



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**  
**FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y**  
**GASTRONOMÍA**

**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA**

**INVESTIGACIÓN DE LA COCINA ANCESTRAL**  
**ECUATORIANA EN LAS COMUNIDADES CENTRO JUMANDY**  
**Y SAN FRANCISCO, DEL CANTÓN LORETO, DE LA**  
**PROVINCIA DE ORELLANA, Y CARACTERIZACIÓN DE UN**  
**ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO COMO MEDIDA DE**  
**SALVAGUARDIA.**

**TRABAJO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN**  
**GESTIÓN HOTELERA**

**AUTOR: CHRISTIAN PAZMIÑO SERRECCHIA**

**DIRECTOR: MASTER RICARDO RIVAS**

**QUITO – SEPTIEMBRE - 2012**

© Universidad Tecnológica Equinoccial. 2012  
Reservados todos los derechos de reproducción

## **DECLARACIÓN**

Yo CHRISTIAN PAZMIÑO SERRECCHIA, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Tecnológica Equinoccial puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su reglamento y por la normativa institucional vigente.

**(Firma)**

---

**(Nombre del graduando)**

**C.I.**

# CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo que lleva por título “Investigación de la Cocina Ancestral Ecuatoriana en las Comunidades Centro Jumandy y San Francisco, del Cantón Loreto, de La Provincia de Orellana, y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de Salvaguardia.”, que, para aspirar al título de INGENIERO EN GESTIÓN HOTELERA fue desarrollado por CHRISTIAN PAZMIÑO, bajo mi dirección y supervisión, en la Facultad de Turismo, Hotelería y Gastronomía; y cumple con las condiciones requeridas por el reglamento de Trabajos de Titulación artículos 18 y 25.

**(Firma)**

---

**(Nombre del Docente)**  
**DIRECTOR DEL TRABAJO**  
**C.I.**

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto de tesis a Dios y a mis padres. A Dios porque ha estado conmigo a cada paso que doy, cuidándome y dándome fortaleza para continuar. A mis padres, quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación siendo mi apoyo en todo momento, entregándome su confianza, sin dudar de mi inteligencia y capacidad.

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero agradecer en primer lugar a Dios por haberme guiado y protegido toda la vida; en segundo lugar quiero agradecer a mi familia, a mi Padre, a mi Madre, a mi Abuela y a mis hermanos, porque siempre estuvieron a lado mío dándome fuerzas y su apoyo incondicional para llegar a concluir mis estudios y mi tesis. Por último quiero agradecer a cada uno de mis profesores y compañeros porque de ellos he aprendido cosas muy valiosas e importantes; y a mi director de tesis quién me ayudó en todo momento.

# ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE CONTENIDO.....	i
ÍNDICE DE TABLAS.....	vii
ÍNDICE DE RECETAS.....	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xiv
RESUMEN.....	xv
PLAN DE TESIS.....	xviii
CAPÍTULO I.....	1
<b>1. BRIEF DE LA PROVINCIA DE ORELLANA.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1. ASPECTOS GENERALES.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1.1. HISTORIA.....</b>	<b>2</b>
<b>1.1.2. DIVISIÓN POLÍTICA.....</b>	<b>3</b>
<b>1.1.3. CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA.....</b>	<b>3</b>
1.1.4. CANTÓN AGUARICO.....	4
1.1.5. CANTÓN JOYA DE LOS SACHAS.....	5
1.1.6. CANTÓN DE LORETO.....	6
1.1.7. TERRITORIO Y POBLACIÓN.....	8
1.1.8. ETNIAS.....	9
<b>1.2. AGRICULTURA.....</b>	<b>9</b>
<b>1.3. CULTURA.....</b>	<b>11</b>
<b>1.3.1. LOS KICHWAS DEL ORIENTE:.....</b>	<b>11</b>
<b>1.3.1.1. VESTIMENTA.....</b>	<b>11</b>
<b>1.3.1.2. VIVIENDA.....</b>	<b>12</b>
<b>1.3.1.3. LA CAZA Y LA PESCA.....</b>	<b>13</b>
<b>1.3.1.4. PESCA Y RECOLECCIÓN.....</b>	<b>13</b>
<b>1.3.1.5. ORGANIZACIÓN SOCIAL.....</b>	<b>14</b>
<b>1.3.1.6. COSMOVISIÓN.....</b>	<b>15</b>
<b>1.3.2. ETNIA SHUAR.....</b>	<b>16</b>
<b>1.3.2.1. LA PESCA.....</b>	<b>17</b>
<b>1.3.2.2. CACERÍA Y ARMAS.....</b>	<b>17</b>

1.3.2.3.	<b>VESTIMENTA</b> .....	21
1.3.2.4.	<b>COSMOVISIÓN</b> .....	24
1.3.2.5.	<b>REDUCCIÓN DE CABEZA</b> .....	25
1.3.3.	<b>ETNIA HUAORANI</b> .....	26
1.3.3.1.	<b>VESTIMENTA</b> .....	27
1.3.3.2.	<b>HERRAMIENTAS</b> .....	28
1.3.3.3.	<b>VIVIENDA</b> .....	29
1.3.3.4.	<b>COSMOVISIÓN</b> .....	29
1.4.	<b>TURISMO</b> .....	31
1.4.1.	<b>TURISMO COMUNITARIO HUATICOCHA</b> .....	31
1.4.2.	<b>LAS CAVERNAS DE TUGSHIYACU</b> .....	32
1.4.3.	<b>PARQUE NACIONAL YASUNI</b> .....	32
1.4.4.	<b>PARQUE DE SUMACO</b> .....	33
1.4.5.	<b>CASCADA “LA BELLEZA”</b> .....	33
1.4.6.	<b>CASCADA VELO DE LA DAMA</b> .....	33
1.4.7.	<b>CASCADA LA PAZ</b> .....	34
1.4.8.	<b>BALNEARIO RÍO SAMONA</b> .....	34
1.4.9.	<b>LAGUNA DE TARACOA</b> .....	34
1.4.10.	<b>LAGUNA JATUNCOCHA</b> .....	34
1.4.11.	<b>LAGUNA TAMBOCOCHA</b> .....	35
1.4.12.	<b>IGLESIA NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN</b> .....	35
1.4.13.	<b>MALECÓN DE FRANCISCO DE ORELLANA</b> .....	35
1.4.14.	<b>ISLA POMPEYA</b> .....	35
1.4.15.	<b>MUSEO CICAME</b> .....	36
1.4.16.	<b>CASCADA REFUGIO DE LAS LORAS</b> .....	36
1.4.17.	<b>PUENTE MONSEÑOR “ALEJANDRO LABAKA”</b> .....	36
1.4.18.	<b>RESERVA FAUNISTICA CUYABENO</b> .....	36
1.4.19.	<b>COMUNIDAD HUAORANI ONENO</b> .....	37
1.5.	<b>ECONOMÍA</b> .....	37
1.5.1.	<b>Economía de las familias Kichwa</b> .....	38
1.5.2.	<b>Economía de la etnia Shuar</b> .....	40
1.5.3.	<b>Economía de la etnia huaorani</b> .....	41
1.6.	<b>EDUCACIÓN</b> .....	42



1.6.1.	<b>Infraestructura educativa</b> .....	43
1.6.2.	<b>Bonificación de profesorado</b> .....	43
1.6.3.	<b>Capacitación docente</b> .....	43
1.6.4.	<b>Extensión Norteamazónica de la ESPOCH en Orellana</b> .....	44
1.6.5.	<b>Alfabetización</b> .....	44
1.6.6.	<b>Bachillerato virtual</b> .....	44
1.7.	<b>ACCESIBILIDAD</b> .....	44
1.7.1.	<b>Accesibilidad Loreto</b> .....	45
1.7.2.	<b>MEDIOS DE TRANSPORTE Y TERMINAL TERRESTRE</b> .....	45
1.7.3.	<b>SERVICIOS PÚBLICOS</b> .....	45
1.7.4.	<b>ENERGÍA ELÉCTRICA Y TELEFONÍA</b> .....	45
1.7.5.	<b>MEDIOS DE COMUNICACIÓN</b> .....	46
1.8.	<b>PRODUCCIÓN AGROPECUARIA</b> .....	46
	CAPÍTULO II.....	49
2.	COMUNIDADES EXISTENTES EN EL ÁREA DE ESTUDIO.....	49
2.1.	Detalle de las comunidades existentes en el área de estudio.....	50
2.1.1.	Parroquia San José de Payamino .....	51
2.1.2.	Historia .....	52
2.1.3.	Economía.....	53
2.1.4.	Educación .....	53
2.1.5.	Comercio de animales silvestres:.....	54
2.1.6.	Turismo .....	54
2.2	Comunidades a ser investigadas.....	55
2.3	Características socio - económicas.....	55
2.3.1	Características históricas. ....	58
2.3.2	Origen cultural.....	59
2.3.3	Características demográficas. ....	60
2.3.3.1	Número de habitantes por género.....	60
2.3.3.2	Número de habitantes por rango de edad. ....	61
2.3.3.3	Número de habitantes por nivel de escolaridad.....	61
2.3.3.4	Número de habitantes por nivel socio – económico. ....	62
2.3.4	Actividades principales que se desarrollan en las comunidades.....	62
2.3.4.1	Conocimientos y prácticas ancestrales.....	64

2.3.4.2 Manifestación cultural o acontecimiento cultural de ceremonias rituales gastronómicos. ....	70
<b>2.3.4.2.1 Festividades ancestrales del área de estudio.</b> .....	73
<b>2.3.4.2.2 Utensilios específicos para bebidas ceremoniales</b> .....	74
<b>2.3.4.2.3 Utensilios específicos para alimentos ceremoniales</b> .....	78
2.3.4.3 Modos de comportamiento comunitarios ancestrales. ....	80
2.3.4.4 Religión y creencias ancestrales. ....	82
2.3.4.5 Rituales y fiestas populares. ....	86
<b>2.3.4.5.1 Alimentos que participan en rituales (plantas, animales, etc).</b> .....	90
2.3.5 Actividades productivas que se desarrollan en la comunidad .....	102
2.3.5.1 Técnicas de cultivo: procesos de siembra y recolección (cosecha).105	
2.3.5.2 Número de personas dedicadas a esta actividad. ....	112
2.3.5.3 Técnicas culinarias más utilizadas y costumbres .....	112
<b>2.3.5.3.1 Número de personas dedicadas a la preparación y venta de alimentos.</b> .....	118
<b>2.3.5.3.2 Principales productos de la dieta diaria común de las comunidades seleccionadas.</b> .....	118
<b>2.3.5.3.3 Productos propios y productos traídos de otras comunidades</b> .....	119
<b>2.3.5.3.4 Plato ancestral más destacado de las comunidades seleccionadas y persona más reconocida en la elaboración del plato destacado.</b> .....	120
2.3.5.4 Ingreso per cápita y capacidad adquisitiva.....	121
<b>CAPÍTULO III</b> .....	122
3. Equipamiento y utensilios ancestrales utilizados en la Cocina Ecuatoriana de las Comunidades Centro Jumandy y San Francisco.....	122
<b>3.1. Costumbres, hábitos, necesidades de las Comunidades Centro Jumandy y San Francisco, respecto al uso de utensilios para la cocina ancestral ecuatoriana.</b> .....	123
<b>3.2. UTENSILIOS ANCESTRALES DOCUMENTADOS HISTÓRICAMENTE</b> .....	125
3.3. Materiales utilizados para la elaboración de herramientas .....	129
3.4. Utensilios existentes en las Comunidades Centro Jumandy y San Francisco para la cocina en vestigios prehispánicos y coloniales.....	132
<b>3.5. Utensilios modificados o actualizados en su diseño y uso.</b> .....	133
<b>CAPÍTULO IV</b> .....	137

<b>4. Ingredientes y utensilios específicos por plato y técnicas de preparación ancestrales utilizados en la Cocina Ecuatoriana de la Provincia de Orellana, Cantón Loreto y Comunidades Centro Jumandy y San Francisco.</b> .....	137
<b>4.1. INGREDIENTES Y PRODUCTOS</b> .....	137
<b>4.2. Platos tradicionales en la Provincia de Orellana, Cantones Loreto, Joya de los Sachas y Comunidades Centro Jumandy y San Francisco.</b> .....	146
4.2.1. Utensilios específicos por platos ancestrales y actuales. ....	148
<b>4.2.1.1. IDENTIFICACIÓN DE ORIGEN HISTÓRICO POR PLATO</b> .....	153
<b>4.2.2 Técnicas utilizadas en todo el proceso de producción</b> .....	154
<b>4.2.3. Formas de conservación de los ingredientes y del plato elaborado</b> .....	170
<b>4.2.4. Formas de Exhibición, Presentación y Servicio.</b> .....	172
<b>4.3. Platos ceremoniales.</b> .....	173
4.4. Identificación de origen y equivalentes culinarios de las comunidades Centro Jumandy y San Francisco. ....	174
<b>4.4.1. Comparación del plato actual con su equivalente originario; utensilios actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción.</b> .....	175
CAPITULO V.....	180
<b>5. MEDIDAS DE SALVAGUARDIA Y PROPUESTA DE CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA</b> .	180
<b>5.1. Medidas de Salvaguardia</b> .....	180
<b>5.2. ESTUDIO DE MERCADO</b> .....	183
5.2.1. OBJETO DE LA INVESTIGACIÓN.....	183
5.2.2. DISEÑO DE LA ENCUESTA .....	183
5.2.3. Clasificación de acuerdo con su forma: .....	184
5.2.4. DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO (POBLACIÓN).....	185
5.2.5. DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO (TURISTAS).....	186
5.2.6. RESULTADO DE LAS ENCUESTAS A LA POBLACIÓN.....	187
5.2.7. INTERPRETACIÓN DE LA ENCUESTA .....	189
5.2.8. TURISTAS .....	203
5.2.8.1. SEGMENTACIÓN .....	203
5.2.8.2. PERFIL DEL TURISTA.....	205
5.2.9. RESULTADO DE LAS ENCUESTAS A LOS TURISTAS .....	211
<b>5.3. DISEÑO DE LA ENTREVISTA</b> .....	227
<b>5.4. MACRO Y MICRO ENTORNO</b> .....	231

5.4.1. ANÁLISIS DEL MACROAMBIENTE .....	231
5.4.1.1. ANÁLISIS FODA .....	231
5.4.2. COMPETENCIA DIRECTA .....	233
5.4.2.1. COMUNIDAD “PACO PLAYA” .....	233
<b>5.5. PROPUESTA DE CREACIÓN DEL RESTAURANTE .....</b>	<b>236</b>
<b>5.5.1. NOMBRE .....</b>	<b>238</b>
<b>5.5.2. ESTUDIO TÉCNICO .....</b>	<b>238</b>
5.5.2.1. MACROLOCALIZACIÓN .....	239
5.5.2.3. PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO .....	239
5.5.2.4. PLANO ARQUITECTÓNICO .....	241
5.5.2.5. TIPO DE EMPRESA .....	241
5.5.2.6. CATEGORÍA DEL ESTABLECIMIENTO .....	242
5.5.2.7. MERCADO OBJETIVO .....	243
5.5.2.8. ESTUDIO LEGAL Y ADMINISTRATIVO .....	244
<b>5.5.2.8.1. ESTUDIO LEGAL .....</b>	<b>244</b>
<b>5.5.2.8.2. ESTUDIO ADMINISTRATIVO .....</b>	<b>244</b>
<b>5.5.3. AMBIENTACIÓN; TIPO DE EQUIPAMIENTO, UTENSILIOS, TÉCNICAS Y RECETAS     QUE EL ESTABLECIMIENTO VA A COMERCIALIZAR. ....</b>	<b>253</b>
5.5.3.1. AMBIENTACIÓN .....	253
5.5.3.2. EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS .....	253
5.5.3.3. RECETAS Y TÉCNICAS .....	255
5.5.3.4. POSIBLES IMPACTOS AMBIENTALES .....	272
5.5.3.5. POSIBLES IMPACTOS SOCIALES .....	277
<b>CAPITULO VI .....</b>	<b>279</b>
6.1. CONCLUSIONES .....	279
6.2. RECOMENDACIONES .....	282
GLOSARIO .....	284
BIBLIOGRAFIA .....	286
ANEXOS .....	291

## ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. (COMUNIDAD “CENTRO JUMANDY”) .....	60
TABLA 2. (COMUNIDAD “SAN FRANCISCO”) .....	61
TABLA 3. (COMUNIDAD “CENTRO JUMANDY”) .....	61
TABLA 4. (COMUNIDAD “SAN FRANCISCO”) .....	61
TABLA 5. (COMUNIDAD “CENTRO JUMANDY”) .....	61
TABLA 6. (COMUNIDAD “SAN FRANCISCO”) .....	62
TABLA 7. (COMUNIDAD “CENTRO JUMANDY”) .....	62
TABLA 8. (COMUNIDAD “SAN FRANCISCO”) .....	62
TABLA 9. N° DE PERSONAS DEDICADAS A LA AGRICULTURA .....	112
TABLA 10. EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS ANCESTRALES .....	122
TABLA 11. UTENSILIOS ANCESTRALES.....	125
TABLA 12. MATERIALES .....	129
TABLA 13. UTENSILIOS DESTINADOS A LA DECORACIÓN, EXHIBICIÓN Y COCCIÓN..	132
TABLA 14. UTENSILIOS MODIFICADOS.....	133
TABLA 15. CLASIFICACIÓN DE LOS INGREDIENTES Y PRODUCTOS EN LA PROVINCIA DE ORELLANA Y EN EL CANTÓN LORETO .....	137
TABLA 16. CLASIFICACIÓN DE LOS INGREDIENTES Y PRODUCTOS EN LAS COMUNIDADES CENTRO JUMANDY Y SAN FRANCISCO .....	141
TABLA 17. PLATOS TRADICIONALES .....	146
TABLA 18. UTENSILIOS ESPECÍFICOS POR PLATO.....	148
TABLA 19. IDENTIFICACIÓN DE ORIGEN HISTÓRICO.....	153
TABLA 20. IDENTIFICACIÓN DE ORIGEN Y EQUIVALENTES CULINARIOS.....	174
TABLA 21. COMPARACIÓN ENTRE UTENSILIOS E INGREDIENTES ACTUALES Y ANCESTRALES.....	175
TABLA 22. DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO (POBLACIÓN) .....	185
TABLA 23. PREGUNTA # 1 .....	189
TABLA 24. PREGUNTA # 2 .....	190
TABLA 25. PREGUNTA # 3 .....	191
TABLA 26. PREGUNTA # 4 .....	192
TABLA 27. PREGUNTA # 5 .....	193

TABLA 28. PREGUNTA # 6 .....	194
TABLA 29. PREGUNTA # 7 .....	195
TABLA 30. PREGUNTA # 8 .....	196
TABLA 31. PREGUNTA # 9 .....	198
TABLA 32. PREGUNTA # 10 .....	199
TABLA 33. PREGUNTA # 11 .....	201
TABLA 34. PREGUNTA # 12 .....	202
TABLA 35. TURISTAS (ORELLANA).....	203
TABLA 36. TURISTAS (COMUNIDAD JUMANDY) .....	203
TABLA 37. PORCENTAJE DEL TIEMPO DE VIAJE EN ECUADOR QUE PASAN EN AMAZONÍA .....	207
TABLA 38. PORCENTAJE DEL TIEMPO DE VIAJE EN ECUADOR QUE PASAN EN AMAZONÍA .....	207
TABLA 39. PREGUNTA # 1 .....	213
TABLA 40. PREGUNTA # 2 .....	214
TABLA 41. PREGUNTA # 3 .....	215
TABLA 42. PREGUNTA # 4 .....	216
TABLA 43. PREGUNTA # 5 .....	217
TABLA 44. PREGUNTA # 6 .....	218
TABLA 45. PREGUNTA # 7 .....	219
TABLA 46. PREGUNTA # 8 .....	220
TABLA 47. PREGUNTA # 9 .....	221
TABLA 48. PREGUNTA # 10 .....	223
TABLA 49. PREGUNTA # 11 .....	224
TABLA 50. PREGUNTA # 12 .....	225
TABLA 51. PROVEEDORES (PACO PLAYA) .....	235
TABLA 52. PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO .....	240
TABLA 53. DISTRIBUCIÓN .....	240
TABLA 54. EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA.....	254
TABLA 55. VISITAS POR TURISMO RECEPTOR A PROVINCIAS 2011 .....	295
TABLA 56. NÚMERO DE CABEZAS DE GANADO POR ESPECIES, SEGÚN REGIÓN Y PROVINCIA.....	297

TABLA 57. SUPERFICIE, PRODUCCIÓN Y VENTAS, SEGÚN REGIÓN Y PROVINCIA.....	297
TABLA 58. SUPERFICIE, PRODUCCIÓN Y VENTAS, SEGÚN REGIÓN Y PROVINCIA CACAO (ALMENDRA SECA) .....	298
TABLA 59. SUPERFICIE, PRODUCCIÓN Y VENTAS, SEGÚN REGIÓN Y PROVINCIA BANANO (FRUTA FRESCA) .....	298

## ÍNDICE DE RECETAS

RECETA 1. MAITO DE PESCADO .....	154
RECETA 2. MAZAMORRA DE GUANTA.....	155
RECETA 3. MAYONES ASADOS.....	156
RECETA 4. MAITO DE HUANGANA .....	156
RECETA 5. MAITO DE MAYONES.....	157
RECETA 6. CALDO DE CARACHAMA.....	158
RECETA 7. HUCHUMANGA .....	158
RECETA 8. CHONTADUROS COCINADOS.....	159
RECETA 9. CAYAMBAS .....	160
RECETA 10. PATAS MUYO .....	161
RECETA 11. HOJAS DE TUTAYO .....	161
RECETA 12. PANGO .....	162
RECETA 13. HUEVOS DE CHARAPA .....	163
RECETA 14. UKUI.....	163
RECETA 15. GUANTA ESTOFADA .....	164
RECETA 16. FRITADA DE ARMADILLO.....	165
RECETA 17. CALDO DE PAVA.....	166
RECETA 18. MONO ASADO.....	166
RECETA 19. AYAMPACO .....	167
RECETA 20. CHICHA DE YUCA .....	167
RECETA 21. CHICHA DE CHONTA.....	169
RECETA 22. CHUCULA.....	170
RECETA 23. ENSALADA DE PALMITO .....	256
RECETA 24. CALDO DE GALLINA CRIOLLA.....	257
RECETA 25. CREMA DE PATAS MUYO .....	258
RECETA 26. HUCHUMANGA .....	259
RECETA 27. MAITO DE CACHAMA.....	260
RECETA 28. MAYONES ASADOS .....	261
RECETA 29. BOCACHICO AHUMADO.....	262
RECETA 30. MAITO DE MAYONES .....	263



RECETA 31. AJÍ DE COCONA .....	264
RECETA 32. CHICHA DE YUCA .....	265
RECETA 33. CHICHA DE CHONTA .....	266
RECETA 34. TÉ DE GUAYUSA .....	267
RECETA 35. JUGO DE COCONA.....	268
RECETA 36. PASTEL DE GUAYABA .....	269
RECETA 37. PASTEL DE YUCA Y COCO.....	270
RECETA 38. ROSCAS DE ALMIDÓN DE YUCA .....	271

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1. PREGUNTA # 1 .....	189
GRÁFICO 2. PREGUNTA # 2 .....	190
GRÁFICO 3. PREGUNTA # 3 .....	191
GRÁFICO 4. PREGUNTA # 4 .....	192
GRÁFICO 5. PREGUNTA # 5 .....	194
GRÁFICO 6. PREGUNTA # 6 .....	195
GRÁFICO 7. PREGUNTA # 7 .....	196
GRÁFICO 8. PREGUNTA # 8 .....	197
GRÁFICO 9. PREGUNTA # 9 .....	198
GRÁFICO 10. PREGUNTA # 10 .....	200
GRÁFICO 11. PREGUNTA # 11 .....	201
GRÁFICO 12. PREGUNTA # 12 .....	202
GRÁFICO 13. NIVEL DE INGRESOS TURISTAS EXTRANJEROS .....	206
GRÁFICO 14. NIVEL DE INGRESOS TURISTAS NACIONALES.....	206
GRÁFICO 15. GASTO DIARIO PROMEDIO POR PERSONA .....	208
GRÁFICO 16. COMPARACIÓN CON OTRAS PROVINCIAS .....	208
GRÁFICO 17. PAÍSES QUE VISITAN LA AMAZONÍA .....	209
GRÁFICO 18. MOTIVACIONES PARA VISITAR LA AMAZONÍA - TURISTAS EXTRANJEROS .....	209
GRÁFICO 19. MOTIVACIONES PARA VISITAR LA AMAZONÍA - TURISTAS NACIONALES .....	210
GRÁFICO 20. FUENTES DE INFORMACIÓN A LA HORA DE ESCOGER UN DESTINO DE VIAJE - TURISTAS EXTRANJEROS.....	210
GRÁFICO 21. FUENTES DE INFORMACIÓN A LA HORA DE ESCOGER UN DESTINO DE VIAJE - TURISTAS NACIONALES.....	211
GRÁFICO 22. PREGUNTA # 1 .....	213
GRÁFICO 23. PREGUNTA # 2 .....	214
GRÁFICO 24. PREGUNTA # 3 .....	215
GRÁFICO 25. PREGUNTA # 4 .....	216
GRÁFICO 26. PREGUNTA # 5 .....	217

GRÁFICO 27. PREGUNTA # 6 .....	218
GRÁFICO 28. PREGUNTA # 7 .....	219
GRÁFICO 29. PREGUNTA # 8 .....	221
GRÁFICO 30. PREGUNTA # 9 .....	222
GRÁFICO 31. PREGUNTA # 10 .....	223
GRÁFICO 32. PREGUNTA # 11 .....	224
GRÁFICO 33. PREGUNTA # 12 .....	225
GRÁFICO 34. ORGANIGRAMA RESTAURANTE “PANGA MAITO” .....	228
GRÁFICO 35. FODA.....	232
GRÁFICO 36. LOGOTIPO.....	238
GRÁFICO 37. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL.....	246
GRÁFICO 38. ORGANIGRAMA POSICIONAL .....	247
GRÁFICO 39. FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN.....	250
GRÁFICO 40. FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE SERVICIO .....	251

## ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO N° 1. ETNIA KICHWA .....	291
ANEXO N° 2. ETNIA SHUAR .....	291
ANEXO N° 3. ETNIA HUAORANI .....	292
ANEXO N° 4. TURISTAS NACIONALES Y EXTRANJEROS .....	292
ANEXO N° 5. PRODUCCIÓN AGROPECUARÍA .....	297
ANEXO N° 6. PARROQUIA SAN JOSÉ DE PAYAMINO .....	299
ANEXO N° 7. COMUNIDAD JUMANDY .....	299
ANEXO N° 8. COMUNIDAD SAN FRNACISCO .....	300
ANEXO N° 9. TRAMPAS ANCESTRALES .....	300
ANEXO N° 10. CHAMANISMO .....	302
ANEXO N° 11. PLANTAS MEDICINALES .....	303
ANEXO N°12. MEDIDAS DE SALVAGUARDA (REGLAMENTOS).....	305
ANEXO N°13. DISEÑO ENCUESTAS POBLACIÓN Y TURISTAS .....	313
ANEXO N°14. DISEÑO DE LA ENTREVISTA .....	325
ANEXO N°15. MACROLOCALIZACIÓN .....	326
ANEXO N°16. MICROLOCALIZACIÓN .....	326
ANEXO N° 17. PLANO ARQUITECTÓNICO .....	327
ANEXO N° 18. AMBIENTACIÓN .....	328

## RESUMEN

El presente resumen contiene la información obtenida durante todo el proceso de investigación, la cual se detalla a continuación:

La provincia de Orellana es una de las provincias más nuevas del país, se ubica en el puesto número 22, se encuentra dividida en cuatro cantones como son: San Francisco de Orellana, Aguarico, Joya de los Sachas y Loreto. La provincia de Orellana y sus cantones han dado cabida al asentamiento de varias culturas en la antigüedad, entre una de estas: los Omaguas que se asentaron en las orillas del río Amazonas en el año 1200 D.C. Esta cultura tuvo su primer contacto con los Españoles, en el año de 1541 D.C. Posteriormente se produjeron muchos cambios, especialmente en las costumbres de estas civilizaciones afectando negativamente su cultura, ya que además se tuvieron que fusionar con otras etnias debido a las exigencias de los españoles. Actualmente habitan en la provincia de Orellana etnias como: los Kichwas, los Shuaras y los Huaoranis.

La cocina tradicional ecuatoriana en la provincia de Orellana tiene un complejo e interesante sistema de elaboración de los platos, debido a que la cosmovisión de los pueblos que habitan en la Amazonía esta íntimamente ligada a la naturaleza, es por esto que los kichwas, los Shuaras y los Huaoranis tienen muchos tabús y hacen muchos rituales al momento de realizar cualquier actividad sea esta: la caza, la pesca, la siembra o la recolección. Los platos ancestrales se realizan principalmente con productos autóctonos de la región, el producto más común e importante y que forma parte de su dieta alimentaria de todos los días es la yuca, la cual acompaña la mayoría de los platos y es el ingrediente principal para la elaboración de la chicha.

Los platos ancestrales elaborados por los kichwas se han ido transmitiendo de generación en generación, pero el uso de alguno de sus ingredientes y

utensilios se ha modificado a través del tiempo, debido a la aculturización desde la llegada de los españoles y posteriormente la migración de nuevas culturas provenientes de otras provincias del Ecuador. Actualmente se utilizan ollas de acero en vez de ollas de barro, se utilizan licuadoras, cernidores, cocinas a gas, cuchillos de acero, platos de porcelana para servir la comida, cucharas, tenedores, cuchillos para servirse la comida, vasos para las bebidas, etc.

La cocina ancestral en la provincia de Orellana contiene una riqueza tanto en sus técnicas de caza, agricultura, pesca, como en la elaboración de los platos ancestrales. En las comunidades seleccionadas para el estudio se pudo observar que todavía conservan las técnicas ancestrales de caza, pesca, siembra y recolección, así como también sus técnicas para preparar y conservar los alimentos como por ejemplo: la técnica del ahumado para preservar la carne durante meses sin tener que refrigerarla, el uso del fuego como único combustible para preparar los alimentos y proveer el calor a sus familias, el uso de la hoja de bijao para la elaboración de los maitos, el uso del batan y el takana muko (maso) para la elaboración de la chicha, el uso de las fibras de chambira para realizar sus prendas de vestir, como también para realizar los cestos y bolsos, el uso del huito y el achiote para pintarse la cara, las maderas de cedro, de chonta, de caña, la palma para elaborar sus viviendas, las trampas ancestrales, las herramientas para la caza y herramientas de cocina, el barro para la alfarería, etc.

Los platos ancestrales más destacados de la provincia de Orellana son: el Maito de pescado, huchumanga, mazamorra de guangana, caldo de carachama, el pango, los maitos de mayones, cayambas, patas muyo, la chicha de yuca, chicha de chonta, chúcarula y agua de guayusa. Los platos ancestrales más destacados en las comunidades de estudio son el maito de pescado, maito de mayones, patas muyo azadas, mayones asados, mazamorra, chicha de yuca y chicha de chonta.

El estudio de mercado que se realizó a los turistas y posteriormente a la población, nos proporcionó datos relevantes en cuanto a gustos y preferencias, en donde la mayoría respondió a favor de los platos tradicionales más destacados como: el maito de pescado, maito de mayones y la chicha. En cuanto a la aceptación del restaurante especializado, la mayoría de encuestados respondió que si, con respecto al uso de utensilios, la mayoría respondió favorablemente a la utilización de los utensilios ancestrales para rescatar las costumbres. El estudio técnico se realizo en base a los resultados del estudio de mercado, en donde se determinó que en el restaurante se utilizará tanto utensilios ancestrales como actuales.

En conclusión, la creación de un restaurante especializado con técnicas culinarias ancestrales es viable, porque además de la aceptación por parte de los turistas, este restaurante esta dando a conocer una nueva tendencia en cuanto a gastronomía se refiere, con platillos y productos diferentes, que tienen una riqueza en historia y técnicas.

# **PLAN DE TESIS**

## **JUSTIFICACIÓN**

Esta investigación nace de la necesidad de reconocer a la Cocina Ancestral Ecuatoriana como Patrimonio Intangible de la Humanidad. Es muy importante rescatar estos conocimientos en técnicas culinarias debido a que el Ecuador es un país pluricultural y existe una gran variedad de recetas hechas a base de productos propios de cada región, y además es un país potencialmente turístico, y es por esto indispensable promover el turismo para dar a conocer a Ecuador como un país con una rica y variada cultura gastronómica. Como ecuatorianos es necesario mostrarnos orgullosos de la cocina de Orellana, como hoteleros esto nos impulsa a investigar detenida y detalladamente en todo lo que tenga que ver con este estudio.

La gastronomía en la provincia de Orellana es conocida por sus técnicas culinarias ancestrales, rica en conocimientos y secretos, por este motivo es necesario compartir con el mundo estos conocimientos para contribuir en la investigación y que el Ecuador sea reconocido internacionalmente. Ser sinónimo de calidad en servicio, en gastronomía y en talento Humano. Es lo que hace a la Gastronomía ecuatoriana ícono mundial de tecnicismo ancestral, regresar a nuestras raíces es lo que nos hace un país místico, por esto es de vital importancia realizar este tipo de estudios que servirán para el fomento del turismo nacional e internacional.



## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El Ecuador es un país con una amplia diversidad y riqueza en flora y fauna, además posee una amplia gastronomía conocida a nivel nacional. En donde sus técnicas ancestrales culinarias han sido desarrolladas y aplicadas a la gastronomía de cada región del país, con el tiempo estas técnicas y costumbres se han ido perdiendo debido a que los pobladores han migrado a las grandes ciudades por la situación económica del país. La necesidad de realizar esta investigación acerca de las técnicas culinarias ancestrales, se ha convertido en una necesidad cultural y más aún cuando se requieren conocer nuestras raíces, para poder rescatar esta riqueza en cultura y técnicas. La provincia de Orellana es el hogar de asentamientos humanos provenientes de las nacionalidades kichwa, Shuar y huaorani, además esta región posee grandes atractivos turísticos. También tomamos en cuenta los objetivos que tiene el Plan Nacional para el Buen Vivir que enfoca sus objetivos hacia la igualdad, cohesión e integración social y territorial en la diversidad, garantizar los derechos de la naturaleza y promover un ambiente sano y sustentable y afirmar y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad<sup>1</sup>.

También nos basamos en la tendencia de La Organización Mundial del Turismo (OMT), que es el encargado de la promoción de un turismo responsable, sostenible y accesible para todos. Que apoya un turismo que contribuya al crecimiento económico, a un desarrollo incluyente y a la sostenibilidad ambiental, y ofrece liderazgo y apoyo al sector para expandir por el mundo sus conocimientos y políticas turísticas, maximizar la contribución socioeconómica del sector, minimizando a la vez sus posibles impactos negativos, promover el turismo como instrumento para alcanzar los

---

<sup>1</sup> Plan Nacional del Buen Vivir y la Organización Mundial del Turismo (OMT)  
FUENTE: <http://www.senplades.gob.ec/web/senplades-portal/objetivos-pnbv2009-2013>

objetivos encaminados a reducir la pobreza y a fomentar el desarrollo sostenible<sup>2</sup>.

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, una comida ancestral auténtica y mestiza, cocida en ollas de barro. Una cocina, con tradición de siglos y en la que se han cocinado alimentos del propio y de lejanos continentes. Por esta razón se ha visto la necesidad de investigar y rescatar las costumbres y técnicas ancestrales en la provincia de Orellana que en la antigüedad eran utilizadas por su gente, y crear una empresa gastronómica en la región a fin de implementar e impulsar el desarrollo de la gastronomía y el turismo en esta provincia.

---

<sup>2</sup>ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO (OMT)  
FUENTE: <http://www2.unwto.org/es/content/acerca-de-la-omt>

# METODOLOGÍA

## MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN<sup>3</sup>

En el desarrollo de la tesis se utilizará cualquiera de los siguientes métodos de investigación, según el requerimiento.

Los métodos lógicos, llamados también generales, son comunes a las diferentes ciencias y están presentes en todo tipo de investigación y son:

### **a) Método Deductivo**

La deducción va de lo general a lo particular. El método deductivo es aquel que parte de verdades previamente establecidas como principio general para luego aplicarlo a casos individuales y comprobar así su validez.

### **b) Método Inductivo**

La inducción es aquella que va de hechos particulares, para llegar a afirmaciones de carácter general. Esto implica pasar de los resultados obtenidos de observaciones o experimentos al planteamiento de hipótesis, leyes y teorías que abarcan no solamente los casos de los que se partió, sino a otros de la misma clase; es decir, generaliza los resultados.

### **c) Método Analítico**

El análisis es aquel método de investigación que consiste en la desmembración de un todo, en sus elementos para observar su naturaleza, peculiaridades, relaciones, etc. El análisis es la observación y examen minuciosos de un hecho en particular.

---

<sup>3</sup>MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

FUENTE: AGUILAR, Ruth. (1994). Metodología de la Investigación Científica. (Págs.98, 100,103).

# PLANTEAMIENTO DE OBJETIVOS

## OBJETIVO GENERAL

Identificar las técnicas, utensilios e ingredientes utilizados en la Cocina Ancestral de las Comunidades Centro Jumandy y San Francisco, del Cantón Loreto, de la Provincia de Orellana, y caracterizar un establecimiento gastronómico como medida de Salvaguardia.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar la pertinencia de la investigación de la Cocina Ancestral Ecuatoriana por medio de la Legislación, Normativa y Estadísticas Turísticas del Ecuador y del extranjero.
- Determinar las Comunidades existentes en el área de estudio, con la finalidad de seleccionar y describir la situación Política, Social y Económica de las Comunidades Centro Jumandy, San Francisco y la Provincia de Orellana.
- Realizar un estudio de las técnicas de cocción, equipamiento, utensilios y productos de la Cocina Autóctona de las Comunidades Centro Jumandy y San Francisco utilizados en la preparación de Alimentos y Bebidas.
- Establecer la caracterización de una empresa gastronómica con la finalidad de contribuir a las medidas de salvaguardia de la Cocina Ancestral Ecuatoriana.

# HIPÓTESIS

El conocimiento de la Cocina Ancestral Ecuatoriana en las comunidades Centro Jumandy y San Francisco, en el Canton Loreto, en la provincia de Orellana, la caracterización y la creación de una empresa especializada permiten rescatar la cultura gastronómica, mejorar la situación socioeconómica en la zona e incrementar el turismo.

## VARIABLES INDEPENDIENTES

- El conocimiento de la Cocina Ancestral Ecuatoriana en el Cantón Loreto, en la provincia de Orellana.
- la caracterización y creación de una empresa especializada.

## INDICADORES VARIABLES INDEPENDIENTES

- El estudio de las técnicas de preparación, conservación, servicio.
- El estudio de los equipos, herramientas, utensilios e ingredientes utilizados en la cocina ancestral.
- La propuesta de creación de un establecimiento gastronómico y el estudio técnico, administrativo, legal y ambiental de la empresa.

## VARIABLE DEPENDIENTE

- Permite rescatar la cultura gastronómica.
- Mejorar la situación socioeconómica en la zona.
- Incrementar el turismo.

## INDICADORES VARIABLES INDEPENDIENTES

- La creación de un restaurante especializado en técnicas culinarias ancestrales, las ferias y eventos gastronómicos.

# CAPÍTULO I

## 1. BRIEF DE LA PROVINCIA DE ORELLANA

### 1.1. ASPECTOS GENERALES

Orellana<sup>4</sup>, provincia de Ecuador cuya capital es Puerto Francisco de Orellana antes conocida como el "Coca". Al Norte limita con Sucumbíos, al Sur con Pastaza, al Este con Perú y al Oeste con Napo. Tiene una superficie de 20.733 km<sup>2</sup>. Es una de las provincias más nuevas del país, es la provincia número 22, fue creada el 30 de julio de 1998 mediante Registro Oficial N° 372. La población es de 136.396 habitantes; sus habitantes nativos pertenecen principalmente a las nacionalidades kichwa, Shuar y Huaorani.

Entre sus principales atractivos podemos mencionar el Parque Nacional Yasuní, declarado por la UNESCO como Reserva de Biósfera, el volcán Sumaco rodeado de una extensa biodiversidad y un mirador natural de la meseta Amazónica. Coca es la capital del turista, lugar donde se puede conocer la maravillosa Catedral de Nuestra Señora del Carmen, la Laguna de Taracea, el complejo turístico Samana Huasi, el museo de Cicame, el jardín botánico Mushu Yura, Pañacocha y el Río Napo son parte de sus atractivos.

La Provincia de Orellana es también la única provincia Amazónica que no tiene fronteras con una provincia de la serranía ecuatoriana.

---

<sup>4</sup>PROVINCIA DE ORELLANA

FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_de\\_Orellana](http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Orellana)

### 1.1.1. HISTORIA<sup>5</sup>

Los pueblos amazónicos alcanzaron un significativo nivel cultural adaptado a un ecosistema frágil que lograron preservar durante miles de años; sus técnicas de caza, pesca, agricultura, su mundo espiritual, sus tácticas de guerra, su comportamiento general estaba íntimamente ligado a la naturaleza.

En estas tierras vivían y viven aun indígenas Sionas, Secoyas, Huaoranis, Kichwas y otros dedicados a la agricultura, la caza y la pesca.

Los más antiguos pobladores indígenas fueron los Omaguas, habitaban en los márgenes del río Napo, por lo tanto los Omaguas pertenecen a una de las culturas más desarrolladas de ese tiempo.

La dominación española implantó su cultura y se benefició. Más tarde el indígena y mestizo libraron grandes batallas para conquistar sus derechos y la libertad. En medio de dolorosas circunstancias de la conquista española y los anhelos de ocupar los mejores cargos al mando de Francisco Pizarro, la Amazonía era buscada por sus riquezas; entonces, sucedió un hecho importante de Gonzalo Díaz de Pineda, quien siguiendo el curso del río Cosanga, descubrió el volcán Sumaco.

Gonzalo Pizarro y Francisco de Orellana se volcaron a la Amazonía; muertes, desgracias y angustias, sellaron sus aspiraciones. Orellana siguió a lo desconocido mientras que Pizarro regreso a Quito. Orellana protegido por el cacique Aparia e Irimará y motivado por los relatos de las riquezas, descubrió el río Amazonas el 12 de Febrero de 1542.

---

<sup>5</sup>HISTORIA

FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_de\\_Orellana](http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Orellana)

### 1.1.2. DIVISIÓN POLÍTICA

Está integrada por cuatro cantones:

- Francisco de Orellana.
- Aguarico
- Joya de los Sachas
- Loreto

### 1.1.3. CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA<sup>6</sup>

Puerto Francisco de Orellana es una ciudad ecuatoriana; es la cabecera cantonal del Cantón Francisco de Orellana y capital de la Provincia de Orellana. Es una de las ciudades más importantes de la Región Amazónica del Ecuador. También conocida como El Coca, se encuentra en la Amazonia, junto a la confluencia del río Coca y el río Napo.

- **Límites:** Al Norte limita con la provincia de Sucumbíos y el Cantón Joya de los Sachas, al Sur con las provincias de Napo y Pastaza y el Cantón Aguarico, al Este con el Cantón Aguarico y al Oeste con el Cantón Loreto y la Provincia de Napo.
- **Clima:** Cálido, muy húmedo y tropical, temperatura promedio anual 26° C.
- **Hidrografía:** Pertenece a la cuenca del Napo y las subcuencas del Coca, Payamino, Tiputini, Cononaco, Indillama y Yasuní.
- **Suelos:** Arcillosos de textura delgada y características ferruginosas en un 90% del cantón.
- **Población:** 72.795 habitantes según el censo 2010.
- **Superficie:** 6.942 km

---

<sup>6</sup>CANTÓN FRANCISCO DE ORELLANA

FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Puerto\\_Francisco\\_de\\_Orellana](http://es.wikipedia.org/wiki/Puerto_Francisco_de_Orellana)

RIVERA, Oswaldo. (2004). Ecuador: Provincias y Capitales. (pgs.210).



- **Étnias:** Mestizos, Kichwa, Huaorani, Shuar y afroecuatorianos.
- **Parroquias:** Puerto Francisco de Orellana (urbana), El Dorado, Taracoa, Dayuma, Inés Arango, García Moreno, La Belleza, Nuevo Paraíso, San José de Guayusa, San Luis de Armenia, Alejandro Labaka y El Edén.

## HISTORIA

Históricamente, esta pequeña ciudad lleva el nombre del descubridor del río Amazonas porque se cree que por el sector; Francisco de Orellana, en su expedición navegó y arribó hasta el gran Marañón. Y los indígenas oriundos de zonas aledañas los Tagaieris o Sachas la conocen como Coca, porque antiguamente iban al lugar a realizar sus rituales curativos con las hojas de coca masticadas.

### 1.1.4. CANTÓN AGUARICO<sup>7</sup>

Localizado en la provincia de Orellana, en la región oriental del Ecuador. Cabecera cantonal es Nuevo Rocafuerte aunque de manera temporal ha sido trasladada al Tiputini. El cantón posee atractivos turísticos, debido a la importante presencia de la naturaleza. De hecho dentro de Aguarico se encuentra parte de la Reserva Natural Cuyabeno y del Parque Nacional Yasuní.

- **Limites:** Limita al Norte con la Provincia de Sucumbíos, al Sur con la Provincia de Pastaza, al Este con la República del Perú y al Oeste con el Cantón Francisco de Orellana.
- **Clima:** Cálido húmedo, la temperatura oscila entre los 22 a 30°C.
- **Hidrografía:** Río Yasuní, Río Salado, Río Tiputini, Río Yana Yacu.
- **Población:** 4,847 según censo 2010.
- **Superficie:** 11.402.79 km<sup>2</sup>.

---

<sup>7</sup>CANTÓN AGUARICO  
FUENTE: <http://es.wikipedia.org/wiki/Aguarico>

- **Parroquias urbanas:** Nuevo Rocafuerte, Tiputini.
- **Parroquias rurales:** Cononaco, Yasuní, Santa María Huiririma y Capitán Augusto Rivadeneira.

## **HISTORIA**

Los orígenes de este cantón se remontan a los tiempos en que en los Jesuitas empezaban con la evangelización de los territorios orientales, en cuyo peregrinaje se encontraron con caseríos, comunas y pueblos que se iban incorporando a la Real Audiencia de Quito. Es uno de los cantones más antiguos de la Región Amazónica, su creación data de fines del siglo XIX en que tuvieron auge los asentamientos de haciendas en las riveras del Río Napo hasta el Amazonas. En el año 1925, la Junta de Gobierno Provisional dispone mediante publicación en el Registro oficial No. 33 del 19 de Agosto, la creación del cantón Aguarico.

### **1.1.5. CANTÓN JOYA DE LOS SACHAS<sup>8</sup>**

Localizado en la provincia de Orellana, en el Oriente ecuatoriano, su cabecera cantonal es la Joya de los Sachas, cuyo significado en Kichwa es “selva o monte”, pero más tarde recibiría el nombre de “La Joya”. Es la segunda ciudad más grande de la provincia de Orellana, por lo tanto la principal arteria del cantón.

Este cantón ha tenido un desarrollo importante debido a que se han encontrado muchos pozos de extracción petrolera por lo que los hoteles, restaurantes y la población han sido beneficiados gracias a las fuentes de trabajo y circulación de dinero. También cuenta con una majestuosa selva, ríos, lagos, cascadas, flora y fauna que han impulsado el turismo en este cantón.

---

<sup>8</sup>CANTÓN JOYA DE LOS SACHAS  
FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/La\\_Joya\\_de\\_los\\_Sachas](http://es.wikipedia.org/wiki/La_Joya_de_los_Sachas)

- **Límites:** Al Norte limita con la Provincia de Sucumbíos, al Sur limita con el Cantón Puerto Francisco de Orellana, al Este con la Provincia de Sucumbios y al Oeste con el Cantón Puerto Francisco de Orellana.
- **Clima:** El clima es húmedo tropical, temperatura 26° C.
- **Hidrografía:** El cantón pertenece a la Gran cuenca del río Napo y a las subcuencas de los siguientes ríos: subcuenca del río Jivino, subcuenca del Río Yanayacu, subcuenca del río Coca, subcuenca del río Quillupacay Grande, subcuenca del río Huamayacu, subcuenca del río Eno, subcuenca del río Yanaquincha.
- **Suelos:** Arcillosos de textura delgada y características ferruginosas en un 50% del área del cantón. Porciones de suelos negros de textura media en las áreas cercanas a los ríos Napo y Coca, en un 50% de la superficie.
- **Población:** 37.591 habitantes, según censo 2010.
- **Superficie:** 1.195 kilómetros cuadrados.
- **Parroquias:** El cantón se divide en parroquias urbanas y rurales, 8 de las 9 parroquias son rurales, esto se debe a que el cantón se encuentra localizado en la región del Oriente Ecuatoriano.
- **Parroquias Urbanas:** Joya de los Sachas
- **Parroquias Rurales:** San Sebastián del Coca, Pompeya, Enokanqui, San Carlos, Unión Milagreña, Lago San Pedro, Rumipamba y Tres de Noviembre.

#### 1.1.6. CANTÓN DE LORETO<sup>9</sup>

Ubicado en la provincia de Orellana en Ecuador. Su capital lleva el mismo nombre del cantón. La Cabecera Cantonal es Loreto, su fecha de Cantonización fue el 07 de Agosto de 1992. Este cantón es el tercer cantón

---

<sup>9</sup>CANTÓN LORETO  
FUENTE: <http://es.wikipedia.org/wiki/Loreto>.  
Honorable Consejo Provincial de Orellana

de Orellana y cuenta con más atractivos turísticos por lo que es llamado el cantón “ecológico”.

Loreto es muy emprendedora tienen muchos artesanos; tienen un talento especial, pues elaboran con gran facilidad artículos que se comercializan dentro del pueblo como son: shigras, hamacas, quillas y varios artículos de uso personal como collares, pulseras y coronas que son elaborados con la materia prima de la región. Los pobladores del cantón Loreto se dedican a la agricultura, ganadería, avicultura y a las artesanías.

- **Límites:** Limita al occidente con el cantón Archidona de la provincia del Napo.
- **Clima:** El clima que posee este cantón es húmedo Tropical, con una temperatura de 20 a 30 grados centígrados.
- **Suelos:** Arcillosos de textura delgada.
- **Hidrografía:** Son varios los ríos que cruzan, la mayoría afluentes del río Napo. Estos son el río Payamino, que recibe las aguas de los ríos Punino, Paushiyacu, Tutapishcu y Bigail, el río Suyunuyacu, el río Suno, que recibe las aguas de los ríos Bueno y Pucuno y por último el río Huataracu.
- **Población:** 21.163 habitantes, según el censo 2010.
- **Superficie:** 2.114,2 Km<sup>2</sup>
- **Parroquias:** Cabecera cantonal y parroquia urbana: Loreto; parroquias rurales: Ávila, Puerto Murialdo, San José de Payamino, San José de Dahuano y San Vicente de Huaticocha.
- **Actividad:** Entre las principales actividades del cantón Loreto está la agricultura, ganadería, avicultura y elaboración de artesanías típicas de la amazonia.

Posee gran atractivo turístico que incluye pesca, montañismo y pesca deportiva entre otros.

El territorio del cantón Loreto tiene una infinita variedad de ecosistemas, paisajes y climas. Loreto está situada en las cercanías del Parque Nacional Napo Galeras declarado Reserva de Biosfera para el Mundo por la Unesco, donde se encuentra el volcán Gran Sumaco.

- **Fiestas más Importantes:** Cantonización de Loreto del 13 al 16 de Julio de cada año; Día del Oriente Ecuatoriano el 12 de Febrero.
- **Actividades de las Fiestas:** Elección de reinas, desfile cívico, carreras de 4x4, concurso de boya en el Río Suno, noche cultural donde participan las comunidades con danzas, artesanías y chamanismo.

### 1.1.7. TERRITORIO Y POBLACIÓN<sup>10</sup>

La Provincia Orellana cuenta con una selva tropical muy destacada que alberga a cientos de especies animales y vegetales con una extensión de 21.676,6 km<sup>2</sup>.

Sus límites son:

**NORTE:** Sucumbíos

**SUR:** Pastaza

**ESTE:** Perú

**OESTE:** Napo.

La región Amazónica posee un clima húmedo tropical, en este caso Orellana cuenta con una temperatura que oscila entre los 18° C como mínima y una máxima de 40° C. Su precipitación anualmente oscila de 3000mm - 4000mm.

---

<sup>10</sup>TERRITORIO Y POBLACIÓN

FUENTE: RIVERA, Oswaldo. (2004). Ecuador: Provincias y Capitales. (págs.211-212). INEC:<http://redatam.inec.gob.ec/cgi-bin/RpWebEngine.exe/PortalAction?&MODE=MAIN&BASE=CPV2010&MAIN=WebServerMain.inl>

Dentro de su hidrología encontramos al Río Napo y las subcuencas del río Coca, Payamino, Tiputini, Yasuní, Nashiño, Cononaco, Jivino, Suno, Dumbique, Indillama, Salado y Aguarico, como los más importantes.

**Orografía:** La orografía de la Provincia de Orellana está conformada de la siguiente manera:

Volcán Sumaco (3.732 m.s.n.m)

Cordillera Galeras (1.400 m.s.n.m)

Cerro Pasourco y Cononaco los cuales no sobrepasan los 1.000 m.s.n.m.

**Habitantes:** Orellana tiene una población que ha ido incrementando por la densa migración interna que ha existido por diferentes motivos; uno de ellos es por la explotación petrolera, otro factor importante a considerar es el turismo y la generación de fuentes de trabajo lo que a obligado a ciertos grupos a tomar como residencia la provincia de Orellana. La población según el último censo del INEC en el 2010 data que Orellana cuenta con 136,396 habitantes de los cuales 72,130 son hombres y 64,266 son mujeres.

