro ubicado aproximadamente a 50 km, Rosario. Entre ambos lugares, en la parte media, vivía una hermosa nativa que salía diariamente a pastar sus animales. Un día, el que comandaba el pueblo de Antiguyo fue a recorrer las tierras y se encontró con esta bella muchacha, enamorándose de inmediato. Ella aceptó que la visitara mientras pastoreaba, pero debía ir cuando lo indicaba, porque tenía otro pretendiente en secreto que era de Rosario. Pasado el tiempo uno de ellos cambio de planes y fue un día que no le correspondía llevándose una enorme sorpresa. Encontró a su amada en los brazos de otro, e indignado comenzó a repudiarla llamándola despectivamente ¡Coya! ¡Huaina! Y de allí el origen del nombre Coyaguaima.



Pueblo de Coyaguaima



Escuela N° 103 "Minería Argentina"

Este pueblo cuenta con una escuela primaria, un salón multiuso y una capilla.



Cerro de Coyaguaima

Palabra quichua que significa mina joven o mina nueva – Sitio arqueológico

Este cerro se yergue al suroeste de Mina Pirquitas y da su nombre a un abra, a un río o quebrada y a una localidad. Su altura se calcula en 5500 msnm. Es una zona de gran interés minero desde la antigüedad prehispánica, durante la época colonial y en la actualidad. No es raro que el indígena haya llegado a la cumbre para realizar allí sus cultos. La cumbre del cerro está repartida en cinco relictos de conos volcánicos, de los cuales los más importantes son Collamboi y Supisaino, el primero es visto como masculino (el hombre) y el Supisaino como femenino (la mujer). Los nativos dicen que sobre el Collamboi hay una piedra lisa de 3 m por 1,50 m, que forma una mesa, con huesos de animales y trozos de leñas que no son del lugar. También refieren a que en la cumbre hay agua limpia y un basurero con marlos de maíz desgranados. La información se completa con datos de que hay inscripciones muy hondas, grabadas en la piedra, y según la mítica pertenece al tesoro del rey Inca Manco Capac.



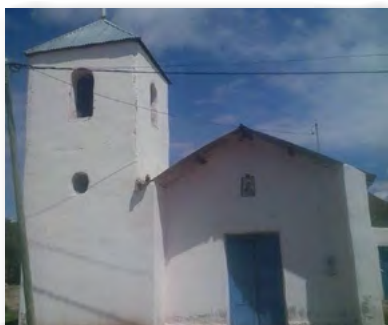
Parajes

Mina Pan de Azúcar

Mina Pan de Azúcar dista aproximadamente 280 km de la capital provincial. Se llega a este paraje ubicado a una altitud superior a los 3500 msnm, a través de la ruta N° 71. En sus proximidades se desliza el curso del río Cincel. Forma parte de la comisión municipal de Rinconada y cuenta con un centro vecinal. El número de pobladores en el censo realizado en 1991 fue de cien, y las viviendas contabilizadas fueron 109. En este paraje se encuentra la escuela primaria rural N° 269 “Coronel Martiniano Chilavert”. Posee energía eléctrica, una iglesia católica, sala de primeros auxilios y un salón de usos múltiples.



Pan de Azúcar



Pan de Azúcar



Pan de Azúcar



Invernadero escolar



Escuela primaria Rural N° 269 “Coronel Martiniano Chilavert”

Carahuasi

Se encuentra aproximadamente a 265 km. de la ciudad de San Salvador de Jujuy y a una altura de 3680 msnm. Se accede a través de las rutas provinciales N° 7 y N° 71. Está muy próxima al río Cincel, posee clima puneño, típico de la zona. Esta comunidad es de carácter residencial disperso, con pocas familias habitando en el lugar. En el año 1980 se censaron 31 viviendas, posee una estafeta postal y la escuela primaria N° 246 de 3° categoría. El nombre Carahuasi deriva de la unión de las voces quichuas Kara=cuero y Huasi=casa, significa casa hecha con cuero.



Ciénego Grande

Está ubicada a 15 kilómetros de Rinconada. Ocupa una superficie de 670 kilómetros cuadrados, limitando al norte con la Laguna de Pozuelos y parte de Lagunillas de Pozuelos, al sur con la localidad de Pan de Azúcar y Rinconada, al este con Carahuasi y Pozuelos, y al oeste con Rinconada.



Escuela Primaria N°340



Capilla

Ciénega Grande se encuentra a 65 kilómetros de Abra Pampa, y cuenta con una población de 120 habitantes que se encuentran dispersos en toda la extensión de su territorio. Tiene una capilla y la escuela primaria N° 340. No posee puesto de salud, por lo que sus habitantes se ven obligados a recurrir a la sala de primeros auxilios de Rinconada o al Hospital de Abra Pampa. La población carece de agua potable y todas las familias tienen letrinas precarias. El 80% posee luz de red y el resto utiliza paneles solares.



El servicio de transporte transita la ruta 7. En la zona, las condiciones climáticas son muy rigurosas, con frío continental de altura, la temperatura extrema oscila entre los 15°, la máxima en el día, y los 20° grados bajo cero por las noches, con lugares expuestos permanentemente a escarchas y heladas. Actualmente, la comunidad está conformada por 40 familias que hacen un total, como dijimos, de 120 personas, entre niños, adultos y ancianos. Esta población se incrementa en épocas estivales (diciembre a marzo) ya que muchas familias que permanecen en otros lugares vuelven al campo para efectuar las tareas propias de subsistencia en épocas de pastoreo.



Ganado ovino



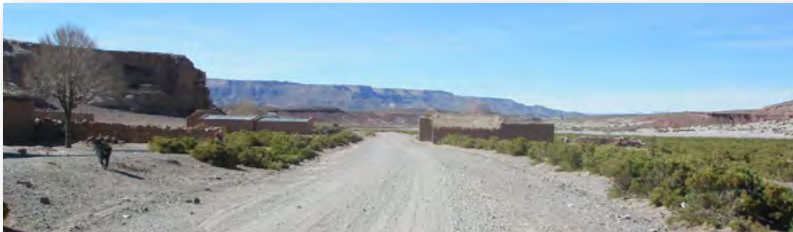
El cementerio “El Paraíso” fue creado el 07-06-1949 según Ley 1978.

Cincel

Ubicado en el extremo sudoriental del departamento Rinconada, sobre la ruta Provincial N° 71 que une Carahuasi con Abra Pampa, está próximo a las lagunas de Vizcachayoc y a las nacientes del río Cincel, tributario principal de la cuenca interior de la laguna de Pozuelos. Este río tiene un caudal considerable que aumenta durante el estío con las lluvias, su lecho es arenoso y de escaso declive, deslizándose sus aguas con relativa mansedumbre que suele mudar en el verano cuando interrumpe vados y caminos o destroza puentes y sembradíos. Su longitud es de 70 km.

Tiomayo

Está ubicado en el norte del departamento, sobre el ramal norte de la ruta provincial N° 70, que desde Orosmayo lleva a Paicone en el departamento Santa Catalina. La localidad se encuentra en la margen derecha del río homónimo, afluente del río Granadas, sobre el cual confluye en proximidades del paraje. Su altitud media supera los 3700 msnm.



El río Tio Mayo nace como consecuencia de la unión de tres brazos provenientes del abra de Granadas, del cordón de Pirquitas y del cerro Verde. Su longitud es de aproximadamente 10 km. Su nombre proviene de la unión de las palabras quechuas ‘Mayu’: río con ‘Tiu’: “arenal”. Tio Mayo significa “Río del Arenal”.



Antigua capilla de Tio Mayo

Pozuelos

Se encuentra en el límite entre los departamentos Rinconada y Yavi, a una altura de 4000 msnm, a 5 km de la Laguna de Pozuelos. Cuenta con la escuela Primaria N° 114 de cuarta categoría.

Pozuelos es un importante sitio arqueológico que documenta distintos momentos del pasado provincial. Como todos los años en esta localidad se realiza el festival del cordero entre el 31 de enero y el 1 de febrero. Este verdadero acontecimiento constituye el reconocimiento a la labor diaria que realizan los productores de esta zona. Criadores de Ciénaga Grande, Lagunillas, Rodeo, Cerrillos, Chocoite, La Intermedia, Puesto del Marqués, Guayatayoc, Rodeo Chico y de otros parajes se concentran en Pozuelos para homenajearse y anticipar la celebración del Carnaval.

Desde el año 1995, los productores de la cuenca de la laguna de Pozuelos hacen un alto en sus actividades para mostrar y apreciar las labores realizadas por los productores de la zona, donde también se puede degustar variedades de comidas regionales derivadas de la carne de

cordero, asado a la llama, asado a la parrilla, asado al horno de barro, chanfaina, sopa majada, machorra y kallapurca, entre otras. Allí se realiza una exposición y concurso de reproductores en distintas categorías y razas, concurso y muestra de diferentes métodos de esquila con tijera y máquina, demostración de castrado, ordeño de leche, todas actividades guiadas y con finalidad educativa.

Se propone al Festival del Cordero como un escenario para promover la producción ovina en la zona a través de un sistema de capacitación, apoyo técnico-productivo y organizacional. Este evento representa la posibilidad para que los jóvenes comiencen a gestionar su propio negocio, como también los productores tradicionales, a través de la exposición y venta de productos de la producción ovina. También se venden comidas regionales y artesanías. Al mediodía se sirve un almuerzo, una hora después comenzarán los cotejos deportivos mientras que por las noches en el Salón Comunitario comenzará el Festival del Cordero con la presencia de copleros, recitadores costumbristas y cuerpos de danzas locales. Hacia las 22.30 se presentarán artistas de localidades vecinas.

En este marco se realizan visitas y caminatas guiadas al Monumento Natural de la Laguna de Pozuelos para turistas y quienes deseen participar, además de compartir el rito ancestral de la “señalada y casamiento de corderos”.



Pozuelos – Sitio arqueológico

Ubicado 5 km al Este en línea recta de la orilla suroriental de la laguna homónima. Por allí pasa la ruta provincial N° 7 que lleva a Abra Pampa. El sitio fue mencionado por primera vez por Eric Boman. Allí registró

ruinas prehispánicas muy deterioradas y explicó que era posible hallar en superficie, palas planas de piedra.

Según Boman, los rastros de un antiguo "pueblo" eran visibles a través de una gran acumulación de piedras de 300 m de largo por 200 m de ancho. Esto resulta exagerado, teniendo en cuenta que en los bordes de la laguna no hay piedras. El sitio de instalación humana también se patentiza en vestigios de huesos, tiestos y una tierra muy negra, que contrasta con el color anaranjado reseco de los bordes de la laguna. Dice Eric Boman que los hallazgos más importantes de Pozuelos fueron unos anillos en piedra de unos 10 cm de diámetro y casi 1 kg de peso. La hipótesis del investigador sueco es que estas piedras, ensartadas en una pica, servían de rompecabezas. También podían ser para golpear los cascotes en las tareas agrícolas.

En el año 1960 este yacimiento volvió a ser estudiado por Alberto R. González, quien realizó hallazgos superficiales y practicó sondeos. Constató que los primitivos pobladores de la zona eran agroalfareros. Hacían su casa de planta rectangular o subcircular con paredes de adobes. Su cerámica era mayoritariamente tosca, frente a la pintada de rojo o de rojo y negro que era rara. Realizaban en piedra, esculturas y mayas estrelladas, y poseían palas en piedra y bronce, boleadoras y libes. De esta excavación resultó el fechado por carbono 14 que dio una antigüedad de 1.100 años después de Cristo. Sin embargo, Pozuelos debió ser ocupado hasta más tarde y entrar en contacto con la cultura inca, ya que aparecieron cerámicas de influencia peruana. Su proximidad con el camino incaico de la Puna, reafirma estas influencias.

Lagunillas de Pozuelos

En este lugar se realiza en verano el "Festival homenaje a la laguna de Pozuelos", que no solo se caracteriza por las actuaciones de cuerpos de danzas, copleros y grupos del folclore que tocan a las orillas de la laguna, sino también por el deleite de comidas regionales, entre ellos el infaltable asado de cordero con su sabor particular que ofrece toda la cuenca, así como la muestra de artesanías regionales.



El programa comienza con el homenaje a la Pachamama a orillas de la laguna, con posterior apertura del festival con palabras alusivas a cargo del ente organizador y autoridades presentes. El propio festival se denomina “canto a la laguna” donde son protagonistas diferentes artistas. También se prevén diferentes actividades deportivas y recreativas. Para llegar a este lugar se debe ingresar por ruta provincial N° 7 hasta llegar al paraje Ciénego Grande y de allí se desvía hacia Lagunillas de Pozuelos, distante a 18 km.



Lagunillas de Pozuelos se encuentra a 18 km de Abra Pampa, cuenta con la escuela primaria N° 299 “Grupo de Artillería 5”, un puesto de salud, la capilla “Sagrado Corazón de Jesús”, un salón de usos múltiples y un polideportivo.



Puesto de salud



Escuela N° 23 “María de los Remedios Escalada de San Martín”



Salón de usos múltiples



Capilla



Laguna de Pozuelos



**Escuela primaria N° 299
“Grupo de Artillería 5”**



Invernaderos



Santo Domingo

La comunidad de Santo Domingo se encuentra distante a 27 km. de la cabecera del departamento y a 3.600 msnm. Al encontrarse el poblado sobre la ruta provincial N° 70, es transitada por las empresas de transporte Burgos Bus, con destino a Cusi Cusi, la empresa de Facundo Gutiérrez, con destino a Lagunillas del Farallón y Panamericano hacia Nuevo Piriquitas. Existe una iglesia Católica Apostólica Romana y su fiesta patronal se lleva a cabo el día 8 de agosto en honor a Santo Domingo. La escuela primaria N° 374 está a cargo del director/a, con cinco docentes, dos personales de planta permanente, con un total de 25 alumnos con albergue y jornada completa. En la faz deportiva tiene el Club Atlético Los Halcones de Santo Domingo y la energía la brinda la empresa EJESA.



Antiguyo

Está ubicado sobre las nacientes del arroyo del mismo nombre, afluente del río Ajedrez, tramo interior del río Orosmayo. El paraje posee una antigua capilla y está situado a 14 km al sur en línea recta de la localidad de Orosmayo, y a 15 km al este en línea recta de Mina Pirquitas, a la que está unida por una senda amplia y transitada. La altitud media sobre el nivel del mar supera los 4.000 m.

Ramadas

Está ubicado a 1 km del departamento de Rinconada, al sur del río Ocleayoc que luego continúa con el nombre de Pincuyoc y vierte sus aguas en la orilla sur de la laguna de Pozuelos. No tiene camino de acceso, pero sí sendas que lo comunican con la ruta provincial N° 70. Posee una capilla antigua, y su santa patrona es la Virgen del Consuelo.



Capilla de Ramadas



Virgen del Consuelo



Rito ancestral del torito

Su devoción comienza alrededor del año 1901, en honor a la Virgen María, madre del Consuelo y Remedios. Cuenta la historia que esta imagen se apareció al borde de un ojito de agua, a los señores Rufino Guanuco y Claudia Cayo. Al alcanzar mucha popularidad las fiestas patronales, los habitantes de Rinconada solicitaron a sus esclavos que la dejen en la iglesia del pueblo. Éstos cumplieron con sus deseos, pero al poco tiempo ocurrió una desgracia, se incendió la iglesia y la imagen desapareció del lugar, para luego aparecer en Bolivia. Al querer recuperarla, los devotos se encontraron con la negativa de la gente del lugar, regresando con una réplica de la imagen. Se construyó una capilla en el paraje donde había aparecido la virgen, y desde entonces se comenzó a peregrinar

nar hasta Rinconada durante su fiesta patronal, haciendo descansos en Calvario Chico, Peña Blanca, Lagunita, Udiayoc, Pincuyo, Chajra Huaico, Colquimayo, Royo Cruz, y Salviayoc Grande.



Fiesta Patronal

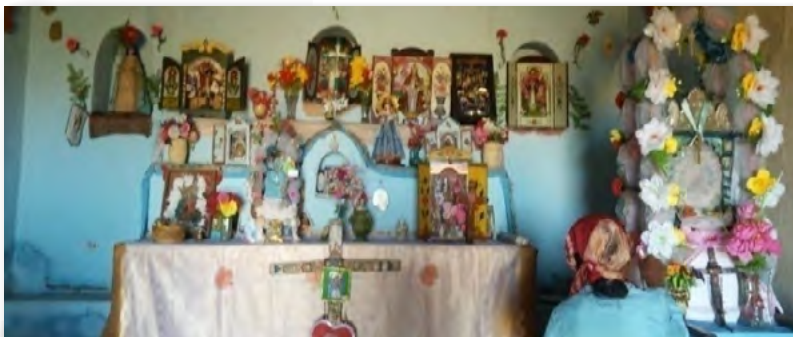


**Ojo de agua donde
apareció la Virgen**



Por varios años se hizo hasta que decidieron honrarla solo en el lugar. Desde entonces se celebra iniciando la víspera del día 21 de noviembre, con el Santo Rosario, luminaria y cuarteada, acompañada con los toros y los caballitos al son de la banda de sikuris. El día solemne comienza con una salva de bombas, incenciando a la Virgen y saludando al sol. Luego se celebra la misa en la que, con la participación de todos los feligreses, se realizan casamientos, bautismos, comuniones y confirmaciones. Finalizados estos actos se lleva a cabo una procesión.

Culmina la fiesta con un almuerzo comunitario, cuarteada, y un rito ancestral. Éste se inicia con dos personas disfrazadas, uno de toro viejo y el otro de joven. Primero se atrapa y faena al viejo, se le echa vino tinto en la herida lo cual representa la sangre, se toman los cuartos, se quitan las achuras y se reparten. El cuero se queda con los pasantes. Luego entra en escena el toro chico, al que se le muestra el cuero y escapan metiéndose en la iglesia. Luego se lo atrapa, esta vez para castrarlo, y culmina la ceremonia con los cortes de cuartos y el gran baile de la Cacharpaya. Al finalizar la fiesta se agradece por la visita los feligreses. La tercera generación, sigue con los festejos de la venerable imagen de la virgen del consuelo y Remedios con la visita del párroco de turno.



Ramadas

Casti

Este paraje se encuentra entre Loma Blanca y Casa Colorada. La familia que lo habita es Choqui Martínez, quienes se dedican al criado de cabras y llamas, y siguen conservando la cultura de sus ancestros. El 15 de agosto se honra a la Virgen de la Asunción. Entre los meses de enero y febrero, después de Reyes y antes de carnaval se realiza la señalada del ganado.



Vivienda de la familia Choqui en Casti



Cerro Crestón de Casti



La señora Marta Choqui cuidando el ganado familiar



Rinconada cabecera del Departamento

Rinconada es la localidad cabecera del departamento Rinconada, situado a una altitud de 3.950 msnm. Se encuentra a 65 kilómetros al oeste de Abra Pampa por la ruta provincial N° 7, y a 275 kilómetros de San Salvador de Jujuy por la Ruta Nacional N° 9. Antiguamente llamada Valle Rico, esta pequeña localidad de la puna jujeña se destaca por el pintoresco túnel de la mina de oro que explotaron los conquistadores españoles en los siglos XVII y XVIII, y que se conserva hasta el día de hoy. Muchas familias se dedican a la minería de oro artesanal, basada en la búsqueda de pepitas en las orillas del río.

La existencia de metales preciosos en la región, confirmada desde las primeras décadas de la etapa colonial, impulsó la instalación temprana de explotaciones mineras que, en algunos casos, incluyeron estructuras para el procesamiento del mineral, con técnicas de metalurgia similares a las utilizadas en las explotaciones del Potosí. Los documentos de la época dan cuenta del entramado de relaciones y conflictos derivados del dominio territorial generados a partir de la riqueza aurífera de la zona. En la actualidad, se pueden visitar las entradas de las minas explotadas en esa época, ubicadas en inmediaciones de la calle principal de la localidad.





Ubicación geográfica

La cabecera del departamento, limita al norte con el arroyo del Chorro y paraje El Chunchu, al sur con el arroyo Salviayoc Chico, Al este con la ruta N°7 y al oeste con el paraje Lagunita y Salviayoc.



Edificios públicos

Iglesia de San José de Rinconada

El pueblo de Rinconada se constituye, como Casabindo, Cochinoca, Santa Catalina y Yavi, en el siglo XVII, desarrollándose a lo largo del XVIII. Es designado en esa época Rinconada de Oro o Valle Rico de la



Rinconada, nombres reveladores del origen minero del lugar.

La explotación aurífera se organiza en base a la encomienda, dando origen al poblado con su templo y caserío. Hacia finales del siglo XVIII el Teniente gobernador y Capitán a Guerra Don Miguel Bernárdez de Obando es Alcalde Mayor de las Minas de Valle Rico del Oro de la Rinconada. Bernárdez de Obando es miembro de una familia que junto a los Campero, son propietarios de casi la totalidad de la Puna.

El poblado está conformado por unas pocas manzanas, definidas por callejuelas cortas, no ortogonales. En el centro se abre la plaza, de perímetro irregular, ubicándose en la mitad de la cuadra más larga la iglesia, antecendida por un atrio. En 1670 se levanta el primer templo, del cual no se conocen sus características pues se derrumba en 1791 Dieciocho años



después de la creación del Curato de Rinconada, comienzan las obras de la nueva iglesia. En 1901 se solicita al Obispo su reparación ante el estado ruinoso en que se encuentra; recién a mediados de la década de 1930 comienzan estas obras, según un proyecto del Ing. Alberto Pichetti.

La iglesia no ofrece exteriormente el mismo valor arquitectónico de los otros ejemplos de la zona. Es un templo de nave única cubierta con zinc, torre a la izquierda, prismática, sin moldurado ni subdivisión de cuerpos. En la fachada, por encima de la puerta de entrada, abre un óculo que ilumina el coro. En esta iglesia el techo no avanza para crear cobijo al acceso. El mayor interés reside en su interior, especialmente en su muro testéreo que reúne todos los elementos decorativos de la obra. De evidente factura popular, el altar de la mampostería está flanqueado por dos nichos que llegan hasta el suelo, compuestos sus arcos con el menor del centro que contiene el sagrario. Por encima del altar, una esbelta composición de columnillas y nichos culmina en el punto más alto, contra el techo, con una pintura de Dios bendiciendo sobre nubes y angelitos, y dos grandes ángeles pintados custodian el altar a ambos lados.

El 25 de junio de 1918, la señora María Evelina Bejarano de Fernández lega a la Diócesis de Salta y Jujuy la tercera parte que le corresponde de la finca “San Juan y Granadas”. El legado tenía por objeto que la autoridad eclesiástica venda la finca, a fin de construir una Iglesia en el pueblo de Rinconada, en homenaje y para el culto de nuestra Señora del Carmen.

El término de la operación era de tres años, plazo que no se cumplió hasta pasados 18 años, y el 12 de agosto de 1935 la Diócesis de Jujuy vende esa tercera parte de la finca, a la sociedad Minera Pirquitas Pichetti y Cía. S.A. En 1794 el padre Andrés Pardo de Figueroa asume como cura vicario de la parroquia de Rinconada, de la de San Juan de Oro y de la de Santo Domingo de Oro, recién desmembrado del curato de Cochinoca, quien realiza un inventario de los bienes de la iglesia.



San José

Es la imagen del Santo Patrono. De factura sencilla, tiene alma de maguey, con las formas modeladas en pasta, traje de tela encolada y botas de madera. Sujeta con su brazo izquierdo al Niño Jesús.



Jesús y la Eucaristía

Tabla rectangular con borde superior curvo. Un corintinado recogido sobre la derecha deja ver la figura de Cristo sentado frente a la mesa de la última cena, en actitud bendicente y sosteniendo el pan que ha de repartir entre sus discípulos. Sobre la mesa, el cáliz, cuya forma es similar a los modelos que tienen gran difusión en la zona, provenientes del Alto Perú, un plato y un cuchillo de mango de madera y hoja rustica en media luna.



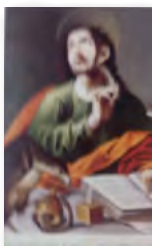
Virgen del Carmen

Es la imagen que fuera comprada por el padre Andrés Pardo de Figueroa a principios del siglo XIX y la que hoy se la ha transformado en Virgen del Carmen a pesar que el mismo la consideraba de la Asunción, dada su iconografía.



Nazareno

Jesús caído bajo el peso de la cruz, se apoya con la mano izquierda en una forma que simula una piedra.



San Juan Evangelista

Este discípulo predilecto de Jesús que lo acompañó en el Calvario, escribió el cuarto Evangelio y el Apocalipsis. Murió en Éfeso, hacia el año 100. Eleva su mirada con expresión extática, mientras sostiene la pluma con que escribe el evangelio. Lo acompaña la serpiente y la copa que alude al veneno que, según la Leyenda Dorada, debió beber para demostrarla verdad de su predicación. Con dicha serpiente se enfrenta el águila.