### **1.1.8. ETNIAS**

En Orellana a más de encontrar a una gran cantidad de mestizos y afroecuatorianos, encontramos a personas pertenecientes a tres etnias propias de la Amazonía, las cuales son: Kichwa, Shuar y Huorani.

## **1.2. AGRICULTURA<sup>11</sup>**

La mayor parte del territorio está formado por selva virgen. Existe para el consumo, una producción de caña de azúcar, maíz, cocona, naranjilla,

---

<sup>11</sup>AGRICULTURA

FUENTE: MOYA, Alba. (1997). Atlas Etnográfico del Ecuador.

legumbres, arroz, yuca, palma africana, chonta, pitón y ricas maderas finas extraídas del bosque primario.

Para hablar acerca de la agricultura en la provincia de Orellana, tenemos que referirnos a las tres etnias más relevantes que forman parte de esta provincia como son: la etnia Kichwa, la etnia Shuar y la etnia Huorani.

Los kichwas de Loreto – Ávila son conocidos como los más hábiles agricultores del oriente ecuatoriano. Esto debido a que se encuentran ubicados en las proximidades de la cordillera oriental de los Andes, estos suelos son los más ricos de la Amazonía, están compuestos de cenizas volcánicas, rico en nitrógeno y fósforo y su Ph es neutral. Hay huertas que tienen entre cinco a diez años y todavía siguen produciendo.

La huerta Kichwa puede tener hasta cincuenta cultivos diferentes y, como es común entre los pueblos amazónicos, cultivan varias especies de un mismo género, por ejemplo: de plátano, de yuca, de uvilla, etc. Además de lo señalado se encuentra el camote, ñame<sup>12</sup>, papaya, aguacate, guabas, maní de monte (Sacha inchi), pan de árbol (Frutipan). Actualmente encontramos cultivos orientados al mercado como algodón, café, cacao. Los Kichwas preparan primero la huerta antes de construir la casa. Dentro de los cultivos, lo primero que plantan es la yuca ya que es la base de su dieta.

La etnia Shuar, como otros pueblos amazónicos, han practicado una agricultura itinerante basada en la siembra sucesiva de diferentes terrenos, lo que permite la regeneración del bosque y mantiene el equilibrio ecológico.

La etnia Huaorani vive de la caza, la pesca, agricultura, cuidan mucho sus huertos, en los cuales cultivan, chonta<sup>13</sup>, yuca, plátano, maíz, camote.

---

<sup>12</sup>Ñame: también llamando papa china en Ecuador, es una planta del genero Dioscorea, cuya raíz es comestible.

<sup>13</sup> Chonta: es una planta de la familia de las aceráceas (la de las palmeras). Se aprovecha su fruto llamado chontaduro, su madera y el cogollo tierno, que se cosecha para extraer palmito.

Además de hierbas con poderes curativos y rituales, actualmente cultivan café, cacao y frutas tropicales.

### **1.3. CULTURA**

Al hablar de la cultura de Orellana me referiré principalmente a las tres etnias más importantes de esta región, las cuales son: la etnia Kichwa, la etnia Shuar y la etnia Huaorani.

#### **1.3.1. LOS KICHWAS DEL ORIENTE<sup>14</sup>:**

Se encuentran localizados en la parte noroccidental de la región Amazónica del Ecuador entre el alto y medio de la provincia de del Napo y la provincia de Pastaza. Su idioma es el Kichwa.

#### **(Anexo N°1)**

##### **1.3.1.1. VESTIMENTA**

Su vestimenta original era elaborada con materiales de la zona y cueros de animales, en el caso de las mujeres se cubrían con una falda elaborada de lanchama o pita, y los hombres con un pantalón largo de cuero de venado con bastas anchas hasta el tobillo, no utilizaban zapatos. Al igual que los Shuar, los Kichwas antes de conocer el algodón utilizaban las cortezas de los árboles para fabricar sus prendas.

En la actualidad la mayoría de los Kichwas han adoptado algunas características de la sociedad mayor. Las mujeres usan vestidos y los hombres camisas o camisetas y pantalones; solo los ancianos utilizan la vestimenta tradicional, con características de su cultura original. Por ejemplo,

---

<sup>14</sup>ETNIA KICHWA

FUENTE: MOYA, Alba. (1997). Atlas Etnográfico del Ecuador. (Págs. 124-131).  
BARRIGA, Franklin. (1992). Las Culturas Indígenas Ecuatorianas.



los de Loreto – Ávila llevan un vestido similar al de los kichwas de la sierra, los hombres usan un pantalón hasta la rodilla y las mujeres una cutuma, que es una camisa recogida desde el cuello y un anaco, que es una tela que se envuelve a manera de falda; además llevan collares de cuentas de vidrio. Aunque no se realizan tatuajes, hasta hoy hacen mención a la pepa del huito<sup>15</sup> y achiote, utilizada para tatuar la piel y teñir el pelo, como si hubiera tenido importancia en el pasado.

### **1.3.1.2. VIVIENDA<sup>16</sup>**

Las casas Kichwas tienen variedades de estilos. Las casas son redondas y ovaladas, con pisos de tierra, en la región baja del río Bobonaza, derivadas del modelo Shuar. En las comunidades cercanas a Tena y Puyo se encuentran grandes casas rectangulares de dos pisos, con paredes de madera y techos de zinc. Aquí se nota la influencia de los colonos.

En Loreto – Ávila, las casas presentan una estructura grande y cuadrada, el piso es de tierra, pero la mayoría se levantan sobre postes de 1.5 a 2 metros de altura, para evitar el contacto con reptiles e insectos.

La presencia de la casa tradicional, con piso de tierra es más común en Ávila que en Loreto. En las construcciones tradicionales se utilizan las tarimas de madera como camas, mientras que en las construcciones más modernas se utilizan colchones y el techo de zinc. El techo de la vivienda tradicional esta hecho de hojas de palma como una especie de tejido. Dentro de la casa hay un pequeño terreno cultivado donde se puede encontrar cultivos de frutos cítricos, el cacao, el algodón y el café. En algunos pueblos Kichwas todavía existe la hatunhuasi o casa grande. En Loreto – Ávila solo se encuentra la uchillahuasi o casa pequeña.

---

<sup>15</sup>Huito: es una fruta que utilizan las comunidades amazónicas para pintarse la cara y el cuerpo.

<sup>16</sup> FUENTE: MOYA, Alba. (1997). Atlas Etnográfico del Ecuador.

### **1.3.1.3. LA CAZA Y LA PESCA<sup>17</sup>**

Los Kichwas son los que más influencias externas han recibido en cuanto a la tecnología, Por ejemplo: es generalizado el uso de escopetas para la caza, así como también la dinamita y el anzuelo para la pesca. También se abastecen de los pueblos achuar. Sin embargo todavía utilizan las bodoqueras que ellos mismos las fabrican, sino que remplazan la boquilla de hueso que les cuesta mucho trabajo realizarla por una boquilla de madera.

Un cazador Kichwa rara vez come algo durante la caza, ni si quiera bebe agua y se abstiene de tener sexo. El Kichwa tiene tabúes alimenticios durante toda su vida, por ejemplo: no puede comer sesos de ningún animal porque cree que este animal defecara sobre sus ojos y este no podrá ver a su presa.

La caza es la principal fuente de proteínas para los Kichwas. Una familia de Ávila – Loreto, conformada por 13 personas, consume un promedio de 405 gramos de carne desollada por persona por día.

Los animales que cazan son: los monos lanudo – capuchino y araña; guanta, capibara, guatusa, ardilla roja, oso hormiguero de árbol, armadillo, nutria de río, pecarí (parecido al jabalí) con collar, sajino (parecido al jabalí) , venado, pájaros, tucán – guacamaya, codorniz, tucán, iguana y paujil (pava).

### **1.3.1.4. PESCA Y RECOLECCIÓN**

Los Kichwas todavía utilizan el barbasco<sup>18</sup> y la red; nunca utilizan el arpón ni la lanza. En cuanto a la recolección, cabe mencionar a un fruto llamado chonta y otros tipos de palma. También recolectan los huevos de tortuga y

---

<sup>17</sup> FUENTE: MOYA, Alba. (1997). Atlas Etnográfico del Ecuador.

<sup>18</sup>Barbasco: veneno extraído de raíces de plantas, que sirve para pescar.

de pájaros, un tipo de hormiga (ukui) y varios insectos. Actualmente consumen los huevos de las gallinas que tienen junto a sus casas.

#### **1.3.1.5. ORGANIZACIÓN SOCIAL<sup>19</sup>**

La unidad social y política es el “ayllu”, que quiere decir familia y que es extensivo a la población o a los “clanes territoriales”, o “clan máximo”, en Napo se los denominaba “muntum”.

Un clan territorial es un sistema que incluye a los descendientes de un antecesor totémico, que generalmente es una variedad de jaguar. Actualmente cada ayllu se identifica con un apellido, el mismo que se puede encontrar más allá del territorio del grupo étnico.

En Loreto – Ávila funcionaría un sistema bilateral de parentesco, que toma en cuenta la línea del padre y de la madre. La esposa se consideraría como parte de la familia del esposo.

La terminología que se usa es del Kichwa y del castellano. No hay diferencias entre los grupos dialectales Kichwas en el uso de las seis posiciones primarias: padre – madre, hermano - hermana, hijo – hija, tampoco en la de esposo, que en Kichwa es Kusa o Kari, ni de esposa warmi. Pero cuando se usa el término se antepone el nombre de la esposa, por ejemplo: María kari (el esposo de María). En lo que se diferencia es en la aplicación de términos para parientes por afinidad, los que derivan de enlaces matrimoniales; por ejemplo en Loreto – Ávila se usa la palabra kachun, yanyo para significar cuñada como nuera y masha para cuñado masculino casado con la hermana y para yerno. Cuando se realizan las fiestas matrimoniales, todo el costo va a cargo del novio y sus familiares; los parientes de la novia no contribuyen con nada, pues ellos están entregando a la novia.

---

<sup>19</sup> FUENTE: MOYA, Alba. (1997). Atlas Etnográfico del Ecuador.

### 1.3.1.6. COSMOVISIÓN<sup>20</sup>

Para los Kichwas el mundo natural y sobrenatural están ligados entre si. Al igual que para otras culturas amazónicas, los Kichwas consideran que lo que sucede en el mundo sobrenatural explica los acontecimientos del mundo natural.

Todo lo que existe en el mundo está animado por una fuerza vital llamada Samai. Los hombres, los animales, las plantas, las cosas, montañas, lagunas, cascadas, piedras, quebradas, etc., tendrían su Samai.

Esa fuerza vital puede separarse del hombre, temporalmente, en el sueño, cuando se toma alucinógenos, cuando hay pérdida de conocimiento, por susto, espanto o cuando se produce la muerte.

Para los Kichwas del Napo el hombre tiene dos almas, una que se va a una tierra sin mal y otra que es el Aya, que se queda vagando en la selva asustando a la gente. El temor que tienen al Aya del muerto da lugar a una serie de actos rituales, orientados a espantar y alejar al alma del lugar. Por ejemplo: después de sacar al muerto de la caza, esta última es ortigada, luego se barre el camino con ortiga y finalmente se la tira al río.

Los sueños tienen una interpretación coherente a su cosmovisión y sirven para guiar las actividades de la vida: la caza, la pesca, el que hacer diario. Antes de empezar el día interpretan sus sueños para planificar el día o tomar algunas precauciones. El bosque para los Kichwas no es un lugar deshabitado sino que esta lleno de espíritus. Las lagunas y las quebradas son lugares mágicos, sus diablos como el caimán, los peces, el puma. Los animales, las plantas, los astros, en épocas antiguas, fueron hombres; pero aun en la mitología actual, los animales pueden tener características semi humanas.

---

<sup>20</sup> FUENTE: MOYA, Alba. (1997). Atlas Etnográfico del Ecuador.

Las concepciones de vida y muerte parecen ser distintas a las del cristianismo y aún a las concepciones profanas del mundo occidental. A diferencia de la concepción cristiana, esa alma inmortal se rencarna, generalmente, en algún animal. Los ritos de la muerte, las creencias. La interpretación de los sueños, son un universo simbólico.

### **1.3.2. ETNIA SHUAR<sup>21</sup>**

Otra cultura asentada en la provincia de Orellana es la cultura Shuar, su idioma oficial es el Shuar Chicham, pertenecen a la familia lingüística de los Jíbaros. La palabra jibaro es una deformación de la palabra “xivar” que en lengua Shuar significa “gente”. Esta cultura se encuentra presente tanto en el Ecuador como en el Perú, además de encontrar estas comunidades en Orellana y Sucumbios; también encontramos Shuar en Morona Santiago, Pastaza y Zamora Chinchipe. Su población es de casi 80.000 habitantes.

#### **(Anexo N°2)**

El arte de la cocina y la fabricación de los utensilios se encuentran destinados a la mujer Shuar. La cocina ancestral shuar tiene mucha importancia además de satisfacer las necesidades básicas, también tiene una función ritual y ceremonial.

Dentro de la clasificación de utensilios, se encuentran aquellos hechos de cerámica para fines ceremoniales, utensilios vegetales para uso diario y utensilios en madera para moler la yuca.

---

<sup>21</sup>ETNIA SHUAR

FUENTE: MÁRQUEZ, N., & ORBE, N. (2003). Catálogo Museo Amazónico. (Págs. 17-37).  
BARRIGA, Franklin. (1992). Las Culturas Indígenas Ecuatorianas.

### 1.3.2.1. LA PESCA<sup>22</sup>

Contribuye un poco más del 5% de la dieta total Shuar. Se pesca corvina, rémora y siluros en los ríos, cangrejos y camarones de agua dulce en los bajíos.

Los métodos de pesca varían desde simplemente coger el pez con la mano, hasta utilizar redes y lanzas, y construir trampas. Entre las trampas se encuentran las siguientes:

**Washim.-** Es un dique - trampa para pescar. Se trata de un tejido en el que se utilizan distintos materiales como la toquilla, la guadua, los mismos que se amarran con bejucos, formando una esterilla. En el agua se construye un soporte sólido, sobre el cual se coloca la esterilla. Al fondo de la esterilla se ubica una barrera para que los pescados no se escapen.

### 1.3.2.2. CACERÍA Y ARMAS

La cacería es la principal fuente de proteínas y constituye un 20% de la dieta Shuar.

El arma tradicional de los Shuar ha sido la lanza de chonta que servía tanto para la guerra como para la cacería. Sin embargo cazar al acecho constituye la principal técnica de cacería para los Shuar, y se realiza utilizando la cerbatana y flechas envenenadas con curare. Con la cerbatana los Shuar cazan aves como: papagayos, tucanes, palomas y cuadrúpedos como: monos y otros más pequeños. A continuación se indican las siguientes lanzas con sus componentes:

---

<sup>22</sup> FUENTE: MÁRQUEZ, N., & ORBE, N. (2003). Catálogo Museo Amazónico.

- a) **Nanki**<sup>23</sup>: Lanza que sirve para matar hombres y animales, esta hecha de chonta, mide 2 metros de largo y 1.50 cm de diámetro.
- b) **Unm**: Cerbatana o bodoquera, se obtiene de dos tiras duras de madera o de palmera que se labran separadamente y luego se unen por medio de la fibra de corteza y se cubre con una capa de cera negra. Su proceso de elaboración es todo un arte; requiere de dos meses de un trabajo continuo y gradual, además de mucha precisión y conocimiento. Tiene aproximadamente de 2 a 3 metros de largo y dispara a 30 ó 40 metros de distancia. La bodoquera se utiliza para cazar animales comestibles.
- c) **Tsentsak**.- Dardo de cerbatana, que se obtiene labrando madera de palma inayu, caracterizada por su dureza y propiedades venenosas.
- d) **Hojas de tintiuk kumpa**.- Son parte de la cerbatana. Para su fabricación se utilizan las hojas más tiernas; una vez secas se amarran una por una con un bejuco en la mitad, hasta formar una especie de esterilla o almohadilla, que se coloca en el interior de la aljaba.
- e) **Tunta**.- Es una aljaba<sup>24</sup> en la que se llevan las flechas de cerbatana.
- f) **Flechas**.- Se elabora con distintos materiales; tienen de 20 a 30 cm de largo y de 2 a 3 mm de diámetro. Para la caza se envenenan con anticipación las puntas de las flechas y se las deja secar cerca del fuego y luego se practica una ranura, girando la flecha entre los dientes de una mandíbula de piraña, con el fin de que, si el animal quiere quitársela, se rompa y quede en su cuerpo.

---

<sup>23</sup> FUENTE: MÁRQUEZ, N., & ORBE, N. (2003). Catálogo Museo Amazónico.

<sup>24</sup>Aljaba: bolsa o frasco en forma de tubo, que sirve para guardar flechas.

- g) Curare.-** el curare o veneno utilizado para cazar con bodoquera, es preparado a base de varias plantas y raíces, por el pueblo achuar y canelo.

### **Trampas<sup>25</sup>**

Los Shuar poseen el conocimiento perfecto del medio ambiente, y de los animales que pueblan la selva. De ahí que su capacidad de imitar voces de muchos animales, descubrir su presencia por el olor o por huellas, constituyen medios eficaces para su captura. Entre estas están:

- a) Piat.-** Silbato para engañar a la guatusa. Esta técnica atrae a la guatusa hasta 5 a 10 metros del cazador.
- b) Ashmamu.-** Es una trampa con puntas de chonta.
- c) Chinia.-** Es una trampa utilizada para cazar animales que suelen recorrer un mismo camino, como el armadillo, la guanta o guatusa.
- d) Washim.-** Es una trampa para cazar armadillos. Se constituye en la entrada del hueco donde vive el armadillo, con tiras delgadas de hojas amarradas en un extremo, a manera de cono. Cuando el armadillo sale las encuentra y las arroja al interior de la cueva, cuya entrada queda cubierta.
- e) Tashitash.-** Es una trampa para animales pequeños. Se construye a lo largo de los caminos que estos suelen recorrer.
- f) Timpiak.-** Es una trampa para pájaros.
- g) Tukcha.-** Es una trampa para conejos.

---

<sup>25</sup> FUENTE: MÁRQUEZ, N., & ORBE, N. (2003). Catálogo Museo Amazónico.



## Tejidos

Los tejidos son elaborados por los hombres Shuar.

- a) **Itip.-** Falda corta de algodón, tejida en un telar. Es usada por los hombres. Si se cosen juntos dos itip, se obtiene un vestido de mujer, tarach.

## Canastos<sup>26</sup>

Los canastos son elaborados por los hombres Shuar. A continuación se señalan los siguientes:

- a) **Chankin.-** Canasto elaborado con una variedad de bejuco káap, el cual debe estar maduro. Para su tejido se utiliza la técnica de enrejado y se lo utiliza para llevar y guardar comida.
- b) **Pitiak.-** Canasto impermeable, a prueba de insectos. Tiene dos paredes entre las cuales se colocan las hojas de plátano y una tapa. Sirve para guardar adornos de plumas y otros artefactos personales.
- c) **Suku.-** Canasto para pescar y llevar el pescado. Tiene un tejido muy apretado y cuadrado.
- d) **Shikiar.-** Bolso de malla. Se elabora con piolas de kumai<sup>27</sup> o de wasake. Para su tejido se utiliza un palito de guadua.
- e) **Uyunt.-** Es una bolsa más pequeña y apretada, que se elabora con piolas de kumai o de wasake.

---

<sup>26</sup> FUENTE: MÁRQUEZ, N., & ORBE, N. (2003). Catálogo Museo Amazónico.

<sup>27</sup> Kumai: fibra obtenida de una especie de palmera para elaborar la vestimenta y otros objetos.

### 1.3.2.3. VESTIMENTA<sup>28</sup>

Los hombres de la etnia Shuar suelen utilizar una falda enjuta elaborada a base de algodón, y teñida con tintes naturales. Por otro lado la mujer Shuar viste con una especie de túnica amarrada al hombro y ceñida a la cintura con un cordón, y también como los kichwas antes de conocer el algodón se las ingeniaron para vestir con prendas que fabricaron a partir de la corteza de los árboles.

En la cultura shuar los adornos y las pinturas corporales tienen mucha importancia. Los adornos son elaborados con plumas, semillas de arboles, huesos, carrizos, caracoles, cabellos humanos, cinta tejida. Tienen un significado simbólico y pueden indicar posiciones sociales o los méritos adquiridos con esfuerzo. Entre los adornos podemos indicar los siguientes:

- a) **Temash.-** Peinilla fabricada con carrizo y amarrada con hilos de colores.
  
- b) **Tayu ukunch.-** Es una pechera que utilizan los hombres. Se la fabrica con piola de kumai, pepa de nupi, cinta, huesos de alas de pájaros, picos de tucán, alas de escarabajo o púas de puerco espín.
  
- c) **Kamush.-** Corteza que se utiliza para confeccionar las faldas del hombre y la mujer. Una vez secada la corteza del árbol, se deja de 5 a 6 días en el agua, después se golpea y se corta de manera rectangular.
  
- d) **Natsum.-** Cintura con cinta tejida, en sus extremidades lleva cinta y cabellos. Se la usa para sostener el itip (vestido de varón).
  
- e) **Collar de caracoles.-** Utilizados exclusivamente por hombres.

---

<sup>28</sup> FUENTE: MÁRQUEZ, N., & ORBE, N. (2003). Catálogo Museo Amazónico.

- f) **Bolsos de armadillo y cuero de mono.-** Utilizados exclusivamente por hombres.
  
- g) **Arte plumario.-** Corona shuar, que llevan los hombres valientes. Para su elaboración se requiere de una docena de tucanes, de los cuales solo se utiliza las plumas de su cola. El tejido de esta corona se lo elabora con algodón. Se divide en dos partes iguales, separadas por un borde de plumas de pájaro o de plumas negras del paujil (mashu).
  
- h) **Tsukanká apujtai.-** Cinta en cuyas extremidades se colocan mechones de plumas de tucán rojas y amarillas y de pelo. Los mechones se unen con cera. Usada por hombres adultos para amarrarse el pelo.
  
- i) **Akiamu.-** Aretes de mujer, elaborados con plumas de tucán, anaranjadas y amarillas.
  
- j) **Akiamu.-** Aretes de hombre, elaborados con plumas de tucán, rojas y amarillas. Son más largos que el de las mujeres.
  
- k) **Collar.-** Elaborado con caracoles, semillas y plumas de tucán.
  
- l) **Tentém.-** Corona con armazón, formado por un arco de bejucos, cubierto con la piel de un animal, sobre el cual se cosen las alas del loro y ampún.

### **Música e instrumentos de percusión<sup>29</sup>**

- a) **Tuntui.-** Es un instrumento de madera de shimiut, que se lo utiliza para enviar señales. Mide entre 1 y 1.50 metros y se lo trabaja cuando la madera está aún fresca. Mientras dura su elaboración el hombre

---

<sup>29</sup> FUENTE: MÁRQUEZ, N., & ORBE, N. (2003). Catálogo Museo Amazónico.

debe tener restricción en las comidas y no debe acercarse a las mujeres.

- b) **Tampur.-** Es un tambor utilizado en los bailes. Se lo fabrica con madera de cedro y con piel de sajino, tigrillo o mono y se lo amarra con hilo de kumai.
- c) **Pinkiui.-** Es una flauta hecha de carrizo o de guadua. Tiene dos orificios, ubicados a una pulgada de cada extremidad.
- d) **Pinkiui punu.-** Es una flauta hecha de carrizo o de guadua. Tiene cuatro orificios que sirven para modular y uno para soplar.
- e) **Peem.-** Es una flauta hecha de carrizo o de guadua, más delgada que el pinkiui. Tiene cinco agujeros en la extremidad superior y uno en la extremidad inferior.
- f) **Yakuch.-** Es una flauta hecha de carrizo o de guadua. Por un lado esta tapada y tiene un orificio para soplar. Por el otro extremo tiene una ranura de 5 cm.
- g) **Tiripish.-** Es un clarinete delgado, con un sonido agudo. Tiene dos agujeros en la mitad que sirven para la modulación, y uno en la extremidad, a través del cual se sopla.
- h) **Wajia.-** Es un clarinete muy pequeño, elaborado con el hueso del fémur de un tigre. Tiene un orificio superior y dos en la mitad.
- i) **Kantash.-** Es un rondador que se compone de cinco carrizos verticales, de distintos tamaños, amarrados entre si.
- j) **Kunku.-** Es un caracol que se utiliza para anunciar visitas.

## Instrumentos de cuerda

- a) **Kitiar.-** es un instrumento parecido al violín. Es hecho de cedro y tienen dos cuerdas, hechas de pelos entrelazados. El arco para tocar es un carrizo templado con tripa de cuy.
  
- b) **Tumank.-** llamado también tsyantur, es un instrumento templado con tripas de cuy. Con los labios se modula el sonido y con los dedos se tocan las cuerdas.
  
- c) **Shakap.-** instrumento musical con el que las mujeres llevan el ritmo en los bailes. Se lo fabrica con pepas agujeradas y vaciadas, trenzadas en grupos con hilo de kumai y unidas a una cinta. Se lo lleva en la cintura.
  
- d) **Makich.-** instrumento musical con el que los hombres llevan el ritmo en los bailes se lo fabrica como el shakap y se amarra en los tobillos.

### 1.3.2.4. COSMOVISIÓN<sup>30</sup>

La mitología shuar está estrechamente vinculada a la naturaleza y a las leyes del Universo, y se manifiesta en una amplia gama de seres superiores relacionados con fenómenos tales como la creación del mundo, la vida, la muerte, y las enfermedades. Los principales son Etsa que personifica el bien en lucha contra el mal Iwia, que siempre están en continua lucha para vencer el uno sobre el otro; Shakaim de la fuerza y habilidad para el trabajo masculino; Tsunki, ser primordial del agua, trae la salud; Nunkui causa la fertilidad de la chacra y de la mujer.

En el cultivo de la huerta, daban el poder del crecimiento de las plantas a Nunkui, quien además se encargaba de enseñar a la mujer shuar a sembrar.

---

<sup>30</sup> FUENTE: MÁRQUEZ, N., & ORBE, N. (2003). Catálogo Museo Amazónico.

Pero se necesita concretar el poder de Nunkui a través de ritos, trayendo al presente las fuerzas creadoras, para que la chacra rinda sus frutos. Creen que la selva está llena de espíritus que habitan en las cascadas o en las orillas de los ríos.

El gran mundo espiritual de los shuar es repetitivo. No creen en que el ser humano tenga un final. Creen que luego de nacer y cumplir su vida, no llegan a un estado permanente con la muerte sino que su espíritu, Arútam, es recibido por otro ser humano que puede ser su hijo o su nieto, quien cumple nuevamente otro ciclo vital, así en forma indefinida.

El Arútam es considerado como un espíritu clave para los varones, porque creen les da más potencia y fuerza. La palmera de chonta, su fruto maduro, representa el mito del Uwi. Éste señala la estación de la abundancia en la selva. En la cosecha de sus frutos se celebran rituales con ruegos a Uwi. Piden que fermente la chicha de chonta, dé fertilidad a los animales, a las plantas y le dé vitalidad al hombre. El chamán, llamado uwishin, es una especie de sacerdote mediador con el mundo sobrenatural y a la vez es un líder político.

#### **1.3.2.5. REDUCCIÓN DE CABEZA<sup>31</sup>**

La práctica de la preparación de cabezas reducidas originalmente tenía un significado religioso, la reducción de la cabeza de un enemigo se creía que servía para aprovechar su espíritu y obligarlo a servir a su poseedor. Se decía que servía para evitar que el alma de su enemigo vengara su muerte. Este místico procedimiento, hacía que el nativo momificase y conservara las cabezas de sus enemigos como talismán y trofeo de guerra.

La reducción de cabezas es una tradición ancestral shuar y tiene gran simbolismo. Cuando se enfrentan dos tribus shuar por territorio o por otros

---

<sup>31</sup> FUENTE: <http://es.wikipedia.org/wiki/Tzantza>.

motivos, el jefe vencedor toma la cabeza del jefe perdedor y procede a la reducción de la cabeza o tzantza del mismo. Los miembros de la tribu vencida pasan a ser parte de la tribu vencedora, sin que haya repudio o discriminación.

Los Shuar primero cortan la cabeza de su adversario, le hacen una incisión vertical encima de la nuca y luego separan el cuero cabelludo del cráneo. El siguiente paso es meter la piel en agua hirviendo a la que le añaden jugo de liana y otras hojas, que evitan que se le caiga el pelo. Mantienen la cabeza sumergida durante media hora.

A continuación dejan que se seque. Una vez seca, raspan la piel por dentro para quitar restos de carne y evitar el mal olor y la putrefacción, y frotan por dentro y por fuera con aceite de carapa, quedando la cabeza como una bolsa, a la que introducen una piedra del tamaño de un puño o el volumen equivalente en arena caliente, también cosen los ojos y la boca. Finalmente, la cuelgan sobre el fuego para disecarla poco a poco con el humo, a la vez que van dando forma al cuero con una piedra caliente. En este proceso la cabeza termina de reducirse. Después, retiran la piedra o la arena y tiñen la piel de negro.

### **1.3.3. ETNIA HUAORANI<sup>32</sup>**

Los waoranis han sido un pueblo de hábiles cazadores y de guerreros, mantienen la costumbre de castigar a un niño cuando no obedece las normas del padre y de la comunidad, los niños pasados de un año de edad son atados a un árbol y son castigados con un bejuco de monte, cuando un joven es sorprendido con su novia el padre de la novia lo obliga a casarse.

---

<sup>32</sup>ETNIA HUAORANI

FUENTE: MÁRQUEZ, N., & ORBE, N. (2003). Catálogo Museo Amazónico. (PágS.45-46). BARRIGA, Franklin. (1992). Las Culturas Indígenas Ecuatorianas.

Su hábitat fue en el interior de la selva, en los espacios inter- fluviales quedando estratégicamente aislados de los otros grupos humanos regionales. Su idioma oficial es el WAO TERERO, su población data de 1.500 a 2.000 personas.

Antiguamente se los llamaba “AUCAS”. En la actualidad la intensa explotación petrolera llevada a cabo en su territorio y la apertura de carreteras, han originado numerosos problemas y cambios substanciales en su forma de vida.

Los huaoranis estructuraron pequeños grupos esparcidos, manteniendo entre ellos vínculos de parentesco. La unidad básica tradicional o grupo doméstico es el “nanicabo”, constituido por familias ampliadas o múltiples compuestas por un número de 6 a 10 familias que habitan bajo un mismo techo o “maloca”. El factor que mueve su economía es la caza y la recolección, las cuales también integran la fuente de abastecimiento alimenticio.

### **(Anexo N°3)**

#### **1.3.3.1. VESTIMENTA**

Los huaoranis se caracterizan por no llevar prendas de vestir, no obstante el hombre lleva alrededor de su cintura un cordón de algodón conocido como KOMÉ, que les sirve para sostener el pene evitando que les cause molestias al momento de caminar.

La mujer y hombre wao se han preocupado mucho por su imagen por lo que se adornan con orejeras de balsa; utilizan plumas multicolores y collares sencillos.



### 1.3.3.2. HERRAMIENTAS<sup>33</sup>

A continuación se va a mencionar las herramientas, vasijas, adornos y tejidos más importantes de la étnia Huaorani, que utilizan para sus actividades cotidianas:

- a) **Lanzas.-** Elaboradas con madera de chonta, sirven para la caza del tigre, del sajino y de la hunagana.
- b) **Bodoquera.-** Instrumento que sirve para la caza. Es más corta que la bodoquera Shuar.
- c) **Oohuetamao.-** Recipiente para contener el curare.
- d) **Ahuencabe.-** Hacha elaborada de piedra y cabo de madera, sirve para cortar o golpear.
- e) **Huamoncare.-** Vasijas de barro.
- f) **Cacapa.-** Madera de achiote, utilizada para prender el fogón.
- g) **Onehue.-** Rama tierna de palma de chambira.
- h) **Eygaeygunta.-** Cesto tejido con fibra de chambira, que sirve para ahumar yuca y carne.
- i) **One.-** Chambira pintada con huepeta (corteza de árbol). Sirve para hacer sogas que se utilizan para tejer o amarrar.
- j) **Digindai.-** Bolso tejido en chambira.

---

<sup>33</sup> FUENTE: MÁRQUEZ, N., & ORBE, N. (2003). Catálogo Museo Amazónico.

- k) **Oome:** Corteza de un bejuco.
- l) **Hueo.-** Cargador de bebé, hecho de la corteza del árbol del mismo nombre.
- m) **Huepeta.-** Corteza interior del árbol del mismo nombre. Sirve para teñir objetos.
- n) **Huaorani Ehme.-** Collar ceremonial, hecho de semillas, fibra de chambira, plumas de paujil, dientes de sajino.
- o) **Corona de plumas.-** Elaborada con plumas blancas y negras.
- p) **Dicago.-** Maderas de balsa, utilizadas para ponerse en las orejas.

#### 1.3.3.3. VIVIENDA

Por lo general la vivienda de los huaoranis es de forma rectangular, cubiertas de techo de palma, muy bajas en su altura, las paredes son de caña y en su interior cuelgan hamacas y algunos frutos maduros.

#### 1.3.3.4. COSMOVISIÓN<sup>34</sup>

Para la cosmovisión huaorani no hay distinción entre lo físico y los mundos espirituales, los espíritus están presentes a través del mundo. Creen que alguna vez el mundo entero era un bosque *ömë*<sup>35</sup>. La selva es la base esencial de su supervivencia física y cultural. Para ellos, el bosque es la casa, mientras que el mundo exterior es inseguro. El vivir en el bosque ofrece la protección contra la brujería y los ataques de la gente vecina.

---

<sup>34</sup> FUENTE: BARRIGA, Franklin. (1992). Las Culturas Indígenas Ecuatorianas.

<sup>35</sup> Ömë: Palabra utilizada para describir que todo el mundo es una foresta.

Es notable su detallado conocimiento de la geografía y la ecología. El huaorani tiene un conocimiento elaborado de la vida de las plantas, de la selva circundante. Una de sus habilidades más elaboradas es la extracción del curare, una neurotoxina potente, para su uso en dardos para cerbatanas en la caza y en la guerra. Frecuentemente cazan monos.

Las plantas, especialmente los árboles, tienen un interés complejo e importante para el Huaorani. Su almacén de conocimientos botánicos es extenso e incluye los venenos, alucinógenos y las medicinas. También relacionan las plantas con sus propias experiencias. La palma del chontaduro (*Bactris gasipaes*) es usada para hacer las lanzas y cerbatanas, además de producir la fruta, y se asocia con los antepasados. La Balsa *Ochroma lagopus* es usada con propósitos ceremoniales.

El huaorani cree que los animales de su bosque tienen espíritu. Esto es la base de una mezcla peculiar de las prácticas que reconocen y respetan a los animales. La caza provee una parte importante de la dieta de Huaorani y es de significación cultural. Para contrapesar la ofensa de la caza, un chamán demuestra respeto a través de la preparación ritual del curare usado en los dardos. La caza con tales dardos no se considera matar, sino recuperación, cosecha de los árboles.

Tradicionalmente, limitaron las especies buscadas a los monos, aves, y pecarís (parecido al jabalí). Nunca cazan venados ni tampoco serpientes, ni el jaguar ni otros depredadores carnívoros como el águila. Se supone que los Huaorani descienden de la unión de un jaguar y una águila y que las serpientes son un presagio muy malo y la matanza de ellas es un tabú de gran alcance. La pesca y el cultivo de la yuca son muy importantes para completar la dieta de los Huaorani.

## **1.4. TURISMO<sup>36</sup>**

La provincia de Orellana es uno de los lugares turísticos más hermosos de la Amazonía, y se buscan nuevas alternativas para atraer el turismo a esta región ya que todavía la demanda de turistas esperada no satisface las expectativas de la población, los habitantes de Orellana, la Cámara de Turismo de la provincia y la participación de los municipios se interesan por impulsar el turismo que en la actualidad es una actividad de gran importancia que genera economía en la región y da una esperanza de superación a los pueblos de la Amazonía.

En la provincia de Orellana no solo existe la explotación petrolera y de la selva tropical, también tiene que ver con atractivos naturales por descubrir, llenos de historia y una mega diversidad tanto en flora como en fauna. Además posee hermosas cascadas, senderos, ríos, lagos, etc.

### **(Anexo N° 4)**

#### **Lugares turísticos más representativos:**

##### **1.4.1. TURISMO COMUNITARIO HUATICOCHA**

Es una comunidad con alrededor de 300 familias ubicado a una hora del puerto Francisco de Orellana. Este pueblo permite a los turistas realizar expediciones, caminatas por la selva y realizar deportes extremos. Las comunas Kichwas brindan a los visitantes hospedaje, alimentación y guías nativos. Partiendo desde Huaticocha, durante un recorrido aproximado de 25 minutos por las montañas se llega a la selva virgen y una hora más de caminata permite llegar a una de las cascadas de la provincia conocida como cascada del Manto de la Dama, desde este punto se puede practicar

---

<sup>36</sup>TURISMO EN ORELLANA

FUENTE: <http://www.orellanaturistica.gov.ec>

<http://www.viajandox.com/sucumbios/reserva-faunistica-cuyabeno.htm>

deportes arriesgados descendiendo la montaña por la cascada o caminar hasta las bajas mágicas aguas del Manto de la Dama.

#### **1.4.2. LAS CAVERNAS DE TUGSHIYACU**

Ubicada en el sector del valle del Tushiyacu en la parroquia de San Vicente de Huaticoha a 1 hora con 30 minutos de caminata podrá disfrutar de este atractivo turístico. En el interior de la caverna se puede apreciar, en sus paredes basálticas restos de conchas petrificadas, a los primeros 20 m de entrada se observa los últimos rayos de luz que traspasan por el techo de la caverna, para luego tomar un corto sendero hasta llegar a la cámara grande en donde nacen vertientes internas de agua pura y cristalina, el piso de la caverna es de arena, a la salida se encuentran rocas gigantes de una dimensión de 6 m ancho por 4 m de alto, el recorrido dentro de la caverna demora 30 min, son 300 m de largo y el sendero interno en la caverna es en forma de U.

#### **1.4.3. PARQUE NACIONAL YASUNI**

Declarado por la UNESCO el 27 de mayo de 1979, Reserva Mundial de Biosfera, es uno de los sitios con mayor diversidad biológica en el mundo. En sus 982.000 hectáreas preserva una extensa zona de bosque tropical con 1.200 plantas con flor, 653 especies de aves, 268 de peces, 173 mamíferos, 111 de anfibios, 107 reptiles. Además aquí se encuentra la reserva étnica huaorani.

En este parque se llevan a cabo varias actividades importantes:

- Ecoturismo
- Conservación de la biodiversidad
- Investigación científica
- Explotación de petróleo

- Desarrollo comunitario indígena.
- Área reguladora del clima regional.
- Región amazónica de alta biodiversidad y endemismo.

#### **1.4.4. PARQUE DE SUMACO**

Localizado entre las provincias de Napo y Orellana. Ocupa 205.249 hectáreas. Fue creado el 2 de Marzo de 1994. Fue declarado por la UNESCO como una de las 380 reservas de biósfera en el mundo, en esta zona el 70% de sus habitantes son Kichwas y el 30% corresponden a mestizos y colonos.

Ocupa las faldas de la elevación Sumaco y el río Suno. La temperatura promedio es de 25°C. La precipitación es de 6000 mm. Su clima varia según la altitud, Zona baja: lluvioso tropical, Zona intermedia: lluvioso templado y Zona alta: lluvioso frío.

#### **1.4.5. CASCADA “LA BELLEZA”**

Ubicada en el Km 54, a 500 m de la vía, Cooperativa unión y progreso, vía los Zorros, se puede llegar mediante Rancheras hasta el Km 54, y caminar 15 minutos hasta la cascada aquí se realizan caminatas, se puede bañar, observación de flora y fauna, se puede visitar todo el año.

#### **1.4.6. CASCADA VELO DE LA DAMA**

Ubicada en la Parroquia Huaticocha a 45 de minutos de caminata podrá disfrutar de este hermoso atractivo turístico. La cascada posee una altura de 65 m, sus aguas caen sobre rocas basálticas de origen volcánico lo cual ocasiona una brisa que se expande alrededor de la cascada. Las aguas que forman la cascada provienen de vertientes que nacen en la llanura.

#### **1.4.7. CASCADA LA PAZ**

Ubicada en la comunidad la Paz desde Loreto a 45 minutos en transporte y diez minutos de caminata está este paradisíaco lugar turístico. Este posee 30 metros de alto, en su caída forma una piscina natural, lugar exclusivo para la observación de loros, esta especie de loro habita en las paredes de la cascada, hábitad estratégico del pichón para defenderse contra sus depredadores. Permite la observación de diversas aves y senderos auto guiados.

#### **1.4.8. BALNEARIO RÍO SAMONA**

Esta ubicado en áreas de colonización, se encuentra rodeado de bosque intervenido, áreas de pastizales al encontrarse junto a la carretera de vía Auca. Cuenta con infraestructura de servicios turísticos, establecida en una de sus márgenes. Las actividades que se realizan en el balneario del río Samona son de recreación y de entretenimiento pasivo y eventualmente deportes. La infraestructura existente junto al río provee de servicios de bar, restaurante, juegos infantiles, cancha de volley y salón de baile.

#### **1.4.9. LAGUNA DE TARACOA**

Ubicada al Km 14 de la vía Auca. En este lugar también se realiza, Paseo en Quilla, se puede bañar, observación de flora y fauna propia de la zona, pesca deportiva. Podemos observar manglares de agua dulce, pirañas, tucanes. En esta laguna fue filmada la película “Cumandá”, dirigida por Cesar Carminiani.

#### **1.4.10. LAGUNA JATUNCOCHA**

Ubicada al este de la parroquia Nuevo Rocafuerte del cantón Aguarico. Es conocida también como laguna grande o laguna de los espejos, por ser una

vasta laguna de forma irregular con lagunas islas salpicadas caprichosamente. Es considerada como la primera laguna - reserva en razón de las grandes capturas que se realizan normalmente en ella. Es también lugar de gran belleza paisajística. Allí viven anacondas y caimanes.

#### **1.4.11. LAGUNA TAMBOCOCHA**

Está ubicada al este de Nuevo Rocafuerte, es una laguna muy cercana a la desembocadura del río Yasuní y desagua en este río por la izquierda. Está formada por la quebrada de Tambo y es bastante extensa, generalmente esta cubierta de hierba.

#### **1.4.12. IGLESIA NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN**

Ubicada en la parte central de la ciudad del Coca. En esta iglesia fueron enterrados los cuerpos de Monseñor Alejandro Labaka, y la Hermana Inés Arango. Los cuales fueron asesinados por el grupo indígena Tagaeri.

#### **1.4.13. MALECÓN DE FRANCISCO DE ORELLANA**

Ubicado al sur de la ciudad a orillas del río Napo, se puede tomar fotos, cuenta con los servicios de restaurantes, bares y discotecas.

#### **1.4.14. ISLA POMPEYA**

Ubicada relativamente cerca de La Joya de los Sachas, está isla ubicada en la ribera del río Napo, es un punto de visita obligatorio por quienes ofrecen recorridos turísticos por la provincia de Orellana. Uno de sus atractivos turísticos, además de su imponente belleza natural es la gran cantidad de especies animales que allí habitan y de una considerable variedad étnica, como los huaoranis, sionas, secoyas, shuar, achuar, kichwas y tagaeris.



#### **1.4.15. MUSEO CICAME**

Se encuentra en la isla de Pompeya a una hora y media del Coca viajando en lancha por las aguas del Napo o a dos horas vía terrestre. Al cruzar la puerta del museo el visitante se adentra en un mundo lleno de signos, referencias y enigmas, urnas funerarias, bandejas y platos de ofrendas profusamente decorados, ajuares funerarios, guerreros y los rostros de luna de los omaguas son parte de este museo en plena selva.

#### **1.4.16. CASCADA REFUGIO DE LAS LORAS**

Se encuentra en el sector de la comunidad de La Paz, parroquia San José de Dahuano del Cantón Loreto. En la pared que forma la cascada, en el lado superior se encuentran orificios que son nidos de loros camuflados por los musgos y líquenes. A los pies de la cascada se encuentra una formación de caverna que forma un corredor de 5 m de largo por 2 m de ancho. La cascada esta rodeada por la presencia de loras y crías de loras. Además se encuentra una diversidad de insectos y mariposas de diferentes colores y tamaños.

#### **1.4.17. PUENTE MONSEÑOR “ALEJANDRO LABAKA”**

Construido sobre el río Napo en 1970, por la compañía Cepe-Texaco, tiene 120 metros de largo y 8 metros de ancho, esta construido sobre soportes de tubería con protección. El puente lleva este nombre en homenaje al primer Obispo del Coca que supo ser en momentos difíciles puente de paz entre los pueblos y culturas de esta región del Oriente Ecuatoriano.

#### **1.4.18. RESERVA FAUNISTICA CUYABENO**

Localizada en las jurisdicciones territoriales de las provincias de Sucumbíos y Orellana, con una superficie de 603.380 hectáreas.

#### **1.4.19. COMUNIDAD HUAORANI ONENO**

Es una comunidad Huaorani conformada por 13 familias y alrededor de 75 personas. Como actividades de subsistencia están la caza, la pesca, la agricultura y la recolección. Entre los animales de caza se encuentran algunas especies de aves (papagayos, tucanes, loros) y mamíferos como el venado, el mono, el sajino o cerdo salvaje y la guanta. Los huertos familiares, por su parte, son muy variados. La yuca y el plátano son dos de sus principales componentes, pero se cultiva también camote, guaba, papaya, piña y maní. Actualmente algunos miembros de la comunidad trabajan también como empleados asalariados para las compañías petroleras de la zona.

Con el pasar del tiempo y el modelo de culturización que los huaoranis están optando ha sido un problema que los guías turísticos reclaman, puesto que los huaoranis están adoptando costumbres de la sociedad moderna y son menos interesantes para el turista, muchos de ellos han dejado atrás la desnudez y otras formas tradicionales.

#### **1.5. ECONOMÍA<sup>37</sup>**

Dentro de las actividades económicas más importantes en la provincia de Orellana están: la agricultura, la ganadería y la extracción del petróleo. Entre sus riquezas se encuentran el petróleo y la madera, además de bellos paisajes, flora y fauna. La producción petrolera es su mayor actividad económica. También existen hoteles, hostales, restaurantes, negocios de todo tipo como: almacenes, supermercados, ferreterías, cabinas telefónicas, internet, discotecas, bares, etc.

---

<sup>37</sup>ECONOMÍA DE LAS CULTURAS INDÍGENAS DE ORELANA  
FUENTE: BARRIGA, Franklin. (1992). Las Culturas Indígenas del Ecuador.  
Moya, Alba. (1997). Atlas Etnográfico del Ecuador. (Págs. 126, 127, 128).

**Artesanías.-** Se pueden encontrar varias artesanías elaboradas por los nativos del sector como: cerbatanas, las cuales se usan para la casería, lanzas y collares a base de semilla.

### **1.5.1. Economía de las familias Kichwa**

La economía de las familias Kichwas es diversa. Existen zonas al interior en las cuales se puede observar un mayor peso de la economía tradicional; en otras zonas, especialmente las de influencia petrolera, existe un alto nivel de articulación al mercado.

Las principales actividades económicas se basan en la agricultura itinerante de roza y quema en las purinas o huertas de la selva; la caza, la pesca, la recolección, y el intercambio de productos y artesanías. Últimamente han incorporado como nuevas actividades la ganadería y el ecoturismo, las mismas que están provocando alteraciones profundas tanto en el ecosistema como en los contenidos de su cultura.

En los huertos de las casas realizan cultivos asociados que contienen una gran diversidad y especies del mismo género y con períodos de descanso; últimamente, las comunidades cercanas a la carretera tienen monocultivos y se ha deforestado el bosque para extracción de madera. Los productos agrícolas más importantes son para el autoconsumo y mercado provincial como el plátano y la yuca; para el autoconsumo y mercado provincial y nacional son el maíz, naranjilla, palmito, algodón, café y el cacao.

Entre los animales que cazan podemos encontrar: monos lanudo, capuchino y araña, guanta, guatusa, capibara, ardilla, oso hormiguero, armadillo, nutria de río, huangana, venado; entre las aves: pájaros, tucanes, guacamayos, codorniz, entre otros. Esta actividad se ha modificado notablemente debido a la influencia externa; así, se va perdiendo el uso de la bodoquera y de

dardos envenenados con curare, los cuales han sido sustituidos por la escopeta y la carabina, introducidas por los colonos.

La recolección es una actividad que complementa los recursos necesarios para la subsistencia; recolectan diversas frutas, tienen preferencia a la llamada chunda que es un fruto muy rico en vitamina A y proteínas, además frutos de la chonta y de otros tipos de palma. Recolectan también huevos de tortuga, de pájaros, varios tipos de insectos y un tipo de hormiga comestible.

El crecimiento en su economía les ha obligado a adoptar la ganadería como nueva fuente de sobrevivencia; lo que ha provocado graves cambios en el ecosistema de la zona y en su cultura. Se dedican a la crianza de ganado vacuno, caballar y en menor escala animales domésticos, como: gallinas, patos y pavos, que están destinados al autoconsumo y también al mercado provincial.

El trabajo cerámico es una de sus actividades artesanales más importantes y la talla de balsa, su producción está destinada al autoconsumo y a los mercados locales e internacionales; dada su calidad tiene demanda en el mercado turístico. Trabajan también en cestería para uso interno.

A partir de la segunda mitad de la década de los 90, el Turismo Comunitario<sup>38</sup> en Ecuador comenzó a configurarse con mayor dinamismo, buena parte de las reservas naturales del país están en manos de las comunidades indígenas, el turismo sostenible a través de esta modalidad se preocupa del mantenimiento de la diversidad étnica, cultural y biológica del país. En la Amazonía existen cerca de 40 proyectos comunitarios dedicados al ecoturismo como estrategia de reproducción económica ya que el actual modelo productivo ganadero, a pesar de que no ha mejorado su situación de sobrevivencia, ha generado impactos muy graves en el ecosistema.

---

<sup>38</sup>FUENTE:<http://www.pastaza.com/turismo-comunitario/>

Entre los Runas Amazónicos, la reciprocidad y la redistribución son las matrices culturales que regulan las relaciones de cooperación y de intercambio de bienes y servicios al interior de las familias y las comunidades. El trabajo comunitario está regido por formas de reciprocidad balanceada; se trabaja mediante el pago simbólico de igual trabajo, "randi randi", que obtienen cuando lo solicitan a un familiar o miembro de la comunidad; pedir la ayuda de otro establece un compromiso que solo puede ser devuelto mediante un trabajo que sea similar y en los momentos en que los otros lo pidan. A nivel comunitario, la minga regula el trabajo colectivo intra e intercomunitario.

Las ocasiones festivas y rituales son las que se aprovechan para la redistribución de bienes, generalmente lo obtenido en la cacería o en el cultivo de la huerta. La fiesta de la Jista es la más importante para la redistribución de recursos materiales y simbólicos entre los Runas y los no Runas, es decir en el espacio intraétnico, pero también interétnico.

Cuentan con recursos naturales como el petróleo, oro, ríos (navegables y no navegables), lagos, cascadas, bosques húmedos, plantas (medicinales, ornamentales), animales silvestres de la zona y con infraestructura como casas comunales, sedes sociales, caminos vecinales, escuelas, centros de salud, canoas, pistas de aterrizaje, avionetas y vehículos.

### **1.5.2. Economía de la etnia Shuar**

Se basa principalmente en la horticultura itinerante de tubérculos, complementada con la caza, pesca y la recolección de frutos e insectos. Utilizan el sistema de cultivo de roza y quema. Cultivan yuca, "papa china", camote, maní, maíz, palma de chonta y plátano. El cuidado de la parcela, la recolección, la preparación de la chicha y la cocina le corresponden a la mujer; la caza y la pesca al hombre.

En la actualidad la mayoría del territorio de caza está siendo sustituido por pastizales para ganadería, lo que ha traído como consecuencia el agotamiento progresivo del suelo y una menor disponibilidad de tierras. Esto ha provocado sedentarismo en la sociedad afectando el factor socioeconómico.

En los últimos años, para los Shuar del Ecuador, la principal amenaza es la expansión de la frontera petrolera y la minería. Estos estarían violando sus derechos ancestrales de uso de sus bosques.

### **1.5.3. Economía de la etnia huaorani**

El medio natural les provee de recursos para la construcción de viviendas, elaboración de artesanías y la alimentación. Como actividades de subsistencia están: la caza, la pesca, la agricultura y la recolección. Entre los animales de caza se encuentran algunas especies de aves (papagayos, tucanes, loros) y mamíferos como el venado, el mono, el sajino o cerdo salvaje y la guanta. Los huertos familiares, por su parte, son muy variados, la yuca y el plátano son dos de sus principales componentes, pero se cultiva también camote, guaba, papaya, piña y maní. Actualmente, algunos miembros de la comunidad trabajan también como empleados asalariados para las compañías petroleras de la zona.

Tradicionalmente la nacionalidad Huaorani era nómada; en la actualidad aún persisten las migraciones poblacionales temporales y otras comunidades están sedentarizadas. Algunos tienen contacto directo con el mercado, ya sea a través de la venta de fuerza de trabajo a las compañías petroleras como para la venta de sus artesanías. En actividades de interés comunal practican las mingas.