San Mateo Evangelista

Su nombre era Levi, y fue recaudador de impuestos en Jerusalén. Era uno de los doce apóstoles, escribió el primer Evangelio y murió hacia el año 70. Es el hom-

bre alado que aquí ha sido representado como un ángel que siempre lo acompaña y que en este caso aparece dialogando con el Santo. La túnica que viste es de color ocre y el manto gris. Estos tonos contrastan con los colores vivos del ángel.

San Marcos Evangelista

Este Santo fue discípulo de San Pedro y acompañó a San Pablo en un viaje apostólico. Escribió el segundo Evangelio. Fue martirizado en Alejandría el año 62. Se lo ha representado sedente, en actitud de escribir el Libro Sagrado y acariciando la cabeza del león, su símbolo particular como Evangelista.



San Lucas Evangelista

Era médico y fue secretario de San Pablo. La tradición le atribuye una pintura con la imagen de la Virgen María. Como evangelista, su atributo particular es el becerro alado.

Comisaría seccional 19ª “Rinconada”

Antecedentes: En noviembre 16 de 1857, se nombra Comisario de Policía en el Dpto. de Rinconada a Mariano Castrillo y el 2 de julio de 1858 a Felipe Castillo.

Unidad regional cinco

Jefe Unidad Regional 5: Comisario Mayor Sergio Ceferino Acuña.

Jefe Seccional: Comisario Rafael Ceferino Castillo.



Jefe Seccional: Sub Comisario Oscar Marcelo Toconas.

Dirección: Calle Rivadavia Esq. Avenida 9 de Julio N° 8 Rinconada.

Teléfono: La dependencia no tiene teléfono propio, únicamente se cuenta con una cabina pública que pertenece a la Comisión Municipal. Su número es 0388-5481003.

Oficiales: Oficial Inspector Sergio Liquin Y Oficial Inspector Ubaldo Cruz.

Reseña Historica: La Dependencia Policial comenzó a funcionar como Comisaria Seccional 19° Rinconada en el año 1894, según consta en los únicos archivos existentes que posee el Museo Policial, ubicado en la central de policía de la ciudad de San Salvador de Jujuy, no existiendo otros datos.

Jurisdicción: La jurisdicción que abarca la Comisaria Seccional 19° de Rinconada, comprende la totalidad del departamento Rinconada, y se encuentra conformada por las siguientes localidades, algunas de ellas con destacamentos policiales: Lagunillas de Farallón, Nuevo Pirquitas, Loma Blanca, Liviara, Orosmayo, Santo Domingo, Pan de Azúcar, Carahuasi, Pozuelos, Lagunillas de Pozuelo, Casa Colorada, Laguna Larga, Cienego Grande. También abarca la localidad de Cusi-Cusi, perteneciente al Departamento Santa Catalina.



Situación Actual: La Comisaría Seccional 19° depende de la Inspectoría Área II, Unidad Regional Cinco con asiento en la ciudad de La Quiaca. La comisaría se encuentra actualmente en el centro de atención de la comunidad, tanto en el aspecto de Seguridad, Participación y Relaciones Humanas. En estos últimos tiempos, amén de las medidas de seguridad en general, como así también en eventos sociales (desfiles, marchas evocativa del Éxodo Jujeño, reuniones con representantes de la Comisión Municipal de Rinconada, Nueva Pirquitas y Cusi - Cusi, con los delegados de la comunidades aborígenes y comuneros en general) brinda un adecuado operativo de seguridad y prevención en dicho eventos, con el objeto de poder formar una comunidad unida y no una división de clases, pretendiendo una mayor confianza hacia la comunidad y las demás instituciones en medidas y dispositivos de seguridad y prevención para cumplir eficazmente con el objetivo planteado por la Policía de la Provincia de Jujuy.

El edificio policial se compone por la guardia de prevención, una oficina de Secretaría, una oficina de Comunicación, una cocina comedor, un depósito, dos calabozos, un dormitorio para el jefe, un baño para el personal policial, un baño para los detenidos y/o alojados y una sala de disciplina. Dicha estructura no cuenta con una oficina para el Jefe, 2° Jefe ni para el oficial de servicio, por lo que se debe utilizar la oficina de secretaría.

Destacamentos Policiales

Lagunillas De Farallon: El Destacamento fue creado el 17 de diciembre de año 1.984, y cuenta con dos efectivos policiales.

Liviara: Este Destacamento fue inaugurado el día 10 de noviembre del año 1.999, se encuentra distante a 40 kilómetros de esta localidad, cuenta con dos efectivos policiales.

Nuevo Pirquitas: el mismo funcionaba hasta el año 1.984 como Sub Comisaria y luego se le reinaugura en el año 1.999 tras permanecer cerrada, cuenta con dos efectivos.

Lomas Blanca: Este Destacamento Policial fue inaugurado el 14 de agosto del año 1.993, cuenta con dos efectivos policiales.

Orosmayo: Fue inaugurado el 17 de febrero del año 2.000, actualmente se encuentra cerrado por no contar con personal suficiente.

Santo Domingo: El lugar fue inaugurado en el mes de agosto del año 2.006, cuenta con dos efectivos.

Casa Colorada: Destacamento inaugurado en el año 1.994. No se tiene registro de la fecha exacta de su habilitación, y actualmente el mismo se encuentra inhabilitado por falta de personal policial.

Cusi - Cusi: Este Destacamento fue habilitado en el año 1.985 y cuenta con dos efectivos.

Colegio Polimodal N° 4

Se creó el 16 de abril del 2001, cuando comenzó a funcionar con tan solo un curso que contaba con 20 alumnos. Posteriormente en el año 2002 se implementó el 2° y en el 2003 el 3° año del Nivel Polimodal. A partir del 18 de febrero del año 2008, cuenta con el nivel secundario, 1° y 2° año. Este proceso de secundarización consolidó la institución educativa a nivel local y regional. El 11 de junio de 2008 se inauguró el nuevo edificio escolar. En la actualidad cuenta con una matrícula de 70 alumnos, funciona en el turno mañana y tarde, y brinda el servicio de comedor escolar.



Escuela N°23 “María de los Remedios Escalada de San Martín”

Fue creada el 20 de noviembre del año 1858. El 26 de mayo de 1869 se designó preceptor de la escuela pública de primeras letras de varones al señor José María Gonza, aunque por no encontrarse en el país, se nombra el 28 de junio de 1870 a Guillermo Garzón. El 7 de agosto de 1869 se crea una escuela de niñas designándose como preceptora a Doña Irene Telles de Sosa. El 14 de junio de 1871 se nombra preceptor de la escuela pública de varones a Don Pedro Rivero, y el 20 de febrero del año 1872 se designa en el cargo a Gerónimo Martiarena.



Plantel docente del ciclo lectivo 2017

El 16 de septiembre de 1874, se abre la escuela de niñas de Rinconada y se designa preceptora a Dorotea Berroa. El 30 de octubre de 1877 se nombra preceptor a Telésforo Carrasco. El 28 de abril de 1880 al encontrarse el cargo vacante de la escuela de niñas se le designa a Inés Saravia de Murúa, y en el mismo año se designa a Avelardo Castillo para la escuela de varones. El 15 de febrero de 1881 se nombra una maestra para la escuela de niñas, la señorita Lucinda Castrillo.

La Institución está ubicada en pleno centro de la localidad de Rinconada, calle 25 de Mayo N° 2 frente a la plaza principal "General Manuel Belgrano".

Datos Identificatorios: Es una escuela primaria de carácter rural, de segunda categoría con la modalidad de jornada extendida con albergue anexo, con 60 % de zona. Pertenece a la Región I – Subselección Abra Pampa, posee edificio propio y su horario de atención es de 08:30 a 17:30 horas. El padrino de la institución es la Municipalidad de San Salvador de Jujuy; brinda el servicio de Comedor Escolar (desayuno, almuerzo, merienda y cena), y posee una Asociación Cooperadora sin personería jurídica. Atiende el Nivel Inicial (Sala de 3 y 4 años y Sala de 5 años) y el Nivel primario (1° a 7° grado).

La responsable de la Institución es la Profesora Mónica Mercedes Castillo, directora titular.

Reseña histórica de la institución educativa

- | 1858: Fue creada la escuela de varones con 30 alumnos.
- | 1859: Se constituye una escuela mixta con el ingreso de diez alumnas.
- | 1887: La institución pasa a ser de 3° categoría.
- | 1948: Se impone el nombre de "María de los Remedios Escalada de San Martín"
- | 1954: Ingresa el primer portero.
- | 1960: Se gestiona la construcción del albergue.
- | 1988: Se habilita el Nivel Inicial – sala de 5 años-
- | 1989: Pasa a ser escuela de 2° categoría.
- | 1993: A través del plan social y educativo se construyen nuevas aulas.
- | 1998: Se implementa el 3° ciclo de E.G.B.

- | 2000: Tras varias gestiones se realiza trabajos de refacción edilicia.
- | 2002: Cuenta con albergue para niños y niñas.
- | 2003: Por Resolución 529/C.G.E. se crea la sala de 4 años del nivel inicial.
- | 2012: El nivel Inicial cuenta con edificio propio.
- | 2016: El nivel inicial pasa a trabajar en jornada extendida.
- | 2017: Toda la institución pasa a trabajar en jornada extendida.



Egresados 2017 N. Inicial



Acto escolar



Huerta escolar



Prof. De Tec. Agropecuarias



Abanderados 2018



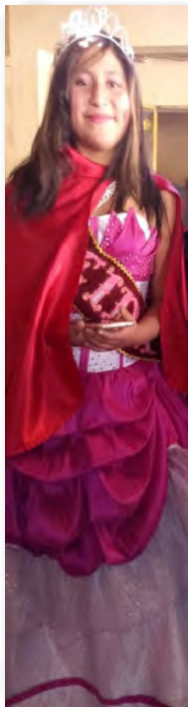
**Éxodo Jujeño
Plantel docente
2018**



Justa del saber



Feria de la Ciencia



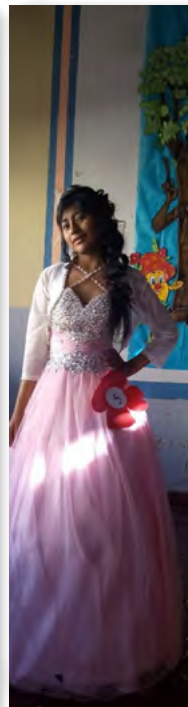
Reina 2017



Reina 2018



Candidatas año 2017 y 2018



Taller textil impartido en la institución

Profesora territorial: Miriam Rosalía Mamaní

Objetivos del taller rural: Recuperar los saberes ancestrales a través de la implementación del taller rural. Que los alumnos de la institución conozcan el proceso de la producción artesanal de prendas regionales a través de la práctica. Valoricen la cultura ancestral de nuestros abuelos y la difundan.

Contenidos: Esquila del animal en forma manual- Clasificación de la fibra según las partes del animal y el color- Despolvado del vellón- Lavado a mano utilizando material típico de la zona (coipa)- Secado y centrifugado manual- Desmotado en forma manual- Hilado a mano con puisca e hilado a máquina a pedal- Iscanchado y torcido manual- Urdido- Ma-dejado- Lavado y secado del hilo- Ovillado manual- Trenzado de 4 y 5 cabos. Armado de sogas- Trenzado de honda de lana- Tejido a dos agujas (gorros, bufandas)- Tejido a cinco agujas (guantes, medias y polainas)- Tejido en telar (tapiz, bufanda, chal, pie de cama y frazada).

Obtención de la fibra de llama

Esquila: Se realiza con tijera o rutuna bien afilada. Se esquila una vez por año de octubre a diciembre a la mitad del rebaño, la otra mitad queda para el próximo periodo. De esa manera, el animal es esquilado cada año y medio a dos.

Las partes del cuerpo de donde se obtiene los diferentes tipos son:

| El vellón: cogote y garras.

| La suave: de la cola y panza.

| La gruesa: de las orillas.

Los colores base de los vellones son el blanco, el negro y el marrón (chumpi). El ideal de largo de fibra para esquilar es de 9 a 12 cm, que se obtiene en un año. Al esquilar se debe dejar un largo de 2 cm de lana.



Despolvado: Se realiza sacudiendo el vellón para sacar el polvo y la basura que pueda tener.



Lavado: Para el lavado se arman los paichos, es decir se extiende el vellón con la parte esquilada hacia arriba, luego se los dobla en dos y luego en cuatro, de tal forma que la mota queda hacia afuera. Se sumergen los paichos en agua con jabón en polvo, champú o coipa, durante 10 a 15 minutos aproximadamente, el producto que le deja más suave es el champo. Luego se enjuaga de 9 a 10 veces, cuidando en todo momento de no desarmar los paichos, hasta que el agua quede limpia. En el último enjuague se agrega suavizante o desenredante de cabello, debiendo permanecer sumergidos de 10 a 15 minutos, luego se enjuaga.