El turismo para la etnia Huaorani ha jugado un papel muy importante; no obstante han sido mal remunerados y han sido explotados. Sin embargo el

dinero que los turistas dejan a los huaorani ha sido utilizado con el fin de visitar los diferentes centros y pueblos aledaños para comprar ropa y productos básicos. Con el pasar del tiempo y el modelo de culturización que los huaorani están optando, ha sido un problema que los guías turísticos reclaman, puesto que los huaorani están adoptando costumbres de la sociedad moderna y son menos interesantes para el turista.

## 1.6. EDUCACIÓN<sup>39</sup>

Se han ampliado escuelas y colegios por elevar la cultura. Autoridades educativas y maestros concuerdan en la necesidad de educar al pueblo, a las masas indígenas que se interesan por cultivarse de acuerdo con sus intereses y antiguas culturas, a las investigaciones científicas y al espíritu de renovación y defensa del medio ambiente.

La provincia cuenta con 22 planteles preprimarios, 43 profesores y 584 alumnos.

**Primaria:** 360 planteles, 682 profesores y 19.364 alumnos.

**Media:** 30 planteles, 395 profesores y 2.793 alumnos.

Una de las principales fortalezas en la provincia de Orellana, es la etnia Kichwa de la Amazonía y su talento humano. Tienen maestros en educación, ecólogos, técnicos en conocimientos ancestrales y profesionales académicos en diferentes áreas como: médicos, arquitectos, abogados, enfermeras, ingenieros, veterinarios, tecnólogos en saneamiento ambiental, en sistemas, tecnólogos en turismo, electricistas, mecánicos, laboratoristas, radiólogos, agrícolas, pecuarios y chamanes (curanderos de medicina

---

<sup>39</sup> EDUCACIÓN EN ORELLANA

FUENTE: RIVERA, Oswaldo. (2004). Ecuador: Provincias y Capitales (Pág. 213).  
[http://www.orellana.gov.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=52%3Aeducacion&catid=36%3Aprogramas-y-proyectos&Itemid=1](http://www.orellana.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=52%3Aeducacion&catid=36%3Aprogramas-y-proyectos&Itemid=1).

tradicional). La inversión municipal en educación fue cercana al millón de dólares anuales durante 2006 y 2007, y para 2008 se estimó un gasto de alrededor de 2 millones de dólares en educación, lo que supone el 15% de los gastos de inversión del cabildo dedicados a la educación.

### **1.6.1. Infraestructura educativa**

El rubro más importante es la construcción de infraestructura educativa. Aulas, comedores escolares, cerramientos, canchas, baterías sanitarias, casas de profesores. Van a ser construidas 60 aulas en el cantón, 40 en el marco del Programa de canje de deuda Ecuador - España y otras 20 con fondos municipales. Son numerosos los centros escolares que cuentan con comedores construidos por la municipalidad, que también ha instalado baterías sanitarias, cerramientos y casas de profesores.

### **1.6.2. Bonificación de profesorado**

120 profesores son bonificados por el Gobierno Municipal que ha hecho un esfuerzo extraordinario por aumentar anualmente el número, a la espera de que el Gobierno asuma su obligación de pagar sueldos justos a todos los docentes.

### **1.6.3. Capacitación docente**

Una de las principales propuestas del Gobierno Municipal de Orellana fue la capacitación docente. Además de apoyar financiando diversos cursos cada año a través de la mesa de Educación y de las Direcciones provinciales, la carrera de Ciencias de la Educación en la sede de la ESPOCH en Orellana ya será una realidad.



#### **1.6.4. Extensión Norteamazónica de la ESPOCH en Orellana**

La ESPOCH nació con el respaldo decidido del municipio en instalaciones cedidas y equipadas. Es la propuesta más sólida en educación superior en el nororiente, con 2 carreras presenciales y 3 semipresenciales.

#### **1.6.5. Alfabetización**

Desde 2006 el municipio respalda, con apoyo de la República de Cuba, el programa de alfabetización de adultos "Yo si Puedo". Ya han sido alfabetizados más de 400 adultos. Hasta mediados de 2008 se esperaba reducir la tasa de 7,3% hasta un 4%.

#### **1.6.6. Bachillerato virtual**

Con la fundación Uvia, con personal municipal, funciona en la Biblioteca por segundo año este centro de educación a distancia a través de Internet, para jóvenes y adultos que no se pueden adaptar a otras modalidades por limitaciones de horarios.

### **1.7. ACCESIBILIDAD<sup>40</sup>**

La provincia de Orellana cuenta con dos vías de acceso terrestre que son: la vía Hollín - Loreto - Coca y la vía Lago Agrio-Coca en aproximadamente 8 horas de viaje. Otra opción para visitar Orellana es por vía aérea a solo 30 minutos de vuelo desde la ciudad de Quito, cuenta con las siguientes aerolíneas que tienen rutas permanentes: TAME, ICARO, VIP, Saereo.

---

<sup>40</sup> ACCESIBILIDAD EN ORELLANA

FUENTE: AME (Asociación de Municipalidades del Ecuador).

[http://www.orellanaturistica.gob.ec/index.php?option=com\\_content&task=view&id=19](http://www.orellanaturistica.gob.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=19)

### **1.7.1. Accesibilidad Loreto**

Vía Terrestre, desde la ciudad de Quito – Baeza, Hollín-Loreto, existe servicio de transporte interprovincial; Aéreo – Servicio de las compañías de TAME, ICARO Y VIP, desde Quito a Coca en 30 minutos, y luego vía terrestre Coca- Loreto en 1 hora.

### **1.7.2. MEDIOS DE TRANSPORTE Y TERMINAL TERRESTRE**

En los cantones de: Francisco de Orellana, Loreto, Joya de los Sachas y Aguarico cuentan con un terminal terrestre y líneas de buses. En el cantón Francisco de Orellana existe un aeropuerto con el nombre de la provincia ubicado en el casco del cantón Francisco de Orellana. El aeropuerto está destinado para el transito aéreo nacional y tiene vuelos y rutas diarias de tres aerolíneas como son: Tame, Icaro y V.I.P.

### **1.7.3. SERVICIOS PÚBLICOS**

La provincia de Orellana tiene varios servicios como: centros de educación, en lo que se refiere a la población urbana, tiene: escuelas, colegios y universidades presenciales y a distancia. En lo que se refiere al área rural existen escuelas en cada comunidad que han sido construidas por municipios locales, por el consejo provincial, las cuales están destinadas para la educación primaria.

### **1.7.4. ENERGÍA ELÉCTRICA Y TELEFONÍA**

Los cantones de Francisco de Orellana, Loreto, Joya de los Sachas y Aguarico cuentan con el servicio de energía eléctrica a través de la empresa eléctrica regional Sucumbíos, conectado al Sistema Nacional Interconectado. Con respecto al servicio de telefonía, las ciudades están

servidas a través de la empresa C.N.T. Además, prestan el servicio de telefonía celular las empresas privadas como Alegro, Movistar y Claro.

#### **1.7.5. MEDIOS DE COMUNICACIÓN**

Se encuentra la Empresa Nacional de Correos, la comunicación social se complementa con estaciones de radio locales: Loreto (Radio Sono-oriente), Francisco de Orellana (Cumandá, la Jungla, Alegría Musical, Sucumbios), canales de televisión como: (Gamavisión, Teleamazonas, Ecuavisa y las redes privadas por cable, y la prensa nacional escrita local, provincial y nacional, como: El Universo, El Comercio, El Extra.

#### **1.8. PRODUCCIÓN AGROPECUARIA<sup>41</sup>**

Aproximadamente el 63% de la extensión de la provincia de Orellana ha sido declarada por el Estado como áreas de conservación o protegidas, por su invaluable patrimonio natural, humano y cultural. En esta provincia se encuentran extensiones emblemáticas para la conservación e investigación mundial, como es el Parque Nacional Yasuní; la Zona Intangible para protección y supervivencia de pueblos ancestrales en aislamiento voluntario Tagaeri y Taronenane; el Territorio Indígena Huaorani; parte de la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno y del Parque Nacional Sumaco-Napo-Galeras; entre otros bosques y vegetación protectores de importancia natural y cultural. Reconociendo esta importancia y acogiendo la solicitud del Estado ecuatoriano, la UNESCO calificó y reconoció a gran parte del territorio de Orellana como Reserva de la Biósfera.

---

<sup>41</sup>FUENTE: Gobierno Autónomo Provincial De Orellana.

[http://www.gporellana.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=208:ordenanza-de-declaratoria-como-provincia-forestal&catid=9:ordenanzas&Itemid=72&date=2011-06-01](http://www.gporellana.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=208:ordenanza-de-declaratoria-como-provincia-forestal&catid=9:ordenanzas&Itemid=72&date=2011-06-01).

A pesar de toda esta riqueza y debido a la ejecución inadecuada de la actividad petrolera, la expansión agropecuaria y la explotación maderera, el patrimonio natural, humano y cultural de la provincia está siendo amenazado, exponiéndole en algunos casos, al límite de su extinción.

La pérdida de extensión de bosque en la provincia es importante. De acuerdo a un estudio realizado por Solidaridad Internacional-Proyecto Bosques en el año 2009, sobre la “Realidad Forestal en Orellana”, la provincia ha sido deforestada en aproximadamente 175.728 hectáreas, durante el período 1967 - 2007, lo que representa el 8% de la extensión total de la provincia; en algunas parroquias alcanza el 81% de territorio deforestado (Lago San Pedro).

El bosque ha sido tumbado para promover la actividad agropecuaria (cultivos de café, cacao y pastizales, por lo general de subsistencia) y la industria agrícola (Palma Africana). Sin embargo, la aptitud no agrícola del suelo, no ha permitido que estas actividades sean rentables, ni que el cambio del uso del suelo haya contribuido a mejorar la calidad de vida de la población. A excepción de algunos sectores, la provincia de Orellana está constituida por suelos rojos, propios para la aptitud forestal, por lo que los cultivos desarrollados, en muchos casos, bajo una tala total del bosque nativo, han sido de escasa rentabilidad.

Por otro lado en la provincia se ha venido aprovechando la madera de forma desordenada, no respetando los principios de sustentabilidad y en muchos casos de forma ilegal (principalmente mediante la extracción de manera de las áreas naturales protegidas, como el caso de la caoba, cedro y chuncho del Parque Nacional Yasuní). De acuerdo a un análisis realizado por Solidaridad Internacional-Proyecto Bosques, en los últimos tres años el Ministerio del Ambiente, a través de la Oficina Técnica de Orellana, autorizó el aprovechamiento de aproximadamente 110.000 m<sup>3</sup> de madera por año de diferentes especies, lo que significa un volumen importante de madera. Además de entre un número de 147 especies maderables registradas, sólo 8

son las que concentran más del 80% del aprovechamiento forestal de la provincia. Esto significa que si bien puede existir gran potencial para una gestión forestal sustentable, esta no se ha venido desarrollando de forma adecuada.

**(Anexo N°5)**

## CAPÍTULO II

### 2. COMUNIDADES EXISTENTES EN EL ÁREA DE ESTUDIO

Las comunidades existentes son alrededor de 40, las cuales se encuentran distribuidas en todas las parroquias del cantón Loreto. Algunas de estas comunidades practican turismo comunitario, y es por esto importante el factor de accesibilidad para poder conocer más de cerca a la gente que habita en estas comunidades. A continuación se indicará una lista de las comunidades existentes en el cantón Loreto.

- San José de Payamino
- Ocho de Diciembre
- El Rocio
- San Francisco
- Jumandy
- Campo Alegre
- Unión y Progreso
- La Puyo
- Juan Pío Montufar
- Altamira
- Ávila Viejo
- Calmitoyacu
- El Progreso
- El Huino
- Puerto Murialdo
- 22 de marzo
- Sta. Rosa Suno
- Huiruno

- Huaticocha
- 24 de mayo
- Ally Alpa
- Cepano
- San Bartolo
- Cotona
- Macanacocha
- Puscococha
- Araque
- Tiuyacu
- La Paz
- Carashino
- Sarayacu
- Jorge Grefa
- Santa Rosa de Arapino
- Sumak Kishwa
- Buen Pastor
- Bajo Huino
- Comuna El Inca
- Cotapino
- Nueva Esperanza
- Jandia Yacu

## **2.1. Detalle de las comunidades existentes en el área de estudio.**

Se ha seleccionado de entre las comunidades señaladas anteriormente a dos comunidades, las cuales practican turismo comunitario, estas son: comunidad San Francisco y comunidad "Centro Jumandy". Estas dos comunidades forman parte de la parroquia San José de Payamino.

### **2.1.1. Parroquia San José de Payamino<sup>42</sup>**

Es el hogar de alrededor de 60 familias con un total de 300 personas que viven en la comunidad. Los habitantes del pueblo viven de la agricultura, la caza, la pesca y la recolección de productos forestales. Cada familia tiene una finca en donde crecen los cultivos de subsistencia como la yuca, la piña, la papaya, el banano y el plátano. Más de la mitad de las familias también tienen una casa en el centro de la comunidad, donde también hay una escuela y un centro de salud, las oficinas del Consejo Parroquial y una estación de guardaparques de la Reserva de la Biosfera Sumaco Napo-Galeras.

Hay un generador de gasolina impulsado en la comunidad que produce electricidad. El Servicio de Parques Nacionales Sumaco ha completado recientemente la construcción de una oficina de la estación del Parque en el pueblo y la construcción de la oficina de la Junta Parroquial.

Con el tiempo, el acceso y las comunicaciones han mejorado entre Payamino y el mundo exterior. En 2007, un camino se completó con la comunidad, vinculándola a la carretera Coca - Loreto y en el 2011, la comunidad recibió electricidad de la red e incluso una conexión de teléfono e Internet.

El territorio de la comunidad cuenta con alrededor de 16.000 hectáreas de selva tropical de tierras bajas de las laderas orientales del volcán Sumaco. El territorio se encuentra dentro de la zona de amortiguamiento de la Reserva de Biosfera Sumaco Napo-Galeras.

#### **(Anexo N° 6)**

---

<sup>42</sup>SAN JOSÉ DE PAYAMINO

FUENTE: [http://sanjosedepayamino.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=192:historia-de-san-jose-de-payamino&catid=25:historia&Itemid=91](http://sanjosedepayamino.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=192:historia-de-san-jose-de-payamino&catid=25:historia&Itemid=91)  
<http://www.payaminoproject.org.uk/>



### **2.1.2. Historia**

Las raíces de la comunidad de San José de Payamino inician en la cultura de Quijos, que vivió en las laderas orientales de los Andes en el momento de la invasión española. Alrededor de 500 años atrás, un grupo de antepasados de la comunidad dejó a la comunidad de los Quijos, Sumaco, ubicada a 1.600 msnm, en las orillas del río Suno, hasta llegar al actual territorio Payamino por el siglo XIX. Después de probar su suerte en una serie de lugares, la comunidad finalmente se estableció en su patrón de asentamiento presentes a lo largo de las orillas del río Payamino en 1970. Los primeros cronistas coloniales describen a los residentes anteriores de la zona que vivían en pequeñas unidades familiares nómadas dispersas por la selva. Los artefactos que datan de los habitantes anteriores, incluyendo hachas de piedra y petroglifos, se han encontrado en el territorio.

El contacto con el mundo exterior se mantuvo mediante el comercio de la fruta del árbol de la canela llamado ishpingo. El comercio de este fruto sin duda llegó a las tierras altas de Ecuador a través de Gonzalo Pizarro y Francisco de Orellana en búsqueda de “El País de la Canela”, que conducen al descubrimiento del río Amazonas, y es posible que, como resultado, los habitantes prehispánicos de la cuenca alta del río Payamino tenía algún conocimiento de la lengua quechua, que se había generalizado en los Andes como consecuencia de la expansión del Imperio Inca.

Las relaciones de comercio de los antepasados de la comunidad que hoy en día es San José de Payamino, se mantuvo. Muchos miembros de la comunidad todavía pueden describir el viaje que sus abuelos se hacen a pie a Quito para negociar la fibra de la planta de pita, un pariente de la piña, a cambio de sal, herramientas y otros bienes que no podían conseguir localmente.

### **2.1.3. Economía**

La mayoría de las familias Kichwa todavía viven de la agricultura de subsistencia, la caza, pesca, recolección y venta o el trueque de estos productos. Recientemente, las actividades como la ganadería y el ecoturismo han llegado a desempeñar una parte importante de la vida. La chacra o jardines son la principal fuente de alimento. El kichwa cultiva una gran variedad de especies incluyendo el plátano, yuca, maíz blanco, la calabaza, el maní, la caña de azúcar, café, cacao, plátanos, piñas, cebollas pequeñas, papaya y palma de chonta. Tradicionalmente, los jardines estaban sujetos a muchos rituales inspirados en la cosmología Kichwa que debían ser respetados a fin de asegurar una buena producción.

La caza es otro aspecto importante de la subsistencia. El cazador está sujeto a una serie de restricciones y los rituales para garantizar la eficiencia en la caza. Una gran variedad de animales como el mono araña, lanudo, lapa, picure, el chigüire, la ardilla, osos hormigueros, armadillos, nutrias, jabalíes, venados, lagartijas, tucanes, loros, pavas, pavones y otras aves. La caza solía ser una actividad exclusivamente practicada con la pucuna o bodoquera, con flechas envenenadas con curare, pero ahora la escopeta y el rifle han sido introducidos por la sociedad mestiza. La pesca se realiza principalmente con redes, arpones, trampas, utilizando la venenosa raíz de barbasco y la introducción más reciente de los anzuelos. La dinamita se ha utilizado en los últimos años. Sin embargo, ahora es ilegal.

### **2.1.4. Educación**

Los actuales edificios escolares fueron construidos con materiales donados por el gobierno cerca del año de 1995. La educación en la comunidad se remonta a la llegada de las Josefinas y Doroteas misioneras en la década de 1920, y posiblemente una fecha tan lejana como la presencia de los jesuitas en San José de Payamino, más de un siglo. La escuela se formalizó por primera vez en el antiguo asentamiento de San José, cerca del río de

Dahuano, en la década de 1960 y fue atendida por un misionero llamado Rómulo García, quien también formaba parte de la justicia de la comunidad de la Paz.

En 2010 había 65 estudiantes que asistían a la escuela primaria o secundaria y 26 estudiantes que seguían un curso a distancia en la escuela secundaria los viernes y sábados.

### **2.1.5. Comercio de animales silvestres:**

La expansión de los mercados en el Amazonas, también ha llevado a los cambios sociales en las comunidades indígenas, ya que se han vuelto más dependientes de los bienes de consumo, la educación y los servicios de salud. Hasta ahora, la única manera de obtener estos bienes y para pagar la educación ha sido a través del comercio de carne de animales silvestres, la venta de madera o aceptar las ofertas de las empresas petroleras o mineras.

### **2.1.6. Turismo**

#### ➤ **Circuito de las fincas y el río Payamino**

**Actividades:** Senderismo, viaje por el río (canoa o raft), observación de vida silvestre, visitas culturales, aprender sobre las plantas medicinales.

#### ➤ **Jaguar track**

Jaguar pista en el camino.

#### ➤ **Subiendo la colina Armadillo**

**Actividades:** Senderismo, observación de vida silvestre, observación del paisaje, exploración de bosques primarios y visita cultural.

➤ **Forest view**

Vista del bosque desde lo alto de la colina del Armadillo.

➤ **Cascada de caminata**

**Actividades:** Senderismo, observación de vida silvestre y visita cultural.

## **2.2 Comunidades a ser investigadas**

Para escoger las comunidades a ser investigadas, se ha tomado en cuenta el grado de importancia de estas comunidades, como también, el hecho de que estas comunidades practican turismo comunitario, de manera que pueda existir un acercamiento con la población. También se ha tomado en cuenta otro factor importante como la accesibilidad de manera que esto no sea un obstáculo para la investigación. De acuerdo al análisis hecho anteriormente, se ha procedido a escoger las comunidades de: “Centro Jumandy” y “San Francisco”.

## **2.3 Características socio - económicas.**

### **COMUNIDAD CENTRO JUMANDY<sup>43</sup>**

La población de la comunidad “Centro Jumandy”, se encuentra localizada en el cantón Loreto, en la vía Interoceánica Loreto – Coca Km 28, se puede

---

<sup>43</sup> COMUNIDAD JUMANDY

FUENTE: Relato Sr. Edwin Sikiwa presidente comunidad “Centro Jumandy”.

llegar por vía terrestre a través de la carretera 9 de Octubre, tomando el bus de la cooperativa Jumandy o las rancheras, el tiempo de viaje es de 30 minutos en carro, y 40 minutos en bus. Tiene un camino de ingreso a la comunidad, que ya está asfaltado, el trayecto por este camino se lo puede hacer a pie o en carro, el tiempo máximo de caminata es de 30 a 40 minutos, y en carro 10 minutos dependiendo del clima y la condición del camino. Es el hogar de alrededor 110 familias con un total de 300 personas que viven en la comunidad. Los habitantes del pueblo viven de la agricultura, la caza, la pesca y la recolección de productos forestales. Cada familia tiene una finca en donde crecen los cultivos de subsistencia como la yuca, la piña, la papaya, el plátano, café, cacao y algodón. Más de la mitad de las familias también tienen una casa en el centro de la comunidad, donde también hay una escuela y un centro de salud.

### **(Anexo N° 7)**

#### **COMUNIDAD SAN FRANCISCO<sup>44</sup>**

La población de la comunidad “San Francisco”, se encuentra localizada en el cantón Loreto, en la vía Interoceánica Loreto – Coca Km 35, se puede llegar por vía terrestre a través de la carretera 9 de Octubre, tomando el bus de la cooperativa Jumandy o las rancheras, el tiempo de viaje es de 40 minutos en carro, y 50 minutos en bus. La comunidad se encuentra cerca a la carretera, es el hogar de alrededor de 20 familias con un total de 48 personas que viven en la comunidad. Los habitantes del pueblo viven de la agricultura, la caza, la pesca y la recolección de frutas. Cada familia tiene una finca en donde crecen los cultivos de subsistencia como la yuca, maíz, caco, café, plátano y frutas de la región. Más de la mitad de las familias también tienen una casa en el centro de la comunidad, donde también hay una escuela y un centro de salud.

---

<sup>44</sup>COMUNIDAD SAN FRANCISCO

FUENTE: Relato Sr. Bolívar Yumbo presidente comunidad “San Francisco”

## **(Anexo N° 8)**

### **POBLACIÓN (COMUNIDAD “CENTRO JUMANDY”)<sup>45</sup>**

La población de la comunidad Jumandy esta compuesta por 110 familias, cada una de estas familias tienen de 2 hasta 3 hijos. Esta comunidad esta compuesta por 110 socios, la mayoría de la población proviene de la etnia kichwa, y su idioma natal es el Kichwa, también hablan el español. La población cuenta con un área de 10 hectáreas de terreno. La población de la comunidad “Centro Jumandy” tiene acceso a un centro de salud llamado San Francisco de Asís. Tienen dos escuelas, la una llamada Eloy Sikiwa, y la otra Juan Alvarado. En cuanto a los servicios básicos, la comunidad no tiene acceso al agua potable, se abastecen a través de agua de pozos y el agua del río Carachupa. La electricidad la obtienen a través de un generador de gasolina, no tienen servicio telefónico, ni servicio de internet, no tienen baterías sanitarias, tiene en su lugar pozos sépticos, el sistema de recolección de basura lo hacen dos veces por semana y lo depositan en la carretera principal, en donde lo recoge el carro de recolección de basura, no cuentan con un sistema apropiado de clasificación de desechos.

La economía de esta comunidad esta sostenida principalmente de la agricultura, la ganadería, la cacería, la pesca y la recolección de frutas.

La población económicamente activa va desde los 12 años en adelante, ningún miembro de la población trabaja en otros sectores como petrolero, o industria, algunos de ellos han intentado trabajar en el Municipio de Loreto, pero solamente el presidente de la comunidad Edwin Sikiwa tiene un cargo en el área de turismo en el Municipio de Loreto.

---

<sup>45</sup> FUENTE: Relato Sr. Edwin Sikiwa presidente comunidad “Centro Jumandy”.

En cuanto a las invasiones, se puede decir que en esta comunidad no existen habitantes de otras regiones del país, la comunidad esta conformada por personas autóctonas que se trasladaron desde Loreto y son de la etnia Kichwa.

### **POBLACIÓN (COMUNIDAD SAN FRANCISCO)<sup>46</sup>**

La población de la comunidad “San Francisco” esta compuesta por 20 familias, cada una de estas familias tienen de 2 hasta 3 hijos. Esta comunidad esta compuesta por 20 socios, la mayoría de la población proviene de la etnia kichwa, y su idioma natal es el Kichwa, también hablan español. La comunidad cuenta con un área de 5 hectáreas de terreno. La población de la comunidad tiene acceso a un centro de salud llamado San Francisco de Asís y tienen acceso a la escuela 20 de Marzo. En lo que se refiere a servicios básicos, es la misma situación que se presenta en la comunidad Centro Jumandy. La economía de esta comunidad esta sostenida principalmente de la agricultura, la ganadería, la cacería, la pesca y la recolección de frutas.

La población económicamente activa va desde los 12 años en adelante, 2 miembros de la comunidad trabajan en instituciones, el resto de la población se dedica a la agricultura. La comunidad esta conformada por personas autóctonas que se trasladaron desde Loreto y son de la etnia Kichwa.

#### **2.3.1 Características históricas.**

### **COMUNIDAD “CENTRO JUMANDY”**

Al inicio era un grupo que contaba con 18 socios, que fueron desde Loreto hasta lo que hoy en día es la comunidad “Centro Jumandy”, esto fue en el

---

<sup>46</sup> FUENTE: Relato Sr. Bolívar Yumbo presidente comunidad “San Francisco”

año de 1982, un año mas tarde, el 25 de Agosto de 1983, se conformo este grupo como personería jurídica y se formo la comunidad con tal nombre. La misión de los capuchinos llegó en la década de los años 80, los cuales introdujeron la religión católica y fundaron la FECNIE, que actualmente se llama FICAE. Antiguamente no poseían carreteras, usaban la medicina del monte. En la actualidad esta comunidad cuenta con 110 socios.

### **COMUNIDAD “SAN FRANCISCO”**

Al inicio era un grupo que contaba con 10 socios, que fueron desde Loreto hasta lo que hoy en día es la comunidad “San Francisco”, esto fue el 20 de Marzo de 1988, el 20 de Marzo se celebra su aniversario y en Agosto festejan la fundación de la parroquia. La misión de los capuchinos se presentó de igual manera que en la comunidad Centro Jumandy.

#### **2.3.2 Origen cultural.**

### **COMUNIDAD “CENTRO JUMANDY”<sup>47</sup>**

Los kichwas de la Amazonía no tienen origen inca. La familia etnolingüística kichwa, en su componente oriental es el resultado de una compleja fusión de distintos grupos aborígenes que, en el desarrollo de los siglos se fueron unificando hasta configurar un perfil étnico casi homogéneo; entre estos grupos podemos citar a los Quijos, Sumacos, Sabelas, Yumbos, indios del Napo, Canelos, Lamas, Suchichi, Pandute y Panyaso, a los cuales se les sumo otros grupos provenientes de la sierra. Las raíces de la comunidad “Centro Jumandy”, inicia en la cultura de los Canelos que vivió en las laderas orientales de los Andes en el momento de la invasión española. Alrededor de 500 años atrás, un grupo de antepasados de la comunidad dejó a la comunidad de los Canelos, Sumaco, ubicada a 1.600 msnm, en las orillas

---

<sup>47</sup> FUENTE: Relato Sr. Edwin Sikiwa presidente comunidad “Centro Jumandy”.



del río Suno, hasta llegar al actual territorio Payamino por el siglo 19. Después de probar su suerte en lo que ahora es el cantón Loreto, la comunidad finalmente estableció su asentamiento en las orillas del río Carachupa.

## **COMUNIDAD “SAN FRANCISCO”**

Los pobladores de esta comunidad provienen de los canelos. El 80% de la población es de origen Kichwa, hablan el idioma kichwa y español, la influencia de los españoles y posteriormente de los colonos aportaron con cambios positivos en el aspecto de la agricultura y la elaboración de nuevos instrumentos para la caza y la pesca, y además aprendieron nuevas técnicas de siembra. Por otro lado los cambios negativos que afectaron su cultura ya que sus costumbres y prácticas ancestrales se paralizaron y se volvieron sedentarios.

### **2.3.3 Características demográficas.**

La población de la comunidad “Centro Jumandy” esta conformada por 110 familias con un total de 300 habitantes, mientras que la población de la comunidad “San Francisco” esta conformada por 20 familias con un total de 48 habitantes, se conforma de la siguiente manera:

#### **2.3.3.1 Número de habitantes por género.**

**Tabla 1. (Comunidad “Centro Jumandy”)**

Hombres	Mujeres	Total
160	140	300

**Fuente:** Edwin Sikiwa presidente comunidad “Centro Jumandy”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Tabla 2. (Comunidad “San Francisco”)**

Hombres	Mujeres	Total
20	28	48

Fuente: Bolívar Yumbo presidente comunidad “San Francisco”  
Elaborado por: Christian Pazmiño

### 2.3.3.2 Número de habitantes por rango de edad.

**Tabla 3. (Comunidad “Centro Jumandy”)**

de 1 a 5 años	de 6 a 12 años	de 12 a 18 años	de 19 a 30 años	de 30 a 45 años	de 46 a 65 años	de 66 a 85 años	de 85 en adelante	Total
30	46	20	20	50	90	25	19	300

Fuente: Edwin Sikiwa presidente comunidad “Centro Jumandy”  
Elaborado por: Christian Pazmiño

**Tabla 4. (Comunidad “San Francisco”)**

de 1 a 13 años	de 18 a 60 años	Total
16	32	48

Fuente: Bolívar Yumbo presidente comunidad “San Francisco”  
Elaborado por: Christian Pazmiño

### 2.3.3.3 Número de habitantes por nivel de escolaridad.

**Tabla 5. (Comunidad “Centro Jumandy”)**

Alumnos en la Escuela	Alumnos en el colegio	Total
46	20	66

Fuente: Edwin Sikiwa presidente comunidad “Centro Jumandy”  
Elaborado por: Christian Pazmiño

**Nota:** ninguno de los miembros de la comunidad estudia en la universidad.

**Tabla 6. (Comunidad “San Francisco”)**

Alumnos en la Escuela	Alumnos en el colegio	Total
6	7	13

**Fuente:** Bolívar Yumbo presidente comunidad “San Francisco”  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Nota:** ninguno de los miembros de la comunidad estudia en la universidad.

#### 2.3.3.4 Número de habitantes por nivel socio – económico.

**Tabla 7. (Comunidad “Centro Jumandy”)**

Hombres y Mujeres
204

**Fuente:** Edwin Sikiwa presidente comunidad “Centro Jumandy”  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Tabla 8. (Comunidad “San Francisco”)**

Hombres y Mujeres
43

**Fuente:** Bolívar Yumbo presidente comunidad “San Francisco”  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

#### 2.3.4 Actividades principales que se desarrollan en las comunidades.

##### Comunidad “Centro Jumandy”<sup>48</sup>

Las actividades que se realizan principalmente en la comunidad “Centro Jumandy son: la agricultura, la caza, la recolección de frutos y la ganadería, elaboración de artesanías, también se dedican al turismo comunitario, y practican actividades como: la danza, la demostración de artesanías,

<sup>48</sup> FUENTE: Relato Sr. Edwin Sikiwa presidente comunidad “Centro Jumandy”.

demostración de trampas ancestrales, entre estas: **el wami**, en un riachuelo con hoja de yanira se realiza un cerco, para impedir el paso de los peces, en la mitad de dicho cerco se abre un hueco en donde se introduce el wuami, que es un cono o trompeta tejido con paja toquilla, en donde se depositan los peces, se retira el wuami y los peces se recogen en una shigra<sup>49</sup> para el transporte hacia la vivienda, **la ticta**, que es una trampa que sirve para la caza de animales como: guatusa, guatunsito, perdiz, ratones y culebras; **la Panwa**, hombres y mujeres tejen este tipo de trampas, la madera que es utilizada para el tronco grueso que cae sobre los animales es el pambil o cedro, sirve para atrapar roedores de mediano tamaño; **la tuklia**, las sogas empleadas para la elaboración de esta trampa son de fibra de chambira, esta trampa es utilizada para atrapar pavas, perdices, roedores de mediano y gran tamaño. Otra de las actividades que se realiza en la comunidad es la elaboración de velas, la chapana, que significa caza de animales silvestres.

Realizan también la demostración de la bodoquera, se trata de largos tubos huecos tallados en dos mitades, elaborados con madera de chonta que llegan hasta los 3 metros de largo, con embocadura y que disparan dardos llamados “virotos”, estos dardos suelen llevar un tope de algodón, para cuando al soplar por el hueco de la bodoquera salga disparado hacia la presa, a la punta de este dardo se le pone veneno (curare), que es elaborado a base de bejucos (lianas, sogas de monte), que al fusionarse con otras plantas y el calor, forman una espesa miel que contiene el veneno llamado “curare”. Sirve para cazar animales de mediano y gran tamaño como: monos, sajino (jabalí), guanta, guatusa, armadillo, aves como la perdiz, la pava, etc.

La comunidad hace demostraciones de danza, rituales, chamanismo y se pintan el rostro. En esta comunidad, los turistas pueden practicar deportes extremos como: el rafting, canotaje, boyas en la cascada, además se puede

---

<sup>49</sup>**Shigra.**- bolso elaborado con fibra de chambira o pita (cabuya), que sirve para cargar los alimentos y objetos.

practicar la pesca deportiva en la laguna, caminata por senderos, observación de aves, animales; y también pueden degustar de la gastronomía típica de la comunidad.

### **(Anexo N° 9)**

#### **Comunidad “San Francisco”<sup>50</sup>**

Las actividades que se realizan principalmente en la comunidad “San Francisco” como se mencionó anteriormente son: la agricultura, la caza, la recolección de frutos y la ganadería, crianza de aves y chanchos para el autoconsumo y para la venta. También se dedican al turismo comunitario y las actividades que realizan son: la danza, la demostración de artesanías, demostración de trampas ancestrales. Otra de las actividades que se realiza en la comunidad es la chapana, que significa caza de animales silvestres como: la guanta, la guatusa y roedores de mediano tamaño.

La comunidad hace demostraciones de danza, rituales y se pintan el rostro, los turistas pueden practicar caminata por senderos, observación de la flora y fauna; también pueden degustar de la gastronomía típica de la comunidad.

#### **2.3.4.1 Conocimientos y prácticas ancestrales.**

#### **Comunidad “Centro Jumandy”<sup>51</sup>**

Cada uno de los pueblos amazónicos en Orellana tienen orígenes diversos, lenguas o idiomas distintos y todos conservan orgullosamente sus costumbres y tradiciones por lo que se los distingue claramente por sus vestimentas típicas; la pintura ornamental en el rostro y el cuerpo, utilizando semillas y plantas de la zona; sus danzas, rituales, música e inclusive estilos

---

<sup>50</sup> FUENTE: Relato Bolívar Yumbo presidente comunidad “San Francisco”

<sup>51</sup> FUENTE: Relato Sr. Edwin Sikiwa presidente comunidad “Centro Jumandy”.

de construcción de sus viviendas así como la estructura social y familiar de sus comunidades. Algunos de los elementos más comunes que representan a la mayoría de estos pueblos son ciertas comidas y bebidas tradicionales.

También son características notables de éstos pueblos, sus conocimientos de la medicina natural basada en las plantas, frutos, semillas y algunos animales de la zona. De aquí también provienen las fascinantes prácticas de chamanismo y sus rituales que igual se usan en la intimidad de la vida diaria de las comunidades, como en demostraciones para los visitantes. No se puede dejar de mencionar la habilidad artesanal de los pueblos amazónicos, que, utilizando elementos naturales de la zona, producen hermosas y originales artesanías, listas para ser llevadas por los visitantes como recuerdo de su contacto con los pueblos ancestrales que habitan en la selva tropical ecuatoriana.

En la comunidad Centro Jumandy todavía se elaboran los trajes típicos para la danza y rituales, se elaboran platos típicos como el Maito de pescado y la chicha de yuca, se toca la música autóctona, la danza con tambores y flautas (tambores hechos de cuero de sajino y la madera de cedro), utilizan el achiote y el witu para pintarse la cara, el chamanismo lo practican en la cascada, en el árbol de ceibo para pedir que se les cure de enfermedades, la elaboración y demostración de trampas ancestrales.

### **Comunidad “San Francisco”<sup>52</sup>**

En la comunidad “San Francisco”, se elaboran platos típicos como el Maito de pescado, la chicha de yuca y de chonta, se toca la música autóctona, la danza con tambores y flautas, utilizan el achiote y el huitó<sup>53</sup> para pintarse la cara, el chamanismo lo practican en el árbol de ceibo para pedir que se les

---

<sup>52</sup>FUENTE: Relato Bolívar Yumbo presidente comunidad “San Francisco”

<sup>53</sup>Huito.-El fruto es una baya comestible de cáscara gruesa, al secar el fruto su parte interna se vuelve negra. Se lo utiliza para pintarse la piel y el pelo.

cure de enfermedades, elaboran bodoqueras y trampas ancestrales y hacen la demostración de estas.

### **Algunas tradiciones de la etnia Kichwa recuperadas sobre el nacimiento y primeros años de vida en las comunidades de estudio.**

Cerca del día del parto se avisa a la comadre para que ella prepare un cuarto privado. Allí se cuelga una soga para que se apoye la mujer y pueda pujar para dar a luz. Se preparan medicinas naturales, se puede dar de beber la raspadura de la Puya de Raya<sup>54</sup> para quitar el dolor del parto. Se refriega el vientre con manteca de boa. Un secreto que tienen cuando la mujer no puede pujar es que se toma una pluma de gallina, se hace una cruz en el vientre y luego, se le mete en la boca, para que sople y ayude a pujar. Luego de nacido el niño o niña, la comadre amarra el ombligo con el hilo de una palma o pita. Los pañales y la faja para envolver al bebé se hacen con la cáscara de palo lanchama<sup>55</sup> que se la cocina y machaca. Se envuelve al bebé para que no crezca con defectos físicos. La madre da el seno hasta los tres años y si se embaraza en seguida, sólo hasta el cuarto mes. La madre es muy hábil para cuidar a su hijo. Lo carga a su espalda, le hace dormir en la hamaca. Para evitar las enfermedades no se separa de él. Las enfermedades más frecuentes de los bebés son la diarrea, el mal viento y las fiebres. Para prevenir las enfermedades se prepara medicina natural de la siguiente manera: Se cocina cáscara de guayaba, bejuco de monte, y se da de beber para evitar la diarrea, para vómitos y fiebre se aplica la ropa sudada o del trabajo, con ella se limpia al niño o niña para evitar su enfermedad. Para que se cure bien, se acude donde el chaman o donde una abuela que tenga poder de curar a los niños y a las niñas. No se deben llevar los niños o niñas a los velorios, porque empiezan a llorar por las

---

<sup>54</sup> *Puya raimondii* o puya de raya.- nombre científico de la puya titanca, es una especie endémica de la zona altoandina de Bolivia y Perú a altitudes de 3200 a 4800 msnm. Originalmente se le dio el nombre científico de *Pourretia gigantea*.

<sup>55</sup> Lanchama.- Árbol endémico de la Amazonía.

FUENTE: <http://www.ministeriodecultura.gob.ec/noticias/3346-fiestas-de-la-comunidad-kichwa-autonoma-sardinas.html>.

noches y pueden morir. El padre también se cuida, dentro de los cinco días después del parto no debe realizar trabajos pesados. Igualmente tiene prohibido ir de cacería. Tampoco debe comer carne de monte, como monos y animales fuertes, porque el niño o niña pueden crecer con defectos físicos o psicológicos. La madre tiene que guardar cinco días de dieta, no debe comer yuca, su bebida debe ser colada de plátano verde. Luego del parto la mujer debe ayunar de ciertas carnes y pescados, según prescripción del chaman o de los ancianos de la familia, para proteger al hijo que está amamantando.

Se preparan medicinas naturales, por ejemplo, se cocina la cáscara de pitun cara<sup>56</sup> y se le da de beber. Se envuelve la ceniza en una hoja y se le pone en el vientre a la madre, para que baje toda la sangre y de esta manera pueda volver a dormir con su marido. La madre se alimenta de la caza, la pesca, la chicha y por las madrugadas, se acostumbra a tomar guayusa. De esta manera se conserva la salud.

La mujer Kichwa nunca se cuida para no tener hijos, sino que tiene hasta que "Dios le dé". Prefieren a los hijos varones. A veces, algunas mujeres se preocupan de parir sólo hijos varones y ruegan a la comadrona para que les dé alguna medicina natural. Por ejemplo, se rallan seis pepas de aguacate y, al día siguiente, se le da de tomar en ayunas a la mujer interesada de dos a cuatro veces. Cuando una mujer no quiere tener más niños o niñas, acude a donde el chaman para que le sobe la cintura. Después de esto, él le prepara un vaso de agua de tabaco. Eso se toma en ayunas dos veces y así nunca más pueden tener hijos.

---

<sup>56</sup>Pitun cara.- Pitun es una planta medicinal reconocida por sus múltiples efectos beneficiosos para la salud integral y alimenticia del ser humano y de animales silvestres, es la corteza del bálsamo.

FUENTE:<http://www.ministeriodecultura.gob.ec/noticias/3346-fiestas-de-la-comunidad-kichwa-autonoma-sardinas.html>



Cuando nace un hijo varón, el padre festeja invitando a sus amigos con chicha durante dos días. El padre levanta a su hijo en dirección del sol pidiendo que sea valiente y fuerte en su vida diaria. Esto se realiza en presencia de las abuelas para que ellas sean testigos de este compromiso.

### **a) Educación**

La educación de los niños y niñas Kichwa empieza desde su hogar. Una de las primeras enseñanzas es la de respetar a los mayores. Si no se cumplen los mandatos de los padres, se los castiga con fuate o se les sopla ají en los ojos. Antiguamente se prohibía al niño varón jugar con las niñas. Cuando llegaban visitas, los niños desaparecían de la vista. Tenían que permanecer ocultos hasta que la visita se fuera. A los niños nunca se les hace participar de las fiestas. Sobre todo a las niñas porque si se ve una niña bonita, enseguida se hace el pedido para ser nuera. Antiguamente se tenía miedo de enviar a los hijos varones a la escuela. Se creía que podían llevárselos para la guerra. Por otro lado, no había interés en educar a las mujeres en las escuelas. Bastaba que ellas supieran realizar las labores propias de la cultura.

A partir de los cinco años, el padre enseña a su hijo varón a orientarse en la selva y a hacer tejidos para herramientas de caza. El padre le enseña los tipos de materiales que le pueden servir. También le enseña a cazar y a pescar. Desde esta edad los niños comienzan a acompañar a su padre en jornadas de cacería y pesca. A las niñas, les enseña la madre desde los cuatro años. Se levantan a las tres de la mañana para preparar la guayusa y la chicha para brindarla a los mayores. Luego van a la chacra, antes que salga el sol. Allí se les enseña a sembrar yuca, frutas comestibles, plátano, etc. Los padres enseñan a los hijos a que no se debe mostrar con el dedo al arco iris porque podría podrirse. Enseñan que el sol y la luna son sagrados y que la lluvia fuerte o el trueno son castigos por no obedecer a las personas mayores con más sabiduría.

Antiguamente los abuelos eran los encargados de castigar a los niños. Todos los lunes se reunían los hijos a dormir en la casa del padre para que les ponga ají en el ojo. El abuelo primero les aconsejaba, hacía una lista de las faltas y luego les llevaba a los niños a bañarse y a gritar a las montañas y así bien parados en la correntada, dentro del agua y viendo a la montaña, se gritaba que les diera fuerza y que les haga más fértiles.

Se decía que cuando se ponía ají en el ojo, el tigre no se acercaba sino que huía. Cuando alguien es atacado por el tigre, no debe mostrarle la espalda, sino siempre darle la cara y el tigre al ver el ají en el ojo, no ataca. A las niñas siempre las abuelitas, les ponen ají en los ojos para que sean trabajadoras y cumplidas. Cuando los niños sueñan, les cuentan a sus padres para que los interpreten. Por ejemplo, soñar que le están sacando la dentadura de la mandíbula superior significa que el niño o niña se va a enfermar. Las enfermedades que más padecen los niños y niñas son el mal viento y el mal de ojo. Para curarlos se acude donde los chamanes o donde alguna abuela que tenga conocimiento y poder, para que limpien al niño o niña y tengan de esta manera buena salud. Para la recreación de los niños elaboran trampas, flechas y bodoqueras. Se recolectan hojas de maíz seco y se realiza una especie de pelota para jugar.

Está prohibido que los niños canten, porque se pensaba que los Supay podrían aparecer y llevárselos, solamente los mayores podían cantar. Pero los niños y niñas siempre imitaban el silbido de los pájaros, en ausencia de sus padres. Cuando los niños crecen, a partir de los doce años en adelante no se acostumbra a castigarlos, porque ya ellos conocen sus deberes y obligaciones.

Las muchachas no pueden andar libremente, sobre todo los padres son celosos y las cuidan mucho. Está limitado el roce social de las muchachas con los muchachos. No se deja que vayan solos, si lo hacen se les castiga con fuate.

## **b) Conceptos tradicionales acerca de la vejez y la muerte**

A las personas de edad se les tiene un enorme respeto, pues ellos aconsejan a los jóvenes. Muchas veces los abuelos son los encargados de castigar a los niños y jóvenes, y son los encargados de enseñarles a tener una buena chacra y a realizar los oficios tradicionales.

Antiguamente, cuando una persona se volvía anciana, se la abandonaba, se le dejaba que pasara sola, porque se pensaba que no moría, sino que el espíritu seguía viviendo y no querían que el cuerpo siguiera, entonces se le abandonaba. Cuando un anciano ya no puede caminar se le deja y se le dice que la naturaleza le ayudará, que le dará energía para que siga sobreviviendo y que pasará algún tiempo para que se acabe el cuerpo. Anteriormente cuando moría una persona se le enterraba debajo de la casa. Se creía que el cuerpo debía estar cercano después de la muerte, porque de lo contrario habría un abandono total.

### **2.3.4.2 Manifestación cultural o acontecimiento cultural de ceremonias rituales gastronómicas.<sup>57</sup>**

Dentro de las ceremonias rituales gastronómicas que se conservan hasta la actualidad en la comunidad “Centro Jumandy” y “San Francisco” tenemos las siguientes: matrimonios, bautizos, compadrazgo, mingas y entierros.

#### **a) Matrimonios o boda runa**

Para esta celebración previamente el pretendiente de la novia, debe conocerle a la futura esposa al menos 3 años, ósea debe existir un noviazgo de tres años, en el momento en que el novio quiere casarse, existe un formalismo, que los novios se reúnen con sus padres y comienzan a

---

<sup>57</sup>FUENTE: Relato. Sr. Alex Jipa, Fundación Alejandro Labaka en el Coca – Orellana.

hacerles preguntas como por ejemplo: si el novio va a ser fiel toda la vida, si le quiere realmente, etc. Después le hacen las mismas preguntas a la novia. Después de esta reunión y las preguntas, los padres aceptan la petición del novio y se procede a la celebración.

Esta celebración consiste en que el novio con sus amigos o familiares hombres tienen que ir de caza durante tres días a la montaña y tienen que traer la carne, mientras que las mujeres tienen que quedarse y preparar la chicha de yuca y organizar la celebración. Los padres del novio le llevan la comida, en este caso la carne a la familia de la novia. En el día en que se celebrará la boda, una vez que han llegado los hombres con la comida, esta puede ser carne de cualquier animal que hayan cazado durante estos tres días como: sajino, armadillo, guanta, guatusa, monos, roedores, aves, pescados, etc. Todos estos animales suelen ser típicos para estos rituales, todo depende de la suerte.

#### **b) Micuna Panga (comida en hoja)**

Se procede a formar con hojas de plátano una especie de camino y sobre este camino de hojas van las carnes de los animales de caza. La chicha se servía en pilches o cayenas de barro, esta bebida se la toma en todo momento.

#### **c) Danza**

Se invita a los músicos, ellos utilizan el tambor (caja-picuano) y la flauta (pingullo, pífono), al inicio de la celebración bailan los esposos. Los miembros de la comunidad manifiestan que se ríen cuando los esposos bailan, posteriormente bailan todos los invitados y se van intercambiando las parejas, al mismo tiempo que bailan, ellos les hacen preguntas a los novios. Para finalizar la celebración el presidente del ayllu les pone una corona

hecha de semillas, de granos, tagua y plumas de aves, chocan la mano con el presidente y la ceremonia queda consumada.

#### **d) Vestimenta**

La mujer usa un shaltashpa, un chaleco (maquicotuna), una falda (chaquicotuna) y un collar. El hombre en cambio usa una especie de falda (chamacasa).

#### **e) Bautizo**

Para el bautizo se busca a los padrinos para el recién nacido (guagua – hishpa), en la ceremonia se bañan con el recién nacido en una tina de barro que se llama “tinaja”. La comida es la misma y se presenta de igual manera que en matrimonio, al igual que la bebida que en este caso es la chicha de yuca.

#### **f) Entierro (despedida del alma)**

Después del entierro la familia abandonaba la casa. Salen a otro lugar entre ocho y treinta días como máximo. Después la familia se reúne para hacer la despedida del alma, para enviarla al lugar a donde debe ir y se organiza una fiesta.

Para organizar esta fiesta, se van de cacería y se hace chicha en abundancia, igualmente se consigue suficiente ortiga. Posteriormente todo se llevaba a la casa donde se va a efectuar la fiesta. En todos los lugares por donde pasó el finado se van dejando alimentos como chicha y carne de monte para que se sirva por última vez. De la misma manera se le deja las herramientas que en vida había utilizado. Esta fiesta dura toda la noche y llega hasta la madrugada, todos los asistentes se levantan y se distribuyen por los caminos de llegada a la casa para espantar el alma con gritos y

empellones entre ellos. Simultáneamente y con el propósito de limpiar la casa, se ortiga por todas partes. Todo ello hace que el alma del difunto se vaya de la casa. Posteriormente los familiares comen y toman chicha en la casa, con lo que queda lista para que pueda ser habitada de nuevo. Para enterrar se pone el cadáver en una especie de tabla de chonta o guadua. Se envuelve al cadáver y se le entierra. Las cosas de uso personal del muerto, como ropa, herramientas viejas, etc., se las coloca a su lado. Cuando algún chaman quiere, puede hacer volver esa alma, la cual viene a hacer maldades a sus familiares. Entonces, se debe contratar a otro chaman para que le haga retornar a su lugar.

#### **g) Minga**

La minga es una forma de trabajo conjunto para lograr un objetivo común, se realiza mingas para: construir casas, sembrar maíz, cosechar, preparar terrenos para la siembra, arreglo de caminos. En fin para cualquier trabajo que se necesite de varias personas. Cuando son mingas comunitarias, cada quien contribuye para la comida y la elaboración de la chicha se hace en una casa y se encargan las mujeres. Esta puede durar dependiendo del trabajo de 1, 2 hasta 3 días.

#### **2.3.4.2.1 Festividades ancestrales del área de estudio.**

Las festividades ancestrales en las comunidades de estudio son:

- La boda runa
- El bautizo (guagua- hishpa)
- Entierro
- Minga

Además de estos festejos, en las comunidades se celebran los aniversarios.

**Aniversario de la comunidad.-** el 25 de Agosto de todos los años se celebra el aniversario de la fundación de la comunidad “Centro Jumandy” y el 20 de Marzo el aniversario de la comunidad “San Francisco”. En esta celebración se reúnen todos los miembros y organizan programas deportivos, culturales, la danza, elaboran los platos típicos como son: el maito de pescado, maito de mayones, la chicha de yuca, etc. Esto también lo celebran de igual manera en el aniversario de la escuela, en el mes de Octubre.

#### **2.3.4.2.2 Utensilios específicos para bebidas ceremoniales<sup>58</sup>**

La mitología es un aspecto importante de la cultura canelo y tiene su expresión en la cerámica. Hacer cerámica es una tradición practicada por las mujeres, en donde el conocimiento y la visión se integran. El conocimiento es transmitido de madres a hijas y la visión es un proceso individual de cada alfarera quien debe entrar en un mundo de los espíritus a través de la ingestión de bebidas alucinógenas como la ayahuasca.

Primero se hablará sobre el proceso de fabricación de las vasijas de barro, es complicado y varía según el tipo de vasija. Para tejer la cerámica, en primer lugar hay que encontrar el barro. Hay tres tipos de barro: para las mukawas y cayenas, es de color plomo y sin arena; el barro para las tinajas, es de color azul, con piedritas y arena; y el barro para las mankas, es de color negro y a veces con piedritas. Hay depósitos de cada tipo de barro, se encuentran en las quebradas de ríos, en las pampas y en los esteros. Si el barro parece adecuado, se saca un poco y se lleva a la casa. Con este barro se hace una pieza como experimento, si resulta bien, se regresa al lugar para coger más barro. Luego, se guarda la masa de barro en un lugar húmedo. Por ejemplo, se pone debajo de un árbol o dentro de una tinaja vieja, tapada en la sombra. La segunda etapa es la elaboración de las

---

<sup>58</sup>UTENSILIOS DE BARRO KICHWA  
FUENTE: MÁRQUEZ, M., & ORBE, N. 2003. Catálogo Museo Amazónico. (Págs. 40,41).

piezas. Se utiliza la técnica del acordelado, dividiendo la arcilla en pequeños montones y amasándola en cordeles de 20 a 30 cm.