Secado: Se colocan los paichos en una bolsa de lienzo, no más de 600 gramos y se los centrifuga, es decir con la mano se revolea la bolsa en forma circular para sacar el agua. Para el secado, se desarmen los paichos y se los extiende del lado del vellón para que quede en forma correcta para el hilado. Luego se lo coloca sobre una parrilla o malla en forma raleada. Lo mejor es secarlo en forma horizontal, antes que col-

garlo. Mientras se seca o al finalizar, se debe sacudirlo para eliminar las impurezas.

Clasificación: Se realiza de acuerdo a las zonas del cuerpo y por colores. En esta etapa, se selecciona la lana por colores porque se distingue mejor. Luego se saca la cerda o cina estirando. La cerda es el pelo más grueso, éste sirve para hacer sogas. Luego se saca la mota, que sirve para rellenar almohadones.



Mismiado: Utilizando un pequeño palo de madera, se va torciendo la fibra.

Hilado a mano y con maquina: Para realizar esta actividad, se desparra-
ma y compone la lana (chumu), usando una puisca.



Iscanchado y torcido: Se realiza juntando dos cabos (hilos) y haciendo el ovillo (claube). Luego se hace el torcido con ayuda de la puisca, girando hacia adentro.



Urdido y Madejado: se arma el payado para la madeja.



Lavado y secado: Se introducen las madejas en agua con champú o coipa durante 15 minutos. Luego se debe enjuagar de 8 a 10 veces, en el último enjuague se debe colocar suavizante y dejar entre 10 a 15 minutos. Se escurre colocando en bolsas cebolleras o bolsas de lienzo para centrifugar. Se sacude y se cuelgan las madejas.

Ovillado: Se debe realizar cruzando los hilos para evitar que se enrede.

Teñido artesanal utilizando tintes naturales

Preparación del material: Para un teñido parejo y de color intenso y durable, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

Lavado: Es para eliminar la impureza natural que tienen la fibra, palitos, espinas, tierra, grasa, polvo y suciedad.

Modificadores del color: Son sustancias que se utilizan para obtener tonos diferentes de un mismo color: jugo de limón, vinagre, sal marina, bicarbonato de sodio, ácido tartárico, etc.

Mordientes: Se utilizan para fijar el colorante a la fibra. Esta sustancia natural se obtiene de las cenizas o la corteza de nogal, se puede aplicar a la fibra antes, durante o después del teñido, cuando el agua está caliente. También se utilizan para variar las tonalidades del color agregándolos en la parte final del teñido.

Mordiente	Ph	Propiedades	Medidas	Sustituto	Uso
Alumbre (sulfato aluminico potasio)	Alcalino	Es una piedra medio transparente, no altera los colores	Se utilizan 100 gramos de alumbre por cada kilo de lana. El líquido restante puede reutilizarse añadiendo la mitad de alumbre que al inicio.		Para todos los tipos de fibras naturales. Se puede aplicar junto con el crémer tartárico.
Ácido cítrico	Ácido	Tiende a aclarar y avivar los colores	50 gramos de ácido cítrico por cada kilo de lana.	Jugo de 20 limones.	Se usa normalmente para la cochinilla. No se puede combinar con sulfato ferroso ni de cobre.
Sulfato de hierro o sulfato ferroso	Alcalino	Se emplea para la obtención de colores mates o más oscuros al igual que los grises. El hierro altera la suavidad de las fibras al tacto. Se usa para obtener tonos de negro.	100 gramos de sulfato ferroso por cada kilo de lana seca.	Se hace de un caldo de agua y clavos oxidados.	Se usa de preferencia solo con fibras animales
Sulfato de cobre	Alcalino	Mejora y fija los verdes. Permite lograr colores verdes a partir de pigmentos amarillos. Es tóxico.	100 gramos de sulfato de cobre por cada kilo de lana	Puede reemplazarse por una olla de cobre, dentro de la cual se teñirá la fibra.	Se usa de preferencia solo con fibras animales

Mordiente	Ph	Propiedades	Medidas	Sustituto	Uso
Crémor tártaro	Ácido	Proporciona mayor brillo y suavidad. Neutraliza el maltrato que recibe la fibra con los mordientes. Cambia el color de algunos tintes. Ej. Cambia el color de la cochinilla a un rojo anaranjado.	60 gramos de crémor tártaro por cada kilo de lana.	Sal de mesa	Se utiliza solo con fibras animales. Puede ser utilizado con todos los mordientes

Mordientes naturales y caseros

Mordiente	Ph	Uso
Vinagre (ácido acético)	Ácido	Fija los colores y los deja más brillantes. Es indispensable en los rosas y rojos.
Sal de mesa	Ácido	Sirve para reforzar el efecto del mordiente y fijar el color, haciéndolo más parejo.
Orín fermentado	Alcalino	Contiene amoníaco. Se utiliza la orina fresca o añeja. Oscurece los colores y los vuelve más mate.
Ceniza o lejía de plantas (preparación hecha con ceniza y agua).	Alcalino	Aclara el color del teñido.
Limón	Ácido	Contiene ácido cítrico. El jugo de limón tiende a avivar y aclarar los colores.

Recipientes

- Las ollas de hierro o de cobre reemplazan el mordiente.
- Las ollas de barro varían las tonalidades.
- Las ollas de aluminio producen colores más suaves.
- Los tarros de lata oscurecen los tonos.

Recomendaciones

- Es recomendable que las fibras estén mojadas por completo antes de teñirse.
- Las ollas donde se colocará el mordiente o tiña deberán ser de barro o material no reactivo, de preferencia.
- Las fibras que se van a teñir deberán estar limpias de impurezas para que puedan retener mejor el colorante, pues elementos como la grasa impiden la retención del mismo. Se recomienda lavarlas con agua tibia y jabón en cantidades suficientes para un lavado normal.
- Para que la lana no se enrede y tome una coloración uniforme al momento de teñirla, es recomendable elaborar pequeñas madejas sujetándolas con hilos de algodón (hilaza) en forma de “ochos” (8) sin apretar demasiado, esto con la finalidad de facilitar su manejo.
- Se recomienda pesar la fibra que va a teñir cuando esté seca, previo al lavado. De esa forma, determinará la cantidad de tinte que se utilizará. Para facilitar el proceso de teñido, asegúrese de que la cantidad obtenida sea de 1 kg, porque las cantidades de mordientes y tintes se dan basadas en 1 kg de fibra.

Relaciones de baño: Para un kilo de fibra se utilizan 20 litros de agua.



Mordientes naturales y caseros

	Nombre Común	Nombre Científico	Forma De Uso	Color	Mordiente
01	Cochinilla	Dactylopius coccus	Molido	Gama de rojos Carmin Morado	Ninguno Jugo de limón Orín o alumbre

Tinturas naturales de origen vegetal

	Nombre Común	Nombre Científico	Forma De Uso	Color	Mordiente
01	Cochinilla	Dactylopius coccus	Molido	Gama de rojos Carmin Morado	Ninguno Jugo de limón Orín o alumbre
02	Achiote o achigüete	Bixa orellana	Semilla	Gama de anaranjados o amarillos Rosa	Alumbre Ninguno
03	Quinchamal	Baccharis Grisebachii	Hojas	Verdes claros	Alumbre
04	Queñua	Polylepis tarapacana	Cáscara	Beige	Alumbre
05	Chipi chape	Krameria lucida	Corteza	Marrón claro	Sal y alumbre
06	Muña muña	Satureja parvifolia	Hojas	Beige claro	Sal y alumbre
07	Tola panadera	Paratrephia	Hojas y corteza	Verde claro	Alumbre
08	Lampazo		Hojas	Verde ocre	Alumbre

	Nombre Común	Nombre Científico	Forma De Uso	Color	Mordiente
09	Sombra y toro		Flor	Verde agua	Alumbre
10	Remolacha		Fruto	Rojo ladrillo	Limón
11	Repollo	BrassicaOle-racea	Hojas	Celeste claro	Alumbre
12	Yerba mate	Ilexparagua-riensis	Hojas y tallo	Gama de verdes	Alumbre

Especie animal tintoreo

Cochinilla (Dactylopius Coccus C)



La cochinilla vive en la penca de las tunas. Con ella obtenemos 12 tonalidades de la gama de rojos. Se usa la cochinilla seca y molida, en polvo.

Receta 1

- Hervir 10 litros de agua con 500 gr. de cochinilla envuelta en una gasa o nylon.
- Una vez que haya botado el color (60 min. aprox.), sacar del fuego y retirar la cochinilla.
- Separar 7 litros y 3 litros en recipientes separados.

- Volver a poner los 7 litros de agua teñida al fuego y añadir la madeja de hilo (250 g) previamente remojada en agua.
- Hervir durante 30 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar la madeja teñida y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta 2

- Sobre los 3 litros de agua teñida separada (fuera del fuego), incorporar 2 litros de orín fermentado, revolver hasta que se mezcle por completo.
- Poner la madeja de hilo de alpaca (250 gr.) previamente remojada en agua.
- Remojar durante 30 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar la madeja teñida, y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta 3

- Poner al fuego los 7 litros de agua del teñido, e incorporar 12,5 gr. de ácido cítrico.
- Poner la madeja de hilo (250 gr.) previamente remojada en agua.
- Hervir durante 15 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar la madeja teñida, y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta 4

- Volver a poner el agua al fuego, e incorporar 15 gr. de crémor tártaro.
- Poner la madeja de hilo (250 gr.) previamente remojada en agua.
- Hervir durante 15 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar la madeja teñida y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta 5

- Volver a poner al fuego y poner la madeja de hilo (250 gr.) previamente remojada en agua.
- Hervir durante 5 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar del fuego, trasladar a un lugar frío y con poca luz hasta que seque y se fije el color.
- Retirar la madeja teñida, y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta 6

- Volver a poner al fuego e incorporar 12,5 gr. de ácido cítrico.
- Poner la madeja de hilo de alpaca (250 gr.) previamente remojada en agua.
- Hervir durante 10 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar la madeja teñida, y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta 7

- Volver a poner el agua teñida al fuego, y poner la madeja de hilo (250 gr.) previamente remojada en agua.
- Hervir durante 5 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar la madeja teñida y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta 8

- Poner al fuego los 7 litros de agua teñida, e incorporar 12,5 g de ácido cítrico.
- Poner la madeja de hilo (250 gr.) previamente remojada en agua.
- Hervir durante 15 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar la madeja teñida, y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta 9

- Volver a poner el agua al fuego, e incorporar 15 gr. de crémor tártaro.
- Poner la madeja de hilo (250 gr.) previamente remojada en agua.
- Hervir durante 15 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar la madeja teñida y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta 10

- Volver a poner al fuego y poner la madeja de hilo (250 gr.) previamente remojada en agua.
- Hervir durante 5 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar del fuego, trasladar a un lugar frío y con poca luz hasta que seque y se fije el color.
- Retirar la madeja teñida, y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta 11

- Hervir 10 litros de agua con 500 gr. de cochinilla envuelta en una gasa o nylon.
- Una vez que haya votado el color (60 min. aprox.), sacar del fuego y retirar la cochinilla.
- Volver a poner los 7 litros del agua teñida al fuego y añadir la madeja de hilo (250 gr.) previamente remojada en agua.
- Hervir durante 30 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar la madeja teñida y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta 12

- Sobre los 3 litros de agua teñida separada (fuera del fuego), incorporar 2 litros de orín fermentado, revolver hasta que se mezcle bien.
- Poner la madeja de hilo (250 gr.) previamente remojada en agua.

- Remojar durante 30 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar la madeja teñida, y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta 13

- Poner al fuego los 7 litros de agua teñidos, e incorporar 12,5 g de ácido cítrico.
- Poner la madeja de hilo (250 gr.) previamente remojada en agua.
- Hervir durante 15 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar la madeja teñida, y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta 14

- Volver a poner al fuego y poner la madeja de hilo (250 gr.) previamente remojada en agua.
- Hervir durante 5 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea.
- Retirar del fuego, trasladar a un lugar frío y con poca luz hasta que seque y se fije el color.
- Retirar la madeja teñida, y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina y secar.

Receta	Código	Color	Receta	Código	Color
1	C-01		8	C-08	
2	C-02		9	C-09	
3	C-03		10	C-10	
4	C-04		11	C-11	
5	C-05		12	C-12	
6	C-06		13	C-13	
7	C-07		14	C-14	

Otras recetas con cochinilla



Primer baño

Ingredientes: 100 a 150 gr. de cochinilla; 50 litros de agua y 1 kg de hilo

Procedimiento: Se muele la cochinilla hasta que quede impalpable. Se colocan en un tacho 50 litros de agua, se la hace hervir, se agregan los 150 gr. de cochinilla, se deja enfriar y se coloca la lana previamente humedecida. Se la hace hervir durante media hora a fuego lento, removiendo con un palo de escoba limpio, luego se la saca dejando reposar una noche. Se lavan las madejas con jabón o detergente, se enjuaga hasta que quede el agua limpia, y finalmente se coloca el suavizante dejándola reposar 10 minutos. Se hace secar a la sombra.



Segundo baño

Ingredientes: 5 limones

Procedimiento: Se agregan al tinte anterior 5 limones con cascara exprimidos, se hace hervir media hora, luego se cuele el tinte dejándolo enfriar antes de colocar la fibra previamente humedecida. Se la hace hervir $\frac{1}{2}$ hora a fuego lento, removiendo con un palo de escoba limpio, luego se la saca dejando reposar una noche. Se lavan las madejas con jabón o detergente, se enjuagan hasta que quede el agua limpia, y finalmente se coloca el suavizante dejándola reposar 10 minutos. Se hace secar a la sombra.



Tercer baño

Ingredientes: 300 gr. de alumbre

Procedimiento: Se deja en remojo la virreina, el agua debe cubrirla durante 72 horas, luego se la hace hervir $\frac{1}{2}$ hora, se cuele y este líquido se mezcla con el tinte anterior. Se disuelve en una jarra con agua caliente el alumbre y se lo agrega, se coloca la fibra haciéndola hervir durante 10 a 15 minutos, luego se le hace reposar 24 horas. Se sacan las madejas del tinte lavándolas con jabón o detergente, se enjuaga hasta que quede el agua limpia, finalmente se coloca el suavizante dejándola reposar 10 minutos. Se hace secar a la sombra.



Cuarto baño

Se mezcla el tercero con el primero. Se agregan las madejas y se hierve 15 minutos, dejándolo reposar 24 horas. Se las sacan del tinte, lavándolas con jabón o detergente, se enjuaga hasta que quede el agua limpia,

finalmente se coloca el suavizante dejándola reposar 10 minutos. Se hace secar a la sombra.



Tinturas naturales de origen vegetal



Yerba Mate (Ilexparaguariensis)

Ingredientes: 2 kg de yerba mate; 70 gr. de alumbre; 25 litros de agua; 1 kg de hilo

Procedimiento: Se coloca el agua en un tacho, se agrega la yerba y se la hace hervir por espacio de una hora, revolviendo continuamente. Se lo cuele con una tela gasa, luego se le agrega el alumbre y los hilos revolviendo rápidamente. Debe hervir por el espacio de 40 minutos, durante el cual se debe revolver cada 5 minutos para obtener un teñido parejo. El tinte debe cubrir todo el hilo, después se los saca dejándolo enfriar hasta el otro día. Se colocan los hilos al sol en una cama secadora dándoles vuelta constantemente durante 6 a 8 horas, hasta que queden bien secos. El sol debe dar de pleno para que el color se fije bien en los hilos. Finalmente se deben lavar con abundante agua y secarlos a la sombra.



Repollo (Brassica Oleracea)

Colores (gama de azules)

Receta 1

Ingredientes: 7,2 kg de repollo morado o 12 unidades de 600 gr. cada uno; 120 gr. de alumbre; 25 litros de agua; 1 kg de hilo

Procedimiento: Colocar el agua en un tacho grande para poder revolver con facilidad. Picar el repollo en trozos pequeños y colocarlo en el tacho haciéndolo hervir durante una hora para sacar el tinte, colarlo y agregar el alumbre. Se colocan los hilos revolviendo rápidamente haciéndolos hervir durante ½ hora. Se sacan los hilos y se los coloca al sol sin enjuagar durante 8 horas, se les debe dar vuelta para que el color sea parejo y debe mantenerlos mojado con el tinte. Luego se los enjuaga hasta que el agua quede clara y finalmente se los hace secar.



Receta 2

Ingredientes: 4 kg de repollo morado; 100 gr. de alumbre; 20 litros de agua; 20 limones; 550 gr. de hilo

Procedimiento: Colocar el agua en un tacho grande para poder revolver con facilidad. Picar el repollo en trozos pequeños y colocarlo en el tacho haciéndolo hervir durante una hora para sacar el tinte, colarlo y volver nuevamente el tacho al fuego. Agregar el limón, hacer hervir y poner los hilos removiendo continuamente haciéndolos hervir durante ½ hora a fuego lento. Se sacan los hilos, se los deja asolar durante un día, dándoles vuelta constantemente. Deben mantenerse húmedos con el tinte. Enjuagar con abundante agua hasta que quede bien clara. Agregar suavizante y dejar reposar 10 minutos, luego se escurre y se los hace secar.



Quinchamal



Receta 1

Ingredientes: 2 kg de quinchamal; 500 gr. de alumbre; 40 litros de agua; 1,100 kg de hilo.

Procedimiento: Colocar el agua en un tacho grande para poder revolver con facilidad. Luego de haber secado y seleccionado las hojas de quinchamal se las muelen y se las hace hervir durante una hora para sacar el tinte, se retira el tacho del fuego para colar el líquido y se lo vuelve a poner, para agregar el mordiente (alumbre) disolviéndole en el tinte. Se colocan los hilos revolviendo continuamente y haciéndolo hervir durante $\frac{1}{2}$ hora a fuego lento. Se deja reposar, se los escurre y se los coloca en un fuentón con detergente o jabón durante 20 min. Por último, se enjuaga con abundante agua hasta que quede bien clara, se agrega suavizante dejándolo reposar 10 minutos, se vuelve a escurrir y el secado debe ser a la sombra.

Receta 2

Ingredientes: 2 kg. de quinchamal; 70 gr. de alumbre; 25 litros de agua; 1 kg de hilo

Procedimiento: Colocar el agua en un tacho grande para poder revolver con facilidad. Luego de haber secado y seleccionado las hojas de quinchamal hacerlas hervir durante una hora para sacar el tinte, colarlas y agregar el mordiente (alumbre) disolviéndole en el tinte. Se colocan los hilos revolviendo rápidamente haciéndolo hervir durante $\frac{1}{2}$ hora. Se sacan los hilos, se los dejan enfriar y luego se los enjuaga hasta que el agua

quede clara y finalmente se los hace secar al sol dándole vuelta para que el color sea uniforme.



Remolacha



Receta 1

Ingredientes: 4 kg. de remolacha; 20 limones; 20 litros de agua; 1,100 kg de hilo.

Procedimiento: Colocar el agua en un tacho grande para poder revolver con facilidad. Picar la remolacha en trozos pequeños o machucarla y colocarlo en el tacho y hacerla hervir durante una hora, hasta que el líquido este bien tinto, retirar del fuego y colarlo. Se coloca el tacho nuevamente con el tinte colado al fuego y apenas largue el hervor agregar los limones cortados en rodajas. Mientras tanto se preparan y seleccionan los hilos, se los coloca se los hace hervir durante ½ hora revolviendo cada cinco minutos con un palo de escoba limpio. Se sacan los hilos colocándolos en un fuenton con detergente o jabón durante 20 minutos, se los enjuaga hasta que el agua quede clara, luego se agrega suavizante dejándolo reposar 10 minutos, se los escurre y se los hace secar a la sombra.

Receta 2

Ingredientes: 10 kg ó 10 atados de remolachas; 20 limones; 30 litros de agua; 1 kg de hilo.



Procedimiento: Colocar el agua en un tacho grande para poder revolver con facilidad. Picar la remolacha en trozos pequeños y colocarlas en el tacho, cuando largue el hervor agregar los limones cortados en rodajas, haciéndolos hervir durante una hora para sacar el tinte. Mientras tanto se preparan y seleccionan los hilos, luego se cuele el tinte. Se colocan los hilos y se los hace hervir durante ½ hora revolviendo cada cinco minutos con un palo de escoba limpio. Se sacan los hilos colocándolos en un fuentón cubriéndolos con tinte, se los dejan enfriar hasta el otro día y luego se los enjuaga hasta que el agua quede clara. Se los hace secar a la sombra, y luego se lo sacude para sacar las impurezas del limón.

Cebolla (*Allium cepa*)



Receta 1

Ingredientes: 700 gr. de cáscara de cebolla; 550 gramos de hilo; 500 gr. de sal; 30 litros de agua; Suavizante.

Procedimiento: Colocar en el tacho 30 litros de agua y los 700 gr. de cascara de cebolla, hacerla hervir durante una hora hasta que el líquido esté tinto. Colarlo y ponerlo a hervir nuevamente agregando el mordiente (500 gramos de sal), removiéndole hasta que esté bien disuelto. Agregar el hilo y hacerlo hervir a fuego lento durante 30 minutos removiéndolo con el palo. Sacar el hilo y colocarlo en un recipiente preferen-

temente de plástico, y dejarlo reposar por 20 minutos con detergente o jabón. Enjuagar con abundante agua hasta que quede bien clara, ponerle suavizante durante 10 minutos. Secar a la sombra.

Receta 2

Ingredientes: 1 kg de cascara de cebolla; 1 kg de hilo sin suavizante ni cerdas; 250 gr. de alumbre; 30 litros de agua; suavizante y jabón; 1 tacho de 40 litros; 1 palo de escoba para remover

Procedimiento: Colocar en el tacho 30 litros de agua y cáscara de cebolla. Hacerla hervir durante 2 horas hasta que el líquido esté tinto, colarlo y ponerlo a hervir nuevamente agregando el mordiente (250 gr. de alumbre), removiéndolo hasta que esté bien disuelto. Agregar el hilo y hacerlo hervir a fuego lento durante 30 a 40 minutos, removiéndolo con el palo. Sacar el hilo y colocarlo en un recipiente de plástico preferentemente, dejarlo reposar por una noche u ocho horas. Enjuagar dos veces y dejarlo con agua y jabón durante 10 minutos, enjuagar hasta que el agua quede clara, ponerle suavizante durante 5 minutos. Secar a la sombra



Achigüete o Achiote (bixa orellana)



Receta 1

Primer baño

Ingredientes: 1 kg de achiote; 1 kg de hilo; 40 litros de agua; 250 gr. de jabón ACE



Procedimiento: Remojar el achiote en un recipiente de plástico durante 12 horas o una noche antes. Poner un tacho con 40 litros de agua, refregar la semilla hasta que desaparezca todo el color de la misma, incorporarla al tacho con el jabón ACE, mezclar bien. Antes que largue el hervor colocar el hilo, removerlo hasta que hierva y continuar durante 30 o 40 minutos, cuidando que no se rebalse. Sacar el hilo del tacho en un fuentón, dejarlo reposar con el líquido. Éste debe cubrir todo el hilo por 10 horas o una noche, enjuagar dos veces, colocar en agua con jabón durante 10 minutos, enjuagar hasta que el agua quede clara, ponerle suavizante por 10 minutos. Secarlo a la sombra.



Segundo baño

Ingredientes: El tinte del primer baño; 1 kg de hilo; 1 litro de vinagre

Procedimiento: Colocar el agua del primer baño, hacerla hervir y agregar el vinagre lentamente para que no salpique. Antes que largue el hervor colocar el hilo, removerlo hasta que hierva y continuar durante 30 ó 40 minutos, cuidando que no se rebalse. Sacar el hilo del tachó en un fuentón, dejarlo reposar con el líquido. Éste debe cubrir todo el hilo por 10 horas o una noche. Luego enjuagar dos veces, colocar en agua con jabón durante 10 minutos, enjuagar hasta que el agua quede clara, ponerle suavizante por 10 minutos. Secarlo a la sombra.



Tercer baño

Ingredientes: El tinte del segundo baño; 1 kg de hilo; 1 kg de sal

Procedimiento: Colocar el agua del segundo baño, hacerla hervir y agregar la sal y remover hasta que se disuelva toda. Antes que largue el hervor colocar el hilo, removerlo hasta que hierva y continuar durante 30 o 40 minutos, cuidando que no se rebalse. Sacar el hilo del tacho en un fuentón, dejarlo reposar con el líquido, que debe cubrir todo el hilo por 10 horas o una noche, enjuagar varias veces, colocar en agua con jabón durante 10 minutos, enjuagar hasta que el agua quede clara, ponerle suavizante por 10 minutos. Secarlo a la sombra.



Receta 2

Primer baño

Ingredientes: 2 kg. de achigüete; 1 taza de jabón; 40 litros de agua; 1,100 kg de hilo; suavizante.