**Pasos:**

- 1) Hay que hacer cordeles de barro sobre una tabla de madera. Los cordeles deben ser más gruesos para las tinajas que para las mukawas.
- 2) Segundo hay que colocar los cordeles uno sobre otro, siempre esperando que cada uno se ponga suficientemente duro. Para las tinajas, este proceso puede durar varios días. Cuando se llega al tamaño deseado, se comienza a alisar la pieza por dentro y por fuera con un achuela pequeña (hecha con un pedazo de calabaza) llamado wiwishku. El borde se alisa con los dedos y después con una hoja de maíz.
- 3) La tercera etapa consiste en poner la pintura de base sobre las piezas de cerámica. Puede comenzar cuando la pieza está seca y dura. Por lo general, se pinta las tinajas, mukawas y purus. Las kayenas y las mankas no se pintan. Para la pintura, se usa el polvo de piedras de colores: blanco, negro y rojo. En Sarayaku hay minas de la piedra roja y piedra blanca de una calidad no muy buena. Por lo tanto, la piedra negra y blanca se compra o se intercambia con otros pueblos. Para obtener pintura roja, se tiene que poner la piedra en agua y frotarla hasta que salga el color de la piedra. Para obtener el color blanco, se tiene que rayar la piedra y mesclar con agua. Para el color negro hay que frotar la piedra contra otra piedra y mesclar el polvo con agua. Una vez listos los colores, se pone la pintura de base con algodón. La pieza pintada tiene que secarse durante algunos días. Los canelos sabían utilizar para la cerámica colores rojos y negros a base de pinturas vegetales. Para los canelos los colores utilizados en la



cerámica tenían un simbolismo, pues se cree, que el rojo representa el reino de Sungui, espíritu y señor del reino acuático. El rojo y el negro juntos son manifestaciones de Nungui espíritu y señor de la chacra y de la arcilla.

- 4) La cuarta etapa es la cocción, las mukawas y tinajas se secan al sol, después se cocinan en el fuego. La técnica es un poco diferente en el caso de las kayenas. Antes de cocinar, hay que frotar por dentro de la pieza con hojas de linchi u otros árboles. Luego se asa bien, se utiliza la leña capirona, poniendo unos pedazos de paja húmeda para hacer humo. Con ese humo, la parte interior de la kayena se vuelve negra. Una vez apagado el fuego, se saca la kayena brillante por fuera y negra por dentro. La manka se asa de igual manera. Las alfareras de la Cultura Canelo prenden fuego con tres troncos y empiezan la quema de la pieza durante 35 minutos.
  
- 5) La quinta parte consiste en alisar (con piedra lisa del río) y diseñar la pieza. En la superficie lisa de la pieza se pintan varios diseños: boa, tortuga, alacrán y tigre. También se pintan líneas finas y gruesas. Todos los diseños tienen significado en relación con la naturaleza y la vida. Las alfareras de la Cultura Canelo para pintar las líneas, utilizan pinceles hecho con pequeños pedazos de palma y una mecha de pelo. Durante el proceso de fabricación de la cerámica la mujer comunica tres almas a cada pieza de cerámica. La primera, Nungui, es el espíritu de la chacra y del barro; la segunda es de la mujer misma que representa la integración del conocimiento y la visión; la tercera viene del hogar de la mujer. La cerámica Canelo es finamente decorada. Para este fin utilizan pinceles fabricados con mechones de pelo, atados a palitos. Los colores utilizados son tradicionales, pero los motivos elegidos expresan la integración personal de los conocimientos de la mujer con sus visiones. El principal motivo femenino, es la mama churama, representado por una línea roja

gruesa. El motivo en forma de zig-zag representa el río o una serpiente y las líneas negras (aisama) representan la belleza masculina.

- 6) En la última etapa se pone el barniz sobre las piezas. El barniz es natural, proviene de resinas de árboles llamado shilkillu, lichi wiki y brea de abeja "punkara". Las resinas se aplican cuando las piezas aún están calientes. Con la aplicación del barniz natural, se termina el trabajo que en caso de piezas grandes puede durar hasta dos semanas. Las alfareras de la Cultura Canelo colocan una resina cerosa sobre la cerámica caliente para darle realce a los colores.

Hay cinco tipos principales de vasijas: mukawa, tinaja, kayena, purus y manka. Los utensilios para bebidas ceremoniales son los siguientes:

- a) **La tinaja.-** Se usa para almacenar la chicha.
- b) **La mukawa o cayena.-** La mukawa sirve para las sopas y para servir la chicha. Se utiliza en fiestas ceremoniales como la boda runa, el bautizo, funerales, fiestas de aniversarios, compadrazgos y mingas.
- c) **El pilche.-** Recipiente redondo, que proviene del fruto del árbol de tapara o totumo. Para su utilización, los pobladores de la comunidad "Centro Jumandy" lo recogen de los árboles, les cortan en la mitad, les vacían todo el alimento que contienen adentro y los dejan secar hasta que tenga una coloración marrón. Se utiliza para el uso diario, para servir la chicha de yuca y la guayusa, que es tomada todos los días a las tres de la mañana antes de comenzar las labores cotidianas.

## UTENSILIOS DE ARCILLA SHUAR<sup>59</sup>

La alfarería de los Shuar no es resistente ni delicada, pero tiene bastantes recipientes funcionales y estéticos. La arcilla acida (nuwe) es la materia prima para la fabricación de recipientes. Este tipo de arcilla es difícil conseguirla, una vez encontrada, se la debe mantener entre la hierba, para que no se seque. Luego se la amasa, quitando las piedras, se la mezcla con la corteza del árbol apácharam en pedacitos, se la extiende y se la deja reposar toda la noche. Al día siguiente se fabrica el fondo del recipiente y se empieza con el proceso de acordelado, se la moldea y se la raspa. Se pasa una hoja de maíz por los bordes superiores de las ollas y se termina frotándolos con una pepa de kumiank. Se deja secar un par de días, se los raspa con una hoja de yuca o de maíz y se los ubica sobre el fogón para que se humeen durante dos o tres días. La pintura y decoración de las vasijas es muy sencilla. Se utilizan colorantes vegetales como el achitoe. El yukaip (yema pegajosa de un árbol), se los barniza con sekát (cera del monte). Luego se dibuja su interior y exterior con una chipia (piedrita de río) que puede ser plomo, blanco, crema o con la leche de un árbol y con color tomate claro. Entre los utensilios para las bebidas están:

- a) **Amamuk.**- Recipiente para tomar chicha.
- b) **Yukunt.**- Taza muy pequeña para fusiones.

### 2.3.4.2.3 Utensilios específicos para alimentos ceremoniales<sup>60</sup>

#### KICHWAS

- a) **La kallana.**- es un plato hondo para servir comida, ejemplo: caldo de carachama, caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla. Se lo utiliza

---

<sup>59</sup>UTENSILIOS DE BARRO SHUAR

FUENTE: MÁRQUEZ, M., & ORBE, N. 2003. Catálogo Museo Amazónico. (Págs. 18,19).

<sup>60</sup>UTENSILIOS CEREMONIALES KICHWA

FUENTE: MÁRQUEZ, M., & ORBE, N. 2003. Catálogo Museo Amazónico. (Pág. 45, 48,49).

en fiestas ceremoniales como la boda runa, el bautizo, funerales, fiestas de aniversarios, compadrazgos y mingas.

- b) **La manka.**- Se usa como olla para cocinar yuca, caldo y huchumaga (caldo de aji).

## SHUAR

- a) **Ichinkian.**- Olla grande para cocinar. Es el recipiente más grande, tiene una capacidad de 38-45 litros.
- b) **Pinink.**- Plato de arcilla.

## UTENSILIOS VEGETALES SHUAR<sup>61</sup>

Los recipientes vegetales se los fabrican con calabazas, las cuales han sido sometidas a un tratamiento sencillo de deshidratación. Una vez cosechadas las calabazas se las agujerea y se las entierra a 50 cm de profundidad durante tres semanas; finalmente, se sacan sus semillas y están listas para ser utilizadas.

- a) **Punu.**- Recipiente vegetal para la chicha obtenido de una calabaza grande.
- b) **Yumi.**- Recipiente vegetal de calabaza de mango largo, para el agua, obtenido de una calabaza grande.
- c) **Usumtai.**- Sirve para contener el achiote de las pinturas faciales, obtenido de una calabaza pequeña.

---

<sup>61</sup>UTENSILIOS CEREMONIALES SHUAR  
FUENTE: MÁRQUEZ, M., & ORBE, N. 2003. Catálogo Museo Amazónico. (Págs. 18, 19, 20,21).

- d) **Tsapa.-** Recipiente pequeño obtenido del árbol de tsapa, se lo utiliza para tomar la chicha.
- e) **Tsatsa.-** Recipiente obtenido del árbol tsatsa, la calabaza, se la parte por la mitad, se le hace un hueco, y se la utiliza para cernir la chicha.
- f) **Wempenk.-** Recipiente de forma alargada. Se utiliza para transportar líquidos.
- g) **Unkuship.-** Cucharón vegetal. Se utiliza para tomar guayusa y líquidos.
- h) **Paink.-** Especie de remo para aplastar la yuca, con la que se hace la chicha.
- i) **Pumput.-** Recipiente cuadrado o redondo de madera, en el que se pica la yuca.
- j) **Wai (pinchu).-** Palo de chonta con la punta ancha para la labranza.

#### **UTENSILIOS HUAORANI <sup>62</sup>**

- a) **Huamoncare.-** Vasijas de barro.

#### **2.3.4.3 Modos de comportamiento comunitarios ancestrales.**

Se mantiene la ceremonia matrimonial, la pedida de mano, compadrazgos, paktachina<sup>63</sup>, la boda runa y fiestas de la comunidad; los trabajos se realizan con mingas en la familia y labores de la comunidad. Como bebida principal esta la chicha de yuca. La mayoría de abuelos de la comunidad practican

---

<sup>62</sup>UTENSILIOS CEREMONIALES HUAORANI

FUENTE: MÁRQUEZ, M., & ORBE, N. 2003. Catálogo Museo Amazónico. (Pág. 46).

<sup>63</sup> Paktachina: equidad.

actividades culturales como por ejemplo; danzas como: Kasha Ñambi (espina - vida), Suyu Kayana (invitar, llamar - región), Pishku Maskana (busca - pájaro o ave).

Chamanismo con bebidas como el Ayawaska, aventar malos vientos (wayra pichana), curaciones mediante ritos, la aplicación de plantas medicinales en ayunas, transmitiendo herencias ancestrales (paju kuna). Los niños de la comunidad dedican su tiempo libre a recrearse bañándose en la cascada, nadar en los ríos, juegan en la arena. Además arman pequeñas competencias como por ejemplo: pelar pepas de cacao blanco, subirse a los árboles, cortar frutos.

Los adultos en sus tiempos libres realizan visitas a sus familiares en la cual comparten ocurrencias, conversaciones, anécdotas, informaciones, y las actividades realizadas en el día. Es una costumbre que ha venido desde los ancestros de la cultura Kichwa. Brindar la chicha por parte del dueño de casa cuando alguna persona visita y servirle la comida cuando se trata de algún plato típico. Las mujeres también preparan tejidos de shigra, atarraya e implementos para la caza y la pesca, elaboran las velas a base de miel de abeja y elaboran también trampas ancestrales. Tienen la tradición de realizar compadrazgos e invitar a unos acompañantes a preparar una gran cantidad de leña para el compadre. En las tardes se dedican a juegos populares como el: Vóley, fútbol y básquet tanto hombres como mujeres.

Los ancianos en sus tiempos libres se dedican a actividades artesanales como: Tejido de canastas (ashanga), bolsos (shicras), redes para pescar (atarrayas), bateas, abanicos, tambores etc. Se levantan a las tres o a veces a las 5 de la mañana todos los días y preparan agua de guayusa, una bebida energizante, antes de ir al trabajo aconsejan a sus niños mientras que toda la familia se cobijaba junto al fogón y su agradable calor, ocupados en alguna labor como: torcer chambira, hacer ashangas (canastas), tejer

shigras (bolsos), preparar los maitos con el pescado o ahumar la carne de monte.

El jefe de la familia narraba entonces sus recuerdos, que eran los recuerdos de todo el grupo familiar; desde los enfrentamientos tribales, hasta los mitos de la creación. Cuando se aclaraba el día, se distribuían los trabajos entre la familia, como: la caza, la chacra, la pesca, etc.

#### **2.3.4.4 Religión y creencias ancestrales.**

En los tiempos de oscuridad ya existía el Dios Yaya. Dios creador de la tierra creó a la gente, a los Runa. Recogió la tierra, modeló un ser humano de tierra, parado lo hizo y le sopló en la corona, Cuando sopló le dio pensamiento. El humano estaba vivo, caminaba y hablaba.

Había también un supay (demonio). El supay recogió la tierra y dijo: "Yo también voy a hacer mi gente". Pero le salió huangana (puerco salvaje). Muchas veces el supay intentó hacer al Runa, pero no podía. Hacía sachavaca, zaino y toda clase de animales, pero no seres humanos.

Así los supay se convencieron de que no podían y dijeron: "Él hace lo que quiere, nosotros no tenemos ese poder". Y abandonaron el lugar.

En la comunidad "Centro Jumandy", la gente autóctona, en especial los ancianos creen en un Dios creador de la tierra y del ser humano, también adoran a la naturaleza por ejemplo: ir a la cascada para pedir que llueva cuando hay sequía y piden que crezca el río para que haya peces, o adoran al cerro para que mejore los frutos, esto lo hacen con ayuda de plantas como el jengibre, en donde hacen el ritual y se toman la bebida.

Cuando quieren sol, recogen las plantas de dunduma<sup>64</sup>, para incrementar la producción de la chacra, recogen todos los productos y hojas de los árboles les mojan con agua y golpean la chacra pidiendo a Dios para que dé más frutos. Otra creencia y práctica ancestral consistía en sentarse en el árbol de ceibo para pedir que les cure de alguna enfermedad.

### a) PESCA

No hay que votar basura ni jugar con la red o la atarraya. Si un niño o niña juega con la atarraya, al momento de comer pescado se atragantará con las espinas. Los mayores castigan a los niños o niñas cuando tocan la red o la atarraya. Les castigan con ortiga o se les pone ají en el ojo. Las mujeres tampoco deben tocar la red o atarraya.

Cuando están pescando con barbasco, las mujeres que están embarazadas no tienen que acercarse o peor meterse al río, ya que los peces no morirán. Porque la mujer embarazada está con su hijo que respira en el vientre como los peces en el agua, entonces los peces no mueren asfixiados. Las mujeres embarazadas tienen que mantenerse lejos del río. Si se sospecha que una mujer está embarazada, se le hace cargar a ella y a su marido, unas cuatro o cinco piedritas blancas. De esta manera ya pueden entrar al río.

Cuando se pesca con anzuelo hay que ir sin comer porque de lo contrario, se dice, los peces ya están llenos y no muerden los anzuelos. Es bueno ir pelando la yuca, si esta sale blanca es que se va a tener una buena pesca. Si se pesca con atarraya es bueno caminar despacio e ir silenciosos, porque el bocachico<sup>65</sup> escucha. Cuando se temple la red para que se seque, no se bota la basura por encima de la red, porque los peces también saltarán por encima de la red.

---

<sup>64</sup>Dunduma.- especie de planta medicinal de la Amazonía ecuatoriana.

<sup>65</sup>El bocachico (*Prochilodus magdalenae*).- es una especie de peces de la familia *Prochilodontidae*, en el orden de los Characiformes.  
[http://es.wikipedia.org/wiki/Prochilodus\\_magdalenae](http://es.wikipedia.org/wiki/Prochilodus_magdalenae)



## **b) AGRICULTURA**

Al sembrar cualquier producto no se debe comer el gusano de la palma, porque los gusanos no dejarán que se desarrollen los cultivos y se comerán las hojas o el tallo. No se debe comer el mono llamado perico ligero pues las plantas se cuelgan. El día martes era especial en la cultura Kichwa, en este día se hacían distintos trabajos, menos el de la siembra porque las plantas no cargan. Para sembrar la yuca, antiguamente se pintaban las puntas de los canutos de la yuca con achiote, antes de sembrar. Las mujeres también se pintaban la cara con el achiote, haciéndose diferentes figuras en el rostro. En la limpieza de la yuca no se invita a otras personas porque puede ir alguna mujer que esté menstruando y puede afectar los cultivos. Para tener buena producción, los cultivos se deben proteger de ciertos insectos que se pegan sobre todo en las flores, para luego afectar a las hojas.

La limpieza de la yuca se la hace tres veces: cuando está pequeña, a los dos y tres meses. Hay que tener mucho cuidado en la primera limpieza. Ésta la debe hacer la mamá especialmente. No debe llevar niños, porque sólo al tocarlas, se dañan las pequeñas plantas. La segunda se hace cuando está a la altura de un hombre, y la tercera, cuando está en flor. Con esa limpieza queda hasta la cosecha. Cuando se siembra yuca no hay que barrer la casa, porque la yuca se pondrá como la escoba bien delgada. No hay que bañarse con jabón después de sembrar la yuca, porque se hará babosa y dura, y no se cocinará bien.

La yuca se siembra cuando la luna está llena, así la yuca no crece mucho y carga bastante. Si se siembra la yuca cuando la luna está alta, "killa chawpi puncha", la yuca crece muy alta y no carga mucho.

Hay que cuidar la chacra del venado y del conejo porque se comen mucho las hojas. Hay que poner las trampas también para las ratas que se comen las hojas y los tallos. Cuando el cultivo es pequeño se utiliza el sumo del

barbasco: se lo mezcla con agua y luego con una pluma de ave se rocían las plantas.

En la siembra del maíz no se bebe licor porque las hojas se marchitan antes de que lleguen a florecer. Cuando se siembra fríjol, no se debe coger candela porque la planta se hace amarilla, se quema y no carga. Se debe estar lejos de la candela, unos tres días. Debe cocinar una persona distinta a la que ha sembrado.

Desde el momento que se siembra hasta que se forma la semilla, no se debe comer el chonta kuru (gusano de la palma), porque los gusanos terminarán comiéndose el fruto. Cuando la mujer está en período de menstruación, no debe ingresar a la chacra porque los frutos pueden podrirse. No se debe beber licores por cuanto las plantas pueden marchitarse. No se debe deshierbar la chacra durante el florecimiento porque las flores se caerían y no darían frutos.

Soñar viendo trampas o estar enredado en ellas significa que no se debe bajar a la chacra a trabajar. Soñar con culebras significa que alguna persona envidiosa va a aparecer en la casa durante el día. Soñar con barbasco es una señal de alerta para no salir a trabajar, debido a que una culebra puede picar y matar. Puede también significar la llegada de alguna peste. Soñar con loros y anzuelos significa que se debe tener mucho cuidado porque hay peligro y pueden aparecer culebras.

### **c) CACERÍA**

Como preparación para la caza se hace un baño con chiri guayusa, eso atrae a los animales de cacería y los de pesca. Este es un lavado externo. Para que salgan los malos espíritus de la persona; también, se le da de

beber el agua o el zumo de tsikta<sup>66</sup>, con eso se hace vomitar y se puede ir de cacería, este último es un lavado interno.

Para ir de cacería se escoge un día que no llueva. Los abuelos decían que cuando en la noche se ha tenido un buen sueño, se debe ir de cacería. Cuando se sueña que se está cargando un tronco de madera, significa que se vendrá cargando un animal grande. Puede ser una guanta, una huangana o un zajino.

Soñar que se está en una boda con mucha gente invitada, significa que se ha de encontrar una huangana. Soñar que se labra un remo, significa que se va a encontrar zajino en la cacería. Si se come de espaldas, no se debe ir a cazar.

#### **2.3.4.5 Rituales y fiestas populares.**

##### **Rituales:**

###### **a) Chamanismo**

Un buen chaman<sup>67</sup> cura a los enfermos y también puede hacer mal a las personas enemigas. Los chamanes son los tomadores de ayahuasca<sup>68</sup>. Si un chaman se quiere comer a una persona se convierte en tigre. Para tragarse a una persona se convierte en boa.

Los chamanes a veces son buenos y a veces son malos. Si no hay cacería, comienza a tomar ayahuasca para atraer animales cerca de la casa, para que la gente los cace con mayor facilidad. La planta de ayahuasca es

---

<sup>66</sup>Tsikta.- Arbusto, sirve para curar a las personas y animales.

<sup>67</sup> Chaman.- curandero que se supone con poder para entrar en contacto con los espíritus y los dioses, adivinar, y curar enfermos

<sup>68</sup> Ayahuaska.- bebida alucinógena para realizar el chamanismo.

cultivada en la selva en un lugar un tanto cercano a la casa donde vive el chaman. El chaman suele tener algunos hombres experimentados en el oficio de ayudar a preparar la ceremonia. Sus esposas no deben estar ni embarazadas ni menstruando al momento de iniciar la preparación.

El encargado de recoger el bejuco, lo corta en pedazos, lo lava y lo raspa. Esto es para disminuir el amargo de la bebida. Luego haciendo pedazos pequeños los coloca en un mortero y lo machaca con un pilón. Lo pasa por un cedazo y lo vierte en una olla expresamente destinada para ello.

Esta bebida puede tomarse cruda, pero generalmente se la cocina. La cocción dura un día. Durante la tarde, vísperas de la ceremonia, los que van a participar en ella ayunan y toman bebidas vomitivas para purificarse. No pueden participar en la ceremonia los hombres cuyas esposas están embarazadas o menstruando. La ceremonia se realiza en una casa seleccionada y generalmente apartada de la comunidad. En la ceremonia, el chaman canta sobre la olla que contiene la bebida sagrada y agita un ramo de hojas perfumadas encima, para purificarla. Los participantes se acuestan cada uno en una hamaca.

El chaman toma la ayahuasca, luego sopla el incienso para espantar a los malos espíritus, canta y agita las hojas. Luego cada persona participante en la ceremonia se arrodilla ante el chaman y éste le da de beber una pequeña copa de ayahuasca. El chaman canta e imita a la flauta para llamar a los espíritus. Luego sale de la casa.

Después de una hora aproximadamente, vuelve a repetir la toma de ayahuasca hasta que después de unas seis veces o más se quedan todos acostados en las hamacas y sus espíritus comienzan a viajar por la selva y a comunicarse con los animales.

**(Anexo N° 10)**

## **b) Ceremonias de Ayahuasca**

Tiene lugar durante la noche. La gente se sienta en semicírculo a ambos lados del Chamán. Una vez que todos se han acomodado, éste se levanta, y comienza la ceremonia creando un círculo energético con el humo del cigarro de tabaco negro, para proteger el lugar de influencias energéticas negativas.

Una vez hecho esto, el chaman saca el Ayahuasca y utensilios ceremoniales y los coloca en el suelo sobre un tapete que conformará el altar. Enciende de nuevo el tabaco y comienza a cantar un Ícaro. Entonces, toma la botella de Ayahuasca, le abre, toma humo en su boca y acercando la botella a su pecho, introduce repetidamente el humo del tabaco mientras va taponando la botella con la mano para que éste no se escape. Cierra de nuevo la botella y la deja en el suelo.

Ahora toca esperar en penumbra y extremado silencio a que los efectos del Ayahuasca aparezcan. Suelen hacerlo a los 20 minutos en los nativos y sobre los 45 minutos en los visitantes. A estos efectos se les llama mareación de Ayahuasca.

El chaman interviene tímidamente durante los primeros minutos de la marcación, donde las visiones son todavía escasas. Conforme el tiempo transcurre, el chaman, guía la energía de los pacientes mediante el poderoso canto de sus ícaros. El chaman puede hacer subir o bajar la mareación del paciente a su antojo según lo necesite. Para hacerlo dispone de varios elementos: Humo del Tabaco, Ícaros, Agua de guayusa, Limón, Imposición de manos y la surupanga. Antes de finalizar la sesión, el chaman limpiara a cada participante con un ritual específico: soplar el humo del tabaco en manos, tórax, hombros, espalda y cabeza. Durante todo el ritual algunos vomitan, otros necesitan evacuar, y otros necesitan que el chaman les imponga las manos en ciertos lugares donde está la enfermedad. Con

ello sus cuerpos y emociones van sanando. Por último el chaman llamará a los asistentes uno a uno. Se le irán acercando y él realizará la llamada curación. Ésta consiste en limpiar lo que queda de negativo, llenar el cuerpo de energía limpia y sellarla para que esta no se escape. La ceremonia termina cuando todos los asistentes han sido limpiados y curados. Las personas se abstendrán de ingerir alimentos hasta las 12:00 horas del día siguiente donde se cortará el ayuno comiendo un poco de cebolla rallada a la que se le añade sal y limón.

**Mareación:** El ayahuasca produce subidas y bajadas energéticas en forma de olas que llegan y conducen hacia las visiones. Estas oleadas tienen el nombre de mareación.

**Ícaros:** El curandero o sanador suele acompañar sus movimientos energéticos sobre el cuerpo del paciente con unas determinadas canciones llamadas ícaros. Mediante estas canciones, el chamán, dirige y transfiere parte de su energía a las personas. Los ícaros también son utilizados para cargar energéticamente objetos ceremoniales con el fin de dotarlos de cierto poder antes de ser utilizados. El chamán icara siempre la ayahuasca antes de darlo al paciente.

### **c) Ritual de la cascada**

En la comunidad “Centro Jumandy” el chaman bebe la ayahuasca y va a la cascada a pedir que crezca el río y de peces.

### **d) Ritual del cerro**

El chaman va al cerro y pide al cerro que le dé frutos a la comunidad. En este ritual el chaman prepara hojas de jengibre y luego se toma.

### **e) Ritual de curación**

El chaman bebe la ayahuasca y le hace beber al enfermo, le hace sentar en el árbol de ceibo y procede a hacerle la curación, pidiendo a los demonios que se alejen de él, y con las hojas de surupanga<sup>69</sup> procede a sacudir y a expulsarles, dependiendo de la enfermedad se le dará unos días de reposo.

### **Fiestas populares:**

### **COMUNIDAD JUMANDY**

**Aniversario de la comunidad y aniversario de la escuela.-** el 25 de Agosto de todos los años se celebra el aniversario de la fundación de la comunidad "Centro Jumandy". En esta celebración se reúnen todos los miembros y organizan programas deportivos, culturales, la danza, elaboran los platos típicos como son: el maito de pescado, maito de mayones y la chicha de yuca. De igual manera lo celebran en el aniversario de la escuela en el mes de Octubre.

#### **2.3.4.5.1 Alimentos que participan en rituales (plantas, animales, etc).**

Entre las plantas y alimentos que participan en fiestas rituales, podemos mencionar los siguientes:

#### **Chamanismo (Ritual Ayahuasca):**

#### **Plantas:**

##### **a) Ayahuasca**

Junto al Iboga africano es considerada una de las plantas enteogenas más potentes del mundo. En Ecuador se la llama también Natema, se la conoce

---

<sup>69</sup>Surupanga.- hojas de plantas secas de la Amazonia que utiliza el chaman para ahuyentar los espíritus y las malas energías.

con diversos nombres: soga de los muertos, yagé, la purga. La Ayahuasca (Banisteriosis Caapi), es una liana que alcanza sus propiedades al mezclarla con otra planta, la Chacrana (Psychotria Viridis). Existen diferentes tipos de Ayahuasca.

La Ayahuasca es la planta más utilizada por las tribus indígenas amazónicas. Su uso proviene de la antigüedad; los indígenas del río Amazonas la utilizan no solo por sus efectos curativos, sino por diversas razones: descubrir los planes de las tribus enemigas, tomar decisiones importantes, analizar los sueños de su familia, predecir el futuro, por placer, invocar espíritus protectores y como planta afrodisiaca.

Los efectos de la bebida suelen variar según el método de preparación, el contexto en el cual se toma, la cantidad ingerida, el propósito con el cual se utiliza, así como el control ceremonial que ejerce el chamán. Este decide la cantidad a tomar en un ritual. A la media hora de su ingesta, la persona empieza a presentar los efectos de la planta, que se manifiestan con alteraciones de la percepción visual, lagrimeo, hipersensibilidad, cambios en su sensibilidad corporal, somnolencia, visiones. Al ritual se suman los cantos (ikaros), acompañados con las hojas de surupanga que producen un ruido rítmico, y el tabaco. Por lo general se tienen alucinaciones visuales en color.

El efecto alucinatorio puede ser utilizado para diagnosticar enfermedades y aplicar la terapéutica conveniente. El chamán acoge a la persona, da consejos y efectúa su trabajo. Consigue la sanación a través de la ceremonia y el ritual. La Ayahuasca es sobre todo una medicina, la gran medicina de la Amazonia.

Generalmente la ingestión de Ayahuasca produce náuseas y vómitos (interpretados con fines terapéuticos, desde el punto de vista del chamán) y puede llevar tanto a estados eufóricos como agresivos. En las visiones que provoca la Ayahuasca destacan motivos de la selva, especialmente de la



flora y fauna, con presencia de serpientes, jaguares, todo tipo de animales, considerados como el espíritu protector de la Ayahuasca.

#### **b) Surupanga**

Manojo de hojas atadas, que el chaman agita rítmicamente para mover la energía y marcar los ritmos de la ceremonia.

#### **c) Tabaco**

El tabaco es un producto de la agricultura, originario de América y procesado a partir de las hojas de varias plantas del género *Nicotiana tabacum*. Se consume de varias formas, siendo la principal por combustión, produciendo humo. Su particular contenido en nicotina la hace muy adictiva.

#### **d) Lianas de Boa**

Son plantas trepadoras que estrangulan a grandes árboles, matándolos y dejando que se pudran. En el hueco que al final queda en el interior de la liana, dicen los kichwas, viven los espíritus malignos de la selva.

#### **e) Supay Panda u Hoja del Diablo<sup>70</sup>**

Cada vez que alguien se adentra en la selva, estos espíritus le provocan vómitos, diarrea y mareos. Gracias a que el chamán le administra, estos síntomas desaparecen junto con los malos espíritus.

#### **f) Hierba Luisa**

Aparte de tener propiedades medicinales que facilitan la digestión, dicen que se utiliza como un buen y eficaz repelente de mosquitos.

---

<sup>70</sup> FUENTE: <http://www.tahina-can.org/reportajes/sabiduria-chamanica-y-plantas-medicinales-un-regalo-de-la-selva>.

### **g) Surupanga**

Esta planta sirve para realizar las limpieas en rituales chamanicos. El chaman agita estas hojas fuertemente para ahuyentar los espíritus.

### **h) Carachupa**

Esta planta también sirve para los rituales que hace el chaman, en la limpia.

### **i) Achiote**

El achiote, urucú u onoto (*Bixa orellana*) es una especie botánica arborecente de las regiones intertropicales de América, cultivado específicamente en Colombia, México, Ecuador y Andes de Perú, desde la época precolombina. De su fruto se obtiene la especia homónima, habitual en la gastronomía mexicana y ecuatoriana.

El fruto es una cápsula roja, de 2 a 6 cm de largo, con pelos gruesos espinosos, verdosa, oscura a morada (según variedades), que al madurar pasa a pardo rojizo oscuro. La semilla es comprimida, de 5 mm de largo, con tegumento recubierto de una sustancia viscosa rojiza intensa.

Los pueblos originarios de Centro y Sudamérica lo utilizan como pintura corporal y facial para sus rituales religiosos.

### **j) Huito (*WITUK*)**

Genipa americana (huito, jagua) es una especie del género *Genipa*, nativa del norte de Sudamérica (norte del Perú), Caribe, sur de México, que crece en las selvas. El fruto es una baya comestible de cáscara gruesa, de 4-8 cm de largo y 4-6 de ancho, castaña, globosa, escabrosa al tacto, 40-80

semillas. Semillas fibrosas, 8 mm de largo y 9 mm de ancho y 2 mm de grueso, blancas, elipsoides, al secar negras.

El jugo de la fruta inmadura es claro, e induce una reacción química en la piel humana cambiando su color a un azul oscuro, por lo que es usado como pintura corporal.

### **(Anexo Nº 11)**

#### **Bebidas:**

- a) **Agua de guayusa.-** Bebida hecha con hojas de la planta de guayusa para reducir la mareación.
  
- b) **Aguardiente.-** Es una bebida alcohólica proveniente de un fermentado alcohólico, cuyos sabores y aromas son originados por destilación de la materia prima destilada.

#### **Boda runa, bautizo, funerales:**

#### **Plantas:**

- a) **Hoja de plátano.-** Sirve para formar una especie de camino y sobre este camino de hojas van las carnes de los animales que han sido cazados, como: sajino, guanta, guatusa, armadillo, perdiz, roedores, pava, monos, etc.
  
- b) **Hoja de bijao.-** Proviene de la planta Heliconia L., es un género que agrupa más de 100 especies de plantas tropicales, originarias de Suramérica, Centroamérica, las islas del Pacífico e Indonesia. Se les llama platanillo por sus hojas o ave del paraíso y muela de langosta por las coloridas brácteas que envuelven sus flores. La Heliconia bihai

es común de la Selva Amazónica y muy utilizada en la confección de platos regionales, usando la hoja de "Bijao" o Platanillo como envoltorio de los maitos de pescado o de mayones.

- c) Hoja de Guayusa.-** La guayusa, (*Ilex guayusa*) es el nombre de un arbusto aromático y medicinal del mismo género del acebo, nativo de la Amazonia ecuatoriana. Está relacionado, aunque en forma distante, con la yerba mate. Sus hojas tienen la más alta concentración de cafeína de todas las plantas conocidas. Sirve para hacer la bebida ancestral. Este té o agua de guayusa, se lo bebe en un ritual que se realiza todos los días antes de ir al trabajo.
  
- d) Ortiga.-** Ortiga es el nombre común de las plantas del género *Urtica* de la familia de las *Urticaceae*, todas ellas caracterizadas por tener unos pelitos que liberan una sustancia ácida que produce escozor e inflamación en la piel. Es una de las plantas que más aplicaciones medicinales posee. La ortiga fomenta la producción de leche materna. Tiene propiedades antiinflamatoria, astringente, diuréticas y calmantes.

## **ANIMALES:**

### **a) Mayón**

También llamado chontacuro (chonta-kuru). Es uno de los platos más exóticos de la Amazonía del Ecuador. Aunque aún no se tiene un estudio más detallado sobre estos gusanos, se dice que después de comerlos, estos proporcionan mucha energía, tiene proteínas y propiedades curativas para el estómago además para curar la bronquitis.

Lo cierto es que crecen dentro del árbol conocido como morete y que es tarea de los niños kichwas recogerlos, para que seguidamente sus madres

sean quienes los mantengan en agua y un poco de sal para posteriormente llevarlos a la brasa. Se pueden comer fritos, asados o crudos.

### **b) Gallina<sup>71</sup>**

*Gallus gallus domesticus* es una subespecie doméstica de ave del género *Gallus* perteneciente a la familia Phasianidae. Su nombre común es gallo para el macho y gallina para la hembra. Tal vez sea el ave más numerosa del planeta, pues se calcula que supera los 13.000 millones de ejemplares.

Los gallos y gallinas son criados principalmente por su carne y por sus huevos. También se aprovechan sus plumas, y algunas variedades se crían y entrenan para su uso en peleas de gallos.

Es omnívoro e insectívoro. Su esperanza de vida se encuentra entre los 5 y los 10 años, dependiendo de la raza.

### **c) Mono chorongo<sup>72</sup>**

Pertenece a la Clase Mamalia, Orden Carnívoro, Familia Ursidae y Nombre Científico *Lagothrix lagotrichia*

El chorongo es, en tamaño, el segundo mono del nuevo mundo. Su cabeza es redondeada y grande. El cuerpo es pesado y la cola es prensil y desnuda en la parte inferior. Posee un pulgar muy desarrollado, los dedos cortos y gruesos. El pelaje es corto, grueso y lanudo. La coloración de la cabeza es más oscura que la del resto del cuerpo. Son frugívoros, su dieta consiste en frutas, hojas, semillas y algunos insectos, por lo que son un importante agente dispersador de semillas y depredador de insectos. .

---

<sup>71</sup> FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Gallus\\_gallus\\_domesticus](http://es.wikipedia.org/wiki/Gallus_gallus_domesticus).

<sup>72</sup>FUENTE: <http://www.amazoniarescue.org/esp/animals.php>.

Es un primate que prefiere zonas boscosas con abundantes palmas. Viven en grupos de aproximadamente de 6 a 60 individuos, los grupos más numerosos se los encuentra en las zonas donde no existe influencia humana ni la cacería.

En el Ecuador se lo encuentra en los pisos tropicales Oriental y Subtropical Oriental. Es posible encontrarlo en los ríos Napo y Aguarico y es común en la Reserva Faunística Cuyabeno y en el Parque Nacional Yasuní. En forma general, viven en la región amazónica del Brasil y al este de los Andes en Colombia, Venezuela, Ecuador, Perú, y Bolivia.

#### **d) Sajino<sup>73</sup>**

El pecarí de collar, taitetú, coyámel (nahuatlismo de coyámetl), saíno, kítam, cuche de monte, chancho rosillo, chácharo o báquiro (Pecari tajacu) es una especie de mamífero artiodáctilo de la familia Tayassuidae. Se encuentra en sabanas y bosques hasta 2.000 msnm desde el sur de Estados Unidos hasta Argentina.

Presenta una altura de medio metro y una longitud de 70 a 110 cm y cola de 2 a 5 cm. Se caracteriza por un pelaje de cerdas castaño negruzcas y una mancha blanca que recuerda a un collar en la base del cuello. En el lomo tiene una cavidad glandular de 12 a 1 cm de la que secreta un aceite de olor almizclado.

#### **e) Guatusa<sup>74</sup>**

El agutí centroamericano (*Dasyprocta punctata*), también conocido como: Guaqueque alazan (Chiapas, México), cotuza, guatusa, ñeque, guatín, jochi colorado o añuje, es una especie de roedor histricomorfo de la familia Dasyproctidae que se encuentra desde el sur de México y Centroamérica

---

<sup>73</sup> FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Pecari\\_tajacu](http://es.wikipedia.org/wiki/Pecari_tajacu).

<sup>74</sup> FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Dasyprocta\\_punctata](http://es.wikipedia.org/wiki/Dasyprocta_punctata).

hasta el norte de la Argentina, principalmente en los bosques, a menos de 2.000 m.s.n.m. Es diurno, pero adopta comportamiento nocturno si se siente amenazado. Se alimenta principalmente de frutos. Sepulta semillas en su territorio y en épocas de escasez de alimentos dependen de esas semillas sepultadas. Una pareja ocupa un área de 2 a 3 hectáreas que defiende. Utiliza como refugio madrigueras que escarba en la tierra, entre las raíces de los árboles o entre las rocas.

#### **f) Guanta<sup>75</sup>**

Habita en los pisos tropicales y subtropicales de las regiones Litoral y Oriental. Alcanza hasta 80 cm de largo y su peso promedio es de 10 kg. Tiene hábitos nocturnos y nada con facilidad. Durante el día reposa en cuevas y madrigueras cavadas por ellos mismos y en troncos o árboles viejos. Normalmente es solitaria, pero se la puede encontrar también en parejas. Se alimenta de frutos, semillas, insectos y pequeños vertebrados. Pare generalmente una cría dos veces por año. Esta especie puede ser manejada en condiciones semi domésticas debido a que es dócil. Es un animal muy perseguido por el alto valor nutritivo de su carne.

#### **g) Cachama<sup>76</sup>**

Esta especie es nativa de las cuencas de los ríos Orinoco y Amazonas. La cachama presenta grandes ventajas en su cultivo ya que tiene un rápido crecimiento, buena resistencia a enfermedades, es de fácil manejo y no tiene problemas de depredación ya que presenta mimetismo natural. Gracias a la tecnología ahora se tiene asegurada la disponibilidad de alevinos en cualquier época del año. Se reproducen cada año, son de color gris a negro; sus aletas pectorales son pequeñas, y negras como el resto de las aletas.

---

<sup>75</sup> FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Cuniculus\\_paca](http://es.wikipedia.org/wiki/Cuniculus_paca)

<sup>76</sup> FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Colossoma\\_macropomum](http://es.wikipedia.org/wiki/Colossoma_macropomum)

Se alimentan principalmente de microcrustáceos planctónicos, frutos, algas y larvas.

La Cachama es un pez omnívoro y altamente filtrador y su carne ha sido reconocida por su sabor. No presenta reproducción en el estanque ya que su maduración sexual se logra después del tercer año lo que simplifica su manejo y la calidad de los alevinos. Gastronómicamente se las emplea en maitos, fritos o en sudados.

#### **h) Tilapia<sup>77</sup>**

Tilapia es el nombre genérico con el que se denomina a un grupo de peces de origen africano, que consta de varias especies, algunas con interés económico, pertenecientes al género *Oreochromis*. Las especies con interés comercial se cultivan en piscifactorías profesionales en diversas partes del mundo. Habitan mayoritariamente en regiones tropicales, donde se dan las condiciones favorables para su reproducción y crecimiento.

Sus extraordinarias cualidades, como crecimiento acelerado, tolerancia a altas densidades poblacionales, adaptación al cautiverio y a una amplia gama de alimentos, resistencia a enfermedades, carne blanca de calidad y amplia aceptación, han despertado gran interés comercial en la acuicultura mundial. Son peces de aguas cálidas, que viven tanto en agua dulce como salada e incluso pueden acostumbrarse a aguas poco oxigenadas.

Es un género que se encuentra en ríos, lagunas, estuarios. Desde el nivel del mar hasta la montaña. Puede llegar a un peso de tres kilos. Sin embargo, la talla comercial es de 230 gramos. Su carne es blanca y de alta calidad; contiene 172 calorías y 1,29 g de lípidos, el peso de una tilapia viva varía entre los 350 y 500 g. Su empleo en la gastronomía es muy variado.

---

<sup>77</sup> FUENTE: <http://es.wikipedia.org/wiki/Tilapia>.



### **i) El bocachico (*Prochilodus magdalena*)<sup>78</sup>**

Es una especie de peces de la familia Prochilodontidae, en el orden de los Characiformes. Los machos miden al menos 30 cm, pero puede llegar alcanzar los 50 cm de longitud total. La boca es pequeña, carnosa y prominente; provista de una serie de dientes diminutos en los labios; presenta espina predorsal punzante. El cuerpo es de color plateado uniforme; las aletas tienen matices rojos o amarillos; escamas rugosas al tacto. El bocachico tiene una alimentación detritívora (descomposición de la materia orgánica) succionando con su boca el lodo del fondo para aprovechar detritos orgánicos.

### **j) Carachama<sup>79</sup>**

*Pseudorinelepis genibarbis* es una especie de peces de la familia Loricariidae en el orden de los Siluriformes. Es conocido como Carachama por los pobladores de la zona. Los machos pueden llegar alcanzar los 35,6 cm de longitud total. Es un pez de agua dulce y de clima tropical. Se encuentran en Sudamérica, en la cuenca del río Amazonas.

### **k) Sábalo<sup>80</sup>**

*Prochilodus lineatus* es una especie de Sudamérica de la Clase Actinoptérgos que habita el río Paraná y el río Paraguay en la Mesopotamia Argentina, Paraguay y el río Paraíba do Sul, Brasil. Su nombre común es sábalo, sábalo jetón. En Brasil es curimbatá, curimba, corimbatá o grumatã. En Estados Unidos, se lo conoce por su sinónimo *Tarpon prochilodus*. En cuanto a su régimen alimenticio, el sábalo es un iliófago estricto, es decir, solo se alimenta de sedimentos.

---

<sup>78</sup> FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Prochilodus\\_magdalena](http://es.wikipedia.org/wiki/Prochilodus_magdalena).

<sup>79</sup> FUENTE: [http://en.wikipedia.org/wiki/Pseudorinelepis\\_genibarbis](http://en.wikipedia.org/wiki/Pseudorinelepis_genibarbis).

<sup>80</sup> FUENTE: <http://es.wikipedia.org/wiki/Sábalo>.

### **l) Armadillos<sup>81</sup>**

Los dasipódidos (Dasypodidae), conocidos vulgarmente como armadillos, son una familia de mamíferos placentarios del orden Cingulata. Se caracterizan por poseer un caparazón dorsal formado por las placas yuxtapuestas, ordenadas por lo general en filas transversales, con cola bastante larga y extremidades cortas. Los armadillos son nocturnos y cavadores. Son insectívoros y omnívoros necrófagos propios de la zona tropical Centroamérica y Sudamérica.

### **m) Pava<sup>82</sup>**

La pava amazónica (Penelope jacquacu), también conocida como pava carrosa, úquira, pucacunga, pava pitsa y pava de monte, es una especie de ave galliforme de la familia Cracidae que se encuentra en la Amazonia de Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Guyana, Perú, y Venezuela.

### **n) Perdices<sup>83</sup>**

Son aves no migratorias de mediano tamaño de la familia Phasianidae nativas de Europa, Asia, África, y Medio Oriente, además se llama así a las especies americanas de la familia Odontophoridae y algunas especies de la familia Tinamidae. Son aves de mediano tamaño, que anidan en el suelo y comen semillas. Algunas especies son reconocidas por su carne, de alto valor culinario.

### **o) Roedores (Rodentia)<sup>84</sup>**

Son un orden de mamíferos placentarios con aproximadamente 2.280 especies actuales; es el orden más numeroso de mamíferos, con un 42% de

---

<sup>81</sup> FUENTE: <http://es.wikipedia.org/wiki/Dasypodidae>.

<sup>82</sup> FUENTE: <http://es.wikipedia.org/wiki/Cracidae>.

<sup>83</sup> FUENTE: <http://es.wikipedia.org/wiki/Perdiz>.

<sup>84</sup> FUENTE: <http://es.wikipedia.org/wiki/Rodentia>.

todas las especies vivientes. Pueden hallarse en gran número en todos los continentes salvo la Antártida. Los roedores más comunes son los ratones, ratas, ardillas, tamiás, puerco espines, castores, hámsteres, jerbos y conejillos de indias (cuy).

Los roedores tienen incisivos afilados que usan para roer la madera, perforar la comida y morder a los depredadores. Muchos se alimentan de semillas o plantas, aunque algunos tienen dietas más variadas. Algunas especies han sido consideradas históricamente como plagas, comiendo semillas almacenadas o esparciendo enfermedades. Muy pocos son los roedores que se han extendido como especies hemerófilas o animales de compañía, pero son los que dan la imagen del grupo en general. Por otra parte, numerosas especies apenas han sido investigadas y tienen una difusión muy reducida.

### **2.3.5 Actividades productivas que se desarrollan en la comunidad<sup>85</sup>**

Entre las actividades productivas más representativas de la comunidad “Centro Jumandy” están: la agricultura, la ganadería, la pesca, la caza, la recolección de frutos y la elaboración de artesanías.

#### **a) La agricultura**

Practican la horticultura para el trabajo de sus purinas o huertas en la selva, mediante el sistema de agricultura itinerante de roza y quema. La chacra que está en sus casas es trabajada con el sistema de cultivos asociados, es común encontrar una diversidad muy grande de cultivos y diferentes especies de un mismo género.

---

<sup>85</sup> ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

FUENTE: Relato Sr. Cesar Yumbo Presidente Comunidad San Francisco. Relato: Iván Moreno Agente del área de turismo DEL Municipio de Loreto.

Entre los productos más importantes destinados al autoconsumo tenemos: yuca, plátano, maíz, cacao, lulo, palmito, uvilla, ñame, camote, papaya, aguacate, pacai, guabas, maní de monte, pan de árbol; actualmente siembran productos destinados prioritariamente al mercado como algodón, café y cacao.

La huerta constituye la unidad productiva central; existe diferencia en relación a la ubicación de la misma, así, las chacras, son huertos aledaños a sus casas y los purines son parcelas abiertas en la selva. La productividad de la huerta dependerá de la calidad de los suelos acorde a la zona ecológica que ocupan; así, las huertas que disponen de suelos compuestos de cenizas volcánicas, ricos en nitrógeno y fósforo y con PH neutral, son suelos excelentes para la agricultura, por lo que duran hasta diez años; mientras que en las zonas con suelos pobres, las chacras apenas duran solo unos dos o tres años y deben ser abandonadas. Tan importante es la huerta, no solo para la reproducción económica de los Kichwa, sino para su reproducción social y cultural, por ello, antes de construir la casa, lo primero que hacen es preparar el terreno que va a servir de huerta.

El primer producto en sembrar es la yuca, por ser la base de su alimentación diaria. El cuidado de la huerta está sujeto a normas rituales y simbólicas que forman parte de su cosmovisión y cuyos principios deben ser respetados estrictamente.

## **b) Ganadería**

En la actualidad la ganadería es la base de su estrategia productiva para la articulación al mercado. Se dedican a la crianza de ganado vacuno, caballar y en menor escala animales domésticos, gallinas, patos y pavos, que están destinados al autoconsumo y también al mercado local.

### **c) La pesca**

Es otra de las importantes actividades tradicionales de subsistencia; la pesca la realizan utilizando lanza, trampas, cerco de cañas, sedales, redes y el barbasco; últimamente por la influencia de los colonos han incorporado la pesca con anzuelo y el uso de dinamita. Entre las variedades de peces que se encuentran están: el bocachico, la cachama, la carachama, la tilapia y el sábalo. En la actualidad las comunidades Kichwas tienen sus propias piscinas donde crían la tilapia y la cachama, para consumo propio.

### **d) La caza**

La caza es una actividad productiva tradicional, una de las más características de este pueblo; su realización está regulada por los contenidos de su cosmovisión, que es la determinante en la relación del Runa con la selva (sacha); así el Sacha Runa u hombre de la selva que va de cacería, está sujeto a una serie de restricciones, prohibiciones y ritualidades, cuyo cumplimiento garantizan la efectividad de la caza. Entre los animales que cazan podemos encontrar: mono, lanudo, capuchino y araña, chorongó, guanta, capibara, ardilla, guanta, guatusa, iguana, oso hormiguero, armadillo, nutria de río, pecarí o sajino, venado; entre las aves: pájaros, tucanes, guacamayos, aracarí, codorniz, perdiz, entre otros. Debido a la influencia externa esta actividad se ha modificado notablemente, por lo que se va perdiendo el uso de la bodoquera y de dardos (virote<sup>86</sup>) envenenados con curare, que han sido sustituidos por la escopeta y la carabina, introducidas por los colonos.

### **e) La recolección de frutos**

Es una actividad que complementa los recursos necesarios para la subsistencia; recolectan diversas frutas, además frutos de la chonta y de

---

<sup>86</sup> Virote.- dardos o flechas elaboradas con caña guadua, que sirve para cazar animales.

otros tipos de palma. Recolectan también huevos de tortuga, de pájaros y consumen huevos de gallina que están en sus casas; recolectan semillas y granos secos para la elaboración de artesanías, además de varios tipos de insectos, conchas de río y un tipo de hormigas comestibles llamadas ukui.

#### **f) Elaboración de artesanías**

El trabajo cerámico es una de sus actividades artesanales más importantes. Su producción está destinada fundamentalmente al autoconsumo. Trabajan también en cestería para consumo interno. Elaboran la shigra, que es una canasta hecha de chambira y pita, que sirve para llevar la fruta, la yuca, los pescados, realizan la talla de balsa. Realizan trajes ancestrales hechos con granos secos y semillas de plantas como: san pedro, ojos de tigre, pico de gallo y piolas secas provenientes de bejucos; realizan los trajes típicos para la danza hechos con tela y diseños ancestrales, realizan trampas ancestrales como: guami, panda, tikta, tuklia y chagliapanta y el lazo.

#### **2.3.5.1 Técnicas de cultivo: procesos de siembra y recolección (cosecha)<sup>87</sup>**

Las técnicas de cultivo que practican las comunidades “Centro Jumandy” y “San Francisco” se describen a continuación:

---

<sup>87</sup>TECNICAS DE CULTIVO

FUENTE: Relato de Sr. Cesar Yumbo Presidente Comunidad San Francisco, Compendio de Agronomía Tropical.

<http://www.botanical-online.com/siembra.htm>.

Ministerio de asuntos extranjeros de Francia. (1989). Compendio de Agronomía Tropical.

LEÓN, Jorge. (1987). Botánica de los cultivos tropicales.

La siembra que se realiza en los huertos de las comunidades es directa debido a que las condiciones climáticas lo permiten. Utilizan 3 tipos de siembra:

**a) Al voleo.-** Significa esparcir semillas directamente sobre la superficie de la tierra. Este sistema es empleado cuando se va a utilizar grandes cantidades de semilla. En este caso debe procurarse que las semillas empleadas queden bien distribuidas evitando que haya amontonamiento, teniendo en cuenta que en un metro cuadrado de terreno cabe un kilogramo de semilla. En las comunidades lo realizan manualmente.

#### **Sistemas de labranza:**

**b) En surcos.-** Los surcos son aberturas o hendiduras alargadas que se hacen en la tierra, generalmente con el arado. La siembra de la semilla se realiza en surcos pequeños de 1 cm de profundidad, separándolos a 5 cm entre hileras y 1 cm entre semillas.

**c) En fajas.-** Consiste en dividir el terreno en fajas horizontales, sembradas alternadamente de diversos cultivos que se complementan para conseguir una eficaz defensa del suelo. En este caso la siembra se hace en secciones de 5 cm de ancho y 1 cm de profundidad, separadas 10 cm a lo largo de las camas.

**Procedimiento.-** Lo primero que se hace es socolar<sup>88</sup> el terreno, se tumban las plantas que crecen en el terreno como la lincha, el morete, la gramilla. Luego tumban el árbol de chilca, los guarumos, etc. Después quitan las piedras y escombros que puedan afectar el proceso de la siembra.

---

<sup>88</sup>Socular.- desmontar, rozar un terreno.

Finalmente se repica la tierra y se hace las hileras, alinean a cada cuatro metros con piola.

Estas técnicas de siembra se aplican para el cacao, el maíz, el café y otras gramíneas como el frejol, arroz, etc.

### **Cosecha:**

**Café.-** La planta al año está lista para la cosecha, y después se cosecha cada 15 días. Existen dos técnicas claras:

- a) **La del “ordeño”.-** Consiste en esperar a que la mayoría de los cafetos tengan sus frutas maduras y se realiza una única y extensiva recolección de todos los frutos de todos los cafetos. Esta técnica se puede mecanizar y reduce significativamente los costos de la otra técnica.
- b) **La recogida selectiva.-** Consiste en pasar una o dos veces por semana entre los arbustos para recoger únicamente los frutos ya maduros y dejar aquellos que aun no estén listos y además descartar aquellos que tengan algún defecto.

**Cacao.-** A pesar de que los frutos maduran a lo largo del año, normalmente se llevan a cabo dos cosechas en un año: la cosecha principal es en el mes de Marzo y Junio y la cosecha intermedia es en el mes de Octubre y Febrero. La cosecha intermedia es en general menor que la cosecha principal, sin embargo, el tamaño relativo varía según el país.

Se requieren de 5 a 6 meses entre la fertilización y la cosecha de los frutos. La temporada de cosecha dura alrededor de 5 meses. La cosecha del cacao consiste en cortar los frutos maduros de los árboles, abrirlos (normalmente con un machete) y extraer las semillas de los frutos. Estas semillas se ponen



a fermentar entre 2 y 8 días antes de secarlas al sol. Los granos se ponen luego en sacos y se embarcan.

El cacao se produce típicamente en minifundios o bajo sistemas de agricultura de subsistencia. El cacao se debe sembrar en filas, espaciadas entre sí de 3 metros, lo cual da una densidad de alrededor 950 a 1.330 árboles/hectárea, dependiendo de la fertilidad de la tierra y del clima.

## **Maíz**

**Cosecha manual.-** Por lo general, antes de efectuar la cosecha manual, es práctica común dejar el maíz en el campo adherido a las plantas por un tiempo variable que depende de diversos factores, durante el cual el grano se seca en forma gradual, el tiempo puede ser de 3, 4 hasta 6 meses.

Entre las prácticas más comúnmente usadas se podrían mencionar:

- a) Dejar las plantas enteras en pie tal como se desarrollaron.
- b) Cortar la parte superior de las plantas (espiga o flor masculina), para permitir una mayor exposición de las mazorcas al sol.
- c) **Doblado o quebrado.-** Este procedimiento consiste en doblar la parte superior de la planta o solamente la mazorca, para que la punta quede hacia abajo. Con esta práctica se pretende evitar que el agua de lluvia penetre al interior de la mazorca y disminuir el daño de los pájaros.

Si después de la madurez fisiológica, las condiciones climáticas son de alta humedad relativa, con lluvias frecuentes, incidencia de insectos, pájaros, roedores y otras plagas, y si además se están cultivando variedades susceptibles a estos factores, las pérdidas que se presentan en esta etapa pueden ser de gran consideración.

La cosecha o separación de las mazorcas de la planta se efectúa de dos maneras con y sin hojas (chalias, tusas)

Cuando se quitan las hojas, la deshojadura puede realizarse con la ayuda de un instrumento manual llamado "gancho" que el operario se coloca en la mano derecha y que le facilita la operación.

En el caso que la separación de las mazorcas se produzca sin quitarle las hojas, su posterior deshojadura se puede efectuar con otro instrumento manual llamado "clavija".

Una vez cortadas las mazorcas, dependiendo del contenido de humedad, se acostumbra a:

- a) Continuar el proceso de secado que se inició en el campo después de la madurez fisiológica.
- b) Almacenarlas con o sin las hojas que las cubren
- b) Desgranarlas.

**Formas de secado.-** Cuando es necesario continuar el secado, dependiendo de las facilidades existentes, éste se realiza exponiendo las mazorcas al sol en patios, sobre plataformas, techos de las casas, colgadas bajo el techo, o utilizando como soporte troncos de árboles. En algunas regiones el secado y almacenamiento se efectúa en corredores, pasillos de las casas o en trojes (trolas) construidos de diferentes materiales. Los agricultores que cuentan con una infraestructura más tecnificada, utilizan máquinas secadoras.

Una vez que el contenido de humedad ha bajado a un 14 -15% se puede empezar la operación de desgrane, la cual, puede efectuarse mediante

diversas maneras. Se señalan a continuación algunas modalidades de desgranado de tipo manual, semimecanizado y mecanizado.

### **Formas para el desgranado:**

#### **Desgrane manual.**

- a) Refregado de una mazorca contra otra mazorca.
- b) Refregado de las mazorcas contra un atado de corontas (tusas, olotes).
- c) Desgranado mediante un cono desgranador de maíz.

#### **Desgrane semimecanizado.**

Existen muchas máquinas manuales para que esta operación sea más simple y rápida.

#### **Desgrane mecanizado.**

Se realiza mediante una máquina accionada por un tractor, un motor de corriente eléctrica o accionada por petróleo diesel o cualquier otro combustible.

**La yuca.-** Se cultiva en plano, en suelos bien sueltos, en este caso se realiza una quema previa con paraquat<sup>89</sup>.

**Siembra.-** La distancia de siembra en plano se realiza con una distancia entre calles de 1m y entre plantas de 0.50-0.60m. Cuando se mecaniza se siembra 1.2-1.5 mts entre lomillos y 0.30-0.40 mts entre plantas, para obtener yucas de un tamaño mediano. La siembra de las estacas se realiza en forma inclinada para facilitar la cosecha.

---

<sup>89</sup> Paraquat: es el nombre comercial del Dicloruro de 1,1'-dimetil-4,4'-bipiridilo, un viológeno. Es usado como un herbicida cuaternario de amonio.

**Cosecha.-** Se realiza a los 10 meses de la siembra. Para la cosecha, se elimina la parte aérea, luego se procede a arrancar la yuca, se reúne en montones para su posterior despica o separación del tallo, además se debe tener cuidado en arrancar para impedir daños físicos en la yuca. Después de esto se le pone cuidadosamente en un cesto, en kichwa se lo llama shigra.

## **Plátano**

### **Siembra**

Una vez preparado el terreno y establecidos los drenajes, se procede a realizar la siembra, la cual está condicionada por factores climáticos, principalmente la precipitación. Para su realización se deben seguir los siguientes pasos:

**Trazado o espeque, ahoyada y siembra:** El trazado consiste en marcar con estacas, los sitios donde quedarán las semillas. Los sistemas más utilizados son triángulo y cuadro. Después de marcados los sitios, se procede a la apertura y preparación de los huecos, cuyo tamaño dependerá del tamaño de la semilla. Se recomiendan huecos de 30x30x30 a 40x40x40 cm cada 20 cm. Es conveniente agregar 2 -3 kg de abono orgánico al fondo del hoyo junto con el suelo correspondiente a la capa más superficial, para propiciar un mejor desarrollo de las raíces; luego se procede a la colocación del corno o ñame en el hueco, para luego tapanlo con el resto de suelo que se sacó de allí. El suelo de relleno se debe apisonar para evitar que queden cámaras de aire que faciliten pudriciones de las raíces por encharcamiento.

**Cosecha.-** La cosecha del plátano se inicia de entre 10 a 11 meses de sembrado este. Existen algunos pasos para la cosecha, a continuación se describen los siguientes:

- **Deshoje completo de la planta.-** Se le quitan todas las hojas de la planta con una chuza.
- **Protección.-** Se protege la fruta con el cuello de protección, a cada una de las pencas.
- **Cortar.-** Por la mitad a la planta, especialmente la parte que ya no sirve y se deja la parte buena sin hojas.

### 2.3.5.2 Número de personas dedicadas a esta actividad.

En la comunidad “Centro Jumandy” el número de personas dedicadas a la agricultura son 224 y en la comunidad “San Francisco” son 35 personas.

**Tabla 9. N° de personas dedicadas a la agricultura**

<b>Comunidad “Centro Jumandy”</b>	<b>Comunidad “San Francisco”</b>
224	35

**Fuente:** Relato: Cesar Yumbo Presidente Comunidad San Francisco, Compendio de Agronomía Tropical.

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### 2.3.5.3 Técnicas culinarias más utilizadas y costumbres<sup>90</sup>

En las comunidades Centro Jumandy y San Francisco, tienen como platos típicos más relevantes: el maito de pescado, maito de mayones, los mayones asados, la mazamorra, la chicha de yuca y el agua de guayusa.

Para la preparación de estos alimentos utilizan las siguientes técnicas:

<sup>90</sup> TÉCNICAS CULINARIAS

FUENTE: LESCURE, Luis. (2005). Diccionario Gastronómico. Términos, Refranes, Citas y Poemas.

**Técnicas en cortes:** En las comunidades de estudio, se realizan los siguientes tipos de cortes:

**a.- Cubos o cuadrados.-** Para cortar la carne en cubos, primero se obtienen los filetes y posteriormente se sacan los cubos o cuadrados.

**b.- Mirepoix.-** Es una combinación de verduras cortadas en pequeños dados de aproximadamente 1 cm y medio de sección, empleada para aromatizar salsas, asados, caldos y sopas. Las verduras tradicionalmente utilizadas son las zanahorias, las cebollas y el apio, pero son igualmente frecuentes los puerros, los nabos, los pimientos y las setas.

**c.- Repicar.-** Picar mucho un alimento, reducirlo a partes muy menudas. Ejemplo: perejil, cilantro, ajo, etc.

#### **Otras técnicas:**

**1.- Ablandar.-** Reblandecer, poner en agua u otro líquido distintos alimentos como legumbres secas, hortalizas, etc. Para que se hidraten, empapan y esponjen.

**2.- Ahumar.-** La acción se refiere a exponer al humo un alimento, para darle un sabor ahumado o bien para secarle y poder conservarlo.

Procedimiento que se realiza con distintos tipos de pescados, embutidos, quesos y carnes rojas.

Esta técnica es muy antigua, se utilizaba para preservar los alimentos cuando no había otra forma de conservación (como la refrigeración), los alimentos se descomponían con facilidad y esta técnica al disminuir la humedad del alimento alargaba sus posibilidades de almacenaje. Posiblemente se descubrió por accidente, al dejar los alimentos colgados

sobre los fogones, también sirve para impregnarles de sabores determinados, mediante la utilización de distintas maderas (pino, eucaliptos, etc.).

**3.- Asar.-** Hacer comestible un alimento por la acción del calor, mediante un asador, horno, parilla o directamente sobre el fuego de la leña.

**4.- Atar o bridar.-** Es una técnica de cocina usada para atar las aves o piezas de carne con la finalidad que no pierdan su forma al cocerlas. La carne se sujeta con una cuerda, hilo bramante, cordel o piola haciendo una ligadura o nudo.

**5.- Cocer.-** Hacer que un alimento crudo llegue a estar en disposición de poderse comer, manteniéndolo dentro de un líquido acuoso en ebullición.

**6.- Curar.-** Acción de someter las carnes, pescados o quesos a la acción del humo, para curarlos, secarlos, endurecerles y así conservarlos.

**7.- Envolver.-** Cubrir una cosa rodeándola total o parcialmente.

**8.- Escamar.-** Si se quiere servir al pescado entero y no se lo va a despellejar se procede a escamarlo. Se realizan los siguientes pasos.

- Se coloca al pescado en una tabla firme y se le sujeta la cola.
- Luego con el cuchillo se procede a quitar las escamas desde la cola hacia la cabeza. Una vez terminado el un lado, se procede con el otro.

**9.- Empalar.-** Ensartar en un palo.

**10.- Espumar.-** Retirar mediante una espumadera la espuma o impurezas que aparece en la superficie de fondos, caldos y otras preparaciones en ebullición.

**11.- Fermentar.-** Transformar una sustancia orgánica en otra más simple por la incidencia del fermento

**12.- Hervir.-** Tener un alimento hirviendo en un líquido hasta que este a punto.

**13.- Guisar.-** Preparar o cocinar alimentos sometidos a la acción del fuego. Preparar los alimentos haciéndolos cocer después de rehogados en una salsa compuesta de grasa, agua o caldo, cebolla y otros condimentos.

**14.- Eviscerar por el vientre:** Es la forma más fácil y común de eviscerar a un pescado. Se utiliza este método si se tiene que servir el pescado entero, relleno o sin rellenar, especialmente si se le va a quitar la espina antes o después de guisarlo. En las comunidades se realiza esta técnica ya que se sirve el pescado entero.

- Se corta las agallas y se tira, se hace un pequeño corte en la base del vientre y se corta a lo largo hasta debajo de las agallas. En las comunidades de “Centro Jumandy y “San Francisco” no suelen cortar las agallas.
- Con la mano se coge las tripas, se las estira y se las deshecha, ya que no sirven para guisarlas.
- Se pasa una cuchara por ambos lados de la espina dorsal; de esta manera se eliminan los vasos sanguíneos que afean el aspecto del pescado y que pueden darle un sabor amargo al pescado al momento de cocinarlo. En las comunidades lo realizan con la mano.



- Enjaguar al pescado con agua de grifo, en las comunidades lavan con agua de río.

**15.- Machacar.-** Es la acción de golpear la carne para darle forma, ablandar y/o aplastar. También se llama machacar cuando se majan los alimentos en el mortero.

**16.- Majar.-** Machacar un alimento, aplastándolo o desmenuzándolo.

**17.- Tamizar.-** Pasar, colar, filtrar.

**18.- Salar.-** Sazonar un manjar con sal.

**19.- Sazonar.-** Condimentar con sal y especias.

**20.- Soasar.-** Acción de freír los ajos, cebollas y otros ingredientes con el fin de preparar el refrito que ha de añadirse a las verduras, los potajes, guisos, etc.

### **Costumbres alimenticias**

A continuación se mencionara las diferentes costumbres alimenticias de las comunidades de estudio.

**a.- En la boda runa.-** Después de la pedida de mano, el padrino junto al suegro y el novio se ponían de acuerdo y se realizaba la paktachina. En esta fiesta se ponían de acuerdo los padres de la pareja sobre la fecha de la boda.

Por lo general, el padre de la novia pedía las siguientes cosas: carne de monte, aves o pescado, mientras que las mujeres realizaban la chicha. Actualmente piden también gallinas, cola, cerveza, trago, etc.

El día de la boda, el novio esperaba la llegada de la novia en su casa. Una vez que le informan que la novia lo está esperando, salía a su encuentro. Los padrinos con los tambores brindaban chicha a los familiares de la novia. Al mismo tiempo, los abuelos, los familiares y los padrinos daban consejos a la novia. Luego hacían bailar a los novios. Mientras bailaban daban la comida típica a todos los invitados, tendiendo en el suelo hojas de plátano. Allí se ponía la carne, la yuca y se servían con la mano. Al papá y a la mamá, lo mismo que a los padrinos, se les daba bastante carne. Los músicos tocaban la música y se seguía bebiendo unas cuantas horas.

**b.- El bautizo (guagua- hishpa).**- En el bautizo se busca a los padrinos para el recién nacido (guagua – hishpa), en la ceremonia se bañan con el recién nacido en una tina de barro que se llama “tinaja”. La comida y la bebida es la misma y se presenta de igual manera que en matrimonio.

**c.- Minga.**- La minga es una forma de trabajo conjunto para lograr un objetivo común, se realiza mingas para: construir casas, sembrar maíz, cosechar, preparar terrenos para la siembra, arreglar caminos. En fin para cualquier trabajo que se necesite de varias personas. Cuando son mingas comunitarias, cada quien contribuye para la comida, para la elaboración de la chicha se hace en una casa y se encargan las mujeres. Esta puede durar dependiendo del trabajo de 1, 2 hasta 3 días.

**d.- Otras festividades.**- La gente en las comunidades suelen comer el maito de pescado y el maito de mayones, ya que es un plato ancestral, es el más apetecido y relevante en la comunidad kichwa. Las personas generalmente se sirven este plato casi todos los días y en fiestas como aniversarios, ferias indígenas, etc. Lo consumen en la hoja de bijao y con la mano, acompañado de la chicha que se sirven en una kayena o un pilche, esta bebida es la más tradicional de la Amazonía.

El agua o té de guayusa también es una costumbre ancestral, a esta hoja se la pone a hervir en agua, y la toman a las 3 de la mañana antes de ir a trabajar y también se la llevan al trabajo.

#### **2.3.5.3.1 Número de personas dedicadas a la preparación y venta de alimentos.**

En la comunidad Centro Jumandy las personas dedicadas a la elaboración de estos platos son: el señor Bolívar Yumbo dedicado a la venta y la señora Josefina Likui dedicada a la preparación de la comida. En la comunidad San Francisco las personas encargadas de la cocina son todos pero van rotando cada dos semanas.

#### **2.3.5.3.2 Principales productos de la dieta diaria común de las comunidades seleccionadas.**

**Comunidad Jumandy.-** entre los principales productos, están los siguientes:

- Yuca
- Plátano
- Palmito
- Tilapia
- Gallina criolla
- Pollo cubano
- Huevos
- Guayusa

**Comunidad San Francisco.-** entre los principales productos, están los siguientes:

- Yuca

- Camote
- Plátano
- Palmito
- Tilapia
- Gallina criolla
- Huevos
- Guayusa
- Patas muyo

### 2.3.5.3.3 Productos propios y productos traídos de otras comunidades<sup>91</sup>

**Comunidad Jumandy.-** entre los productos propios, están los siguientes:

- **Tubérculos:** Yuca, papa china, camote.
- **Frutas:** Plátano, palmito, guayaba, guaba, cacao, fruta de chonta. (chontaduro), caimito, pomarrosa, arazá, borjón, cocona.
- **Verduras:** Cebolla, tomate.
- **Pescados:** Tilapia, cachama.
- **Huevos**
- **Aves:** Gallinas, patos.
- **Hierbas, plantas:** Guayusa, ortiga, bijao, tabaco, turupanga, surupanga.
- **Ganado porcino:** Chanchos.
- **Granos:** Frijoles.

#### **Productos traídos de otras comunidades:**

- **Hortalizas.-** Tomate y cebolla.

---

<sup>91</sup> PRODUCTOS DE LAS COMUNIDADES

FUENTE: Relato Sr. Edwin Sikiwa Presidente Comunidad “Centro Jumandy”.

- **Productos de primera necesidad:** Arroz, aceite, azúcar.

**Comunidad San Francisco.-** entre los productos propios, están los siguientes:

- **Tubérculos:** Yuca, papa china, camote.
- **Frutas:** Plátano, palmito, guayaba, guaba, cacao, patas muyo (cacao blanco), pitahaya, fruta de chonta (chontaduro), zapote, caimito, pomarrosa, arazá, borojón, cocona.
- **Verduras:** Cebolla, tomate.
- **Pescados:** Tilapia, cachama, caracoles, conchas de río.
- **Huevos**
- **Aves:** Gallinas, patos.
- **Hierbas, plantas:** Guayusa, ortiga, bijao, tabaco, turupanga, surupanga.
- **Ganado porcino:** Chanchos.
- **Granos:** Frijoles.

**Productos traídos de otras comunidades:**

- **Hortalizas.-** Tomate y cebolla.
- **Productos de primera necesidad:** Arroz, aceite, azúcar.
- **Condimentos:** Sal, pimienta, comino.

**2.3.5.3.4 Plato ancestral más destacado de las comunidades seleccionadas y persona más reconocida en la elaboración del plato destacado.**

Tanto en la comunidad “Centro Jumandy” como en la comunidad “San Francisco” el plato más destacado es el Maito de pescado.

#### **2.3.5.4 Ingreso per cápita y capacidad adquisitiva<sup>92</sup>**

Existen 110 familias de las cuales todas las mujeres reciben el bono del estado, que son 30 dólares. La comunidad se dedica a la agricultura y de la venta de sus productos reciben alrededor de 6.000 dólares mensuales, además cuentan con un comedor - restaurante y practican turismo comunitario esto les genera alrededor de 4.000 dólares mensuales, de tal manera que el ingreso per cápita es de 65 dólares mensuales.

Mientras que en la comunidad San Francisco, ellos también se dedican a la agricultura, que les genera ingresos mensuales de 3.000 dólares y las 20 familias, de las cuales las mujeres reciben el bono del Estado de 30 dólares. Entonces el ingreso per cápita es de 102 dólares mensuales.

---

<sup>92</sup>**FUENTE:** Relato Sr. Edwin Sikiwa Presidente Comunidad “Centro Jumandy” y Cesar Yumbo Presidente Comunidad San Francisco, INEC.

## CAPÍTULO III

### 3. Equipamiento y utensilios ancestrales utilizados en la Cocina Ecuatoriana de las Comunidades Centro Jumandy y San Francisco.

Tabla 10. Equipamiento y utensilios ancestrales

Utensilios ancestrales utilizados en la cocina	Descripción
<b>Menaje</b>	
<b>Cubertería</b>	
Kuchuna, tumi (hacha de piedra).	Hacha de piedra para la caza.
Kaspi wishina (cuchara de palo).	Cuchara de palo para cocinar.
Sauli (cuchillo).	Cuchillo de piedra o caña guadua, para la caza y cortar los alimentos.
<b>Ollas</b>	
Manka (Olla de barro).	Para cocinar la yuca, caldos, y mazamorra.
Tinaja (Olla de barro).	Para almacenar la chicha.
Cayena, Mukahua (Olla de barro).	Para beber la chicha.
Kallana (Olla de barro).	Para servir el caldo.
Pilche (Recipiente hecho del hueso de una fruta).	Para beber la chicha.
Pincho de madera (chonta).	Para introducir los mayones.
<b>Herramientas de cocina</b>	
Takana Muko.	Maso para machacar la yuca.
Batán.	Tina de madera.
Batidor.	Para elaborar la bebida de chucula.
Rama de pambil.	Para rallar el plátano.
Hoja de Bijao, hoja de turupanga.	Para envolver el pescado.
Ayri (Piedra de hacha).	Hacha para cortar la carne.
Lisan (soga de monte) o paja toquilla.	Para amarrar el maito.
Shushuna.	Tejido de paja toquilla que sirve como cernidor.

<b>Equipos ancestrales para la cocción</b>	
Tulpa (cocina-fogón).	Fogón - cajón de madera relleno con arena, con piedras en la parte superior y leña (capirona).
Tulpa (cocina- parte superior).	Parte posterior de la tulpa (fogón) donde se almacenaba las carnes después de ahumarlas.
Mantaca.	Parilla elaborada con pedazos de madera y ramas de la selva, sirve para asar las carnes.

**Fuente:** Estudio de campo  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **3.1. Costumbres, hábitos, necesidades de las Comunidades Centro Jumandy y San Francisco, respecto al uso de utensilios para la cocina ancestral ecuatoriana.**

Debido a los primeros contactos entre los españoles y los omaguas en 1541, posteriormente las expediciones de los jesuitas en el año de 1620, las migraciones y asentamientos de personas de otras regiones del país, han hecho que se modifiquen algunas de las costumbres y hábitos de la población que antiguamente comprendían los omaguas. Actualmente la población Kichwa de la provincia de Orellana y el cantón Loreto mantienen sus tradiciones en lo que respecta a la cocina ancestral y al uso de instrumentos de cocina ancestrales, esto se puede apreciar en las comunidades. Por otro lado en las ciudades debido a los nuevos asentamientos de gente proveniente de otras regiones del país, al introducir sus platos típicos, han generado un cambio y la disminución en la preparación de platos ancestrales propios de la provincia. Además a la llegada de los españoles a esta región se produjeron varios cambios con respecto a la fabricación de instrumentos ancestrales, ya que los españoles les proporcionaban herramientas mucho más resistentes y mejor elaboradas a cambio de oro. Esto hizo que la población kichwa disminuya la fabricación








de sus herramientas para la caza, la pesca y la cocina y consecuentemente cambiaron sus hábitos en lo que se refiere a la preparación de los alimentos.






En la comunidad Centro Jumandy y la comunidad San Francisco las costumbres y hábitos en la utilización de utensilios ancestrales son muy importantes debido a que ellos además de preservar sus hábitos y costumbres que provienen de sus ancestros, tienen la necesidad de rescatar este patrimonio rico en técnicas y habilidades que se ven amenazados por las continuas migraciones. La necesidad de hacer conocer al mundo su cocina y sus costumbres a través del turismo es de mucha importancia, ya que esta es su nueva fuente de ingresos y un modo de sobrevivencia. Ellos son conscientes que el turista al tener contacto con ellos en las comunidades quieren encontrar y tener esa vivencia como era en la antigüedad, por eso la población kichwa se ve en el trabajo de comenzar a fabricar y mantener los instrumentos ancestrales tanto para la demostración como para la presentación de los platos ancestrales.

### 3.2. UTENSILIOS ANCESTRALES DOCUMENTADOS HISTÓRICAMENTE

Tabla 11. UTENSILIOS ANCESTRALES

Menaje		MATERIALES	EPOCA	AÑO
CUBERTERÍA	FOTOS			
Kuchuna , tumi, sauli (cuchilo)		Los cuchillos eran fabricados de basalto y obsidiana. También se los hacían de caña.	<b>EPOCA PREHISPÁNICA (PERIODO PRECERÁMICO O PALEOINDIO)</b>	<b>8000 a.C - 4200 a.C</b>
Kaspi wishina (cuchara de palo)		Cedro	<b>PRIMER CONTACTO ENTRE ESPAÑOLES Y OMAGUAS</b>	<b>1541</b>

<b>OLLAS</b>				
Manka (Olla de barro)		Ollas elaboradas con barro de color negro y a veces con piedritas.	<b>EPOCA PREHISPÁNICA</b>	<b>OMAGUAS 1200 D.C</b>
Tinaja (Olla de barro)		Ollas elaboradas con barro de color azul, con piedritas y arena.	<b>EPOCA PREHISPÁNICA</b>	<b>OMAGUAS 1200 D.C</b>
Cayena, Mukawa (Olla de barro)		Ollas elaboradas con barro de color plomo y sin arena	<b>EPOCA PREHISPÁNICA</b>	<b>OMAGUAS 1200 D.C</b>
kallana (Olla de barro)		Ollas elaboradas con barro de color plomo y sin arena	<b>EPOCA PREHISPÁNICA</b>	<b>OMAGUAS 1200 D.C</b>
Pilche o totumo (Recipiente hecho del hueso de una fruta del árbol de totumo)		Hueso de totumo seco	<b>EPOCA PREHISPÁNICA</b>	<b>OMAGUAS 1200 D.C</b>

HERRAMIENTAS DE COCINA				
Takana Muko (maso)		Cedro	<b>PRIMER CONTACTO ENTRE ESPAÑOLES Y OMAGUAS</b>	<b>1541</b>
Batán (batea)		Cedro	<b>PRIMER CONTACTO ENTRE ESPAÑOLES Y OMAGUAS</b>	<b>1541</b>
Pincho de madera		Espinosa palma de chonta	<b>EPOCA PREHISPÁNICA</b>	<b>OMAGUAS 1200 D.C</b>
Rallador		Rama de pambil	<b>EPOCA PREHISPÁNICA</b>	<b>OMAGUAS 1200 D.C</b>
Hoja de Bijao		Planta de bijao o platanillo	<b>EPOCA PREHISPÁNICA</b>	<b>OMAGUAS 1200 D.C</b>



Ayri (Piedra de hacha)		Piedra hecha de basalto o obsidiana y mango de cedro o laurel	<b>EPOCA PREHISPÁNICA</b>	<b>OMAGUAS 1200 D.C</b>
Batidores		Cedro o laurel	<b>PRIMER CONTACTO ENTRE ESPAÑOLES Y OMAGUAS</b>	<b>1541</b>
Lisan (soga de monte) y paja toquilla		Soga de monte y paja toquilla	<b>EPOCA PREHISPÁNICA</b>	<b>OMAGUAS 1200 D.C</b>
Shushuna (colador)		Fibra de paja toquilla	<b>EPOCA PREHISPÁNICA</b>	<b>OMAGUAS 1200 D.C</b>
<b>Equipos ancestrales para la cocción</b>				
Tulpa (cocina-fogón)		Leña capirona	<b>EPOCA PREHISPÁNICA</b>	<b>OMAGUAS 1200 D.C</b>






Fuente: estudio de campo

Elaborado por: Christian Pazmiño

### 3.3. Materiales utilizados para la elaboración de herramientas

Tabla 12. MATERIALES

Cerámica	FOTOS
<p><b>Barro.-</b> de color negro, plomo, azul, piedritas y arena, que sirve para elaborar ollas como: la manka, tinaja, mukahua, kallana.</p>	
<p><b>Barro.-</b> para elaborar urnas funerarias</p>	
Tiestos	
<p>Hechos de barro para depositar granos y otros para cocinar la yuca.</p>	
Madera	
<p><b>Leña capirona.-</b> sirve para hacer los fogones y para endurecer las ollas de barro.  <b>Cedro.-</b> sirve para realizar mangos de hachas, cucharas.</p>	
<p><b>Laurel.-</b> sirve para realizar herramientas y viviendas .  <b>Chonta.-</b> sirve para elaborar cuchillos, lanzas.</p>	

<b>Mimbres</b>	
<p><b>Mimbre.-</b> sirve para elaborar canastos para transportar la yuca, peces, para elaborar cernidores.</p> <p><b>Tejido de shushuna.-</b> son fibras de palmas de monte para elaborar cernidores.</p>	
<b>Paja toquilla</b>	
<p><b>Paja toquilla.-</b> sirve para realizar canastos para transportar la yuca, elaborar artesanias, y realizar trampas ancestrales como el guami.</p>	
<b>Fibras</b>	
<p><b>Chambira.-</b> sirve para elaborar sigras, atarrayas, vestimentas ancestrales como faldas, collares y artesanias.</p>	
<p>la <b>chambira</b> es utilizada de igual manera para elaborar redes y cestos para pescar y trasportar los peces, yuca y a los animales de caza. También sirve para transportar obejtos de un lugar a otro. Ej: shigra, atarraya.</p>	
<b>Arena</b>	
<p>Forma parte de la elaboración de las ollas de barro y tambien para rellenar el cajon de la tulpa. Se la obtiene en las orillas de los rios.</p>	

<b>Piedras</b>	
<p><b>Obsidiana, basalto.-</b> sirven para fabricar cuchillos, puntas de lanzas, hachas, etc.</p>	
<b>Barro</b>	
<p>Para elaborar ollas, urnas funerarias, etc.</p>	
<b>Plantas</b>	
<p><b>Bijao.-</b> para preparar maitos.</p>	
<b>Huesos de frutas</b>	
<p><b>Totumo.-</b> Hueso de la fruta seca para obtener el pilche.</p>	

**Fuente:** estudio de campo

**Elaborado por:** Christian Pazmiño



### 3.4. Utensilios existentes en las Comunidades Centro Jumandy y San Francisco para la cocina en vestigios prehispánicos y coloniales.

**Tabla 13. Utensilios destinados a la decoración, exhibición y cocción.**

Menaje	UTENSILIOS			
	Intactos en su diseño y uso	Destinados a la decoración	Destinados a la exhibición	Destinados a la cocción
<b>CUBERTERÍA</b>				
Kuchuna , tumi, sauli (cuchilo)			X	X
Kaspi wishina (cuchara de palo)		X		X
<b>OLLAS</b>				
Manka (Olla de barro)		X	X	X
Tinaja (Olla de barro)		X	X	X
Cayena, Mukawa (Olla de barro)		X	X	
Kallana (Olla de barro)	X	X	X	
Pilche o totumo (Recipiente hecho del hueso de una fruta del árbol de totumo)	X	X	X	
<b>HERRAMIENTAS DE COCINA</b>				
Takana Muko (maso)	X	X	X	X
Batán (batea)	X	X	X	X
Hoja de Bijao, hoja de turupanga	X	X		X
Ayri (Piedra de hacha)		X	X	X
Batidores	X	X	X	X
Shushuna (colador)		X	X	X
Lisan (soga de monte) o paja toquilla	X	X		X
Pincho de madera		X		X
Rallador (rama de pambil)				X
<b>Equipos ancestrales para la cocción</b>				
Tulpa (cocina-fogón)	X		X	X

Fuente: estudio de campo

Elaborado por: Christian Pazmiño


### 3.5. Utensilios modificados o actualizados en su diseño y uso.

Tabla 14. Utensilios modificados.

MENAJE	FOTOS		MATERIALES		EPOCA / AÑO	
	ANTES	- DESPUES	ANTES	DESPUES	ANTES	DESPUES
Kuchuna , tumi, sauli (cuchilo)			Los cuchillos eran fabricados de basalto y obsidiana. Tambien se los hacian de chonta.	Acero inoxidable	EPOCA PREHISPÁNICA (PERIODO PRECERÁMICO O PALEOINDIO) (8000 a.C - 4200 a.C)	HACE APROXIMADAMENTE 30 AÑOS
Kaspi wishina (cuchara de palo)			Cedro	Acero inoxidable	PRIMER CONTACTO ENTRE ESPAÑOLES Y OMAGUAS (1541)	HACE APROXIMADAMENTE 30 AÑOS

OLLAS						
Manka (Olla de barro)			Ollas elaboradas con barro de color negro y a veces con piedritas.	Aluminio	EPOCA PREHISPÁNICA (OMAGUAS 1200 D.C)	HACE APROXIMADAMENTE 30 AÑOS
Tinaja (Olla de barro)			Ollas elaboradas con barro de color azul, con piedritas y arena.	Aluminio	EPOCA PREHISPÁNICA (OMAGUAS 1200 D.C)	HACE APROXIMADAMENTE 30 AÑOS
kallana (Olla de barro)			Ollas elaboradas con barro de color plomo y sin arena	Vidrio	EPOCA PREHISPÁNICA (OMAGUAS 1200 D.C)	HACE APROXIMADAMENTE 30 AÑOS

HERRAMIENTAS DE COCINA						
Pincho de madera		Espinos palma de chonta	Madera	EPOCA PREHISPÁNICA (OMAGUAS 1200 D.C)	HACE APROXIMADAMENTE 30 AÑOS	
Rallador		Rama de pambil	Aluminio	EPOCA PREHISPÁNICA (OMAGUAS 1200 D.C)	HACE APROXIMADAMENTE 30 AÑOS	
Ayri (Piedra de hacha)		Piedra de basalto o obsidiana y mango de cedro o laurel	Hierro	EPOCA PREHISPÁNICA (OMAGUAS 1200 D.C)	HACE APROXIMADAMENTE 30 AÑOS	
Batidores		Cedro o laurel	Aluminio	PRIMER CONTACTO ENTRE ESPAÑOLES Y OMAGUAS (1541)	HACE APROXIMADAMENTE 30 AÑOS	
Shushuna (colador)		Fibra de paja toquilla	Aluminio	EPOCA PREHISPÁNICA (OMAGUAS 1200 D.C)	HACE APROXIMADAMENTE 30 AÑOS	

Equipos ancestrales para la cocción					
Tulpa (cocina-fogón)		Leña capirona	Cocina (electrodomestico)	EPOCA PREHISPÁNICA (OMAGUAS 1200 D.C)	HACE APROXIMADAMENTE 30 AÑOS

**Fuente:** estudio de campo

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

## CAPÍTULO IV

### 4. Ingredientes y utensilios específicos por plato y técnicas de preparación ancestrales utilizados en la Cocina Ecuatoriana de la Provincia de Orellana, Cantón Loreto y Comunidades Centro Jumandy y San Francisco.

#### 4.1. INGREDIENTES Y PRODUCTOS

Entre los ingredientes propios de la región, y traídos de otros lugares, utilizados dentro de la gastronomía de Orellana, se encuentran los siguientes:

**Tabla 15. Clasificación de los ingredientes y productos en la Provincia de Orellana y en el Cantón Loreto**

Ingredientes	Época de cosecha	Lugar de origen	Usos culinarios
<b>Verduras</b>			
Garabato yuyo ( espárrago)	Todo el año	Amazonía	Acompañante para ensaladas
Palmito	18 – 24 después del cultivo / (todo el año)	Amazonía	Acompañante para el maito
Ají	130 días después de la siembra (Noviembre y Abril)	Amazonía	Aderezo
Col silvestre	100 -110 después del trasplante	Amazonía	Acompañante para ensaladas
<b>Hierbas</b>			

Hierba luisa	Verano	Amazonía	Aromatizante
Hojas de tutayo	Todo el año	Amazonía	Saborizante
Guayusa	Septiembre	Amazonía	Bebida aromatizante
María panga (Santa María - paico)	Verano	Amazonía	Acompañante para ensaladas
Hojas de biajo	Todo el año	Amazonía	Para envoltura de maitos
Culantro silvestre (sacha culantro)	Tres meses después de la siembra	Amazonía	condimento
<b>Raíces</b>			
Cúrcuma (parecido al curry)	7 meses después de la siembra	Amazonía	Condimento, guisador, especia
Jengibre	9 – 10 meses después de la siembra (verano)	Amazonía	Saborizante, aromatizante
<b>Tubérculos</b>			
Yuca	10 meses después de la siembra	Amazonía	Acompañante para maitos
Papa china (ñame)	Noviembre - Diciembre	Amazonía	Acompañante para platos fuertes
Camote	110 – 120 después de la siembra	Amazonía	Para la elaboración de la chicha
<b>Frutas</b>			
Cacao	Febrero - Mayo	Amazonía	
Patasmuyo (semillas de cacao blanco)	Febrero - Mayo	Amazonía	Ingrediente para la huchumaga
Frutipan (pan de árbol)	4 meses después de verano	Amazonía	
Pitón ( sacha mango)	Septiembre - Abril	Amazonía	Acompañante para maitos
Huito	Septiembre - Marzo	Amazonía	
Totumo	Todo el año	Amazonía	
Chonta	Dos veces al año, alta producción (enero y Abril), baja producción (Agosto y Octubre)	Amazonía	Para la elaboración de la chicha y jugos

Cocona	5 – 6 después de la siembra (Julio)	Amazonía	Jugos
Achiote	16 meses después de la siembra	Amazonía	
Plátano	Todo el año	Amazonía	
Plátano (verde)	Todo el año	Amazonía	
Plátano (maduro)	Todo el año	Amazonía	Para la elaboración de la chucula (bebida)
Papaya	9 meses después de la siembra	Amazonía	Jugos
Piña	12 a 14 meses después de la siembra (Octubre – Marzo)	Costa	Jugos
Cebolla	120 – 150 días después del trasplante	Sierra	Refrito
Tomate	90 días después de la siembra	Sierra	Sopas
Limón	Todo el año	Amazonía	Aderezo ensaladas
Coco	Todo el año	Costa	Jugo
<b>Granos</b>			
Maíz	Marzo – Abril y Mayo (6 meses)	Amazonía	Para la elaboración de la chicha
Café	6 – 8 meses	Amazonía	
<b>Cereales</b>			
Arroz	(Diciembre y Febrero) 2 veces al año	Costa	Acompañante en seco de guanta
<b>Peces</b>			
Tilapia	1 <sup>ra</sup> fase pre-cría en <b>(45 días)</b> – 2 <sup>da</sup> fase pre-engorde <b>(90 días)</b> y 3 <sup>ra</sup> fase de engorde <b>(120-150 días)</b> / (Agosto)	Amazonía	Para elaboración del maito



Cachama	6 meses (Agosto)	Amazonía	Maito, huchumanga
<b>Condimentos</b>			
Sacha inchi (maní de monte)	8 meses después de la siembra	Amazonía	Salsa, aderezo
Ishpingo <sup>93</sup> (canela amazónica)	Julio	Amazonía	Condimento, aromatizante
<b>Animales silvestres</b>			
Guanta	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para elaborar el seco de guanta
Sajino	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para elaborar maitos
Huangana	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para elaborar maitos
Guatusa	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para asados, maitos
Danta (tapiro)	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para elaborar maito
Venado	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para elaborar asados
Armadillo	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para elaborar la fritada de armadillo
Monos	Abril y Junio	Amazonía	Para asados
<b>Aves</b>			
Perdiz	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para asados
Paujil (pava)	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para asados
Tucanes	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para asados
Trompetero	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para asados

<sup>93</sup>Ishpingo.- (del [kichwa](#) *ishpinku*) es el nombre de varias plantas sudamericanas: Es el nombre que se le da a una especia que se usa para poner en la colada morada, la cual tiene las características de la pimienta dulce.

Pato	Todo el año	Amazonía	Para elaborar el seco de guanta
Gallina	Todo el año	Amazonía	Para elaborar el seco de gallina

**Fuente:** Estudio de campo, relato Edwin Sikiwa comunidad “Centro Jumandy”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

La leche, crema de leche, mantequilla, huevos, aceite, achiote, queso, harina, azúcar, polvo de hornear, esencia de vainilla, maicena, canela, queso y miel de caña, son obtenidos en los supermercados y tiendas.

**Tabla 16. Clasificación de los ingredientes y productos en las Comunidades Centro Jumandy y San Francisco**

Ingredientes	Época de cosecha	Lugar de origen	Usos culinarios
<b>Verduras</b>			
Garabato yuyo ( espárrago)	Todo el año	Amazonía	Acompañante para ensaladas
Palmito	18 – 24 después del cultivo / (todo el año)	Amazonía	Acompañante para el maito
Ají	130 días después de la siembra (Noviembre y Abril)	Amazonía	Aderezo
Col silvestre	100 -110 después del trasplante	Amazonía	Acompañante para ensaladas
<b>Hierbas</b>			
Hierba luisa	Verano	Amazonía	Aromatizante
Hojas de tutayo	Todo el año	Amazonía	Saborizante
Guayusa	Septiembre	Amazonía	Bebida aromatizante
María panga (Santa María - paico)	Verano	Amazonía	Acompañante para ensaladas
Hojas de biajo	Todo el año	Amazonía	Para envoltura de maitos

Culantro silvestre (sacha culantro)	Tres meses después de la siembra	Amazonía	condimento
<b>Raíces</b>			
Cúrcuma (parecido al curry)	7 meses después de la siembra	Amazonía	Condimento,guisador, especia
Jengibre	9 – 10 meses después de la siembra (verano)	Amazonía	Saborizante, aromatizante
<b>Tubérculos</b>			
Yuca	10 meses después de la siembra	Amazonía	Acompañante para maitos
Papa china (ñame)	Noviembre - Diciembre	Amazonía	Acompañante para platos fuertes
Camote	110 – 120 después de la siembra	Amazonía	Para la elaboración de la chicha
<b>Frutas</b>			
Cacao	Febrero - Mayo	Amazonía	
Patasmuyo (semillas de cacao blanco)	Febrero - Mayo	Amazonía	Ingrediente para la huchumaga
Frutipan (pan de árbol)	4 meses después de verano	Amazonía	
Pitón ( sacha mango)	Septiembre - Abril	Amazonía	Acompañante para maitos
Huito	Septiembre - Marzo	Amazonía	
Totumo	Todo el año	Amazonía	
Chonta	Dos veces al año, alta producción (enero y Abril), baja producción (Agosto y Octubre)	Amazonía	Para la elaboración de la chicha y jugos
Cocona	5 – 6 después de la siembra (Julio)	Amazonía	Jugos
Pomarrosa	Verano	Amazonía	Para aromatizar salsas y hacer jugos
Guayaba	Febrero - Abril	Amazonía	Jugos - mermeladas
Caimito	Primavera y Verano	Amazonía	Jugos

Borojó	Abril - Octubre	Amazonía	Jugos
Carambola	Primera cosecha en (Agosto, Septiembre y Octubre), y la segunda cosecha de Abril a Junio.		Jugos
Arazá	Marzo – Junio, Octubre – Diciembre y Julio – Septiembre.		Jugos - mermeladas
Achiote	16 meses después de la siembra	Amazonía	Saborizante y colorante
Plátano	Todo el año	Amazonía	
Plátano (verde)	Todo el año	Amazonía	
Plátano (maduro)	Todo el año	Amazonía	Para la elaboración de la chucula (bebida)
Papaya	9 meses después de la siembra	Amazonía	Jugos
Piña	12 a 14 meses después de la siembra (Octubre – Marzo)	Costa	Jugos
Cebolla	120 – 150 días después del trasplante	Sierra	Refrito
Tomate	90 días después de la siembra	Sierra	Sopas
Limón	Todo el año	Amazonía	Aderezo ensaladas
Coco	Todo el año	Costa	Jugo
<b>Granos</b>			
Maíz	Marzo – Abril y Mayo(6 meses)	Amazonía	Para la elaboración de la chicha
Café	6 – 8 meses	Amazonía	
<b>Cereales</b>			
Arroz	(Diciembre y Febrero) 2 veces al año	Costa	Acompañante en seco de guanta

<b>Peces</b>			
Tilapia	1 <sup>ra</sup> fase pre-cría en <b>(45 días)</b> – 2 <sup>da</sup> fase pre-engorde <b>(90 días)</b> y 3 <sup>ra</sup> fase de engorde <b>(120-150 días)</b> / (Agosto)	Amazonía	Para elaboración del maito
Cachama	6 meses (Agosto)	Amazonía	Maito, huchumanga
<b>Condimentos</b>			
Sacha inchi (maní de monte)	8 meses después de la siembra	Amazonía	Salsa, aderezo
Ishpingo (canela amazónica)	Julio	Amazonía	Condimento, aromatizante
<b>Animales silvestres</b>			
Guanta	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para elaborar el seco de guanta
Sajino	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para elaborar maitos
Huangana	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para elaborar maitos
Guatusa	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para asados, maitos
Danta (tapiro)	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para elaborar maito
Venado	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para elaborar asados
Armadillo	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para elaborar la fritada de armadillo
Monos	Abril y Junio	Amazonía	Para asados
<b>Aves</b>			
Perdiz	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para asados
Paujil (pava)	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para asados
Tucanes	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para asados
Trompetero	Mayo – Junio y Julio (verano)	Amazonía	Para asados

Pato	Todo el año	Amazonía	Para elaborar el seco de guanta
Gallina	Todo el año	Amazonía	Para elaborar el seco de gallina

**Fuente:** Estudio de campo, relato Edwin Sikiwa comunidad “Centro Jumandy”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

La leche, crema de leche, mantequilla, huevos, aceite, achiote, queso, harina, azúcar, polvo de hornear, esencia de vainilla, maicena, canela, queso y miel de caña, son obtenidos en los supermercados y tiendas.

**4.2. Platos tradicionales en la Provincia de Orellana, Cantones Loreto, Joya de los Sachas y Comunidades Centro Jumandy y San Francisco.**

**Tabla 17. PLATOS TRADICIONALES**

N°	PLATOS	LUGARES DE CONSUMO			
		ORELLANA	LORETO	JOYA DE LOS SACHAS	COMUNIDADES
	<b>ALIMENTOS</b>				
1	MAITO DE PESCADO	x	x	x	x
2	MAZAMORRA DE GUANTA	x	x		x
3	MAYONES ASADOS	x	x	x	x
4	MAITO DE HUANGANA	x			
5	MAITO DE MAYONES	x	x		x
6	CALDO DE CARACHAMA	x	x		x
7	UCHUMANGA	x			
8	CHONTADUROS COCINADOS	x	x		x
9	CAYAMBAS	x			
10	PATAS MUYO	x	x		
11	HOJAS DE TUTAYO	x			
12	PANGO	x			
13	HUEVOS DE CHARAPA	x			
14	UKUI	x			x
15	GUANTA ESTOFADA	x	x	x	
16	FRITADA DE ARMADILLO	x	x	x	

17	CALDO DE PAVA			x	
18	MONO ASADO	x		x	
19	AYAMPACO	x			
20	SECO DE TORTUGA			x	
	<b>BEBIDAS</b>				
1	CHICHA DE YUCA	x	x	x	x
2	CHICHA DE CHONTA	x	x	x	x
3	CHÚCULA	x			
4	AGUA DE GUAYUSA	x	x		x

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño



#### 4.2.1. Utensilios específicos por platos ancestrales y actuales.

Tabla 18. UTENSILIOS ESPECÍFICOS POR PLATO

UTENSILIOS ANCESTRALES	DESCRIPCIÓN	UTENSILIOS ACTUALES
<b>MAITO DE PESCADO</b>		
Kuchuna, tumi	Hacha de piedra	Cuchillo de metal
Sauli	Cuchillo de caña guadua	Cuchillo de metal
Hoja de Bijao	Para envolver el pescado	Hoja de bijao
Lisan (soga de monte) o paja toquilla	Para amarrar el maito	Lisan o paja toquilla
<b>MAZAMORRA DE GUANTA</b>		
Kuchuna, tumi	Hacha de piedra	Cuchillo de metal
Sauli	Cuchillo de caña guadua	Cuchillo de metal
Manka (Olla grandede barro)	Para cocinar los alimentos	Olla de aluminio
Rama de pambil	Para rallar el plátano	Ralladora
Caspi cuchara (mama cuchara)	Cuchara de palo	Cuchara de metal o mama cuchara
Kallana (plato de barro)	Para servir los alimentos	Platos de cerámica
<b>MAYONES ASADOS</b>		
Pincho de madera (chonta)	Para introducir los mayones	Pincho de madera
<b>MAITO DE GUANGANA</b>		
Kuchuna, tumi	Hacha de piedra	Cuchillo de metal
Sauli	Cuchillo de caña guadua	Cuchillo de metal

Hoja de Bijao	Para envolver la carne de guangana	Hoja de bijao
Lisan (soga de monte) o paja toquilla	Para amarrar el maito	Lisan o paja toquilla
<b>MAITO DE MAYONES</b>		
Hoja de Bijao	Para envolver la carne de huangana	Hoja de bijao
Lisan (soga de monte) o paja toquilla	Para amarrar el maito	Lisan o paja toquilla
<b>CALDO DE CARACHAMA</b>		
Kuchuna, tumi	Hacha de piedra	Cuchillo de metal
Sauli	Cuchillo de caña guadua	Cuchillo de metal
Manka (Olla grande de barro)	Para cocinar los alimentos	Olla de aluminio
Kallana (plato de barro)	Para servir el caldo	Plato de cerámica
<b>UCHUMANGA</b>		
Kuchuna, tumi,	Hacha de piedra	Cuchillo de metal
Sauli	Cuchillo de caña guadua	Cuchillo de metal
Manka (Olla de barro)	Para cocinar los alimentos	Olla de aluminio
Kallana (Olla de barro)	Para servir los alimentos	Plato de cerámica
<b>CHONTADUROS COCINADOS</b>		
Manka (Olla grande de barro)	Para cocinar el chontaduro	Olla de aluminio
<b>CAYAMBAS</b>		
Hoja de bijao	Para hacer el maito	Olla de aluminio
Kuchuna, tumi,	Hacha de piedra	Cuchillo de metal
Sauli	Cuchillo de caña guadua	Cuchillo de metal

<b>PATAS MUYO</b>		
Mantaca	Parilla hecha con ramas de la selva	Actualmente se hacen pinchos
<b>HOJAS DE TUTAYO</b>		
Kuchuna, tumi,	Hacha de piedra	Cuchillo de metal
Sauli	Cuchillo de caña guadua	Cuchillo de metal
<b>PANGO</b>		
Kuchuna, tumi,	Hacha de piedra	Cuchillo de metal
Sauli	Cuchillo de caña guadua	Cuchillo de metal
Manka (Olla grande de barro)	Para cocinar los alimentos	Olla de aluminio
Kallana (plato de barro)	Para servir la comida	Plato de cerámica
<b>HUEVO DE CHARAPA</b>		
Manka (Olla de barro)	Para cocinar de charapa	Olla de aluminio
Fogón	Cocina hecha de leña y piedras que sirve para cocinar los alimentos.	Cocina
<b>UKUI</b>		
Manka (Olla de barro)	Para tostar las hormigas	Olla de aluminio o sobre el fogón
<b>GUANTA ESTOFADA</b>		
Kuchuna, tumi,	Hacha de piedra	Cuchillo de metal
Sauli	Cuchillo de caña guadua	Cuchillo de metal
Manka (Olla de barro)	Para cocinar los alimentos	Olla de aluminio
Kallana (plato de barro)	Para servir los alimentos	Plato de cerámica

<b>CALDO DE PAVA</b>		
Kuchuna, tumi,	Hacha de piedra	Cuchillo de metal
Sauli	Cuchillo de caña guadua	Cuchillo de metal
Manka(Olla grande de barro)	Para cocinar los alimentos	Olla de aluminio
Kallana (plato de barro)	Para servir los alimentos	Plato de cerámica
<b>MONO ASADO</b>		
Kuchuna, tumi,	Hacha de piedra	Cuchillo de metal
Sauli	Cuchillo de caña guadua	Cuchillo de metal
Mantaca	Parilla hecha con ramas de la selva	Parrilla o fogón
<b>AYAMPACO</b>		
Kuchuna, tumi,	Hacha de piedra	Cuchillo de metal
Sauli	Cuchillo de caña guadua	Cuchillo de metal
Hoja de bijao	Para envolver la carne	Hoja de bijao
lisan ( sogá de monte) o paja toquilla	Para amarrar el ayampaco	Lisan o paja toquilla
<b>CHÚCULA</b>		
Kuchuna, tumi,	Hacha de piedra	Cuchillo de metal
Sauli	Cuchillo de caña guadua	Cuchillo de metal
Manka (Olla grande de barro)	Para cocinar los alimentos	Olla de aluminio
Mukawa, cayena (tazón de barro)	Para servir las bebidas	Pilche o vaso de vidrio
<b>CHICHA DE YUCA</b>		
Batán	Tina de madera donde se machaca la yuca	Batán
Takana Muko	Maso para machacar la yuca	Takana Muko

Manka (Olla grande de barro)	Para cocinar la yuca	Olla de aluminio
Tinaja (Olla de barro)	Para almacenar la chicha	Olla de aluminio
Cayena, Mukawa (tazón de barro)	Para beber la chicha	Cayena, Mukawa
Pilche (Recipiente hecho de una fruta)	Para beber la chicha	Pilche
Rama de pambil	Para rallar el camote	Ralladora
<b>CHICHA DE CHONTA</b>		
Batán	Tina de madera donde se machaca el chontaduro	Batán
Takana Muko	Maso para machacar el chontaduro	Takana Muko
Manka (Olla grande de barro)	Para cocinar el chontaduro	Olla de aluminio
Tinaja (Olla de barro)	Para almacenar la bebida	Olla de aluminio
Cayena, Mukawa (tazón de barro)	Para beber la chicha	Cayena, Mukawa
Pilche (Recipiente hecho de una fruta)	Para beber la chicha	Pilche

**Fuente:** Estudio de campo

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

#### 4.2.1.1. IDENTIFICACIÓN DE ORIGEN HISTÓRICO POR PLATO

Tabla 19. IDENTIFICACIÓN DE ORIGEN HISTÓRICO.