Procedimiento: Poner un tacho con 40 litros de agua con el achigüete y hacerlo hervir. Luego sacar la semilla, refregarla hasta que desaparezca todo el color de la misma, incorporarla al tacho nuevamente, hacerlo hervir durante una hora hasta que el líquido este bien tinto, colarlo y volver a colocar el tacho al fuego y agregar el mordiente: el jabón. Mezclar bien, hacerlo hervir y poner los hilos, cocinarlo a fuego lento durante 30 minutos removiendo continuamente con un palo. Sacar el hilo del tacho en un fuentón, dejarlo reposar con el líquido, que debe cubrir todo el hilo, luego escurrirlo, ponerlo en un recipiente con agua y jabón durante 20 minutos. Enjuagar con abundante agua. Agregar suavizante dejar reposar 10 minutos, escurrir y secar a la sombra.



Segundo baño

Ingredientes: 2 kg de achigüete; 2 litros de vinagre; 40 litros de agua; 1,100 kg de hilo; suavizante

Procedimiento: Poner en un tacho la segunda agua del achigüete, hacerla hervir y agregar el mordiente -vinagre- con los hilos y hacerlo hervir durante 30 minutos a fuego lento removiendo continuamente con un palo. Dejarlo reposar con el líquido, escurrirlo y poner en un fuentón con detergente o jabón por 20 minutos. Enjuagar con abundante agua, agregar el suavizante, dejarlo reposar por 10 minutos, luego escurrir y secar a la sombra.



Tercer baño

Ingredientes: 40 litros de agua; 300 gramos de alumbre; 500 gramos de sal; 1,100 kg de hilo, suavizante.

Procedimiento: Poner en un tacho la tercera agua del achigüete, hacerla hervir y agregar el mordiente -alumbre- hasta que esté bien tinto durante una hora. Colocar los hilos y hacerlos hervir durante 30 minutos a fuego lento removiendo continuamente con un palo. Dejarlo reposar con el líquido, escurrirlo y poner en un fuentón con detergente o jabón por 20 minutos. Enjuagar con abundante agua, agregar el suavizante, dejarlo reposar por 10 minutos, luego escurrir y secar a la sombra.



Cuarto baño

Ingredientes: 35 litros de agua; 500 gramos de sal; 1,100 kg de hilo; suavizante.

Procedimiento: Poner en un tacho la cuarta agua del achigüete, hacerla hervir y agregar el mordiente -sal- hasta que esté bien tinto durante una hora. Colocar los hilos y hacerlos hervir durante 30 minutos a fuego lento removiendo continuamente con un palo. Sacar el hilo y dejarlos reposar con el líquido, escurrirlos y poner en un fuentón con detergente o jabón por 20 minutos. Enjuagar con abundante agua, agregar el suavizante, dejarlo reposar por 10 minutos, luego escurrir y secar a la sombra.



Corteza de Queñua

Receta 1

Hervir 5 litros de agua con 1 kg de corteza de queñua. Una vez que haya botado el color (60 minutos aprox.), sacar del fuego y colar. Volver a poner los 5 l del agua teñida al fuego y añadir la madeja de hilo (250 gr.) previamente remojada en agua. Hervir durante 30 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea. Retirar la madeja teñida, y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina. El secado se realizará bajo la sombra, de preferencia en un lugar frío y con poca luz, hasta que seque y se fije el color. Separar en 3 partes iguales.

Receta 2

Volver a poner al fuego una de las partes e incorporar 10 g de sulfato de cobre, revolver hasta que se mezcle bien. Poner la madeja de hilo (250 g) previamente remojada en agua. Hervir durante 15 minutos removiendo

suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea. Retirar la madeja teñida, y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina. El secado se realizará bajo la sombra, de preferencia en un lugar frío y con poca luz, hasta que seque y se fije el color.

Receta 3

Volver a poner al fuego y poner la madeja de hilo (250 gr.) previamente remojada en agua. Hervir durante 10 minutos removiendo suavemente con un palo o cucharón para que el color penetre de forma homogénea. Retirar la madeja teñida, y enjuagar con agua tibia varias veces hasta que el agua esté cristalina. El secado se realizará bajo la sombra, de preferencia en un lugar frío y con poca luz, hasta que seque y se fije el color.

Receta	Código	Color
1	Qe-01	
2	Qe-02	
3	Qe-03	

Cascara de Queñua

Receta 1

Ingredientes: 40 litros de agua; 2 kg. de cascara de queñua; 800 gramos de sal molida; 1,100 kg de hilo, suavizante.



Procedimiento: Poner en un tacho el agua y la cascara de queñua machucada o molida, hacerla hervir durante una hora hasta que el líquido este bien tinto. Sacar del fuego, colarlo y volverlo a colocar en el tacho agregando el mordiente -sal-. Hacer hervir, poner los hilos y remover continuamente con un palo durante 30 minutos. Sacar el hilo y dejarlo reposar con el líquido, escurrirlo y poner en un fuentón con detergente o jabón por 20 minutos. Enjuagar con abundante agua hasta que quede bien clara. Agregar el suavizante, dejar reposar 10 minutos, escurrir y secar a la sombra.

Chipichape



Receta 1

Ingredientes: 40 litros de agua; 2 kg de chipichape; 800 gramos de sal molida; 1,100 kg de hilo, suavizante.

Procedimiento: Poner en un tacho el agua y el chipichape machucado o molido. Hacer hervir durante una hora hasta que el líquido esté bien tinto. Sacar del fuego, colar el líquido y volverlo a colocar en el tacho agregando el mordiente -sal-. Hacer hervir y poner los hilos, removiendo continuamente con un palo durante 30 minutos. Sacar el hilo y dejarlo

reposar con el líquido, escurrirlo y poner en un fuentón con detergente o jabón por 20 minutos. Enjuagar con abundante agua hasta que quede bien clara. Agregar el suavizante dejar reposar 10 minutos. Escurrir y secar a la sombra.



Receta 2



Ingredientes: 40 litros de agua; 5 kg. de chipichape; 500 gramos de sal molida; 500 gramos de alumbre; 1,100 kg de hilo; suavizante

Procedimiento: Poner en un tacho el agua y el chipichape machucado o molido. Hacer hervir durante una hora hasta que el líquido esté bien tinto. Sacar del fuego, colar el líquido y volverlo a colocar en el tacho agregando el mordiente: sal y alumbre. Hacer hervir y poner los hilos, removiendo continuamente con un palo durante 30 minutos. Sacar el hilo y dejarlo reposar con el líquido, escurrirlo y poner en un fuentón con detergente o jabón por 20 minutos. Enjuagar con abundante agua hasta que quede bien clara. Agregar el suavizante dejar reposar 10 minutos. Escurrir y secar a la sombra.

Muña Muña

Ingredientes: 40 litros de agua; 2 kg de muña muña; 1,100 kg de hilo; suavizante

Procedimiento: Poner en un tachó el agua y la muña muña machucada o molida. Hacer hervir durante una hora hasta que el líquido esté bien tinto. Sacar del fuego, colar el líquido y volverlo a colocar en el tachó agregando el mordiente: sal y alumbre. Hacer hervir y poner los hilos, removiendo continuamente con un palo durante 30 minutos. Sacar el hilo y dejarlo reposar con el líquido, escurrirlo y poner en un fuentón con detergente o jabón por 20 minutos. Enjuagar con abundante agua hasta que quede bien clara. Agregar el suavizante dejar reposar 10 minutos. Escurrir y secar a la sombra.



Chijua

Ingredientes: 40 litros de agua; 2 kg. de chijua; 200 gr. de sal; 300 gr. de alumbre; 1,100 kg de hilo, suavizante.

Procedimiento: Poner en un tachó el agua y la chijua machucada o molida. Hacer hervir durante una hora hasta que el líquido este bien tinto. Sacar del fuego, colar el líquido y volverlo a colocar en el tachó agregando el mordiente: sal y alumbre. Hacer hervir y poner los hilos, removiendo continuamente con un palo durante 30 minutos. Sacar el hilo y dejarlo reposar con el líquido, escurrirlo y poner en un fuentón con detergente o jabón por 20 minutos. Enjuagar con abundante agua hasta que quede bien clara. Agregar el suavizante dejar reposar 10 minutos. Escurrir y secar a la sombra.



Lampaso

Ingredientes: 30 litros de agua; 1 kg de lampazo; 300 gramos de alumbre; 550 gramos de hilo; suavizante.

Procedimiento: Poner en un tachó el agua y el lampazo machucado o molido. Hacer hervir durante una hora hasta que el líquido esté bien tinto. Sacar del fuego, colar el líquido y volverlo a colocar en el tachó agregando el mordiente: alumbre, remover hasta que este disuelto. Hacer hervir y poner los hilos, removiendo continuamente con un palo durante 30 minutos. Sacar el hilo y dejarlo reposar con el líquido, escurrirlo y poner en un fuentón con detergente o jabón por 20 minutos. Enjuagar con abundante agua hasta que quede bien clara. Agregar el suavizante dejar reposar 10 minutos. Escurrir y secar a la sombra.



Sombra y Toro

Ingredientes: 20 litros de agua; 1,500 kg de sombra y toro; 300 gramos de alumbre; 550 gramos de hilo, suavizante

Procedimiento: Poner en un tachó el agua y el lampazo machucado o molido. Hacer hervir durante una hora hasta que el líquido este bien tinto. Sacar del fuego, colar el líquido y volverlo a colocar en el tachó agregando el mordiente: alumbre, remover hasta que este disuelto. Hacer hervir y poner los hilos, removiendo continuamente con un palo durante 30 minutos. Sacar el hilo y dejarlo reposar con el líquido, escurrirlo y poner en un fuentón con detergente o jabón por 20 minutos. Enjuagar con abundante agua hasta que quede bien clara. Agregar el suavizante dejar reposar 10 minutos. Escurrir y secar a la sombra.



Colores naturales



Teñido artesanal con tintes naturales





Comunidad Aborigen

Departamento Rinconada

Historia

La Comunidad Aborigen de Rinconada “Airampal”, pertenece a la Comunidad Kolla y existe desde tiempos inmemoriales sobre este hermoso territorio. Ha vivido en paz y armonía conjuntamente con todos los seres vivos, considerándose una parte importante de este medio ambiente. Sembrando y cosechando el maíz, la papa, las habas, la quinua; cuidando y esquilando sus llamas, vicuñas, ovejas y cabras. Poblando esta sagrada Madre Tierra, velando por todas las plantas que eran y son la propia medicina, para los dolores y enfermedades de su cuerpo. Esta comunidad es preexistente al estado actual, se reorganizó a inicio del año 1998, y a partir de allí gestionó su personería jurídica, obteniendo la misma en el año 2003.



Límites

Limita al N con la Comunidad de Lagunillas de los Pozuelos y Comunidad de Timón Cruz, al S con la Comunidad de Santo Domingo y Pan de Azúcar, al E con la Comunidad de Ciénegro Grande y Lagunillas de los Pozuelos y al O con la Comunidad de Casa Colorada, Liviara y Misa Rumi. Es una Comunidad sin fines de lucro y está integrada por 25 productores, siendo su presidente don Isabel Sumbaino. La Comunidad está representada por una Comisión Directiva, nombrada en asamblea

general por mayoría de votos secretos, su función en el cargo dura dos años, pudiendo ser reelectos por única vez. Está compuesta por un presidente, un vicepresidente, un secretario, prosecretario, tesorero, pro tesorero, cinco vocales suplentes y dos revisores de cuentas. Cada miembro elegido para la conformación de la comisión Directiva tiene una función y rol específico. Dentro del departamento de Rinconada existen seis comunidades aborígenes con personería jurídica, ellas son: Pan de Azúcar con su presidente Sergio Andrés Flores, Santo Domingo Pte. Emilio Sumbaino, Casa Colorada Pte. Ricardo Néstor Mamani, Lagunillas de Pozuelos Pte. José Miguel Mamani, Cienaga Grande Pte. María Jerónimo, Pozuelos Pte. Carina Delicia Garay, Carahuasi Pte. Raúl Sajama y la de Rinconada con su presidente Jorge Luis Mamani.

Estas comunidades eligen en conjunto un representante ante el Consejo de Participación Indígena C.P.I., siendo su coordinadora actual Carina Delicia Garay. Los objetivos planteados por estas comunidades son que el Estado argentino sepa y reconozca que los pueblos originarios siguen presentes en estas tierras. Que viabilicen programas, proyectos para el desarrollo de estas comunidades. Que se incluya en el currículo el idioma de los ancestros. Los proyectos planteados en el nivel educativo es la Alfabetización indígena por alfabetizadores indígenas y la recuperación de los saberes de nuestros ancestros a través de la implementación de un taller textil en las escuelas primarias dictado por un docente territorial, en infraestructura la construcción de baños, de bebederos, aguadas y salas de faenas. Muchos de estos proyectos ya se vienen concretando.