N°	PLATOS	ORÍGEN HISTÓRICO	
		(Lugar)	(Época)
	<b>ALIMENTOS</b>		
1	MAITO DE PESCADO	Amazonía	Prehispanica
2	MAZAMORRA DE GUANTA	Amazonía	Prehispanica
3	MAYONES ASADOS	Amazonía	Prehispanica
4	MAITO DE HUANGANA	Amazonía (Orellana)	Prehispanica
5	MAITO DE MAYONES	Amazonía	Prehispanica
6	CALDO DE CARACHAMA	Amazonía	Prehispanica
7	UCHUMANGA	Amazonía (Orellana)	Prehispanica
8	CHONTADUROS COCINADOS	Amazonía	Prehispanica
9	CAYAMBAS	Amazonía	Prehispanica
10	PATAS MUYO	Amazonía	Prehispanica
11	HOJAS DE TUTAYO	Amazonía	Prehispanica
12	PANGO	Amazonía (Orellana)	Prehispanica
13	HUEVOS DE CHARAPA	Amazonía	Prehispanica
14	UKUI	Amazonía	Prehispanica
15	GUANTA ESTOFADA	Amazonía (Orellana)	Colonial
16	FRITADA DE ARMADILLO	Amazonía (Orellana)	Colonial
17	CALDO DE PAVA	Amazonía	Prehispanica
18	MONO ASADO	Amazonía	Prehispanica
19	AYAMPACO	Amazonía	Prehispanica
20	SECO DE TORTUGA	Amazonía	Prehispanica
	<b>BEBIDAS</b>		
1	CHICHA DE YUCA	Amazonía	Prehispanica
2	CHICHA DE CHONTA	Amazonía	Prehispanica
3	CHÚCULA	Amazonía	Prehispanica
4	AGUA DE GUAYUSA	Amazonía	Prehispanica

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

#### 4.2.2 Técnicas utilizadas en todo el proceso de producción<sup>94</sup>

##### Receta 1. MAITO DE PESCADO

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 1</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> MAITO DE PESCADO			
<b>PAÍS DE ORÍGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> FUERTE			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> El maito va siempre acompañado con yuca, verde o palmito.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Tilapia, cachama o carachama	unidad	10	Eviscerar/escamar
Yuca o palmito	gr	2000	dados grandes
Hojas de bijao	unidad	20	
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Eviscerar y escamar el pescado.			
3.- Salar el pescado, colocarlo en las hojas de bijao y formar el maito.			
4.- Meter al fogón los maitos por alrededor de 20 a 25 minutos.			
5.- Cocinar la yuca o palmito en agua hirviendo.			

**Fuente:** Josefina Lukui comunidad “Centro Jumandy”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

#### **Técnica:**

Al pescado sea este: tilapia, cachama o carachama. Primeramente le tienen que eviscerar haciéndole un corte en la parte abdominal, luego le escaman y le lavan. Posteriormente le ponen sal y le colocan sobre la hoja de bijao. Le doblan las hojas y le atan con una sogá de monte o una rama de paja toquilla dándole la forma de una envoltura (maito). Posteriormente le asan sobre una tulpá o fogón durante 20 o 25 minutos.

---

<sup>94</sup>TÉCNICAS UTILIZADAS

FUENTE: Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

## Receta 2. MAZAMORRA DE GUANTA

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 2</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> MAZAMORRA DE GUANTA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> FUERTE			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b> Para la elaboración de este plato se utiliza la sangre de guanta para que le de otro sabor y distinta coloración.			
Coloración.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Guanta	gr	1000	cubos
Plátano verde	gr	1000	Rallar
Sangre de guanta	cc	250	
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se pelan los platanos verdes y se rallan.			
3.- Se corta la carne de guanta en cubos grandes y se introduce en la olla (Mukawa), luego se introduce el verde y se cocina hasta que tenga una textura espesa y por último se agrega la sangre de la guanta.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **Técnica:**

Se introduce los cubos de carne de guanta ahumada y se pone a cocinar en una mukawa hasta que la carne este suave, luego se le añade la sangre de la guanta, el plátano verde rallado y se mese continuamente, hasta obtener un color medio rojo y la textura espesa de mazamorra. Los cortes que se realiza a la carne son en forma de cubos o cuadrados.



### Receta 3. MAYONES ASADOS

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 3</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> MAYONES ASADOS			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> ENTRADA			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se deben poner a remojar los mayones en un recipiente (manka) con agua, durante 2 horas, para que se limpien.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Mayones	unidad	40	Empalar
Pinchos de madera (caña guadua o chonta)	unidad	8	
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Poner un poco de sal a los mayones.			
2.- Empalar los Mayones y ponerlos al fogón.			

**Fuente:** Josefina Lukui comunidad “Centro Jumandy”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

#### Técnica:

Se pone los mayones en un recipiente con agua para purgarlos, luego se empala de 4 a 5 gusanos en un pincho de madera (caña guadua) y se los asa en la tulpa o fogón durante 10 minutos.

### Receta 4. MAITO DE HUANGANA

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 4</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> MAITO DE HUANGANA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> ENTRADA			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b> El maito va siempre acompañado con yuca, verde o palmito.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Carne de huangana	gr	1000	Despresar/cubos
yuca	gr	2000	brounoise
hoja de bijao	unidad	20	repicar
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se corta la carne en cubos grandes.			
2.- Luego se pone sal y se envuelve en una hoja de bijao y se la coloca sobre el fogón.			
3.- Se cocina durante 30 minutos y se sirve con yuca o verde cortado en dados grandes.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Técnica:**

Se corta la carne en cubos, se pone sal y se envuelve todo con la hoja de bijao y se coloca sobre el fogón.

**Receta 5. MAITO DE MAYONES**

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 5</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> MAITO DE MAYONES			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> FUERTE			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se deben poner a remojar los mayones en un recipiente (manka) con agua, durante 2 horas, para que se limpien. El maito va siempre acompañado con yuca, verde o palmito.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Mayones	unidad	40	entero
Yuca	gr	2000	dados medianos
Hojas de bijao	unidad	20	
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Poner sal en los mayones y colocarlos sobre las hojas de bijao y envolverlos en forma de maito.			
2.- Meter al fogón los maitos por alrededor de 20 a 25 minutos.			
3.- Cocinar la yuca, verde o palmito en agua hirviendo y se corta en dados grandes. Al palmito se lo repica.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Técnica:**

Se pone sal a los mayones, luego se les coloca en la hoja de bijao con yuca o palmito, se envuelve el maito y se los asa en el fogón durante 10 minutos.

### Receta 6. CALDO DE CARACHAMA

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 6</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> CALDO DE CARACHAMA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> CALDOS			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Carachama	unidad	10	Eviscerar/escamar
Yuca	gr	2000	trocear
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se lava, se eviscera y se escama a la carachama.			
2.- Se cocina en una olla (mukawa) por un lapso aproximado de 30 minutos y se sirve con yuca o verde.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Técnica:**

Se lava, se eviscera y se escama la carachama, luego se cocina con sal en una olla por un lapso aproximado de 20 minutos.

### Receta 7. HUCHUMANGA

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 7</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> HUCHUMANGA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> CALDOS			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b> En la Provincia de Orellana la Huchumanga se prepara con pescado, también hay huchumanga de vísceras de pollo y huchumanga degallina.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Pescado ahumado	gr	1000	troceado
Patas Muyo	gr	250	entero
Ají	unidad	4	entero
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se cocina el ají y las patas muyo en una mukawa con agua hirviendo.			
2.- Luego se introduce el pescado ahumado en trozos poco a poco, se mezcla y se le deja hervir			

unos 10 minutos.

3.- Se lo puede servir con palmito repicado y se retira el ají al momento de comer.

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **Técnica:**

Se cocina el ají y el cacao blanco (patas muyo) en un mukawa con agua hirviendo, luego se introduce el pescado ahumado en trozos poco a poco, se mezclan todos los ingredientes y se le cocina sobre el fogón unos 10 minutos. Otra forma de prepararlo es con el pescado fresco, se introduce el pescado entero en agua hirviendo y se agrega el ají y las patas muyo. Si se trata de carachama se debe hacer cuidado ya que este tipo de pez suele despedazarse con facilidad.

### **Receta 8. CHONTADUROS COCINADOS**

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 8</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> CHONTADUROS COCINADOS			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> BOCADITOS			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Fruta de chonta (chontaduro)	Unidades	40	Entero
Agua	gr	908	
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se lava el fruto y se le pone a cocinar hasta que la parte comestible este suave.			
2.- Se saca de la olla y cada comensal pela su porción y le ponen sal al gusto.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **Preparación:**

Se lava el fruto y se pone a cocinar hasta que la parte comestible esté suave, finalmente cada comensal pela su porción y suelen acompañar con un poco de sal.

## Receta 9. CAYAMBAS

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 9</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> CAYAMBAS			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> ENTRADA			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 20 - 25 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> Tambien se puede consumir las cayambas solas en un maito.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Cayambas (hongos)	gr	1000	entero
Pescado	gr	1000	troceado
Ají	Unidades	10	entero
Yuca	gr	2000	dados medianos
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se lava las cayambas, se escama y se eviscera al pescado (carachama).			
2.- Se les pone sal y junto con ají se envuelve en un maito y se pone sobre el fogón.			
3.- Este plato se sirve con yuca o verde.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **Técnica:**

Existen distintas variedades de cayambas, las que son comestibles y las que no son comestibles. A las cayambas se las puede preparar de dos formas:

- 1) En la primera preparación las cayambas van solas en el maito, se coloca las cayambas en la hoja de bijao con sal.
- 2) En la otra preparación, las cayambas van acompañadas con pescado y ají. Se coloca las cayambas, el pescado y el ají en la hoja de bijao, con sal.

### Receta 10. PATAS MUYO

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 10</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> PATAS MUYO			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> BOCADITOS			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> Los patas muyo también se los asa en pincho.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Patas muyo (cacao blanco)	Unidades	70	Entero
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se coloca los patas muyo sobre una mantaca (parilla de madera y ramas de selva) y se asan.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

#### **Técnica:**

Se coloca las patas muyo sobre una mantaca (parilla hecha con ramas de la selva), y se asa por una media hora.

### Receta 11. HOJAS DE TUTAYO

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 11</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> HOJAS DE TUTAYO			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> BOCADITOS			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> Las hojas de tutayo sirven para condimentar otros platos y también se las consume asadas solas o en maitos.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Hojas de tutayo (especie de acelga)	gr	1000	repicar
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se repica las hojas de tutayo y se las pone sobre el fogón.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Técnica:**

Se repican las hojas de tutayo y se asan sobre el fogón. Estas hojas de tutayo servían para condimentar otros platos, ya que en la antigüedad no habían condimentos, por ejemplo: cuando se cocinaba el pescado con verde y yuca en una olla (mukawa) con agua hirviendo, se le agregaba estas hojas en la preparación y adquiría el sabor de las mismas, de esta manera se condimentaba algunos platos ancestralmente.

**Receta 12. PANGO**

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 12</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> PANGO			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> CALDOS			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b> Este plato es ancestral de la Provincia de Orellana.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Pescado (pango)	Unidades	10	Entero
Plátano verde		4	Entero
Hoja de bijao		2	
Agua			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se introduce el plátano verde en el fondo de una olla (mukawa).			
2.- Se coloca encima del verde una hoja de bijao.			
3.- Por último se coloca el pescado encima de la hoja y se agrega un poco de agua de manera que quede bien concentrado.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Técnica:**

Se introduce el plátano verde en el fondo de una olla (mukawa), se coloca encima del verde una hoja de bijao, después se coloca el pescado encima de la hoja y un poco agua, para que quede bien concentrado.

### Receta 13. HUEVOS DE CHARAPA

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 13</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> HUEVOS DE CHARAPA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> ENTRADA			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Huevos de charapa (tortuga)	Unidades	10	
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se cocina en agua hirviendo hasta que estén duros y se sirve con yuca, verde o palmito.			

**Fuente:** relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

#### Técnica:

Se cocinan los huevos en una olla (mukawa) con agua hirviendo por el lapso de unos 20 a 30 minutos. Una manera antigua de conservar los huevos frescos era introduciéndolos en la hoja de bijao con bastante sal, de esta manera se podían conservar los alimentos frescos durante algunos días y adquirirían el sabor de la hoja cambiando su aroma y textura. Estos huevos contienen mucha grasa.

### Receta 14. UKUI

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 14</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> UKUI			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> BOCADITOS			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 10 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> Estas hormigas también se las come crudas.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Ukui (hormigas)	Unidades	50	



<b>PREPARACIÓN:</b>
1.- Se colocan las hormigas (Ukui) en una olla (mukawa) caliente sin agua, de manera que se quemen sus extremidades.
2.- Luego se espera hasta que el cuerpo de las hormigas quede tostado y se consume directamente.

**Fuente:** relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Técnica:**

Se tuestan las hormigas en una olla (mukawa) hasta que se quemen las extremidades y quede solo el cuerpo. También lo consumen crudo.

**Receta 15. GUANTA ESTOFADA**

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 15</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> GUANTA ESTOFADA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> FUERTE			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Guanta	gr	454	cubos
Cebolla	gr	50	brounoise
Pimiento	gr	30	brounoise
Tomate	gr	50	brounoise
Arroz	gr	454	
Yuca	gr	908	
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se hace primeramente un refrito con cebolla, pimiento y tomate durante 15-20 minutos.			
2.- Se incorpora la carne con el líquido del adobo			
3.- Se mezcla todo en una olla (Manka) y se cose a fuego lento hasta que esté suave. Se lo sirve con arroz y yuca.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Técnica:**

La guanta es un animal de caza que se encuentra en la Amazonia del Ecuador, se lo prepara de diferentes maneras pero especialmente estofado. Se hace primeramente un refrito con cebolla, pimienta y tomate durante 15-20 minutos. A continuación, se incorpora la carne con el líquido del adobo, se mezcla todo en una olla y se cocina a fuego lento hasta que esté suave.

**Receta 16. FRITADA DE ARMADILLO**

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 16</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> FRITADA DE ARMADILLO			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> FUERTE			
<b>N° PAX:</b> 8			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Carne de armadillo	gr	454	cubos
Manteca	gr	100	brounoise
Cebolla	gr	50	brounoise
Yerba buena	ramo	1	repicar
Pimienta			
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se le pone a cocer los cubos de carne en una olla (Manka) con agua.			
2.- Luego se le pone en una cazuela con un poco de manteca, cebollas, yerba buena y condimentos.			

**Fuente:** relato señora Adriana Shiguango Presidenta "Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana"

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Técnica:**

Para la preparación de este plato se necesita de técnica, debido a que la carne de este animal demora unos días en ablandarse y que éste pueda soltar su sabor. Generalmente después de muerto el animal, se le pone a cocer los trozos de carne en agua y luego se le pone en una cazuela con un poco de manteca, cebollas, yerba buena y condimentos. Se fríe durante 20 minutos.

## Receta 17. CALDO DE PAVA

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 17</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> CALDO DE PAVA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> CALDOS			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Pava	gr	2000	despresar
Yuca	gr	2000	brounoise
Agua			
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se despresa la pava y se la pone hervir en una olla (Manka) con agua y sal.			
2.- Luego se agrega la yuca en trozos y se deja cocinar.			
3.- Rectificar con sal.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **Técnica:**

Se despresa la pava y se la pone hervir en una olla con agua, hojas de tutayo y flores de yuca. Lugo se agrega la yuca cortada en dados y se deja cocinar.

## Receta 18. MONO ASADO

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 18</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> MONO ASADO			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> PLATO FUERTE			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b> los huaoranis, los Shuaras y los Kichwas ahuman la carne de mono y de otros animales de la selva, para conservarles durante varios días, inclusive meses.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Carne de mono	gr	1000	cubos
Yuca	gr	2000	dados medianos
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se corta la carne en dados grandes y se asa sobre el fogón.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### Receta 19. AYAMPACO

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 19</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> AYAMPACO			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> PLAYO FUERTE			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> La etnia Shuar prepara estos maitos en hojas de bijao o shiguango y puede ser elaborado con carne de pollo, pescado, palmito, vísceras o hualeques (ranas). Los Shuaras no utilizaban sal para preparr los maitos.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Carne de pollo, pescado, palmito, vísceras	gr	2000	trocear
Y hualeques (ranas).			
Hoja de bijao			
Yuca, verde o papachina			dados medianos
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se envuelve la carne en la hoja de biajo y se forma de maito.			
2.- Se lo cocina sobre el fogón y se acompaña con yuca, plátano, papachina y guayusa.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

Es la misma técnica que se utiliza para elaborar los maitos, en la etnia Shuar lleva el nombre de Yunkurak, también ayampaco (maito).

### Receta 20. CHICHA DE YUCA

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 20</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> CHICHA DE YUCA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> BEBIDA			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Yuca	gr	4540	Majar
Camote	gr	454	rallar
<b>PREPARACIÓN:</b>			

1.- Cocinar y ablandar la yuca en agua hirviendo.
2.- Majar la yuca en el batán, hasta que se haga una masa.
3.- Quitar las raíces de la yuca y botarlas.
4.- Rallar el camote y adjuntar a la masa de yuca.
5.- Agregar un poco de agua a esta masa, hasta que se forme una pasta.
6.- Por ultimo introducir esta pasta (masato) de yuca en una olla (tinaja), durante 2 días hasta que fermente.

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **Técnica:**

Para realizar esta preparación, primeramente se pela la yuca y se la cocina hasta que esté blanda. Cuando está lista se la aplasta en una batea de madera llamada batan hasta desmenuzarla bien y se le quitan las raíces. Estas raíces son masticadas y el jugo se mezcla con la pasta. En un recipiente separado se ralla el camote, este acelera el proceso de fermentación de la yuca. Luego se mezcla la yuca y el camote con el mismo líquido que se cocinó la yuca. Se deja fermentar durante 24 horas por lo menos. La chicha máximo se puede beber hasta con cinco días de fermentación, luego de este tiempo es demasiado fuerte y se convierte en vinillo.

La técnica aquí es el rallado del camote, antes lo realizaban con las ramas de pambil, en la actualidad utilizan ralladora, luego le aplastan con un instrumento ancestral que se llama takana muko<sup>95</sup>, que es una especie de maso hecho con madera de cedro. Luego de haber machacado, se procede a ponerlo en una olla de barro y taparlo con hojas de bijao para la fermentación. Se lo sirve en mukawa o pilche.

---

<sup>95</sup>Takana muko.- maso de madera de cedro, que sirve para aplastar la yuca.

## Receta 21. CHICHA DE CHONTA

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 21</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> CHICHA DE CHONTA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> BEBIDA			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Fruta de chonta (chontaduros)	gr	1000	Majar
Guarapo fermentado	Lt	1	
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Cocinar y ablandar los chontaduros en agua hirviendo.			
2.- Una vez cocinados los chontaduros, se procede a pelar y sacar las semillas.			
2.- Majar los chontaduros en el batán, hasta triturarlos y que se haga una masa.			
3.- Agregar guarapo fermentado a esta masa y cernir.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **Técnica:**

Se debe poner a cocinar las chontas en una olla grande, luego se procede a pelar y sacar sus semillas, se muele en los batanes y por último se tritura la chonta con la ayuda de piedras cóncavas y a ésta masa se le añade guarapo fermentado y luego se la cierne.

Bebida utilizada por los indígenas en rituales y festividades. Esta bebida es de color amarillento, dulce y de gran poder nutritivo; se la considera como refresco casero para brindar a los visitantes.

## Receta 22. CHUCULA

<b>RECETA ESTÁNDAR N°: 22</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> CHUCULA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> BEBIDA			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Plátano maduro	gr	2000	dados grandes
Agua			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se cocina el plátano maduro en la olla con agua hirviendo hasta que este el plátano suave.			
2.- Luego se machaca el plátano en la olla hasta que se forme el líquido.			

**Fuente:** Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **Técnica:**

Se pelan los plátanos maduros y se los pone a cocinar enteros en una olla grande (Manka) con agua. Luego en la misma olla en que se están cocinando los maduros se les machaca hasta que se vaya formando el líquido. Esta es una bebida muy consumida por la etnia Huaorani.

### **4.2.3. Formas de conservación de los ingredientes y del plato elaborado<sup>96</sup>**

En las comunidades Centro Jumandy y San Francisco las formas de conservación de los ingredientes eran a través del método del ahumado y la fermentación.

<sup>96</sup>FORMAS DE CONSERVACIÓN

FUENTE: relato Sr. Edwin Sikiwa Presidente comunidad “Centro Jumandy”, Sr. Alex Jipa

Vicariato Apostólico de Aguarico – Orellana y Sra. Adriana Shiguango Presidenta

“Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

### **a) Ahumar**

La acción se refiere a exponer al humo un alimento, para darle un sabor ahumado o bien para secarle y poder conservarlo.

En las comunidades este procedimiento se realiza con distintos tipos de pescados y carnes de animales de caza y aves.

Esta técnica es muy antigua, se utilizaba para preservar los alimentos cuando no había otra forma de conservación (como la refrigeración), los alimentos se descomponían con facilidad y esta técnica al disminuir la humedad del alimento alargaba sus posibilidades de almacenaje. Posiblemente se descubrió por accidente, al dejar los alimentos colgados sobre los fogones o tulpas, también sirve para impregnarles de sabores determinados, mediante la utilización de distintas maderas, en esta comunidad utilizaban la capirona (leña).

Las carnes se almacenaban enteras encima de la tulpa, mientras que los maitos se conservaban en sus respectivas hojas de bijao por un periodo de hasta tres días, las carnes enteras podían durar mucho más tiempo y se las iba consumiendo de acuerdo a la necesidad.

### **b) Fermentación**

Este proceso se aplicaba para elaborar la chicha, una vez majada la yuca, se procedía a depositarlo en un recipiente especial llamado tinaja por el lapso de 2 a tres días, si se le añadía camote a esta pasta, su proceso de fermentación se aceleraba. Una vez obtenida la chicha, solamente se la podía conservar por un periodo de 2 a 3 días máximo. Después de este periodo se oxida y se vuelve vinillo que sirve para otros usos.



### c) Hoja de bijao y sal

Una manera antigua de conservar los huevos frescos de charapa, era introduciéndolos en hoja de bijao con bastante sal, de esta manera podían conservar los huevos frescos durante algunos días y adquirían el sabor de la hoja y cambiaban su aroma y textura, ya que estos huevos contienen mucha grasa.

#### 4.2.4. Formas de Exhibición, Presentación y Servicio.

Las formas de exhibición, presentación y servicio son las siguientes:

- **Maito.-** Este plato se lo exhibe, presenta y sirve en una hoja de bijao, con la misma que ha sido azada en el fogón, antiguamente no existían mesas, y se sentaban en el suelo y se comía con la mano, actualmente se sientan en bancos hechos de madera.
- **Chontacuros asados.-** Son gusanos empalados en pinchos de ramas de pambil, se los asa en el fogón y se los sirve directamente a la boca.
- **Carnes de animales silvestres, pescado.-** En las ceremonias como bodas, bautizos, mingas, aniversarios. Mientras bailan los invitados; los encargados de la cocina sirven la comida típica, tendiendo en el suelo hojas de plátano, formando un camino llamado Mikuna panga. Allí se sirve la carne, la yuca, el lukru de carne con yuca cocinada, palmito, patas muyo, etc. Todos los invitados se sientan alrededor de este camino y comen con las manos.
- **Chicha.-** La chicha es una bebida que está presente en todas las ceremonias y en la vida cotidiana de los kichwas. Esta bebida se la presenta y sirve en pilches, en cayenas o mukawas.

- **Los caldos y la mazamorra.-** Estas sopas se servían antiguamente en mukawas de barro y no utilizaban cuchara, posteriormente utilizaron las cucharas de palo (caspi cuchara).

### **4.3. Platos ceremoniales.**

Entre los platos ceremoniales más destacados de estas comunidades se encuentran:

- El Maito de pescado (tilapia – cachama).
- El Maito de mayones.
- La Micuna panga.- (camino hecho de hojas de plátano, en donde se ponen todas las carnes de animales de caza, aves, pescados, yuca cocinada, platano verde cocinado, palmito, patas muyo), etc.
- La Mazamorra.
- La Chicha de yuca y de chonta.

#### 4.4. Identificación de origen y equivalentes culinarios de las comunidades Centro Jumandy y San Francisco.

Tabla 20. Identificación de origen y equivalentes culinarios

N°	PLATOS	ORÍGEN HISTÓRICO	
		(Lugar)	(Época)
	<b>ALIMENTOS</b>		
1	MAITO DE PESCADO	Amazonía	Prehispanica
2	MAZAMORRA DE GUANTA	Amazonía	Prehispanica
3	MAYONES ASADOS	Amazonía	Prehispanica
4	MAITO DE MAYONES	Amazonía	Prehispanica
5	CALDO DE CARACHAMA	Amazonía	Prehispanica
6	CHONTADUROS COCINADOS	Amazonía	Prehispanica
7	PATAS MUYO	Amazonía	Prehispanica
	<b>BEBIDAS</b>		
1	CHICHA DE YUCA	Amazonía	Prehispanica
2	CHICHA DE CHONTA	Amazonía	Prehispanica
3	AGUA DE GUAYUSA	Amazonía	Prehispanica

**Fuente:**Relato señora Adriana Shiguango Presidenta “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**4.4.1. Comparación del plato actual con su equivalente originario; utensilios actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción.**

En los siguientes cuadros se comparan los utensilios e ingredientes actuales y ancestrales de cada plato tradicional existente en las comunidades:

**Tabla 21. Comparación entre utensilios e ingredientes actuales y ancestrales**

Nombre del plato:	MAITO DE PESCADO	
	ANCESTRAL	ACTUAL
<b>Utensilios para preparación</b>	Kuchuna, tumi, (hacha de piedra)	Cuchillo de metal
	Sauli (cuchillo de caña guadua)	Cuchillo de metal
	Hoja de Bijao	Hoja de Bijao
	Bejuco (soga de monte) o paja toquilla	Bejuco o paja toquilla
<b>Utensilios para la cocción</b>	Tulpa (cajón de madera con arena- fogón)	Tulpa
	Piedras y leña (capirona) para formar la base	Leña y parilla de metal
<b>Ingredientes</b>	Pescado: cachama, carachama, bocachico, sábalo	Tilapia y cachama
	Yuca	Yuca
	Palmito	Palmito
	Sal	Sal
<b>Técnica/corte</b>	Evíscerar, escamar, doblar las hojas de bijao para formar el maito	Evíscerar, escamar, doblar las hojas de bijao para formar el maito

<b>Nombre del plato:</b>	<b>MAZAMORRA DE GUANTA</b>	
	<b>ANCESTRAL</b>	<b>ACTUAL</b>
<b>Utensilios para preparación</b>	Rama de pambil (para rallar)	Ralladora
	Kuchuna, tumi (hacha de piedra)	Cuchillo de metal
	Sauli (cuchill de caña guadua)	Cuchillo de metal
	Tulpa (fogón)	Cocina a gas
<b>Utensilios para la cocción</b>	Olla de barro (manka)	Olla de metal
	Mama cuchara	Mama cuchara o cuchara de metal.
	Caspi cuchara(cuchara para comer)	Cuchara de metal
<b>Ingredientes</b>	Carne de: guanta, guatusa, armadillo, Sajino, o pescado	Carne de: guanta, guatusa, armadillo, sajino, o pescado
	Plátano verde	Plátano verde
	Sal	Sal
<b>Técnica/corte</b>	rallar, cortar la carne en trozos	Rallar, corte dados medianos

<b>Nombre del plato:</b>	<b>MAITO DE MAYONES</b>	
	<b>ANCESTRAL</b>	<b>ACTUAL</b>
<b>Utensilios para preparación</b>	Hoja de Bijao	Hoja de Bijao
	Bejuco (soga de monte) o paja toquilla	Bejuco o paja toquilla
<b>Utensilios para la cocción</b>	Tulpa (cajón de madera con arena- fogón)	Tulpa
	Piedras y leña (capirona) para formar la base	Leña y parilla de metal
<b>Ingredientes</b>	Mayones	Mayones
	Yuca o palmito	Yuca o palmito
	Sal	Sal
<b>Técnica/corte</b>	Doblar las hojas de bijao para formar el maito	Doblar las hojas de bijao para formar el maito

<b>Nombre del plato:</b>	<b>CALDO DE CARACHAMA</b>	
	<b>ANCESTRAL</b>	<b>ACTUAL</b>
<b>Utensilios para preparación</b>	Tulpa (fogón)	Cocina a gas
	Kuchuna, tumi, (hacha de piedra)	Cuchillo de metal
	Sauli (cuchillo de caña guadua)	Cuchillo de metal
<b>Utensilios para la cocción</b>	Olla de barro (manka)	Olla de metal
	Mama cuchara	Mama cuchara o cuchara de metal.
	Caspi (cuchara para comer)	Cuchara de metal

<b>Ingredientes</b>	Pescado carachama	Pescado carachama
	Yuca	Yuca
	Sal	Sal
<b>Técnica/corte</b>	Evíscerar, escamar	Evíscerar, escamar

<b>Nombre del plato:</b>	<b>CHICHA DE YUCA</b>	
	<b>ANCESTRAL</b>	<b>ACTUAL</b>
<b>Utensilios para preparación</b>	Tulpa (fogón)	Tulpa o cocina a gas
	Kuchuna, tumi, (hacha de piedra)	Cuchillo de metal
	Sauli (cuchillo de caña guadua)	Cuchillo de metal
	Olla de barro (Tinaja)	Recipiente para almacenar la chicha
	Batán (batea o caonilla de madera donde se aplasta la yuca y se obtiene el masato o pasta de yuca).	Batán
	Takana-muko (maso)	Takana-muko (maso)
	Kayanga, mukahua o pilche (para servir la chicha)	Kayanga, mukahua o pilche (para servir la chicha)
	Rama de pambil (para rallar)	Ralladora
<b>Utensilios para la cocción</b>	Olla de barro (manka)	Olla de metal
	Mama cuchara	Mama cuchara o cuchara de metal
<b>Ingredientes</b>	Yuca	Yuca
	Camote	Camote
<b>Técnica/corte</b>	Masticaban la yuca con los dientes	Machacan con el maso (takana muko)

Nombre del plato:	CHICHA DE CHONTA	
	ACTUAL	ANCESTRAL
<b>Utensilios para preparación</b>	Tulpa (fogón)	Tulpa o cocina a gas
	Kuchuna, tumi, (hacha de piedra)	Cuchillo de metal
	Olla de barro (Tinaja)	Recipiente para almacenar la chicha
	Sauli (cuchillo de caña guadua)	
	Batán (batea o caonilla de madera donde se aplasta la yuca y se obtiene el masato o pasta de yuca).	Batán
	Takana-muko (maso)	Takana-muko (maso)
	Kayanga, mukahua o pilche (para servir la chicha)	Kayanga, mukahua o pilche (para servir la chicha)
	Rama de pambil (para rallar)	Ralladora
<b>Utensilios para la cocción</b>	Olla de barro (manka)	Olla de metal
	Mama cuchara	Mama cuchara o cuchara de metal
<b>Ingredientes</b>	Fruta de chonta (chontaduros)	Yuca
	Guarapo fermentado	Guarapo fermentado
<b>Técnica/corte</b>	batán de piedra para moler la chonta	batan de madera

**Fuente:** Estudio de campo

**Elaborado por:** Christian Pazmiño



## CAPITULO V

### 5. MEDIDAS DE SALVAGUARDIA Y PROPUESTA DE CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA

#### 5.1. Medidas de Salvaguardia<sup>97</sup>

A partir de la implementación de la Convención para la Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en el año 2003, debe entenderse por Patrimonio Inmaterial "todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, su interacción con la naturaleza y su historia, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana".

Se corre el riesgo de que algunos elementos del patrimonio cultural inmaterial mueran o desaparezcan si no se les ayuda, pero salvaguardar no significa fijar o fosilizar este patrimonio. Se entiende por "Salvaguardia" las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas, la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión, básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

---

<sup>97</sup>MEDIDAS DE SALVAGUARDA

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00012>

<http://3401.blogspot.com/2012/02/la-cocina-tradicional-mexicana-simbolo.html>

Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial supone transferir conocimientos, técnicas y significados tal como se define en la Convención, el Patrimonio Cultural Inmaterial, se manifiesta particularmente en los siguientes ámbitos:

- Las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del Patrimonio Cultural Inmaterial.
- Las artes del espectáculo.
- Los usos sociales, rituales y actos festivos.
- Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
- Las técnicas ancestrales tradicionales.

Al tomar como ejemplo a México como uno de los países que logró conseguir la cocina ancestral como Patrimonio Cultural Inmaterial, esto nos quiere decir que la cocina ancestral mexicana no solo es un estilo gastronómico sino es una tradición, el lugar donde evolucionaron estos platos, y esto representa un modelo cultural completo, desde su siembra, el proceso de elaboración y la presentación del mismo. La cocina ancestral mexicana es una expresión cultural ligada con la historia de México. Cada platillo contiene una identidad y cada uno de sus ingredientes se traslada hacia su origen. La cocina tradicional mexicana, les representa a los mexicanos por los conocimientos que transmite, las técnicas y los materiales con los que se elaboran. La única manera de preservar el patrimonio inmaterial es de promoverlo de generación en generación y por ello es importante que se generen eventos como ferias gastronómicas donde participan muchas personas y su creatividad. Estas ferias son un aporte a la salvaguarda de la cocina ancestral mexicana, este reconocimiento internacional implica compromisos y que la gente siga conservando sus maneras de comer y cocinar.

A continuación los siguientes artículos hacen referencia a las medidas de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

**(Anexo N° 12)**

La Cocina Tradicional Ecuatoriana tiene grandes implicaciones en la gastronomía y en la actividad turística, ya que ésta es una de las principales fuentes generadoras de empleo en el país, la gastronomía no se limita a las cocinas tradicionales, sino que abarca además ingredientes, productos, talento humano, etc. Por lo tanto, el potencial impacto económico que generaría la Cocina Tradicional Ecuatoriana declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO sería grande, pues beneficiaría a productores, proveedores de ingredientes y de productos gastronómicos, a la industria del turismo, gastronomía, hotelería, a la agricultura y a la industria de alimentos.

Los ingredientes de la Cocina Tradicional Ecuatoriana son autóctonos, y muchos de ellos cosechados bajo esquemas de cultivo tradicionales, como es el caso de la yuca. Es por eso indispensable la participación de las instituciones educativas y sus investigadores para poder proponer un esquema para conservar estas tradiciones.

Las medidas de salvaguardia con respecto a la Cocina Ancestral Ecuatoriana, serían fundamentalmente dos; por un lado el aspecto cultural y por el otro el turístico. Es dentro del aspecto cultural donde las medidas de Salvaguardia no sólo deben ser identificadas, de acuerdo a los propios lineamientos de la UNESCO para tal fin, sino que también deberán ser accionadas. En este sentido consideramos de gran importancia la participación de las instituciones educativas, pero sobre todo por el gobierno a través del Ministerio de Cultura, Ministerio Coordinador de Patrimonio, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y el Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de America Latina

(CRESPIAL), pues son los responsables de su Salvaguardia. Aquí la Secretaría de Educación es la que debe tomar el liderazgo y convocar a todos los actores.

## **5.2. ESTUDIO DE MERCADO**

El presente estudio e investigación sobre la provincia de Orellana, nos permitirá obtener información importante acerca de las tradiciones, costumbres, gastronomía, técnicas de elaboración de los productos, sitios de interés turístico, turistas nacionales y extranjeros; además nos permitirá obtener información acerca de la aceptación por parte de las personas encuestadas, en este caso los turistas para saber si es factible o no la implementación de una empresa especializada en técnicas culinarias ancestrales en el cantón Loreto.

### **5.2.1. OBJETO DE LA INVESTIGACIÓN**

El objeto es la Investigación de la Cocina Ancestral Ecuatoriana en las Comunidades Centro Jumandy Y San Francisco, del Cantón Loreto, de la Provincia de Orellana, y Caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de Salvaguardia.

Para la obtención de la información necesaria, en el proceso de la investigación se aplicarán encuestas a una muestra representativa de la población de Loreto y a los turistas que visitan las comunidades seleccionadas, además de entrevistas a los dueños y gerentes de empresas especializadas en técnicas culinarias ancestrales.

### **5.2.2. DISEÑO DE LA ENCUESTA**

El investigador debe seleccionar las preguntas más convenientes, de acuerdo con la naturaleza y el objetivo de la investigación y, sobre todo,

considerando el nivel de educación de las personas a las cuales se les va a realizar las preguntas.

### **5.2.3. Clasificación de acuerdo con su forma<sup>98</sup>:**

- Preguntas abiertas
- Preguntas cerradas
- Preguntas dicotómicas
- Preguntas de selección múltiple
- Preguntas de escala

#### **Se ha diseñado dos encuestas:**

- Para la población
- Para los turistas

#### **Diseño de la encuesta para la población de Loreto y los turistas**

El diseño de la encuesta para la población de Loreto y para los turistas consta de 12 preguntas cualitativas y cuantitativas que son cerradas, abiertas, de opción múltiple y de escalas, la misma que se divide en dos partes:

- **Primera Parte:** Son todos aquellos datos generales del encuestado.
- **Segunda parte:** Contiene datos propiamente de la investigación.

#### **(Anexo N° 13)**

---

<sup>98</sup> Clasificación de las preguntas de acuerdo a su forma.

FUENTE: HUAMÁN, Héctor. (2005). Manual de Técnicas de Investigación. (Págs. 29,30)).  
LEHMANN, Donald. (1993). Investigación y Análisis de Mercado.

#### 5.2.4. DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO (POBLACIÓN)

La primera parte de este estudio de mercado va dirigido a la población de Loreto. En el cantón Loreto la población es de 21,163 habitantes de los cuales 11,039 son hombres y 10,124 son mujeres. Del total de la población de Loreto se tomó una muestra, partiendo de la siguiente segmentación, que se ha escogido por nivel de instrucción y el PEA de personas de 12 años en adelante, lo que nos da un total de 5.251 personas, que se tomó como muestra para realizar la encuesta piloto, que además visitan la Comunidad Centro Jumandy y su comedor “Panga Maito”.

**Tabla 22. Determinación del Universo (Población)**

NIVEL DE INSTRUCCION		
<b>AREA # 2204</b>	<b>LORETO</b>	
<b>NIVEL DE INSTRUCCION</b>	<b>Casos</b>	<b>%</b>
Ninguno	594	11
Alfabetizacion	26	1
Primario	3316	63
Secundario	629	12
Educacion Basica	183	3
Educacion Media	20	0
Ciclo Post Bachillerato	40	1
Superior	106	2
Ignora	337	6
<b>Total</b>	<b>5251</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Ministerio de Turismo (Orellana)

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### 5.2.5. DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO (TURISTAS)

La segunda parte del estudio de mercado va dirigido a los turistas extranjeros y nacionales que visitan la Amazonia del Ecuador. Se escogió a los visitantes de la comunidad “Centro Jumandy” en el cantón Loreto - provincia de Orellana, turistas cuyo rango de edad va desde los 18 años hasta los 79 años de edad. Con un total anual de turistas extranjeros y nacionales entre hombres y mujeres de 7200 y 1800 niños. Además, el 45% de los turistas tanto nacionales como extranjeros les gusta visitar la Amazonia del Ecuador por estar en contacto con la naturaleza y la vida silvestre, por tener una nueva experiencia personal, por conocer el bosque tropical, la Amazonía y las culturas locales y que además visitarán el comedor de la comunidad “Panga Maito”.

Entonces tomamos como muestra para determinar el universo al 45% de los turistas nacionales y extranjeros que visitan anualmente la comunidad “Centro Jumandy”, cuyos rangos de edad van desde los 18 años hasta los 79 años de edad, los cuales son un total de 4.050 turistas.

**FUENTE:** Ver la tabla N°38 y N°39 – pags (218 – 219).

**Formula:** 
$$n = \frac{z^2 p * q * N}{(N - 1)e^2 + z^2 p * q}$$

- n= Tamaño de muestra e= Error muestral (0.05)
- z= Valor Z curva normal 95% valor estándar (1.96)
- p= Probabilidad de éxito (0.97)
- q= Probabilidad de fracaso (0.03)

**Nota:** Se desea que la probabilidad de fracaso sea del 3% y que la probabilidad de éxito sea del 97%.

- N= Población turistas Loreto (**4.050**), población Loreto (**5.251**)

**a) Turistas Loreto**

$$n = \frac{(1.96)^2 (0.97) (0.03) (4.050)}{(4.050-1) (0.05)^2 + (1.96)^2 (0.97) (0.03)}$$

**n = 44**

**b) Población Loreto**

$$n = \frac{(1.96)^2 (0.97) (0.03) (5.251)}{(5.251-1) (0.05)^2 + (1.96)^2 (0.97) (0.03)}$$

**n = 44**

### **5.2.6. RESULTADO DE LAS ENCUESTAS A LA POBLACIÓN**

La primera encuesta se le realizó a la población de Loreto, con el fin de saber su opinión acerca de la factibilidad de la creación de un restaurante especializado con técnicas culinarias ancestrales en la comunidad “Centro Jumandy”.

Se realizaron las siguientes preguntas de información general:

**Género:**

El 80% de los encuestados son hombres y el otro 20% son mujeres.



**Ocupación:**

Entre las profesiones y ocupaciones de cada uno de los encuestados se encuentran los siguientes: fotógrafo, propietario de negocio, administrador, Ingeniero Civil, empleado privado, agricultor, asistente, empleada pública y constructor.

**Edad:**

A continuación se detalla las edades de las personas encuestadas.

**De 18-25:** 12 personas

**De 26-35:** 8 personas

**De 36-45:** 8 personas

**De 46-55:** 12 personas

**De 56-65:** 0 personas

**De 66 en adelante:** 4 personas

## 5.2.7. INTERPRETACIÓN DE LA ENCUESTA

### PREGUNTAS:

1.- ¿Cuántas veces a visitado usted la comunidad “Centro Jumandy” en el cantón Loreto?

Esta pregunta se formuló para saber con qué frecuencia habían visitado la comunidad. En este caso la respuesta era de opción múltiple:

**Tabla 23. Pregunta # 1**

FRECUENCIA	%	Q
Una vez	20	10
Dos veces	40	17
Tres veces	-	
Más de tres veces	40	17
Otros	-	
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>44</b>

**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 1. Pregunta # 1**



**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### Interpretación:

El 20% de los encuestados han visitado una vez la comunidad y el 40% ha visitado dos veces, el 40% restante han visitado más de 3 veces.

## 2.- ¿Ha consumido usted en el restaurante “Panga Maito” aquí en la comunidad “Centro Jumandy”?

Esta pregunta se realizó para saber si las personas han consumido en el restaurante durante su estadía en la comunidad. En este caso la pregunta era dicotómica cerrada:

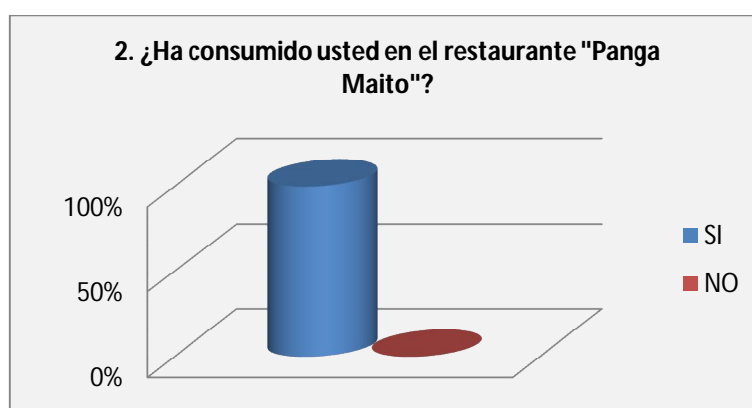
**Tabla 24. Pregunta # 2**

Opciones	%	Q
SI	100	44
NO	0	0
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>44</b>

**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

El 100% de los encuestados respondieron que sí consumieron en el restaurante.

**Gráfico 2. Pregunta # 2**



**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **Interpretación:**

Esto quiere decir que todos los visitantes degustaron algunos de los platos típicos de la comunidad.

### 3.- ¿Cuál o cuáles de los siguientes platos son sus preferidos?

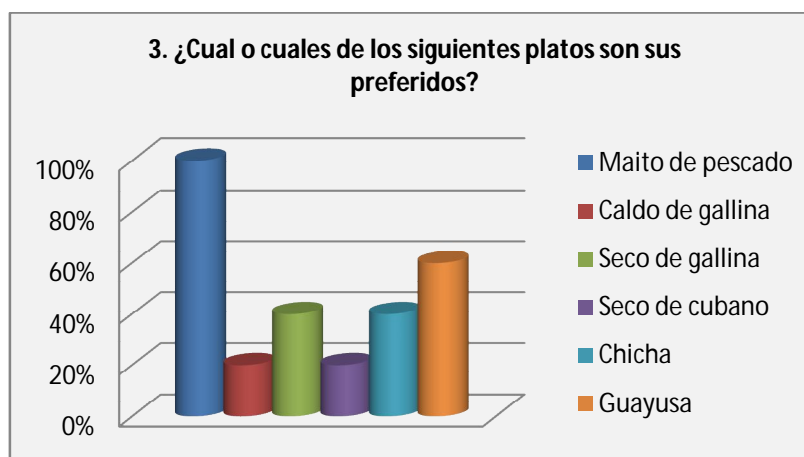
Esta pregunta se formuló para saber cuales son los platos más apetecidos por los pobladores de Loreto cuando visitan la comunidad. En este caso la respuesta tenía 6 opciones:

**Tabla 25. Pregunta # 3**

Opciones	%	Q
Maito de pescado	35	44
Caldo de gallina	7	9
Seco de gallina	15	18
Seco de cubano (pollo cubano)	7	9
Chicha	15	18
Guayusa	21	26
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>124</b>

**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 3. Pregunta # 3**



**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### Interpretación:

Lo que significa que el Maito de pescado, el seco de gallina, la chicha y la guayusa fueron los alimentos y bebidas más preferidos de los pobladores de Loreto.

### 4.- ¿Cuánto pagó por el o los platos que consumió?

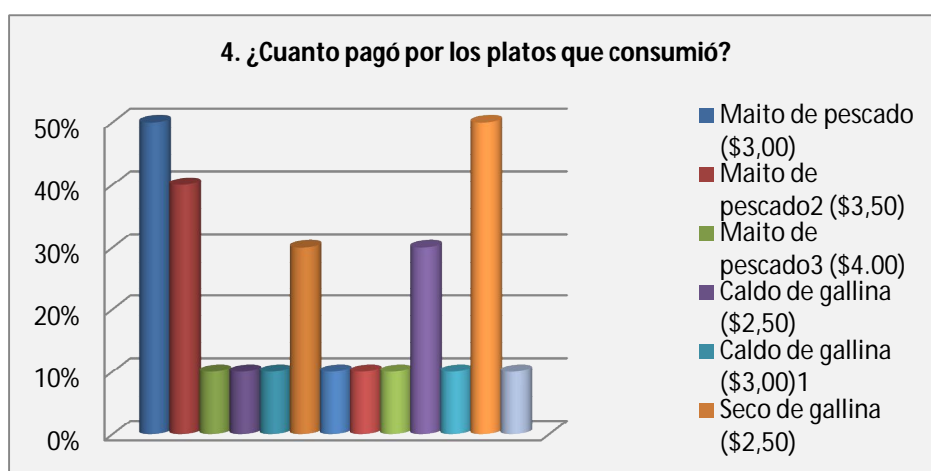
Esta pregunta se realizó con el objetivo de saber cuál es el consumo promedio de los visitantes y posteriormente tomar como referencia para realizar un análisis de precios en relación a la competencia. En este caso la respuesta tenía 6 opciones:

**Tabla 26. Pregunta # 4**

Opciones	%	\$	%	\$	%	\$
Maito de pescado	50	3.00	40	3.50	10	4.00
Caldo de gallina	10	3.00	10	2.50		
Seco de gallina	30	2.50	10	3.00		
Seco de cubano (pollo cubano)	10	3.00	10	2.50		
Chicha	30	1.00	10	1.50		
Guayusa	50	0.50	10	1.00		

**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 4. Pregunta # 4**



**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Interpretación:** Estos resultados nos permitirán realizar un análisis de costos y fijar nuestros precios ante la competencia.

**5.- ¿Qué le pareció el servicio del comedor “Panga Maito”?**

Esta pregunta se formuló para saber si a los pobladores de Loreto les pareció bueno o malo el servicio del restaurante. En este caso la pregunta era de ordenamiento en rangos:

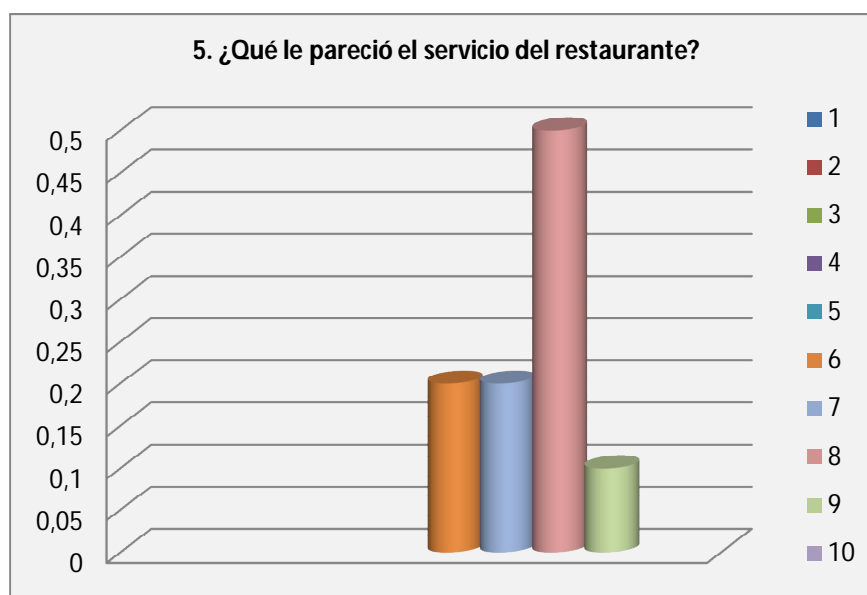
**1=** menos importante y **10=** más importante.

**Tabla 27. Pregunta # 5**

<b>Servicio</b>	<b>%</b>	<b>Q</b>
1	-	
2	-	
3	-	
4	-	
5	-	
6	20	9
7	20	9
8	50	22
9	10	4
10	-	
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>44</b>

**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 5. Pregunta # 5**



**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Interpretación:** Este resultado nos da a entender que el servicio del restaurante fue muy bueno y bueno.

**6.- ¿En cuál de los siguientes utensilios le sirvieron la comida?**

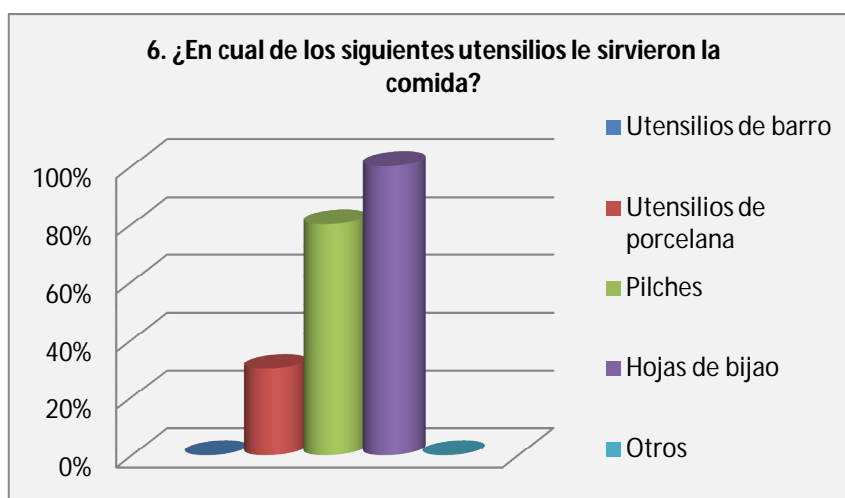
Esta pregunta se formuló para saber si en la comunidad utilizan utensilios ancestrales para servir la comida a los clientes. En este caso la pregunta era de opción múltiple:

**Tabla 28. Pregunta # 6**

	Opciones	%	Q
<b>A</b>	Utensilios de barro	-	
<b>B</b>	Utensilios de porcelana	14	13
<b>C</b>	Pilches	38	35
<b>D</b>	Hojas de bijao	48	44
<b>E</b>	Otros	-	
	<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>92</b>

**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 6. Pregunta # 6**



**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Interpretación:** Lo que significa una clara ausencia de utensilios de barro.

**7.- ¿Por qué cree usted que sería fundamental que se sirvan los alimentos en utensilios ancestrales?**

Esta pregunta es indispensable para conocer qué importante es para los turistas que se conserven los utensilios ancestrales y se sirvan los alimentos en ellos. En este caso la pregunta también fue de opción múltiple:

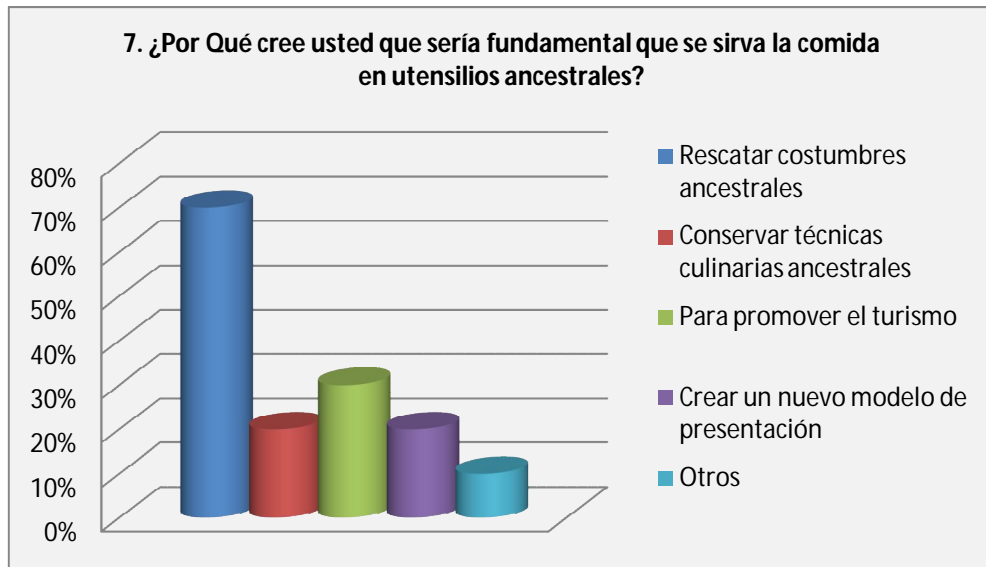
**Tabla 29. Pregunta # 7**

	Opciones	%	Q
<b>A</b>	Para rescatar las costumbres ancestrales	47	31
<b>B</b>	Para conservar las técnicas culinarias ancestrales	20	13
<b>C</b>	Para promover el turismo a través de demostraciones culinarias de nuestros ancestros	14	9
<b>D</b>	Para crear un nuevo modelo de presentación de los alimentos traído de los antepasados	14	9
<b>E</b>	Otros motivos	6	4
	<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>66</b>

**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño



**Gráfico 7. Pregunta # 7**



**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Interpretación:**

Se ve claramente que la mayoría de encuestados cree que es fundamental para rescatar y conservar las costumbres ancestrales, seguido de un 14% que piensan que es fundamental para promover el turismo a través de demostraciones culinarias de nuestros ancestros. La gente también cree que es importante para crear menos contaminación en el medio ambiente.

**8.- ¿Con qué frecuencia usted acude a restaurantes de comida típica ancestral en Loreto - Orellana?**

Esta pregunta se formuló para saber con qué frecuencia los pobladores de Loreto acuden a restaurantes de comida típica ancestral. Las preguntas eran cerradas y de opción múltiple:

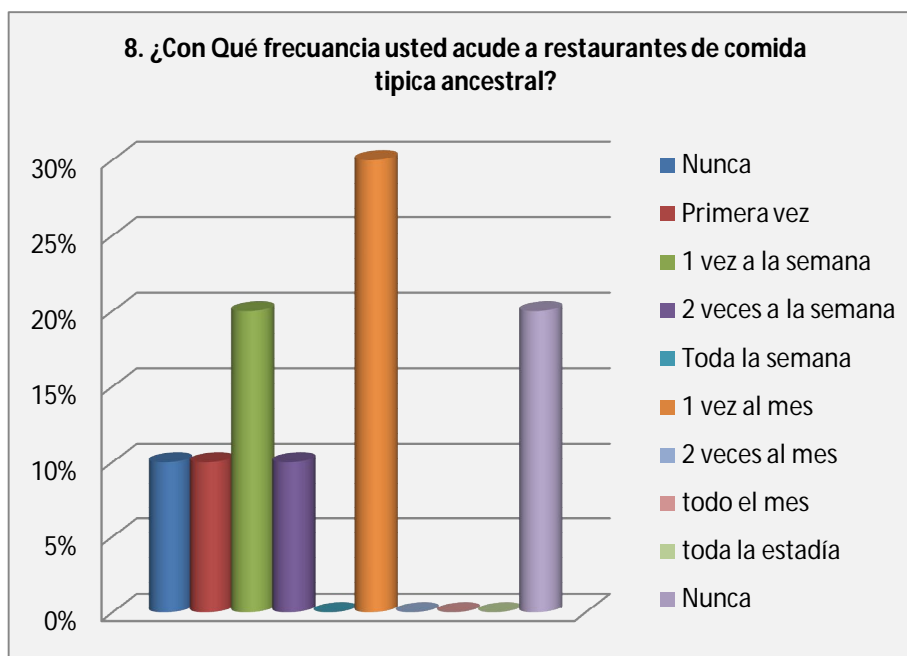
**Tabla 30. Pregunta # 8**

Opciones	%	Q
Nunca	10	4
Primera vez	10	4
Una vez a la semana	20	9
Dos veces a la semana	10	4

Toda la semana	-	
Una vez al mes	30	14
Dos veces al mes	-	
Todo el mes	-	
Toda la estadía	-	
Nunca	20	9
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>44</b>

**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 8. Pregunta # 8**



**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Interpretación:**

El 30% de los pobladores del cantón Loreto acuden a restaurantes de comida típica ancestral, seguido de un 20%. Otros mencionaron que acuden una vez al año en vacaciones, otros solo los fines de semana y un 20% no ha ido nunca.

### 9.- ¿Cuál es su rango de consumo al acudir a un restaurante de comida típica ancestral en Loreto - Orellana?

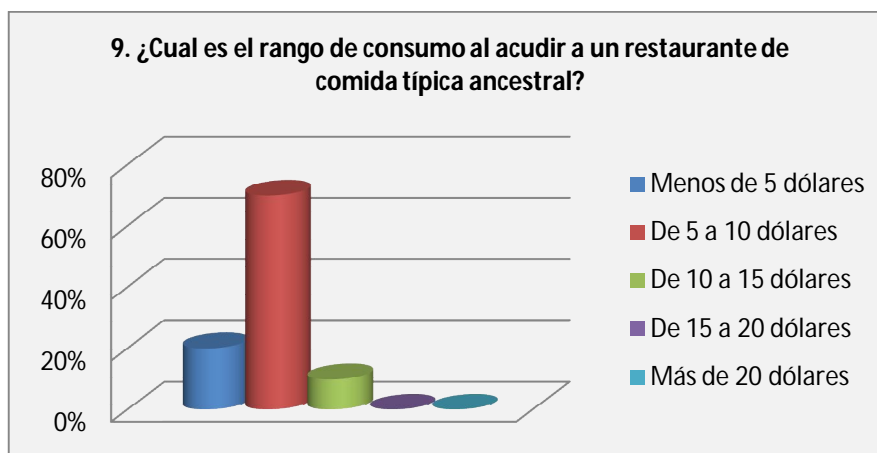
Esta pregunta se formuló para saber cuánto gastan en promedio los pobladores de Loreto cuando acuden a restaurantes de comida típica ancestral. Las preguntas eran cerradas y de opción múltiple:

**Tabla 31. Pregunta # 9**

Opciones	%	Q
Menos de 5 dólares	20	9
De 5 a 10 dólares	70	31
De 10 a 15 dólares	10	4
De 15 a 20 dólares	-	
Más de 20 dólares	-	
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>44</b>

**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 9. Pregunta # 9**



**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### Interpretación:

Este resultado nos permitirá realizar un análisis del consumo promedio en los restaurantes de comida ancestral en Loreto - Orellana.

**10. - ¿Qué piensa usted que es lo más importante al momento de acudir a un restaurante?**

Esta pregunta se elaboró con el fin saber cuál de las siguientes variables señaladas a continuación son de mayor o menor importancia para los clientes cuando acuden a un restaurante. En este caso la pregunta era de ordenamiento en rangos:

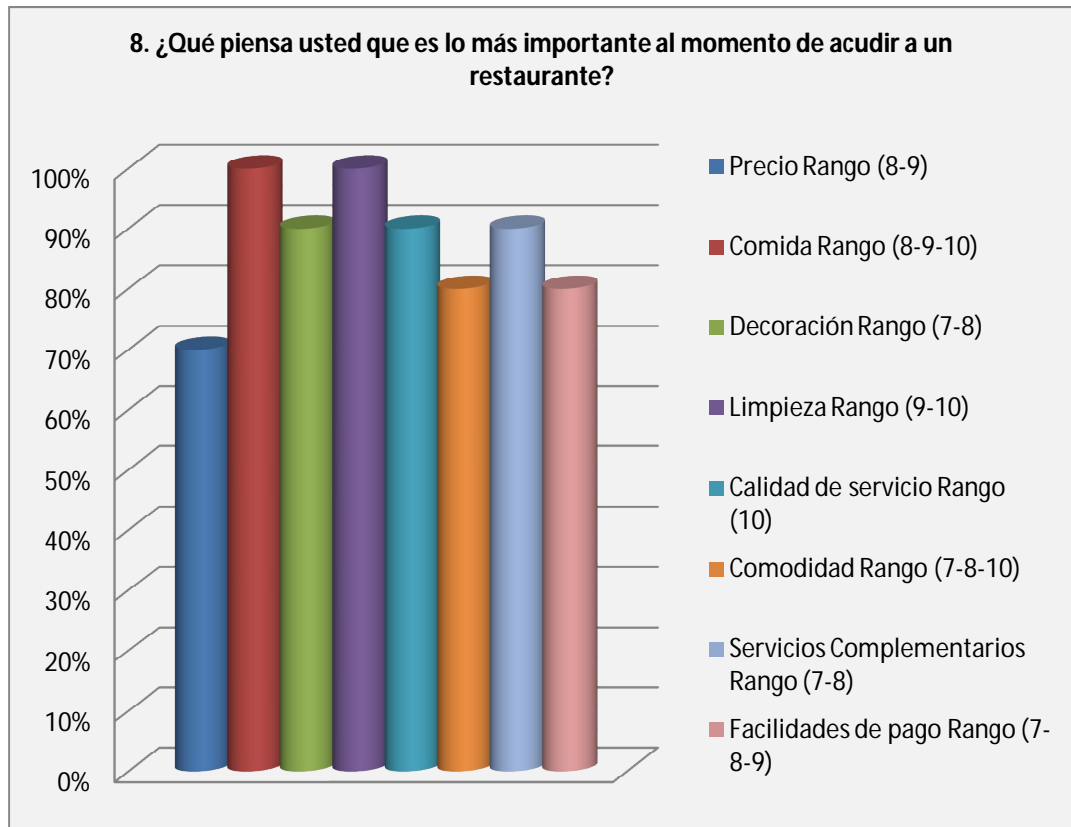
**1=** menos importante y **10=** más importante.

**Tabla 32. Pregunta # 10**

Rangos N°	Precio		Comida		Decoración		Limpieza		Calidad de servicio		Comodidad %		Servicios complementarios		Facilidades de pago.	
	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q
1																
2																
3																
4															10	4
5																
6	20	9			10	4					10	4			10	4
7	10	4			30	13					30	13	30	14	40	18
8	50	22	20	8	60	27			10	4	30	13	60	26	20	9
9	20	9	40	18			40	18			10	4			20	9
10			40	18			60	26	90	40	20	10	10	4		
<b>Total</b>	100	44	100	44	100	44	100	44	100	44	100	44	100	44	100	44

**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 10. Pregunta # 10**



**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Interpretación:**

Quiere decir según el gráfico que las personas le dan mucha importancia a la calidad de servicio, comida, precio y limpieza.

**11.-¿Le parecería adecuada la creación de un restaurante especializado con técnicas ancestrales en la comunidad “Centro Jumandy”?**

Esta pregunta es totalmente definitiva para nuestro estudio de mercado, ya que aquí podremos establecer si la creación del restaurante es factible o no. La pregunta era dicotómica cerrada.

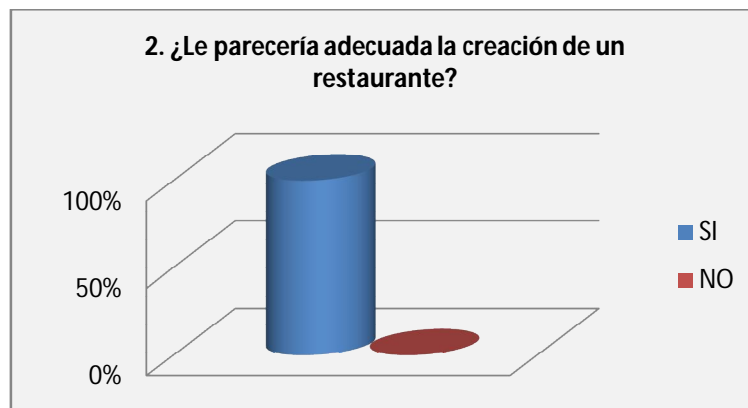
**Tabla 33. Pregunta # 11**

Opciones	%	Q
SI	100	44
NO	0	
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>44</b>

**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

Al 100% de los encuestados le parecería adecuada la creación de un restaurante especializado con técnicas ancestrales en la comunidad “Centro Jumandy”.

**Gráfico 11. Pregunta # 11**



**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **Interpretación:**

El resultado de esta pregunta fue positivo, ya que hubo un 100% de aceptación, lo cual nos indica que sí es factible la creación del restaurante.

### **12.- ¿Para enterarse de los productos y servicios del restaurante, por qué medio de los siguientes le gustaría enterarse?**

Esta pregunta fue elaborada, para definir a través de qué medios de comunicación les gustaría a nuestros futuros clientes enterarse del restaurante. Las preguntas eran cerradas y de opción múltiple:

**Tabla 34. Pregunta # 12**

Opciones	%	Q
Volantes	39	26
Internet	27	18
Pancartas	6	4
Radio	27	18
Otros	-	
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>66</b>

**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

Al 39% de los encuestados les gustaría enterarse de los productos y servicios del restaurante por medio de volantes, al 27% por medio de internet y radio, y al 6% les gustaría enterarse por medio de pancartas.

**Gráfico 12. Pregunta # 12**



**Fuente:** Población de Loreto  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Interpretación:**

A la mayoría de encuestados les gustaría enterarse a través de volantes, seguido de la internet y la radio. Entonces se aplicarían estos medios de comunicación para comunicar a nuestros clientes.

## 5.2.8. TURISTAS

El número de turistas que visitan anualmente la provincia de Orellana son:

**Tabla 35. Turistas (Orellana)**

<b>Provincia</b>	<b>Ciudad de muestreo</b>	<b>Extranjeros</b>	<b>Nacionales</b>
Total Demanda anual	Francisco de Orellana (Coca)	12.704	15.527
<b>TOTAL</b>	Turistas Extranjeros y Nacionales		<b>28.231</b>

**Fuente:** Ministerio de Turismo (Orellana)

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

El número de turistas que visitan anualmente la comunidad “centro Jumandy” son:

**Tabla 36. Turistas (Comunidad Jumandy)**

<b>Provincia Orellana</b>	<b>Comunidad</b>	<b>Extranjeros – Nacionales (hombres y mujeres)</b>	<b>Niños</b>	<b>TOTAL</b>
Mensual		600	150	750
Total anual	“Centro Jumandy”	7200	1800	9000
45%	Perfil turista	3240	810	4050

**Fuente:** Ministerio de Turismo (Orellana)

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### 5.2.8.1. SEGMENTACIÓN

#### a) Geográfica:

- Región: Provincia de Orellana
- Cantón Loreto
- Comunidad “Centro Jumandy”-Vía Interoceánica Loreto - Coca km 28.



**b) Demográfica:**

- Turistas extranjeros y nacionales
- Edad: 18 – 79 años
- Tienen instrucción: Primaria, Secundaria, Universidad y Posgrado.
- Turistas nacionales con ingresos que van desde menos de \$1.200 a \$36.000.
- Turistas extranjeros con ingresos que van desde menos de \$1.800 hasta más de \$84.000.

**c) Psicográfica:**

- Personalidad: personas cuyas motivaciones para visitar la Amazonia son estar en contacto con la naturaleza y la vida silvestre, por tener una nueva experiencia personal, por conocer el bosque tropical, la Amazonía y las culturas locales. Que además les gusta la fotografía, las actividades de aventura, la observación de aves, el camping, la arqueología y permanecer en un lodge.

**d) Conductual:**

- Personas que les gusta la naturaleza, la vida silvestre, la Amazonía y las culturas locales.
- Que además les gusta la fotografía, las actividades de aventura, la observación de aves, el camping, la arqueología y permanecer en un lodge.
- Que disfrutan de la gastronomía y del clima de la región.

## **5.2.8.2. PERFIL DEL TURISTA**

### **1) Edades de los visitantes extranjeros:**

Más del 40% de turistas extranjeros que visitan la provincia de Orellana van desde los 18 a 29 años de edad, más del 10% de 30 a 39, de 50 a 59 y de 60 a 69 años de edad y menos del 10% de 40 a 49 y de 70 a 79 años de edad.

### **2) Edades de los visitantes nacionales:**

Más del 30% de turistas nacionales que visitan la provincia de Orellana van desde los 18 a 29 y de 30 a 39 años de edad, más del 10% de 40 a 49 años de edad y menos del 10% de 50 a 59, de 60 a 69 y de 70 a 79 años de edad.

### **3) Nivel de educación turistas extranjeros:**

Secundaria el 9%, universidad el 71% y posgrado el 22%

### **4) Nivel de educación turistas nacionales:**

Primaria el 4%, Secundaria el 49%, universidad el 34% y posgrado el 14%

5)

**Gráfico 13. Nivel de ingresos turistas extranjeros**



**Fuente:** Ministerio de Turismo – Orellana  
**Elaborado por:** Ministerio de Turismo

6)

**Gráfico 14. Nivel de ingresos turistas nacionales**



**Fuente:** Ministerio de Turismo – Orellana  
**Elaborado por:** Ministerio de Turismo

7)

**Tabla 37. Porcentaje del tiempo de viaje en Ecuador que pasan en Amazonía**

<b>Provincia</b>	<b>Viaje Total</b>	<b>Ecuador</b>	<b>Amazonía</b>	<b>%</b>
Orellana	22	14	7	52%

**Fuente:** Ministerio de Turismo – Orellana  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

Al comparar con otras provincias de la Amazonia, la provincia de Orellana es la que tiene mayor porcentaje de tiempo de viaje en Ecuador que pasan en la Amazonia, seguido por Sucumbíos con 5 y Napo con 4.

8)

**Tabla 38. Porcentaje del tiempo de viaje en Ecuador que pasan en Amazonía**

<b>Provincia</b>	<b>Viaje Total</b>	<b>Amazonía</b>	<b>%</b>
Orellana	2	2	90%

**Fuente:** Ministerio de Turismo – Orellana  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

9)

**Gráfico 15. Gasto diario promedio por persona**



**Fuente:** Ministerio de Turismo – Orellana  
**Elaborado por:** Ministerio de Turismo

10)

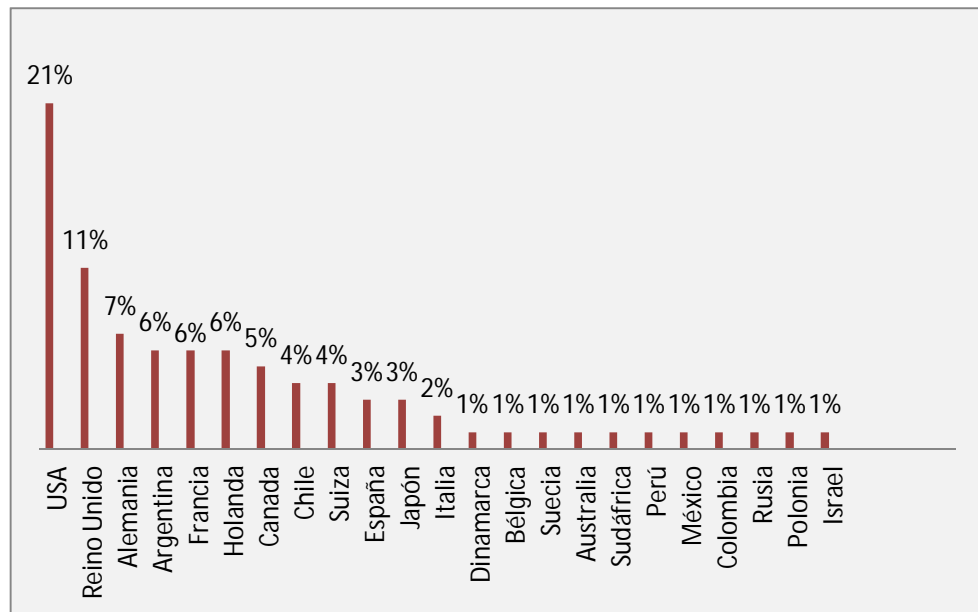
**Gráfico 16. Comparación con otras provincias**



**Fuente:** Ministerio de Turismo – Orellana  
**Elaborado por:** Ministerio de Turismo

11)

**Gráfico 17. Países que visitan la Amazonía**



Fuente: Ministerio de Turismo – Orellana  
Elaborado por: Ministerio de Turismo

12)

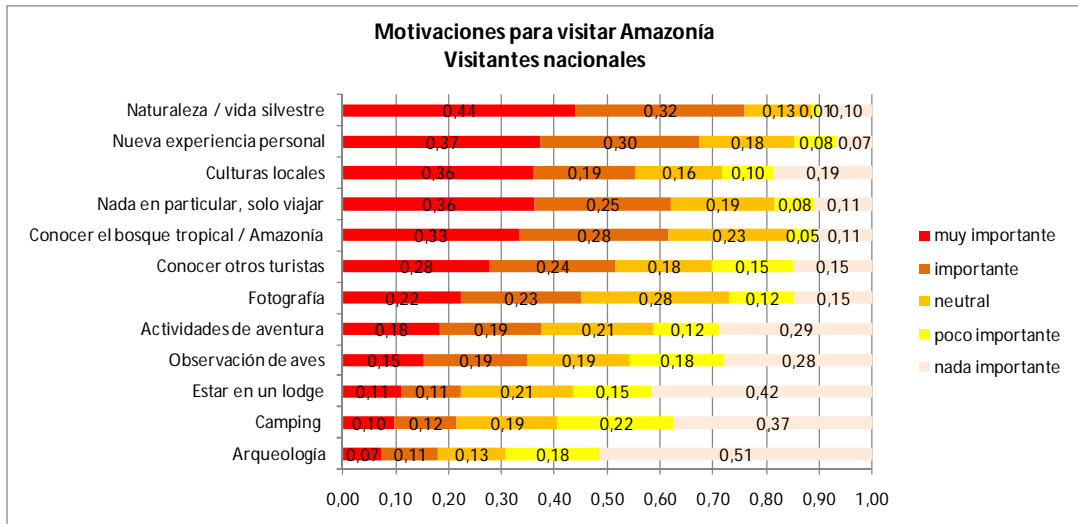
**Gráfico 18. Motivaciones para visitar la Amazonía - turistas extranjeros**



Fuente: Ministerio de Turismo – Orellana  
Elaborado por: Ministerio de Turismo

13)

**Gráfico 19. Motivaciones para visitar la Amazonía - turistas nacionales**

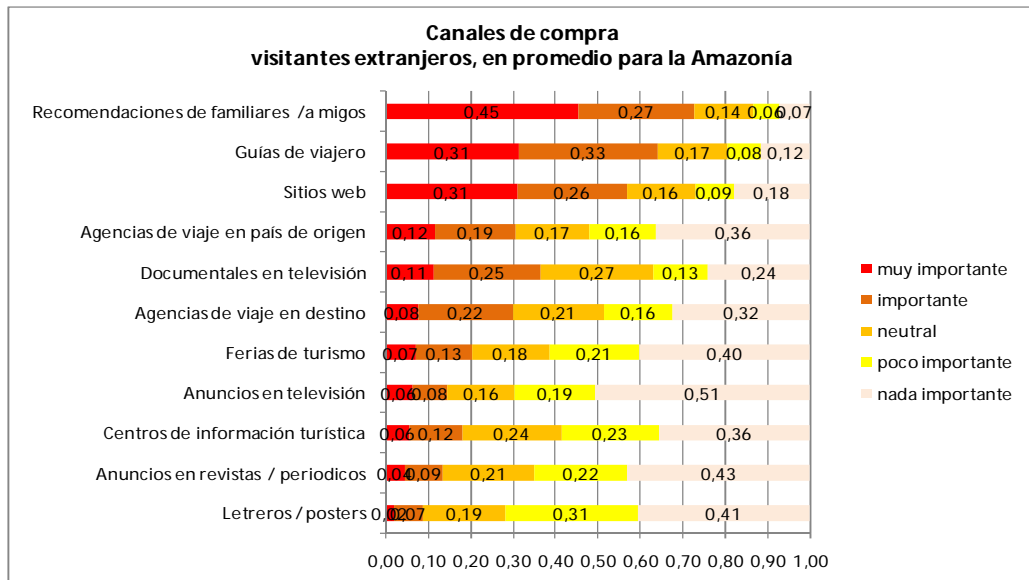


Fuente: Ministerio de Turismo – Orellana

Elaborado por: Ministerio de Turismo

14)

**Gráfico 20. Fuentes de información a la hora de escoger un destino de viaje - turistas extranjeros**

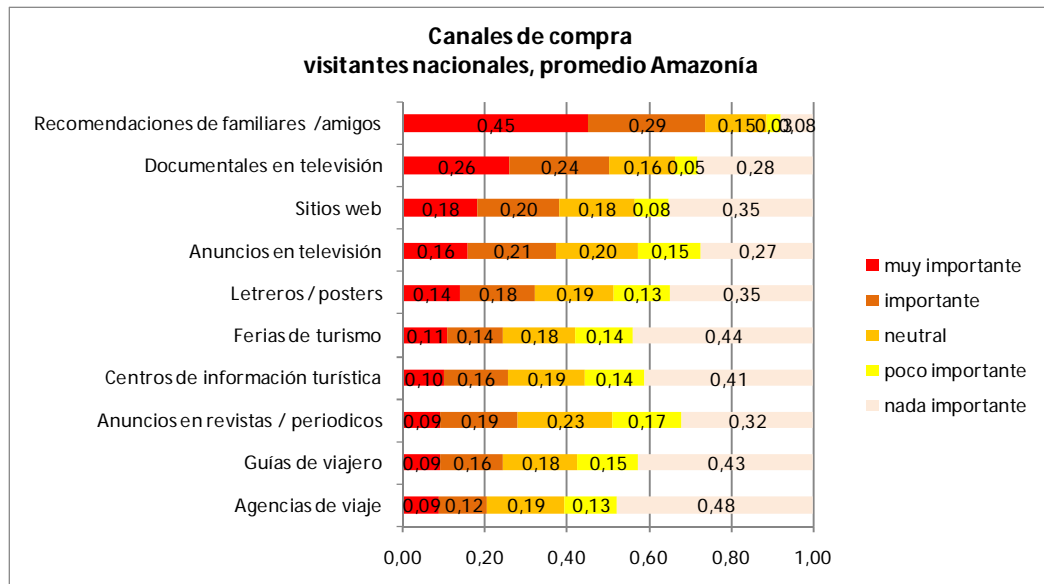


Fuente: Ministerio de Turismo – Orellana

Elaborado por: Ministerio de Turismo

15)

**Gráfico 21. Fuentes de información a la hora de escoger un destino de viaje - turistas nacionales**



**Fuente:** Ministerio de Turismo – Orellana  
**Elaborado por:** Ministerio de Turismo

### 5.2.9. RESULTADO DE LAS ENCUESTAS A LOS TURISTAS

La segunda encuesta fue realizada a los turistas, con el fin de saber su opinión acerca de la factibilidad de la creación de un restaurante especializado con técnicas culinarias ancestrales en la comunidad “Centro Jumandy”.

Se realizaron las siguientes preguntas de información general:

**Género:**

El 50% de los encuestados son hombres y el otro 50% son mujeres.



### **Ocupación:**

Entre las profesiones y ocupaciones de cada uno de los encuestados se encuentran los siguientes: profesora, propietario de negocio, Ingeniero en marketing, administradora, Ingeniero Civil, empleada pública, doctora, asistente, economista y constructor.

### **Edad:**

A continuación se detalla las edades de las personas encuestadas.

**De 18-25:** 12 personas

**De 26-35:** 16 personas

**De 36-45:** 8 personas

**De 46-55:** 8 personas

**De 56-65:** 0 personas

**De 66 en adelante:** 0 personas

## **INTERPRETACIÓN DE LA ENCUESTA**

### **PREGUNTAS:**

**1.- ¿Cuántas veces a visitado usted la comunidad “Centro Jumandy” en el cantón Loreto?**

Esta pregunta se formuló para saber con qué frecuencia habían visitado la comunidad. En este caso la respuesta era de opción múltiple:

**Tabla 39. Pregunta # 1**

Opciones	%	Q
Una vez	80	35
Dos veces	20	9
Tres veces	-	
Más de tres veces	-	
Otros	-	
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>44</b>

**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 22. Pregunta # 1**



**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Interpretación:**

El 80% de los encuestados han visitado una vez la comunidad y el 20% ha visitado dos veces.

**2.- ¿Ha consumido usted en el restaurante "Panga Maito" aquí en la comunidad "Centro Jumandy"?**

Esta pregunta se formuló para saber si las personas han consumido en el restaurante durante su estadía en la comunidad. En este caso la pregunta era dicotómica cerrada:

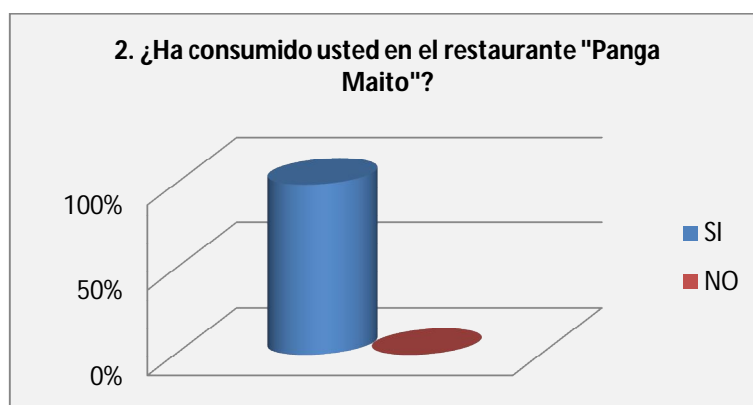
**Tabla 40. Pregunta # 2**

Opciones	%	Q
SI	100	44
NO	0	
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>44</b>

**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

El 100% de los encuestados respondieron que si consumieron en el restaurante.

**Gráfico 23. Pregunta # 2**



**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Interpretación:**

Esto quiere decir que todos los turistas degustaron algunos de los platos típicos de la comunidad.

**3.- ¿Cuál o cuáles de los siguientes platos son sus preferidos?**

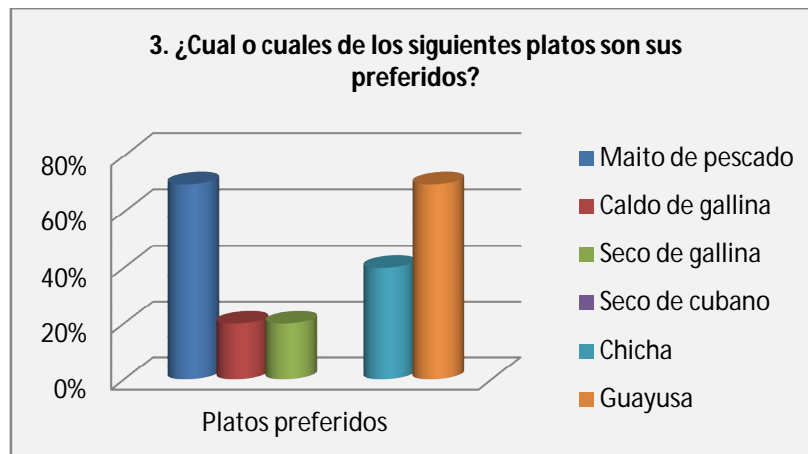
Esta pregunta se formuló para saber cuales son los platos más apetecidos por los turistas. En este caso la respuesta tenía 6 opciones:

**Tabla 41. Pregunta # 3**

Opciones	%	Q
Maito de pescado	32	31
Caldo de gallina	9	9
Seco de gallina	9	9
Seco de cubano (pollo cubano)	-	
Chicha	18	18
Guayusa	32	31
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>98</b>

**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 24. Pregunta # 3**



**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Interpretación:**

Lo que significa que el maito de pescado y la guayusa fueron los alimentos y bebidas más preferidos por los turistas, seguido de la chicha y por último del caldo y seco de gallina.

**4.- ¿Cuánto pagó por el o los platos que consumió?**

Esta pregunta se realizó con el objetivo de saber cuál es el consumo promedio de los turistas y posteriormente tomar como referencia para

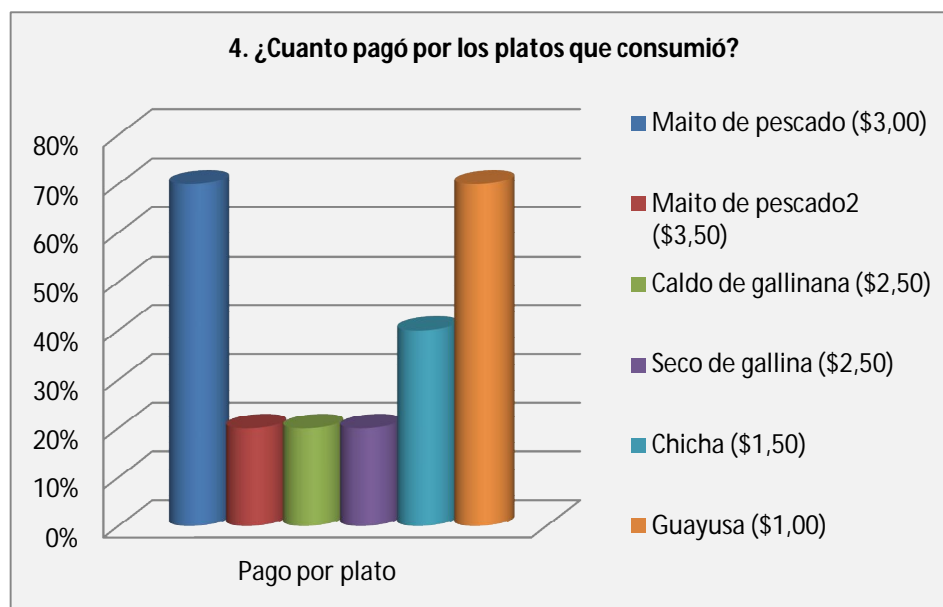
realizar un análisis de precios en relación a la competencia. En este caso la respuesta tenía 6 opciones:

**Tabla 42. Pregunta # 4**

Opciones	%	\$	%	\$
Maito de pescado	50	3.00	20	3.50
Caldo de gallina	20	2.50		
Seco de gallina	20	2.50		
Seco de cubano (pollo cubano)	-	-		
Chicha	40	1.50		
Guayusa	70	1.00		

**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 25. Pregunta # 4**



**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Interpretación:**

Estos resultados nos permitirán realizar un análisis de costos y fijar nuestros precios ante la competencia.

## 5.- ¿Qué le pareció el servicio del restaurante “Panga Maito”?

Esta pregunta se formuló para saber si a los turistas les pareció bueno o malo el servicio del restaurante. En este caso la pregunta era de ordenamiento en rangos:

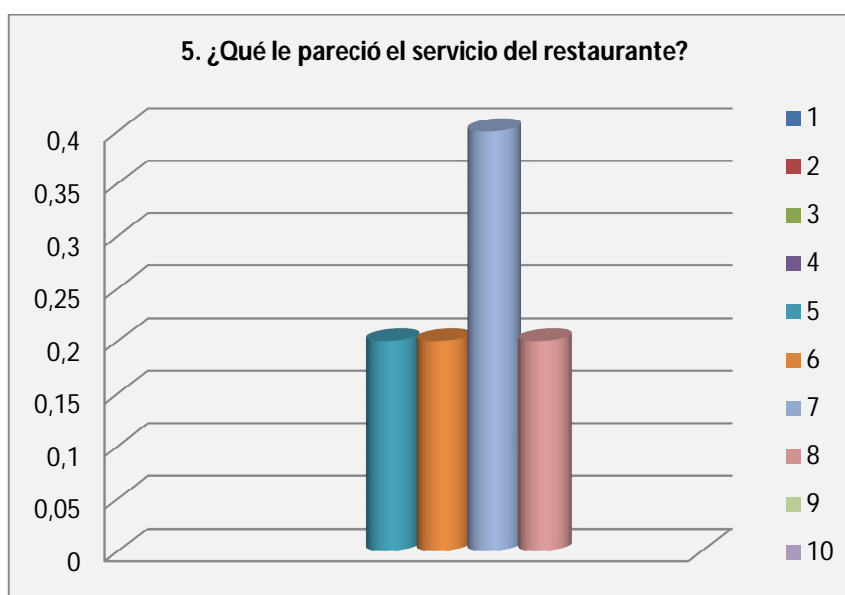
1= menos importante y 10= más importante.

**Tabla 43. Pregunta # 5**

Servicio	%	Q
1	-	
2	-	
3	-	
4	-	
5	20	9
6	20	9
7	40	17
8	20	9
9	-	
10	-	
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>44</b>

**Fuente:** Turistas comunidad “Centro Jumandy”  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 26. Pregunta # 5**



**Fuente:** Turistas comunidad “Centro Jumandy”  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### Interpretación:

Este resultado nos da a entender que el servicio del restaurante no fue muy bueno, fue regular.

### 6.- ¿En cuál de los siguientes utensilios le sirvieron la comida?

Esta pregunta se formuló para saber si en la comunidad utilizan utensilios ancestrales para servir la comida a los clientes. En este caso la pregunta era de opción múltiple:

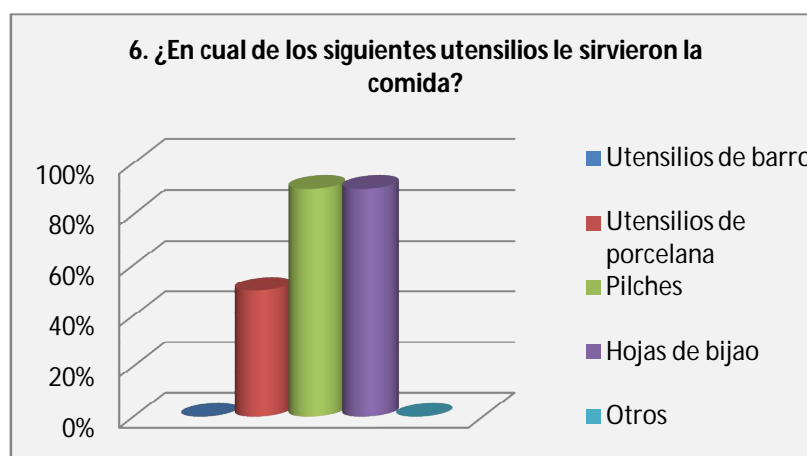
**Tabla 44. Pregunta # 6**

	Opciones	%	Q
<b>A</b>	Utensilios de barro		
<b>B</b>	Utensilios de porcelana	22	22
<b>C</b>	Pilches	39	40
<b>D</b>	Hojas de bijao	39	40
<b>E</b>	Otros		
	<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>102</b>

**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 27. Pregunta # 6**



**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### Interpretación:

El 22% de los encuestados seleccionaron la opción B, el 39% escogieron la opción C, el 39% escogieron la opción D. Lo que significa una clara ausencia de utensilios de barro.

### 7.- ¿Por qué cree usted que sería fundamental que se sirvan los alimentos en utensilios ancestrales?

Esta pregunta es indispensable para conocer que tan importante es para los turistas que se conserven los utensilios ancestrales y se sirvan los alimentos en ellos. En este caso la pregunta también fue de opción múltiple:

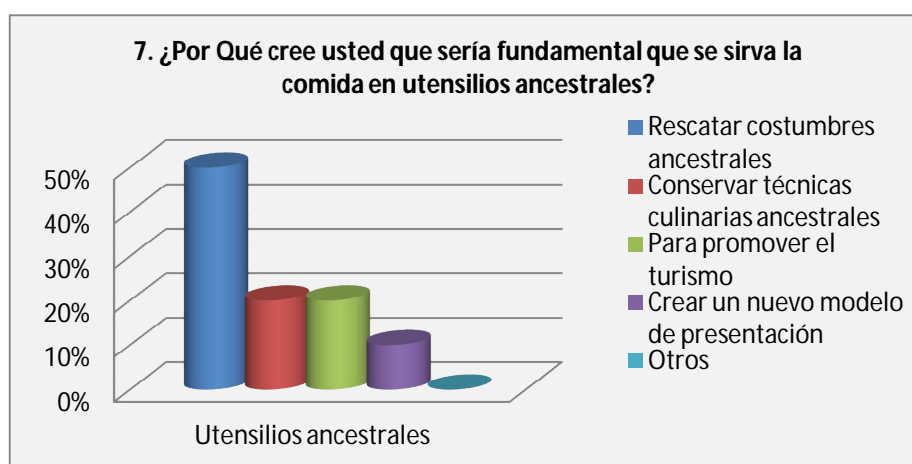
**Tabla 45. Pregunta # 7**

	Opciones	%	Q
<b>A</b>	Para rescatar las costumbres ancestrales	50	22
<b>B</b>	Para conservar las técnicas culinarias ancestrales	20	9
<b>C</b>	Para promover el turismo a través de demostraciones culinarias de nuestros ancestros	20	9
<b>D</b>	Para crear un nuevo modelo de presentación de los alimentos traído de los antepasados	10	4
<b>E</b>	Otros motivos		
	<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>44</b>

**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 28. Pregunta # 7**



**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"

**Elaborado por:** Christian Pazmiño



**Interpretación:**

Se ve claramente que la mayoría de encuestados creen que es fundamental para rescatar las costumbres ancestrales.

**8.- ¿Cuándo usted visita el cantón Loreto en la provincia de Orellana, ¿Con qué frecuencia usted acude a restaurantes de comida típica ancestral?**

Esta pregunta se formuló para saber con qué frecuencia los turistas acuden a restaurantes de comida típica ancestral cuando visitan la provincia de Orellana. Las preguntas eran cerradas y de opción múltiple:

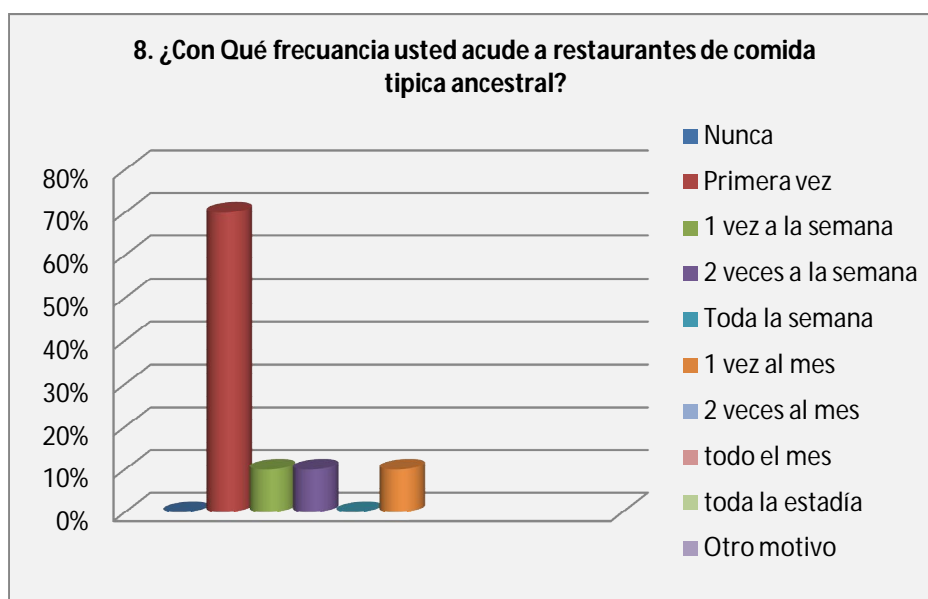
**Tabla 46. Pregunta # 8**

Opciones	%	Q
Nunca		
Primera vez	70	32
Una vez a la semana	10	4
Dos veces a la semana	10	4
Toda la semana		
Una vez al mes	10	4
Dos veces al mes		
Todo el mes		
Toda la estadía		
Otro motivo		
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>44</b>

**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 29. Pregunta # 8**



**Fuente:** Turistas comunidad “Centro Jumandy”  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Interpretación:**

Esto significa que la mayoría de turistas encuestados visitaban por primera vez el lugar.

**9.- ¿Cuál es su rango de consumo al acudir a un restaurante de comida típica ancestral en Loreto - Orellana?**

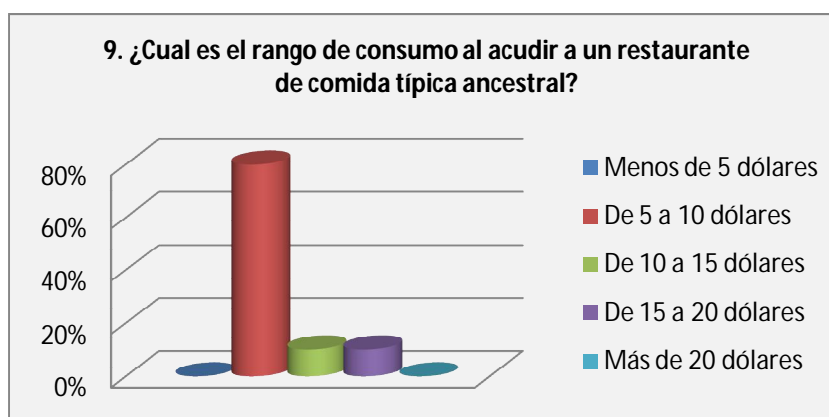
Esta pregunta se formuló para saber cuanto gastan en promedio los turistas cuando acuden a restaurantes de comida típica ancestral. Las preguntas eran cerradas y de opción múltiple:

**Tabla 47. Pregunta # 9**

Opciones	%	Q
Menos de 5 dólares	0	
De 5 a 10 dólares	80	36
De 10 a 15 dólares	10	4
De 15 a 20 dólares	10	4
Más de 20 dólares	0	
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>44</b>

**Fuente:** Turistas comunidad “Centro Jumandy”  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 30. Pregunta # 9**



**Fuente:** Turistas comunidad “Centro Jumandy”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **Interpretación:**

Este resultado nos permitirá realizar un análisis del consumo promedio en los restaurantes de comida ancestral en la Amazonia.

### **10. - ¿Qué piensa usted que es lo más importante al momento de acudir a un restaurante?**

Esta pregunta se elaboró con el fin saber cuál de las siguientes variables señaladas a continuación son de mayor o menor importancia para los clientes cuando acuden a un restaurante. En este caso la pregunta era de ordenamiento en rangos:

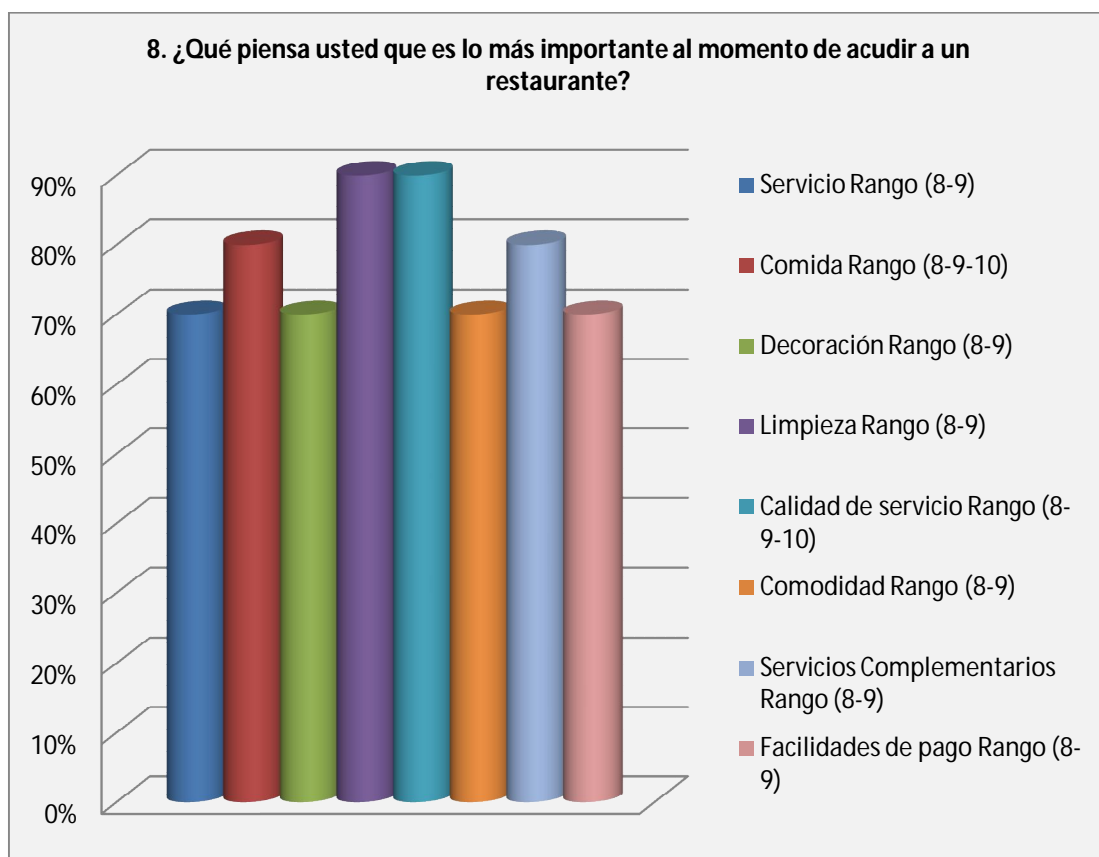
**1=** menos importante y **10=** más importante.

**Tabla 48. Pregunta # 10**

Rangos N°	Precio		Comida		Decoración		Limpieza		Calidad de servicio		Comodidad		Servicios complementarios		Facilidades de pago.	
	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q
1																
2																
3							10	4								
4																
5	10	4	10	4	10	4			10	4	20	9				
6													10	4		
7	20	9	10	4	20	9					10	4	10	4	30	13
8	50	22	20	9	40	18	40	18	50	22	30	13	40	18	30	13
9	20	9	40	18	30	13	50	22	30	14	40	18	40	18	40	18
10			20	9					10	4						
<b>Total</b>	100	44	100	44	100	44	100	44	100	44	100	44	100	44	100	44

**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 31. Pregunta # 10**



**Fuente:** Turistas comunidad "Centro Jumandy"  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### Interpretación:

Quiere decir según el gráfico que las personas le dan mucha importancia a la calidad de servicio, seguido de la limpieza, comida y servicios complementarios.

### 11.- ¿Le parecería adecuada la creación de un restaurante especializado con técnicas culinarias ancestrales en la comunidad “Centro Jumandy”?

Esta pregunta es totalmente definitiva en nuestro estudio de mercado, ya que aquí podremos establecer si la creación del restaurante es factible o no. La pregunta era dicotómica cerrada.

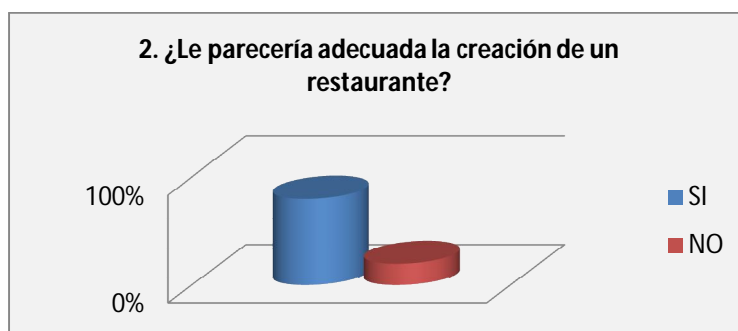
**Tabla 49. Pregunta # 11**

Opciones	%	Q
SI	80	35
NO	20	9
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>44</b>

**Fuente:** Turistas comunidad “Centro Jumandy”  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

Al 80% de los encuestados le parecería adecuada la creación de un restaurante especializado con técnicas culinarias ancestrales en la comunidad “Centro Jumandy”, mientras que al 20% no le parecería adecuado.

**Gráfico 32. Pregunta # 11**



**Fuente:** Turistas comunidad “Centro Jumandy”  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### Interpretación:

El resultado de esta pregunta fue positivo, ya que hubo un 80% de aceptación, lo cual nos indica que si es factible la creación del restaurante.

### 12.- ¿Para enterarse de los productos y servicios del restaurante, por qué medio de los siguientes le gustaría enterarse?

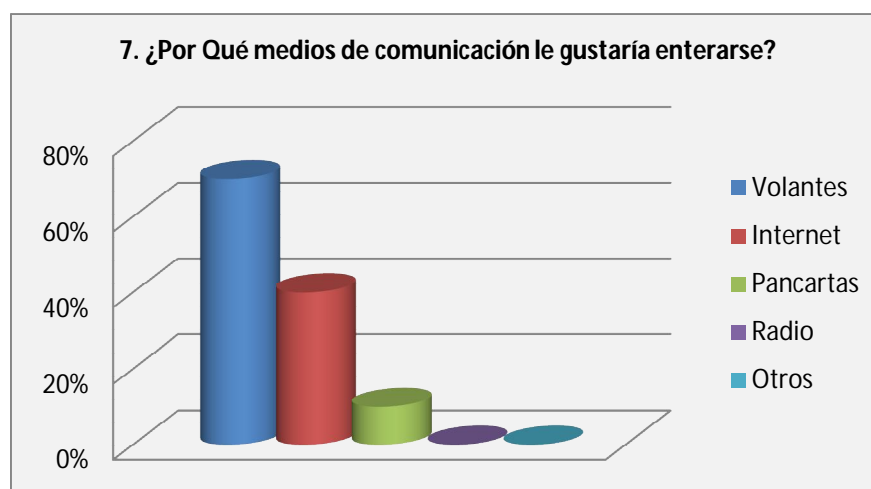
Esta pregunta fue elaborada, para definir a través de que medios de comunicación les gustaría a nuestros futuros clientes enterarse del restaurante. Las preguntas eran cerradas y de opción múltiple:

**Tabla 50. Pregunta # 12**

Opciones	%	Q
Volantes	58	31
Internet	34	18
Pancartas	8	4
Radio	-	
Otros	-	
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>53</b>

Fuente: Turistas comunidad "Centro Jumandy"  
Elaborado por: Christian Pazmiño

**Gráfico 33. Pregunta # 12**



Fuente: Turistas comunidad "Centro Jumandy"  
Elaborado por: Christian Pazmiño

### **Interpretación:**

A la mayoría de encuestados les gustaría enterarse a través de volantes, seguido de la internet. Entonces se aplicarían estos medios de comunicación para comunicar a nuestros futuros clientes.