Asociación Solidaria “Las Vicuñitas”

La asociación solidaria “Las Vicuñitas”, fue creada en el año 1996 por un grupo de artesanos con el fin de mejorar sus productos y recursos económicos. Es una Asociación Civil Artesanal en Hilados y Tejidos. Está ubicada en la calle Lavalle Esq. General Güemes. Desde el primer momento se buscó darle un valor agregado a la materia prima de la zona que es la lana de oveja y la fibra de llama. Esta asociación está integrada en su mayoría por mujeres que viven en el campo y se dedican a la cría de ovejas y llamas. La institución cuenta con



personería jurídica, lo que les permite comercializar la producción a intermediarios de centros urbanos, instituciones como la CO.DE.PO. y a asociaciones de artesanos de la zona. Actualmente cuenta con 45 socios artesanos, quienes recibieron capacitaciones a través del tiempo de la Cooperativa Puna y de la red Puna, realizando su tarea con total profesionalismo, obteniendo productos de muy alto nivel.



Comisión Municipal del Departamento de Rinconada

Según datos históricos, el 16 de febrero de 1871 el Gobierno de la Provincia en uso de sus atribuciones decretó aprobar la elección de munícipes, practicada en el departamento de Rinconada el 14 de enero del mismo año, para integrar el Consejo Municipal de ese departamento. Quedaron nombrados munícipes propietarios don Nazario Bejarano y don Manuel Bidaurre y suplentes don José María Gonza y don Abelardo Castillo. La comisión Municipal se encuentra ubicada frente a la plaza Belgrado de este histórico pueblo colonial.



En el año 2017 el comisionado municipal era el señor Benito Vilca, quien concluyó su mandato el 8 de diciembre del mismo año, asumiendo el 10 de diciembre el señor Fabián Sumbaino. Los distritos que abarca esta jurisdicción son: Rinconada, Casa Colorada, Lagunillas de Pozuelos, Santo Domingo, Ciénega Grande, Pozuelos, Carahuasi y Pan de Azúcar. La Comisión está conformada por un Comisionado Municipal, Secretario, Junta de Vocales, Vocales, Jefe de Gabinete, Secretaría de Obras Públicas, Secretaría de Cultura y Turismo, Secretaría de Desarrollo Social, Secretaría de Deportes y Delegados distritales. Esta Comisión Municipal cuenta con una cabina y teléfono público que funcionan con energía eléctrica y panel solar. Una celda de residuos que se ocupa de la clasificación y recolección de los mismos, está ubicada en el paraje el Cóndor a 11/2 km y medio del pueblo aproximadamente. Se construyó en el año 2013 a través del programa GIRSU.



**Comedor Municipal
y albergue**



Paseo cultural



**Dirección de
Cultura**



Cajero



Cementerio de la localidad de Rinconada



Cabildo histórico



**Campeones en
fútbol 2018**



Paseo cultural



YPF



**Planta de residuos
cloacales**



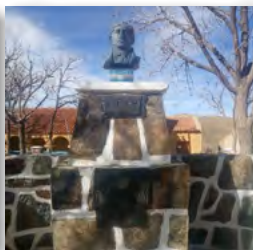
**Antena satelital
(desde 1986)**

Plazas del pueblo colonial

Rinconada cuenta con tres plazas. La plaza San Martín se encuentra en la entrada del pueblo y se inauguró el 17 de agosto de 1978 en homenaje a nuestro gran General. La Plaza Manuel Belgrano se encuentra en el centro y se inauguró el 20 de junio de 1958, en homenaje al creador de nuestra enseña Patria, y la Plaza 23 de agosto o Plaza de los enamorados, donde se realizan los actos de la Marcha Patriótica.



Plaza San Martin



Plaza Manuel Belgrano



Plaza 23 de Agosto

Unidad Sanitaria de Rinconada

Antiguamente, esta unidad sanitaria funcionaba como un hospital. Tenía una sala de internación, con guardias de enfermería con médico. El 29 de agosto de 1935 la Honorable Legislatura de la Provincia, sancionó con fuerza de Ley N° 1220 la creación de un cargo de médico para los departamentos de Rinconada y Cochinoca, con asiento en Abra Pampa, con la obligación de atender a los pobres que concurran al consultorio externo y desempeñar a la vez, las funciones de médico de la Policía. Esta unidad sanitaria corresponde al área programática N° 20, y está dividida en dos sectores. El sector N° 32 está a cargo del agente sanitario Nicolás Méndez y el N° 33 a cargo de Francisco Martínez. Cuenta con una médica provisional, Dra. María Ángel Díaz, la enfermera titular Mirta Machaca, un personal de servicio y un chofer de ambulancia.

Estos dos últimos dependen de la Comisión Municipal. La unidad sanitaria de Rinconada depende del hospital de Abra Pampa, y para el traslado de pacientes cuentan con una ambulancia.



El área de Supervisión "D" abarca Rinconada y parte de Cochinoca: Rinconada, Casa Colorada, Lagunilla de Pozuelos, Pozuelos, Santo Domingo, Pan de Azúcar, Muñayoc, Cochinoca y Queta. Una vez al mes viene un equipo en gira médica compuesto por: odontólogo, médico clínico, psicólogo, asistente social y un supervisor intermedio a cargo de la gira. Brinda atención primaria y promoción de la salud.

Clubes de Rinconada

Club Sportivo Sarmiento

Rinconada pueblo histórico, guarda hermosos recuerdos culturales y deportivos. Teniendo en su seno hijos que dejaron huellas imborrables por sus talentos, dejando alegrías dentro del campo de juego con un nivel deportivo de mucho reconocimiento a nivel provincial. Jóvenes amantes del deporte comenzaron a juntarse con el único fin de tener un espacio, se reunieron con personas idóneas en un domicilio particular y dieron inicio la historia de este club. Desde su nacimiento este club tuvo un pilar firme que lo sostuvo a través del tiempo. Don Evangelisto Flores, oriundo de Casa Colorada junto al acompañamiento incondicional de su esposa e hijos motivado por su amor y sentimiento deportivo, fue el



primer Presidente. El Vicepresidente fue Basilio Prieto, apasionado por el fútbol, sus hijos formaron parte del plantel de 1° división, quedando conformado de la siguiente manera: Hugo y Oscar Prieto, Pedro Mamani, Fidel Santos, Rubén Vilca, Justino Flores, Benito Vilca entre otros. Su primer encuentro oficial fue el 11 de septiembre de 1991. El nombre del club surge por el Gran Maestro, quien insiste en que

se debe enfrentar con sabiduría, perseverancia y talento cada encuentro que se dispute, dentro de un marco fraternal. El 23 de enero del año 1994 se inaugura y habilita un campo deportivo en el paraje Lagunita. La Comisión Directiva actual desde el año 2016, está conformada por las siguientes personas: Presidente Carmen Esther Flores, Vicepresidente Alejandro Gerónimo Sumbaino, Secretaria Justino Flores, Prosecretaria Alicia Mamani, Tesorera Celia Mamani, Protesorera Gloria Condori, Vocales Benito Vilca, Agustín Llampá, Emilce Llampá, Sergio Flores y Ricardo Mamani.



Equipo actual masculino y femenino 2018

Club Atlético San José

Se fundó en el año 1965. Sus fundadores fueron: Luis Farfán, Julián Farfán, Mario Flores, Alberto Bejarano y Máximo Farfán. En la actualidad su presidente es el señor Raúl Morales y señora, vicepresidente Luis Orlando Zerpa y señora. Tienen en proyecto la construcción de una cancha.





Equipo masculino



Equipo femenino

Club Real Atletico Napoli

El Club Real Atlético Nápoli fue fundado el 28 octubre de 2010. Fue obra de dos amigos y a lo último se sumaría uno más para terminar de dar el empujón. Estos jóvenes concurrían el 4 año del Colegio Polimodal N°4.



Ellos querían participar del torneo que se iba a realizar en honor a la fundación del pueblo Histórico de Rinconada, donde participaban equipos locales, el del colegio Polimodal, residentes y de otros distritos. El equipo de la escuela estaba conformado por los alumnos más grandes, y eran seleccionados por el profesor de educación física, quedando el resto sin posibilidades de participar. Como le ocurrió a uno de estos

amigos, quien por su edad no podía participar, una tarde cuando estaban yendo al polideportivo (tinglado), se pusieron a dialogar y allí nació la idea de presentar un equipo. Al enterarse que no vendrían algunos clubes decidieron hablar con el secretario de deporte el señor Eudes Quispe, quien aceptó su incorporación. Al día siguiente fueron de buena fe a retirar la planilla y el reglamento, el secretario les pidió un delegado mayor de edad para que se hiciera responsable de los integrantes del equipo, haciéndose cargo la señora Santusa Cusi, madre de uno de los integrantes que inscribió al equipo. Como no podía llevar el nombre del colegio decidieron fundar un club para todos los jóvenes que no podían participar, para que ninguno quedase excluido. El 28 de octubre de 2010, nace el Club Real Atlético Nápoli, siendo su presidenta la señora Santusa, quien continúa hasta la actualidad. El nombre del club surgió a raíz de que el mejor jugador del mundo jugó en ese club italiano.



Equipos



Presidenta del Club

Canchas de futbol de la cabecera del departamento



Torneos de verano "Amistad y oro"

El 26 de diciembre del año 1988, reunidos los amigos de siempre, Nelson Zubelza, Marcos Bruno Sulca y Mario Flores, resuelven constituir y crear el "Torneo de Verano", con una duración de una semana completa, en la cual se realizarían actividades sociales, culturales y deportivas. Se proponen como objetivo promocionar y fomentar el turismo, el desarrollo local, la educación y el respeto por la cultura ancestral y el cuidado del medio ambiente. Al aceptar por unanimidad se procedió a elegir la Comisión Directiva quedando conformada de la siguiente manera: Presidente Marcos Bruno Sulca, vicepresidente Nelson Subelza, secretario Martín Demetrio Flores, Tesorero Justino Flores, vocales titulares Julio García, Élide Llampá, Wilfredo Mamani, Pedro Calisaya, Fidel Santos y asesores Mario Flores y Julio Farfán. Se acuerda que esta actividad se desarrollaría la última semana de enero de cada año. Este año el torneo "Amistad y oro" cumplió 30 años, desde su inicio se viene desarrollando en forma ininterrumpida, con diversas actividades, deportivas, juegos de salón, lavado de oro y noche de talento entre otras.



Arte de Rinconada

Don Justino Flores, nativo de esta localidad. Artista plástico autodidacta del departamento de Rinconada



Pukara de Rinconada



Capilla del Cementerio



Iglesia de Rinconada



Cabildo Histórico



Calles del pueblo



Socavón de la mina Rinconada

Canción Rinconadeño soy

Esta canción fue escrita por el Prof. de música Abel Martínez, que representa el sentir y el amor a nuestra tierra y musicalizada por la Prof. Soledad Calisaya.





Rinconadeño soy

Como la agüita del cielo
Yo vengo bajando
Con mi morral y mi coca
me estoy acercando.

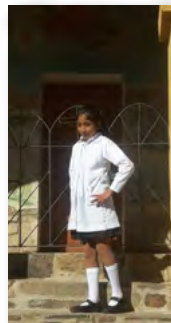
Tengo un puñado de estrella
Que fui cosechando
Para entregar a mi gente
Que me está esperando.



Mi compañera es la luna señor
Porque me sigue de cerca
Y me vigilan los cerros señor
Ahijuna si alguien se acerca.

Para mi cholita dulces aromas
Para mis amigos rojo manjar
Para mi viejita un lindo pañuelo
Tejido del cielo y un vendaval.

Yo traigo las coplas y mis tonadas
Para que me conozcan un poquito mas
Mi pecho caliente mi abrazo ardiente
Soy de rinconada y no se hable más.



Mucha tierrita en mi ropa
Delatan caminos
Y un pedacito de cielo
Llevo en mi bolsillo.

Tengo un cuerito de llama
Y piedras preciosas
Y un corderito bien manso
Y traigo más cosas.

Para mi cholita dulces aromas
Para mis amigos rojo manjar



Rinconada. *Mucho más que un lugar en la nada*

Para mi viejita un lindo pañuelo
Tejido del cielo y un vendaval.

Yo traigo las coplas y mis tonadas
Para que me conozcan un poquito mas
Mi pecho caliente mi abrazo ardiente
Soy de Rinconada y no se hable más
Soy de Rinconada y no se hable más.

Letra: Prof. Abel Martínez
Arreglo musical Prof. Soledad Calisaya

RINCONADEÑO SOY

Letra: Abel Martínez Música: Soledad Calisaya

The musical score is written on a single staff in G major (one sharp) and 2/4 time. It consists of 39 measures. The melody is simple and folk-like, with a mix of eighth and quarter notes. There are repeat signs at measures 6-7 and 34-35. The score is presented on a yellowed, aged paper background.

Coplas de mi tierra

Rinconadeño soy señores
Yo no niego mi lugar
Tengo coplas en mi pecho
Como tonada para cantar.

Mi coplita la he perdido
entre medio del tolar
Dicen que anduvo llorando
Y yo sin poderla encontrar.

Solcito de la puna
Solcito rinconadeño
Ilumina mi rancho
Mi ranchito puneño.

Entre cerros y montañas
Mi pueblo dorado esta
Con sus calles antaños
Llenas de libertad.

Rinconda tierra amada
Agreste y soleada
Donde el viento sopla
Entre valles y quebradas.

A mi pueblo rinconadeño
Lo llevo entre mis sueños
Porque acuno mi alma
Y me hizo bien puneño.

Rinconadeño soy señores
Yo no voy a decir que no
Esos cerros que aparecen
Entre medio vivo yo.

Como dicen que mi pueblo
Es pobre y no tiene nada

Si brilla como el oro
El oro de Rinconada.

Acá estoy, acá me tienes
Acá me veras morir
Con la sangre de mis venas
Tu puerta he de teñir.

Pachamama santa tierra
Madre de la quebrada
Te esperamos en agosto
En el pueblo de rinconada...

Yo soy cantor de la puna
Desde el confín de los cerros
Tengo mi buena majada
Y una jauría de perros.

Rinconadeña bandida
Que diciendo habrás venido
Habrás venido a cumplir
Lo que te has comprometido.

En mi pago de Jujuy
Corren coches y camiones
En mi pago de Rinconada
Corren vientos y ventarrones.

Con su permiso señores
Voy a cantar un poquito
mi nombre es Huaman
Y mi apellido Trejito.

Rinconada hermoso pueblo
Estandarte de lucha y libertad
Corazón de nuestra puna
Y expresión de igualdad.

En el rincón de la puna

Tenemos un corazón
Un corazón que late
Lleno de emisión.

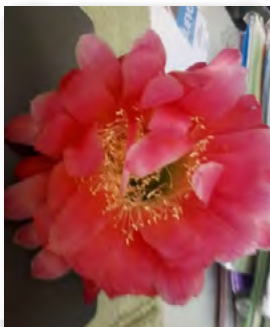
El día que yo muera
Quedaran todas mis prendas
Si vuelvo para todos santos
Tal vez me pongan ofrendas.

Cerro negro cerro blanco
Cerro de muchos colores
No me mates con tus hielos
Mátame con tus verdores.

Desde Rinconada he venido
Arrastrando mi rebozo
Yo no vengo a verte a voz
Cara de perro sarnoso.

Cuando una pena vive
No tiene con quien hablar
Canta y llora sola
Sin poderse consolar.

**En la punta de aquel cerro
Suspiraba un águila dorada
Y en el suspiro decía
¡Que viva mi pueblo, mi pueblo de Rinconada!**





Cronología de hechos importantes ocurrido en estas tierras

1536: Diego de Almagro ingresa al territorio argentino a través de la Puna.

1540: Francisco Pizarro entrega en merced de encomienda a las poblaciones puneñas a Martín Monje y Villanueva.

1560: Posible fundación del pueblo histórico de Rinconada.

1593: Fundación de San Salvador de Jujuy.

1594: El gobernador Francisco de Argañaraz realiza una campaña contra los aborígenes en las serranías de Rinconada y los somete al curato de Casabindo y Cochinoca.

1670: Se levanta el primer templo en el Pueblo Histórico.

1778: Se realiza un censo de los habitantes de Rinconada.

1791: Se derrumba el templo de Rinconada.

1794: Asume como cura vicario de la Parroquia de Rinconada el padre Andrés Pardo de Figueroa.

1810: Revolución de Mayo.

1810: Un grupo de voluntarios puneños se enfrentan con un pelotón realista en Cangrejos.

1812: Éxodo jujeño.

1816: Declaración de la Independencia Argentina.

1819: El caudillo José María Chorolque es tomado prisionero por los realistas.

1820: El ejército patriota derrota a los realistas en Rinconada.

1826: El ejército realista acampa en Rinconada y es derrotado por el capitán colombiano Matute.

1834: Se elige el 1º diputado representando el Dpto. Don Fermín de la Quintana.

1857: Primer levantamiento indígena.

1859: Se aprueban las actas de elección de dos munícipes Juan de Dios Gareca y Manuel Vidaurre.

1869: Se designa preceptor de la escuela de varones a José María Gonza.

1869: Se crea la escuela de niñas en Rinconada con su preceptora Irene Telles de Sosa.

1870: El juez de Paz de Cochinoca informa al gobernador sobre una sublevación indígena.

1871: Se nombra comandante del Batallón N° 6 al señor Anselmo Estopiñan.

1872: Los arrendatarios puneños denuncian a Fernández Campero.

1872: El gobernador Pedro del Portal declara fiscales las tierras e inicia un juicio a Fernández Campero.

1874: Los aborígenes encabezados por Anastasio Inca toman el Pueblo de Yavi.

1874: Toman prisionero al gobernador Teófilo Sánchez de Bustamante en Volcán, y es destituido de su cargo.

1874: Asume como gobernador de la provincia José María Álvarez Prado y mediante decreto restituye las tierras a los terratenientes.

1874: Sublevación indígena, Laureano Saravia toma Rinconada.

1874: Batalla de Abra de la Cruz.

1875: Batalla de Quera.

1875: Fueron fusilados los nativos Cruz y Julián.

1885: Explotación de la mina Pan de Azúcar.

1897: Se firma un contrato de cesión de un terreno para el pueblo de Rinconada.

1899: Creación del Departamento de Rinconada.

1911: Se organizan las municipalidades y se nombra interinamente Comisionado Municipal Felisimo Castillo (presidente), Vocales Anselmo Estopiñan, Ciro Bejarano y Feliciano Gareca.

1918: La señora María Evelina Bejarano de Fernández dona la tercera parte de la Finca "San Juan y Granadas" a la Diócesis de Salta y Jujuy.

1925: La estafeta postal se eleva a oficina mixta, Postal y Telegráfico.

1930: Se descubre Mina Pirquitas.

1949: Expropiación de la finca San José de la Rinconada y San Juan y Granadas.

1958: Bajo la presidencia del señor Corentino Sumbaino queda constituida la Asociación de Tiro San José de la Rinconada.

1959: La Nación transfiere a la provincia de Jujuy los terrenos expropiados en el año 1949.

1959: El gobernador Horacio Guzmán hace entrega de las escrituras a los ex arrendatarios de Rinconada.

1965: Se crea el Club Atlético San José.

1974: Se gestiona la creación de la comisión municipal de Mina Pirquitas.

1978: Creación del cementerio de Ciénego Grande.

1981: Se declara monumento Natural a la laguna de Pozuelos.

1991: Se crea el Club Sportivo Sarmiento.

1996: Se crea la Asociación Solidaria “Las Vicuñitas”.

1997: Se funda el pueblo de Liviara.

2000: Se declara reserva provincial alto andina a la Laguna de Vilama.

2001: Se crea el Colegio Polimodal N° 4

2010: Se crea el club Real Atlético Nápoli



Bibliografía

- Abán, Leopoldo. 1990. Antiguos pueblos del norte jujeño y ex territorio nacional de los Andes. San Salvador de Jujuy: Talleres gráficos Gutemberg, pp. 48-55.
- Cardozo, E. 2000. Historia Jujeña. Batalla de Quera. San Salvador de Jujuy: Edición del autor.
- Infante, Félix. 1989. Jujuy y la guerra de la independencia argentina. 1810-1822. San Salvador de Jujuy: Talleres gráficos Gutemberg, pp. 97-101.
- Malizia, L.; Reid Rata, Y.; y Molina Navarro, C. 2014. Guías de áreas protegidas de la provincia de Jujuy, Fundación Proyungas. Ediciones del Subtrópico, pp. 59-67
- Olmedo Rivero, J. 1990. Puna, zafra y socavón. Homenaje al pueblo kolla. España: Editorial Popular.
- Paleari, A. y colaboradores. 1992. Jujuy, Diccionario General TOMO IX. Ediciones del Gobierno de la Provincia de Jujuy, pp. 4411-4420.
- Saravia, T. 1960. Geografía de la Provincia de Jujuy. Gobierno de la Provincia de Jujuy. Buenos Aires: Comisión Asesora de Publicaciones Número III, pp. 323-330
- S/D. 1982. El Patrimonio Arquitectónico de los argentinos. Noroeste Salta y Jujuy. Buenos Aires: Sociedad Central de Arquitectos, Centro Argentino de investigaciones en Historia de la Arquitectura y el Urbanismo.
- Schenone, H, Gori, I. y Barbieri, S. 1991. Patrimonio Artístico Nacional. Inventario de Bienes muebles. Provincia de Jujuy. Buenos Aires: Academia Nacional de Bellas Artes, pp. 163-174.
- Tomasi, J. y Rivet, C. 2011. Puna y Arquitectura, las formas locales de la construcción. Buenos Aires: CEDODAL.

Rinconada. *Mucho más que un lugar en la nada*

Archivo Capitular de Jujuy.

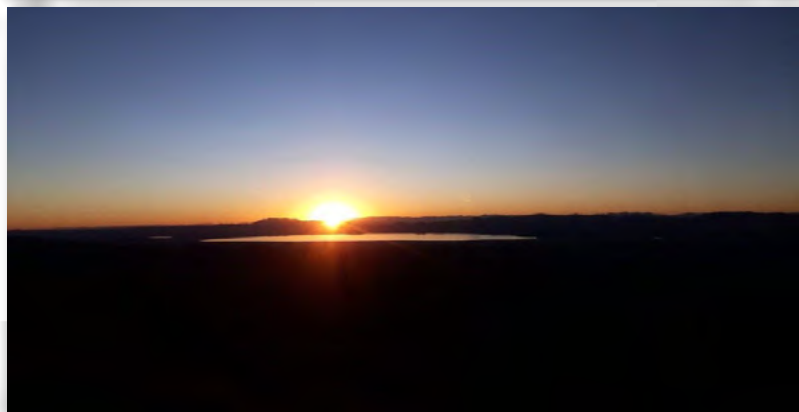
Archivo de la Policía de Jujuy.

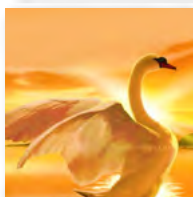
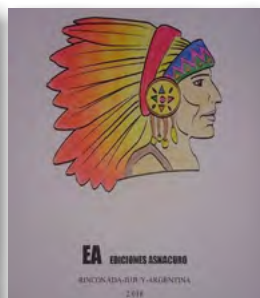
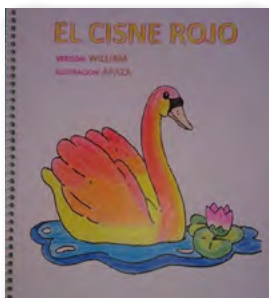


Agradecimientos

A las Madres y Padres, Abuelas y Abuelos que colaboraron con sus historias, sus relatos, sus fotografías. A las artesanas y artesanos de la zona. A las y los docentes que trabajan en otras localidades del departamento por el aporte de fotografías, y a la comunidad educativa en general por su valiosa colaboración para realizar este proyecto.



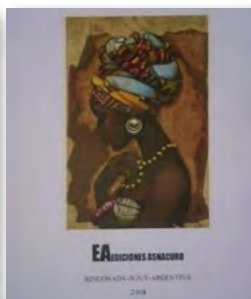
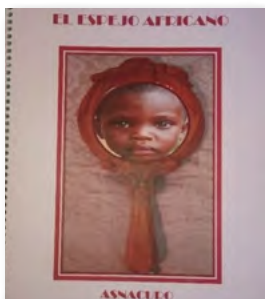
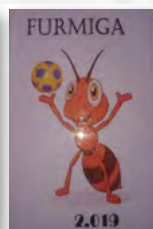
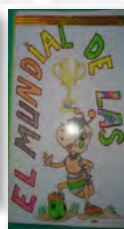




El Cisne Rojo
Asnacuro



El Cisne Rojo Maidúa
Piesligeros



Paty

Rinconadeño sol



Área de
Publicaciones

ffyh Facultad de Filosofía
y Humanidades | UNC



Universidad
Nacional
de Córdoba



Área de
Publicaciones

ffyh

Facultad de Filosofía
y Humanidades UNC



UNC

Universidad
Nacional
de Córdoba