### **CONCLUSIÓN DE LA ENCUESTA:**

Mediante la encuesta realizada a los turistas y a los pobladores de Loreto, se pudo determinar que el maito de pescado, el seco de gallina, la chicha y la guayusa fueron los alimentos y bebidas preferidos. En lo que se refiere al servicio del restaurante, tanto para la población como para los turistas fue muy bueno, bueno y regular. Se sirvieron los alimentos en utensilios de porcelana, pilches y hojas de bijao pero no en utensilios de barro. Se ve claramente que la mayoría de encuestados cree que es fundamental la utilización de utensilios ancestrales para rescatar las costumbres ancestrales, promover el turismo a través de demostraciones culinarias de nuestros ancestros, los turistas también creen que es importante para no contaminar el medio ambiente. Los turistas dan mucha importancia a la calidad de servicio, comida, precio, limpieza y servicios complementarios. Y a la mayoría de encuestados nacionales y extranjeros les gustaría enterarse a través de volantes, seguido de la internet y la radio.

En conclusión con la realización de la encuesta, hemos obtenido como resultado que tanto a los turistas nacionales como extranjeros les parecería adecuada la creación del restaurante especializado con técnicas culinarias ancestrales en el cantón Loreto. Por lo tanto hemos cumplido con los objetivos de la encuesta, contestando a todas las interrogantes que nos habíamos planteado.

## **Entrevista a Edwin Sikiwa (Presidente comunidad Centro Jumandy)<sup>99</sup>**

### **5.3. DISEÑO DE LA ENTREVISTA**

**Nombre del entrevistador:** Christian Pazmiño

**Nombre del entrevistado:** Edwin Sikiwa

**Nombre del establecimiento:** “Panga Maito”

**Fecha:** 17 de Mayo 2012

**Lugar:** Comunidad “Centro Jumandy”

**Hora:** 10h00

#### **Cuestionario de preguntas:**

Buenos días, soy estudiante de la Universidad Tecnológica Equinoccial del octavo nivel de Hotelería, estamos con el Señor Edwin Sikiwa, al cual le vamos a realizar varias preguntas para poder obtener una idea de cómo inicio el restaurante.

#### **1.- ¿Cómo nació esta idea de negocio?**

Esta idea de negocio parte de la necesidad de brindar el servicio de alimentos y bebidas a los turistas que llegaban a la comunidad, esta idea surgió en el año 2009, por iniciativa del presidente Edwin Sikiwa.

#### **2.- ¿Qué tipo de comida ofrecen?**

Ofrecemos comida típica de la Amazonia, como por ejemplo: maito de pescado, caldo de gallina, seco de gallina, seco de pollo cubano, chicha de yuca y guayusa.

---

<sup>99</sup>Fuente: Edwin Sikiwa – presidente comunidad “Centro Jumandy”



**3.- ¿Qué otros servicios adicionales ofrecen, por ejemplo: danza, demostración de artesanías, rafting, etc.?**

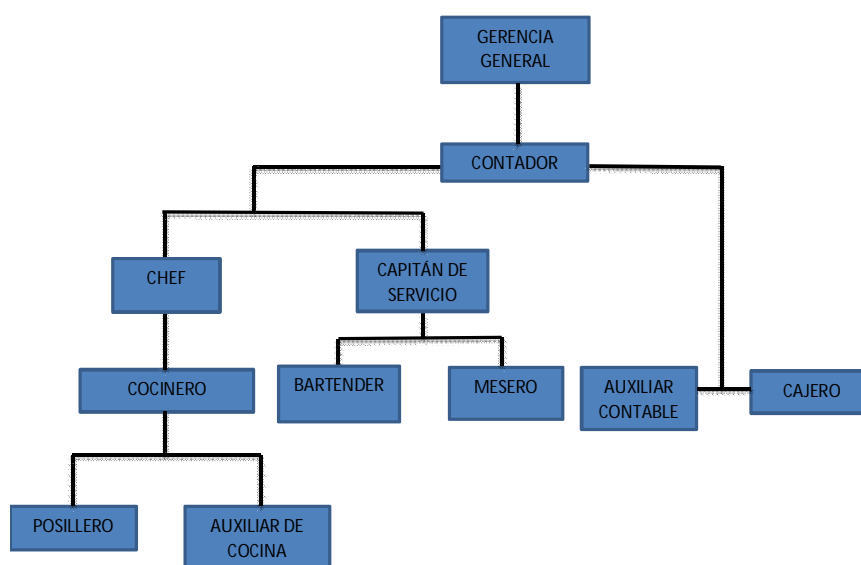
Contamos con servicios tales como: danza ancestral, demostración de artesanías, demostración de trampas ancestrales, chamanismo, elaboración de velas ancestrales, caminatas por el sendero con el guía, paseo en canoa por el río y observación de aves.

**4.- ¿Cuál es el personal o brigada de su empresa o cuántas personas trabajan en la empresa?**

Está conformado por: una cocinera que trabaja los días sábados y domingos, un posillero, 3 meseros que rotan cada semana, un cajero para el restaurante y el bar.

**5.- ¿Cómo está constituida el área administrativa (Organigrama)**

**Gráfico 34. Organigrama restaurante “Panga Maito”**



**FUENTE:** Relato Sr. Edwin Sikiwa Presidente Comunidad Centro Jumandy

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**6.- ¿Cómo se administra el negocio?**

El área administrativa es pequeña somos dos personas que precisamente trabajamos en este espacio todo lo que tiene que ver con el manejo financiero, en lo que se refiere a los proveedores nosotros mismos nos abastecemos de los productos, a veces compramos productos a otras comunidades cuando hay escases.

**7.- ¿Ofrecen promociones?**

La única promoción que ofrecemos por el momento es: Grupos más de 10 personas 3.00 dólares cada plato o guayusa incluida.

**8.- ¿Cuáles son sus proveedores, como consiguen provisiones?**

Nos proveemos de nuestros huertos, y algunos productos de otras comunidades y las tiendas en el cantón Loreto.

**9.- ¿Cuál es su plato estrella, el plato que más se vende?**

El maito de pescado.

**10.- ¿Cuáles son los diferenciales de su negocio frente a competencia, que le hace distinto frente a la competencia?**

Existe la comunidad Paco Playa, esta comunidad cuenta con cabañas y la consideramos nuestra competencia directa, pero no poseen atractivos como en nuestra comunidad, ejemplo: las cascadas, el río, las demostraciones de trampas ancestrales, la caminata por el sendero guiada y la danza.

### **11.- ¿Cuáles son las proyecciones para los futuros cinco años?**

Bueno nosotros esperamos a futuro llegar a tener una mejor organización en nuestras actividades especialmente en el restaurante, capacitarnos en gastronomía, en servicio, atención al cliente y poner cabañas para que los turistas permanezcan más tiempo en nuestra comunidad.

### **12.- ¿Cómo califica a la competencia (con la comunidad más cercana)?**

La comunidad Paco Playa no es una amenaza a futuro, ya que no cuentan con atractivos naturales.

### **13.- ¿Cuáles son los aspectos positivos y negativos del restaurante?**

Los aspectos positivos son:

- Los productos con los que se elaboran los platos son frescos.
- Los preparamos como lo preparaban nuestros ancestros.

Aspectos negativos son:

- Carencia de servicios básicos como: luz de poste, transporte, acceso, agua potable.

### **14.- ¿Qué estrategias de publicidad aplican?**

Tenemos: Afiches, volantes, posters, televisión a través de el canal Ecuavisa, Cable Coca Visión, Loreto Tv y radio a través de la señal Sonorient e internet a través de la pág. Web [www.orellana.gov.ec](http://www.orellana.gov.ec).

**15.- ¿Qué proyectos tiene a futuro?**

Se tiene planificado a futuro, pavimentar la vía de acceso a través del municipio de Loreto, construir las cabañas y cambiar el restaurante.

**16.- ¿Cuál es su clientela mensual, cuántos clientes atiende por mes?**

Son alrededor de 750 turistas nacionales y extranjeros por mes.

**17.- ¿Cuál es el consumo promedio, cuánto gastan los clientes?**

Los turistas gastan alrededor de 5 dólares por persona.

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**(Anexo N° 14)**

**5.4. MACRO Y MICRO ENTORNO**

**5.4.1. ANÁLISIS DEL MACROAMBIENTE**

**5.4.1.1. ANÁLISIS FODA**

Dado que el FODA es una herramienta que permite realizar un análisis óptimo y ajustado a la realidad del proyecto en el cual enfoca a la empresa y su entorno, éste constituye un referente indispensable y fundamental para el establecimiento en la toma de decisiones y la respectiva planeación estratégica.

**Gráfico 35. FODA**

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acceso para discapacitados.</li> <li>• Capacitación permanente a los trabajadores.</li> <li>• Innovación permanente en la cartera de productos.</li> <li>• Ubicación.</li> <li>• Excelente accesibilidad.</li> <li>• Nuevos en el mercado.</li> <li>• Infraestructura nueva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poca experiencia.</li> <li>• Bajos volúmenes de producción, por ser una empresa nueva.</li> <li>• Escasez de recursos económicos monetarios.</li> <li>• No existe un software.</li> <li>• No hay servicios básicos como: luz eléctrica, agua potable, teléfono, internet.</li> </ul>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incentivos tributarios como la exención del pago del IR durante los primeros cinco años.</li> <li>• Fomentar el consumo de comida ancestral en el país.</li> <li>• Expansión de nuestra microempresa hacia otros mercados.</li> <li>• Crear una marca competitiva y de prestigio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inflación.</li> <li>• Incremento en los costos de producción.</li> <li>• Cambios en la Política tributaria que limita el desarrollo empresarial.</li> <li>• Incertidumbre con el precio del petróleo.</li> <li>• Intereses en préstamos bancarios.</li> <li>• Microcréditos.</li> </ul>

**Fuente:** Análisis situacional Macro ambiente

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

Esta Matriz está integrada por las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de la empresa, como elemento fundamental para conocer el escenario interno y externo del proyecto para la creación de un restaurante de cocina ancestral. Y esa composición de factores a favor y en contra, poder separarlos en los factores internos, propios de la empresa, y los factores externos propios del contexto nacional e internacional en que le toca desenvolverse a la empresa.

## 5.4.2. COMPETENCIA DIRECTA

Para poder definir cuáles son los competidores directos se ha realizado un estudio de campo mediante el método de la observación de todas las comunidades que se encuentran dentro del área, de manera que se ha llegado a clasificarlos por dos aspectos, comida ancestral típica de la Amazonia y turismo comunitario, de ahí se determinó cual sería la competencia directa e indirecta. De las comunidades ubicadas en la zona, se encuentra la comunidad Paco Playa.

### 5.4.2.1. COMUNIDAD “PACO PLAYA”

Se encuentra ubicada en la Amazonia del Ecuador, en el cantón Loreto. Esta comunidad tiene un restaurante en donde se preparan diferentes platos ancestrales. La especialidad es el maito de pescado que es un envuelto en hojas de bijao y se lo asa sobre un fogón. Todo esto acompañado de yucas o palmito con un buen vaso de guayusa.

**Tipo de cocina:** Cocina ancestral típica de la Amazonia.

**Categoría:** Restaurantes de especialidades (temáticos), de cuarta (1 tenedor).

**Plato estrella:** La especialidad es el maito de pescado.

**Atmósfera:** El ambiente es íntimamente ligado con la naturaleza.

**Ubicación:** Vía Interoceánica Loreto - Coca km 28.

**Precio promedio:** \$ 5 dólares

**Facilidades de pago:** Dinero en efectivo.

**Acceso para discapacitados:** No

**Entrega a domicilio:** No

**Horarios de apertura:** Todos los días de la semana, pactando la estadía con anticipación.

**Comida para llevar disponible:** No

**Publicidad:** A través de la página web del municipio de Loreto.

**Servicios complementarios:** Danza ancestral y paseo en canoa por el río.

**Tipo de oferta:** Para grupos descuento en el precio del plato o bebida incluida.

**Capacidad:** 50 pax

## **PRODUCTOS Y PRECIOS**

### **ENTRADAS**

- Pincho de chontacuros asados: (Valor \$ 2.00)
- Pincho de semillas de cacao blanco (patas muyo): (Valor \$ 1.50)

### **SOPAS:**

- Caldo de gallina: (Valor \$ 2.50)

### **PLATOS FUERTES**

- Maito de pescado: (Valor \$ 3.00)

### **BEBIDAS:**

- Chicha: (Valor \$ 1.50)
- Guayusa: (Valor \$ 1.00)

**FUENTE:** Estudio de campo comunidad "Paco Playa"

**Tabla 51. Proveedores (Paco Playa)**

<b>PROVEEDORES</b>				
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>PROVEEDORES</b>	<b>PLAZOS DE PAGO</b>	<b>PRECIO</b>	<b>CARACTERISTICAS</b>
Aves	Mercado	Al contado	Bajo	Se pueden establecer convenios y tiempos de pago.
<b>Materia Prima</b>	<b>Proveedores</b>	<b>Plazos de pago</b>	<b>Precio</b>	<b>Características</b>
Cárnicos	Mercado	Al contado	Justo	Se pueden establecer convenios y tiempos de pago.
<b>Materia Prima</b>	<b>Proveedores</b>	<b>Plazos de pago</b>	<b>Precio</b>	<b>Características</b>
Mariscos	Mercado	Al contado	Bajo	Se pueden establecer convenios y tiempos de pago.
<b>Materia Prima</b>	<b>Proveedores</b>	<b>Plazos de pago</b>	<b>Precio</b>	<b>Características</b>
Vegetales y frutas	comunidad	Al contado	bajo	Productso sin químicos.
Legumbres	Comunidad	Al contado	Bajo	Productos sin químicos
Hortalizas	comunidad	Al contado	Bajo	Productos sin químicos
<b>Materia Prima</b>	<b>Proveedores</b>	<b>Plazos de pago</b>	<b>Precio</b>	<b>Características</b>
Lácteos	Supermercado	Al contado	Justo	Productos procesados.
<b>Materia Prima</b>	<b>Proveedores</b>	<b>Plazos de pago</b>	<b>Precio</b>	<b>Características</b>
Cerveza	Cervecería	Al contado	Justo	Calidad, garantía en sus productos.
	Nacional			
<b>ACTIVOS FIJOS</b>				
<b>Activos Fijos</b>	<b>Proveedores</b>	<b>Plazos de pago</b>	<b>Precio</b>	<b>Características</b>
Menaje de cocina	Supermercado	Contado	Alto	Producto de calidad.

**Fuente:** Estudio de campo comunidad “Paco Playa”

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

## **INTERMEDIARIOS**

Contaríamos con los siguientes:

- Página web.
- Redes sociales como: Facebook, G MAIL, etc.
- Radio, Spots publicitarios.
- Hoteles, agencias de viajes.



## **SEGMENTO DE MERCADO:**

Este establecimiento va dirigido a turistas nacionales y extranjeros, personas cuyas motivaciones para visitar la Amazonia son estar en contacto con la naturaleza y vida silvestre, por tener una nueva experiencia personal, por conocer el bosque tropical y las culturas locales.

## **5.5. PROPUESTA DE CREACIÓN DEL RESTAURANTE**

La idea de la creación de un restaurante especializado en técnicas culinarias ancestrales nace a partir de la iniciativa de salvaguardar nuestro Patrimonio Cultural Inmaterial que es la cocina ancestral. Salvaguardar el Patrimonio Cultural Inmaterial supone transferir conocimientos, técnicas y significados tal como se define en la Convención del 2003 de la UNESCO. El Patrimonio Cultural Inmaterial, se manifiesta particularmente en los siguientes ámbitos: Las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del Patrimonio Cultural Inmaterial, las artes del espectáculo, los usos sociales, rituales y actos festivos, los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza, el universo y las técnicas ancestrales tradicionales.

La comunidad "Centro Jumandy" ubicada en el cantón Loreto - provincia de Orellana está llena de atractivos turísticos como: ríos, cascadas, vegetación, flora, fauna y de una exquisita gastronomía propia de la región, que se viene practicando desde los ancestros; Orellana es pluricultural y multiétnica, ya que en épocas precolombinas se asentaron varias etnias cada una con sus costumbres y tradiciones, ahora en la actualidad solo quedan pocas de ellas, entre las que tenemos como etnia predominante a los Kichwas, seguido por los Shuar, Wuaoranis y Siona-Secoya. Entonces es fundamental comenzar a rescatar esos conocimientos, costumbres y tradiciones relacionados con la naturaleza y el universo que por milenios han estado presentes, y que últimamente se ven amenazados.

En el primero, segundo, tercero, cuarto y quinto capítulo se ha realizado un estudio detallado de las etnias predominantes en la región, de sus costumbres, tradiciones, religión y de su gastronomía, en esta última se ha profundizado el estudio de las técnicas culinarias ancestrales; cómo obtenían los productos, cómo almacenaban los productos, cuáles eran que técnicas en cortes, su manera de presentación de los platos, cómo comían, etc.

En el sexto capítulo se realizó un estudio de mercado a fin de conocer si era o no factible la creación del restaurante lo cual fue positivo, también se hizo un análisis del macro y micro entorno, pudiendo identificar y estimar el tamaño del mercado, así como a quienes podría ir dirigido el servicio, el tipo de clientes, los cuales son turistas nacionales y extranjeros cuyas motivaciones para visitar la Amazonia son estar en contacto con la naturaleza y vida silvestre, por tener una nueva experiencia personal, por conocer el bosque tropical, la Amazonia y las culturas locales, junto con un análisis FODA que permite establecer cuales son las Fortalezas, Oportunidades; así como también, las Debilidades y Amenazas que tendrá la empresa una vez establecida. También se podrá identificar las estrategias apropiadas que se deberá implementar para mantenerse en el mercado de restaurantes de comida típica. En el mismo capítulo se realizó un estudio organizacional y técnico, donde se definió todos los requerimientos necesarios para poder constituirle legal, física y tecnológicamente a la empresa.

### 5.5.1. NOMBRE

**Gráfico 36. Logotipo**



**Elaborado por:** José Muñoz (Diseñador Gráfico)

El logotipo del restaurante está escrito en lengua Kichwa, se llama “Mikuna Mukawa”, que quiere decir traducido al español comida en olla de barro. En cuanto a la parte gráfica (isotipo), va el diseño de una olla de barro que está sobre tres leñas y tiene una combinación de colores como: rojo, negro y verde oliva. En concordancia con la cosmovisión de la etnia Kichwa, el isotipo del restaurante tiene líneas rectangulares, redondas y triangulares; estas líneas dan forma a figuras de animales como el jaguar, la anaconda y el caimán, ya que estos forman parte de la mitología de esta etnia.

### 5.5.2. ESTUDIO TÉCNICO

La empresa, será un restaurante de segunda categoría que se especializa en cocina ancestral, se dirige a un segmento de mercado de turistas nacionales y extranjeros. El menú de este establecimiento se basa en técnicas ancestrales y la utilización de productos autóctonos de la región con procesos de elaboración que vienen desde los ancestros. El menú estará

compuesto de entradas, bocaditos, sopas, cremas, platos fuertes, postres y bebidas, a continuación se detalla cada una de las recetas.

#### **5.5.2.1. MACROLOCALIZACIÓN**

Orellana, provincia de Ecuador cuya capital es Puerto Francisco de Orellana antes conocida como el "Coca". Al norte limita con Sucumbíos, al sur con Pastaza, al este con Perú y al oeste con Napo. Tiene una superficie de 20.733 km<sup>2</sup>, que en términos de extensión es similar a la de El Salvador. Entre sus principales atractivos podemos mencionar el Parque Nacional Yasuní, declarado por la UNESCO como Reserva de Biósfera, el volcán Sumaco rodeado de una extensa biodiversidad y un mirador natural de la meseta Amazónica. Coca es la capital del turista, lugar donde se puede conocer la maravillosa Catedral de Nuestra Señora del Carmen, la Laguna de Taracea, el complejo turístico Samana Huasi, el museo de Cicame, el Jardín Botánico Mushu Yura, Pañacocha y el Río Napo son parte de sus atractivos.

**(Anexo N° 15)**

#### **5.5.2.2. MICROLOCALIZACIÓN**

Es restaurante se encontrará ubicado en el cantón Loreto, provincia de Orellana, en la comunidad "Centro Jumandy", en la vía Interoceánica Loreto-Coca Km 28.

**(Anexo N° 16)**

#### **5.5.2.3. PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO**

Área total del terreno para el restaurante es de 500 m<sup>2</sup> distribuida de la siguiente manera:

- 100 mts<sup>2</sup> donde se ubicará la cocina del restaurante.
- 200 mts<sup>2</sup> de construcción para la bodega.
- 200 mts<sup>2</sup> área del comedor y sanitarios.

El restaurante está diseñado con una capacidad instalada para 100 personas las cuales están distribuidas de la siguiente manera:

**Tabla 52. Planificación del espacio**

<b>Cocina</b>	100 m <sup>2</sup>
<b>Bar</b>	60m <sup>2</sup>
<b>Bodega</b>	80m <sup>2</sup>
<b>Barra</b>	60m <sup>2</sup>
<b>Área de servicio</b>	180m <sup>2</sup>
<b>Sanitarios</b>	20m <sup>2</sup>
<b>TOTAL</b>	<b>500m<sup>2</sup></b>

Fuente: Comunidad "Centro Jumandy"  
Elaborado por: Christian Pazmiño

**Distribución dentro del restaurante:**

**Tabla 53. Distribución**

<b>Mesas para 4 pax</b>	20
<b>Mesas para 2 pax</b>	6
<b>Puestos en barra</b>	8
<b>Total</b>	100

Fuente: Comunidad "Centro Jumandy"  
Elaborado por: Christian Pazmiño

#### 5.5.2.4. PLANO ARQUITECTÓNICO

(Anexo N° 17)

#### 5.5.2.5. TIPO DE EMPRESA

La empresa se constituirá como una Compañía de Responsabilidad Limitada mediante escritura pública suscrita en la ley de la Superintendencia de Compañías.

#### Requisitos para la Compañía Limitada<sup>100</sup>

- **Nombre.-** En esta especie de compañías puede consistir en una razón social, una denominación objetiva o de fantasía.
- **Solicitud de aprobación.-** La presentación al Superintendente de Compañías o a su delegado de tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía, a las que se adjuntará la solicitud, suscrita por abogado, requiriendo la aprobación del contrato constitutivo.

#### Socios

- **Capacidad.-** Se requiere capacidad civil para contratar, no podrán hacerlo entre padres e hijos no emancipados ni entre cónyuges.
- **Números mínimo y máximo de socios.-** La compañía se constituirá con dos socios como mínimo.

---

<sup>100</sup>FUENTE:<http://www.supercias.gob.ec/home.php?blue=5e9d17e41f784ae361ada1d0817186f6&ubc=Principal/%20Requisitos>

## **Capital**

- **Capital mínimo.-** La compañía de responsabilidad limitada se constituye con un capital mínimo de cuatrocientos dólares de los Estados Unidos de América.

### **Características:**

- **Las participaciones.-** Comprenden los aportes del capital, son iguales, acumulativas e indivisibles, no negociables y el número de las participaciones que por su aporte le corresponde.
- **El objeto social.-** Podrá tener como finalidad la realización de toda clase de actos civiles o de comercio y operaciones mercantiles permitidos por la Ley.
- No se admite suscripción pública de capital.

### **5.5.2.6. CATEGORÍA DEL ESTABLECIMIENTO**

El establecimiento será un local de segunda categoría (tres tenedores), debido a que no puede tener los mismos requisitos que un restaurante de lujo o de primera categoría, por estar ubicado en una comunidad en donde no se encuentran todos los servicios básicos. Por esta razón tendrá las siguientes características:

- Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.(si)
- Guardarropa. (no)
- Teléfono inalámbrico para el servicio al cliente. (no)
- Comedor.- Adecuada superficie con un su capacidad. (si)
- Mobiliario de calidad. (si)

- Servicios sanitarios independientes para damas (incluye niños) y caballeros. (si)
- Cocina con cámara frigorífica, despensa, almacén fregaderos, ventilación al exterior. (si)
- Carta en consonancia con la categoría del establecimiento. (si)
- Personal de servicio debidamente uniformado. (si)
- Cubertería de acero inoxidable. (si)
- Menaje de barro, pilches y hojas de bijao. (si)

#### **5.5.2.7. MERCADO OBJETIVO**

El total anual de turistas extranjeros que visitan la provincia de Orellana es de 12.704 y el total anual de turistas nacionales es de 15.527, con un total general entre turistas nacionales y extranjeros de 28.231 personas. De este total de turistas que visitan la provincia de Orellana, el 32% visitan la comunidad “Centro Jumandy”, este 32% son 9.000 turistas entre hombres, mujeres y niños. De tal manera que el target de mercado al cual se va a dirigir son hombres y mujeres cuyo rango de edad va desde los 18 años hasta 79 años de edad, que tienen instrucción: primaria, secundaria, universidad y posgrado, turistas nacionales con ingresos que van desde menos de \$1.200 hasta \$36.000, turistas extranjeros con ingresos que van desde menos de \$1.800 hasta más de \$84.000. El 45% de estos 9.000 turistas, son personas, cuyas motivaciones para visitar la amazonia son estar en contacto con la naturaleza y vida silvestre, por tener una nueva experiencia personal, por conocer el bosque tropical, la Amazonia y las culturas locales. Que además les gusta la fotografía, las actividades de aventura, la observación de aves, el camping, la arqueología y permanecer en un lodge.

Entonces nuestro target de mercado serán las personas de 18 hasta 79 años de edad con un total de **4.050** personas entre hombres, mujeres y niños.



## **5.5.2.8. ESTUDIO LEGAL Y ADMINISTRATIVO**

### **5.5.2.8.1. ESTUDIO LEGAL**

#### **Requisitos para crear un restaurante en el Cantón Loreto<sup>101</sup>**

- Permiso del Cuerpo de Bomberos.
- Ruc.
- Copia de la cédula.
- Copia de la papeleta de votación.
- Certificado de no adeudar (Municipio).
- Certificado de patente o permiso de comercio.
- Certificado medico.- Solicitud al director del Subcentro de Salud Provincial para exámenes médicos.
- Permiso de la Intendencia de Policía.
- Permiso de inspección.- Informe con el visto bueno favorable, emitido por la inspectora de salud.
- Debe contar con los servicios básicos: agua, luz y baños. Si es en las comunidades debe contar con pozo séptico, letrinas sanitarias agua entubada o de tanquero.
- Permiso de medio ambiente.

### **5.5.2.8.2. ESTUDIO ADMINISTRATIVO**

#### **MISIÓN**

Ofrecer un menú con platos típicos ancestrales elaborados con productos de calidad y 100% propios de la provincia de Orellana, utilizando las técnicas culinarias ancestrales que permitan Salvaguardar el Patrimonio Cultural

---

<sup>101</sup>FUENTE: Sr. Comisario. Pánfilo Yupo – Municipio de Loreto.

Inmaterial y brindar un servicio que nos diferencie en el mercado y que cumpla con todas las expectativas de nuestros futuros clientes.

## **VISIÓN**

Posicionarnos como la mejor opción en restaurantes de comida típica ancestral dentro del segmento de mercado de turistas nacionales y extranjeros y ser líderes en cuanto a precio y calidad de servicio.

## **OBJETIVO GENERAL**

Brindar un servicio gastronómico de primer nivel enfocado a Salvaguardar el Patrimonio Cultural Inmaterial, utilizando las técnicas culinarias ancestrales, acompañado de un servicio acogedor, donde nuestros clientes se sientan en un ambiente natural y puedan tener nuevas experiencias en la comunidad.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Elaborar menús típicos de comida ancestral, que harán de nuestro establecimiento un lugar preferencial para visitar.
- Llevar a cabo todos los procesos de elaboración de los platos, utilizando los productos, las técnicas y los instrumentos de cocina ancestrales para garantizar la elaboración de un producto 100% autóctono de la provincia de Orellana.
- Brindar un servicio exclusivo, que esté relacionado con las costumbres y tradiciones ancestrales.
- Mejorar permanentemente nuestro menú y estandarizar los procesos de elaboración, para garantizar la satisfacción de nuestra clientela.

- Crear un ambiente más íntimo entre el turista y los pobladores de la comunidad.

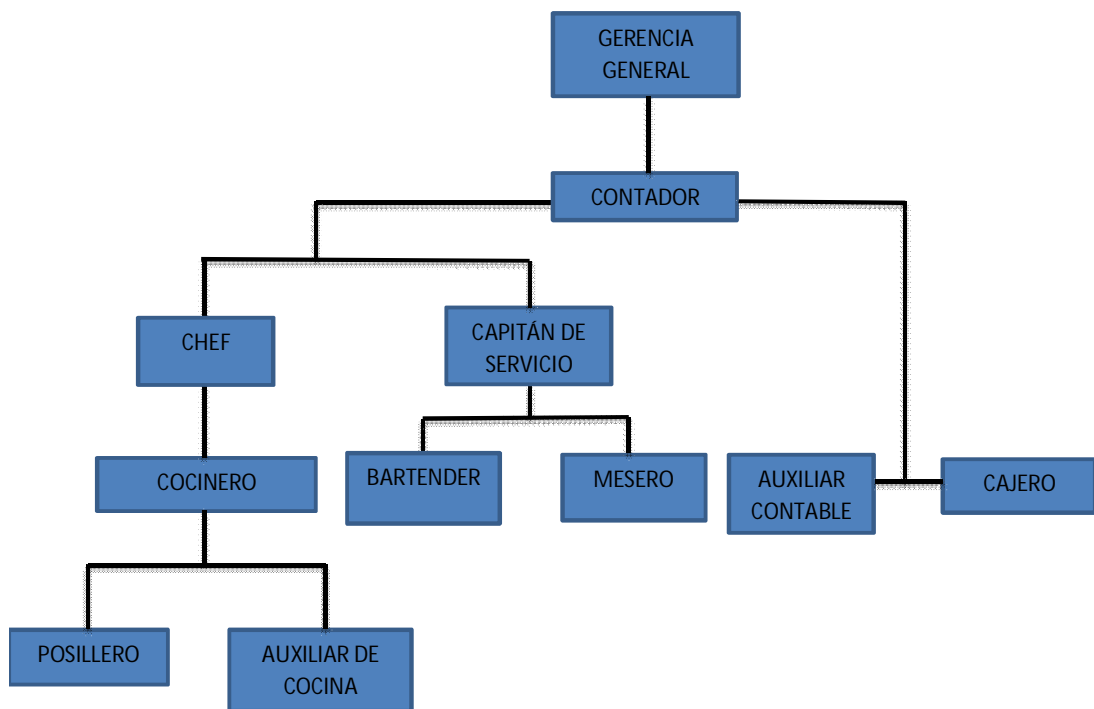
## VENTAJAS COMPETITIVAS

- Demostración de trampas ancestrales y la danza ancestral.
- Cascadas, ya que en las comunidades cercanas no existen cascadas.
- Deportes extremos como el rafting, canoping y caminatas con el guía.
- Chamanismo.

## HORARIO DE ATENCIÓN:

El horario establecido de atención será de 08h00 am hasta las 22h00 pm de lunes a Sábado, y los días domingos serán de descanso.

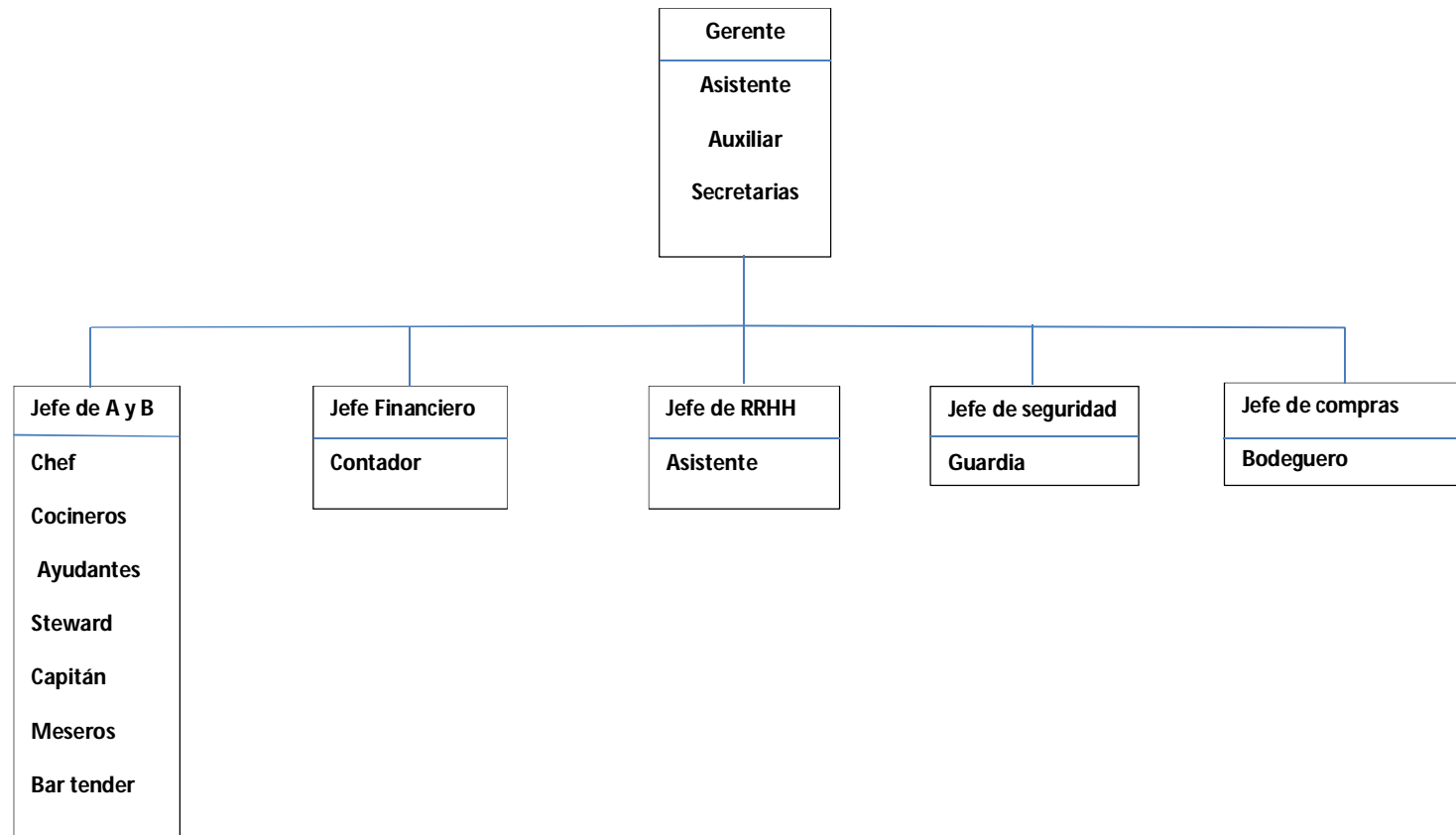
**Gráfico 37. Organigrama Estructural**



Elaborado por: Christian Pazmiño

**ORGANIGRAMA POSICIONAL O DE PUESTO:**

**Gráfico 38. Organigrama Posicional**



**Elaborado por:** Christian Pazmiño

## **ESTRUCTURA FUNCIONAL.**

### **Funciones.**

#### **Gerente General.**

- Toma de decisiones.
- Busca de nuevas oportunidades.
- Coordinación de procesos y procedimientos.
- Designación de personal.
- Motiva al personal, responder inquietudes y atender quejas de los clientes.
- Provee de lo necesario a todas las áreas para su mejor funcionamiento.
- Realiza estrategias para mantener al máximo las ventas.

#### **Contador**

- Lleva inventarios de ventas.
- Controla balances generales.
- Pago de salarios.
- Lleva inventarios de bodega.
- Declara impuestos.
- Prepara el rol de pagos.
- Emite cheques.
- Emite pago a proveedores.
- Ingresa pagos.
- Recibe y realiza facturas y efectúa la contabilidad.

### **Jefe de Alimentos y Bebidas**

- Controla al personal de alimentos y bebidas.
- Controla las comandas.
- Verifica existencias.
- Controla inventarios de bodega.
- Controla que se manipulen correctamente todos los productos.

### **Jefe de cocina.**

- Designa funciones en cocina.
- Programa los menús.
- Elabora las recetas estándar.
- Responderá ante el jefe de Alimentos y Bebidas sobre el desempeño de su departamento.

### **Ayudante de cocina.**

- Elabora menús según receta estándar.
- Elabora el mise en place.
- Elabora fondos, bases y salsas.
- Limpieza y aseo de su área.

### **Barman**

- Elaboración de bebidas.
- Atención al cliente.
- Requisición a bodega de bebidas.
- Controla existencias de bebidas.

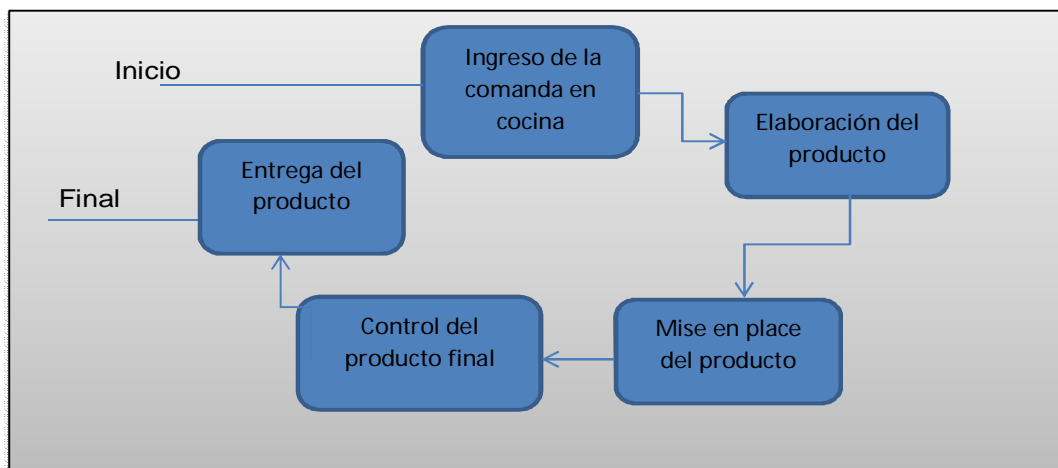
### Meseros.

- Atención al cliente.
- Bienvenida al cliente.
- Servicio de A y B.
- Limpieza y montaje de mesas.

### Cajeros.

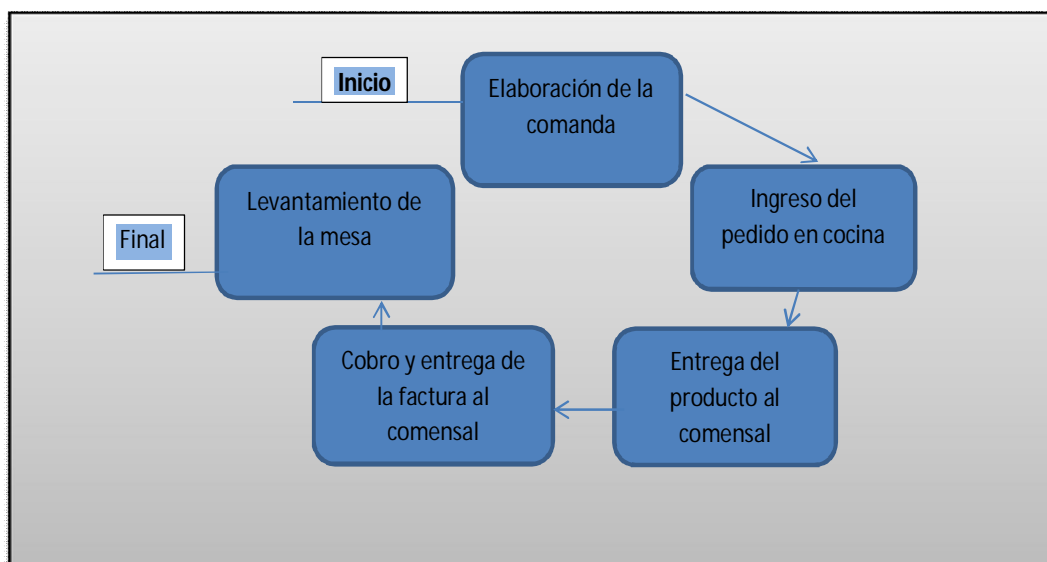
- Facturación de comandas.
- Chequear flujo de caja al iniciar la jornada.
- Requisición de insumos de caja.

**Gráfico 39. Flujo del Proceso de producción**



**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Gráfico 40. Flujograma del proceso de servicio**



**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **Principales procedimientos:**

#### **Entrada y Salida**

- El personal de trabajo deberá respetar los horarios de entrada y de salida establecidos por los reglamentos de la empresa.
- El personal deberá registrarse timbrando la carta, lo deberá hacer después de haberse puesto el uniforme con 10 minutos de anticipación.
- El personal que no haya timbrado a la hora establecida no se le tomará en cuenta la fracción de hora.
- A la hora de salida el personal deberá timbrar la carta antes de haberse cambiado el uniforme.
- El personal ingresará por la puerta de servicio.



## **Presentación**

- La presentación de cada miembro del personal deberá ser impecable, el uniforme de trabajo lo deberá llevar siempre limpio, sin arrugas, uñas cortas, pelo corto, no perfumado.
- En caso de enfermedad el empleado deberá tomarse el tiempo necesario para recuperarse y podrá volver a su lugar de trabajo.

## **Normas Generales**

- El personal será capacitado permanentemente.
- Serán reconocidas las horas extras.
- Se deberán comunicar las inasistencias con 24 horas de anticipación.
- No deberá existir ningún tipo de discriminación.

## **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):**

Las buenas prácticas de manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos para el consumo humano, estas se centran en la higiene y forma de manipulación. En el restaurante se aplicarán los tres objetivos principales que deben lograrse al implementar un programa de BPM.

**1.- Evitar errores.-** Se trata de prever situaciones que puedan causar problemas en las operaciones, mediante el uso de procedimientos estándares en todas las operaciones que se realicen.

**2.- Evitar contaminación cruzada del producto con otros productos.-** En esta etapa se trata de procesos de aislamiento. Se controlará todos los procesos de producción de manera que no se produzca contaminación cruzada.

**3.- Garantizar el monitoreo de los procesos.-** En todo momento se deberá revisar cada etapa del proceso, de tal forma que nos permita identificar las causas que lo crearon. El monitoreo para que sea eficiente se lo deberá realizar mediante un registro de información.

### **5.5.3. AMBIENTACIÓN; TIPO DE EQUIPAMIENTO, UTENSILIOS, TÉCNICAS Y RECETAS QUE EL ESTABLECIMIENTO VA A COMERCIALIZAR.**

#### **5.5.3.1. AMBIENTACIÓN**

La ambientación y temática del restaurante presenta una decoración adaptada a la etnia Kichwa, en donde se encuentran todos los instrumentos de cocina destinados a la decoración y exhibición, como por ejemplo: las ollas de barro, los pilches, la tulpa (fogón), el batán junto con el maso (takana-muko, para la elaboración de la chicha), trampas ancestrales, como: wami, ticta, panwa y la tuklia, cestos, etc. Además de las fotografías de la comunidad. Todo el restaurante estará hecho de madera de chonta, paja toquilla y fibra de chambira; las mesas y el fogón de madera de cedro y capirona. La ambientación irá siempre acompañada de la típica danza ancestral, la elaboración de velas y la demostración de las trampas ancestrales.

**(Anexo N° 18)**

#### **5.5.3.2. EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS**

A continuación se detalla la cantidad de utensilios, equipos y herramientas de cocina que serán necesarios para el restaurante.

**Tabla 54. Equipos y Utensilios de Cocina**

<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA</b>	
<b>Cantidad (Q)</b>	<b>DESCRIPCION</b>
3	Mesa de aluminio (2*0,8M)
2	Cocina fogón (tulpa)
1	Congelador
1	Cocina industrial
1	Refrigeradora
1	Campana extractora
3	Cestos de chambira
3	Shigras (canastos, bolsas)
5	Cuchillos
4	Cernidores (shushuna)
4	Puntillas
8	Recipientes de barro - bowls
1	Horno Industrial
6	Resipientes de basura
1	Kitchen aid
1	Extractor de jugos
1	Utensillos de cocina
3	Licuada
<b>VAJILLA</b>	
<b>Cantidad (Q)</b>	<b>DESCRIPCION</b>
	<b>Vajilla</b>
	Ollas de barro
5	Manka
5	Tinaja
100	Cayena o Mukawa
50	Cristalería (vasos de vidrio)
	Cubertería
<b>MOBILIARIO Y DECORACION</b>	
<b>Cantidad (Q)</b>	<b>DESCRIPCION</b>
100	Sillas y mesas
	Estanterías y repisas
	Decoración

**Fuente:** Estudio Técnico  
**Elaborado por:** Christian Pazmiño

### **5.5.3.3. RECETAS Y TÉCNICAS**

La siguiente propuesta gastronómica tiene como objetivo principal promover la cultura gastronómica en la provincia de Orellana, mediante una combinación entre la cocina ancestral y la cocina gourmet, en donde se incluye bocaditos, postres y más bebidas, utilizando los productos autóctonos de la región. A continuación se indican las siguientes recetas.

a) ALIMENTOS

Receta 23. Ensalada de Palmito

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> ENSALADA DE PALMITO			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> ENTRADA -ENSALADA/ <i>IKUNAKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se sirve en cayena.			
			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CORTE/TÉCNICA
Palmito blanco	gr	908	Dados medianos
Hojas de tutayo	gr	908	chiffonade
col silvestre	unidad	1	chiffonade
Lechuga crespa	unidad	2	chiffonade
Limonas	unidad	3	
Pitón	unidad	1	rallar
Hoja de María panga o Santa María	unidad	1	chiffonade
Hojas de culantro silvestre	hojas	2	repicado
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se cocina el palmito en agua hirviendo durante 10 minutos, una vez cocinado se corta en dados medianos.			
2.- Aparte, se blanquea o escalda por un minuto el garabato yuyo junto con la María panga, la col silvestre y las achogchas y luego se las sumerge en agua fría para que se detenga su cocción y no pierda el color.			
3.- Aparte se cocina el pitón por 20 minutos, una vez cocinado se lo ralla finamente. Luego se cortan todos los ingredientes cocinados en chiffonade y se los deja enfriar.			
4.- En un recipiente se incorpora todos los ingredientes cortados y se coloca limón y sal al gusto y se decora con culantro repicado al momento de servir.			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa "Challwa Mikuna"

## Receta 24. Caldo de Gallina Criolla

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> CALDO DE GALLINA CRIOLLA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> ENTRADA - CALDO/ <i>KATUKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se sirve en cayena.			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CORTE/TÉCNICA
Gallina	gr	2000	despresar
Cebolla	gr	50	brounoise
Ajo	gr	20	repicar
Cilantro	ramo	1	repicar
Yuca	gr	908	
Comino			
Pimienta			
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se despresa la gallina y se la pone hervir en una olla (Manka) con agua, cebolla picada, ajo, comino y pimienta.			
2.- Luego se agrega la yuca en trozos y se deja cocinar.			
3.- Rectificar con sal y pimienta.			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa “Challwa Mikuna”

## Receta 25. Crema de Patas Muyo

NOMBRE DEL PLATO: CREMA DE PATAS MUYO			
PAÍS DE ORIGEN: ECUADOR			
CATEGORÍA: ENTRADA - CREMA/ <i>KATUKUNA</i>			
N° PAX: 10			
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS			
OBSERVACIONES: El patasmuyo también se lo puede aplastar con piedra, una vez cocinado por 10 minutos aproximadamente o hasta que este suave así no se lo licua. La crema adquiere más sabor si la preparación lleva patasmuyo frito. Se sirve en cayena.			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CORTE/TÉCNICA
Patas muyo (Cacao blanco)	gr	454	pelado
Pitón	unidad	1	juliana/cocinado/pelado
Pescado (tilapia o cachama) ahumado o fresco	unidad	1	eviscerar/escamar/ deshuesar/dados pequeños
Mantequilla	gr	20	
Crema de leche	gr	50	
Platano verde	unidad	3	rondelle
Culantro silvestre	ramo	1	repicar
Agua	lt	1	
Sal			
PREPARACIÓN:			
1.- Se pone a hervir agua, luego se frie los patasmuyo hasta que estén dorados.			
2.- Luego en el agua hervida se licuan los patasmuyos hasta que tenga la textura cremosa.			
3.- Se calienta hasta espesar agregando sal y una cucharada de mantequilla			
4.- Se añade la crema de leche y se añade el pescado (ahumado, frito o fresco) cortado en dados pequeños o troceado y deshuesado.			
5.- Se lo sirve en una mukawa con el culantro repicado y el pitón rallado. Puede ir acompañado de chifles de verde al gusto.			



**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa “Challwa Mikuna”

## Receta 26. Huchumanga


<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> HUCHUMANGA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> ENTRADA - SOPA/ <b>KATUKUNA</b>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b> Adicionar ají de acuerdo al gusto. Se sirve en cayena.			
			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CORTE/TÉCNICA
Pescado ahumado	unidad	3	troceado
Patas muyo	gr	1361	pelado
Palmito blanco	gr	1361	dados medianos
Pitón	gr	227	brounoise
Ají	unidad	3	
Culantro silvestre	ramo	1	repicado
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Primero se debe ahumar al pescado. Para ahumar la carne se requiere leña seca y una cocción lenta con el humo y el calor de la leña. Se le coloca al pescado a una distancia media.			
2.- Luego se trocea el pescado y se le introduce en una olla con agua, junto con el patas muyo, el palmito cortado en dados medianos, el pitón picado y el ají.			
4.- Se retira el ají y para servir se repica el culantro y se decora.			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Relato Señora. Adriana Shiguango Presidenta de la “Asociación Cañari Causa de mujeres en Orellana”



## Receta 27. Maito de Cachama

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> MAITO DE TILAPIA O CACHAMA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> PLATO FUERTE/ <i>SHINCHI KALLANAKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 1			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se sirve envuelto en hojas de bijao.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Tilapia o cachama	unidad	1	Eviscerar/escamar
Yuca	gr	454	
Hojas de bijao	unidad	2	
Sal			
Lisan o sogá de monte			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Eviscerar el pescado (Tilapia).			
2.- Escamar la Tilapia.			
3.- Salar el pescado e introducir la tilapia en las hojas de bijao.			
4.- Meter al fogón los maitos por alrededor de 20 a 25 minutos.			
5.- Trocear y cocinar la yuca o palmito en agua.			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa “Challwa Mikuna”

## Receta 28. Mayones Asados


<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> MAYONES ASADOS			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> PLATO FUERTE/ <i>SHINCHI KALLANAKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 30 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se deben poner a remojar los mayones en una olla (manka) con agua, durante 2 horas y le lo sirve en pinchos de madera, en una cayanga plana o sobre las hojas de bijao.			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Mayones	unidad	40	Empalar
Pinchos de madera (chonta)	unidad	10	
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Poner un poco de sal a los mayones.			
2.- Empalar 4 mayones en cada pincho y ponerlos al fogón.			



**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa "Challwa Mikuna"


## Receta 29. Bocachico Ahumado

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> BOCACHICO AHUMADO CON SALSA DE SACHA INCHI			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> PLATO FUERTE/ <i>SHINCHI KALLANAKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 40 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se sirve en hoja de bijao y va acompañado con yuca o palmito y salsa sachá inchi.			
<b>INGREDIENTES</b>			
	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Pescado (bocachico)	gr	2270	Eviscerar/escamar
Sal			
<b>Ingredientes para la salsa:</b>			
Sacha inchi	gr	908	tostar/licuar
Crema de leche	cc	125	
Mantequilla	gr	10	
Culantro silvestre	hoja	1	repicar
Sal			
Agua	cc	375	
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se debe lavar, eviscerar y escamar al pescado, luego se le hace unos cortes horizontales.			
2.- Ponemos sal al gusto y se lo pone directo en la brasa para ahumar hasta que este listo.			
3.- Se corta la carne de guanta en dados grandes y se introduce en la olla (Manka) junto con el verde y se cocina hasta			
<b>PREPARACIÓN PARA LA SALSA :</b>			
1.- Se tuesta el sachá inchi y se lo licua con agua caliente, luego se lo pone en una olla y se hierva hasta que espese.			
2.- Finalmente se añade la crema de leche sin dejar que hierva la salsa. Se sirve con el pescado ahumado caliente y el culantro picado			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa “Challwa Mikuna”


### Receta 30. Maito de Mayones

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> MAITO DE MAYONES			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> PLATO FUERTE/ <i>SHINCHI KALLANAKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 20 - 25 Minutos			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se deben poner a remojar los mayones en un recipiente (manka) con agua, durante 2 horas y se lo sirve en hoja de bijao.			
			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CORTE/TÉCNICA
Mayones	unidad	40	
Palmito	gr	1000	
Hojas de bijao	unidad	20	
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Poner sal en los mayones			
2.- Meter al fogón los maitos por alrededor de 20 a 25 minutos.			
3.- Trocear y cocinar la yuca o palmito en agua.			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa "Challwa Mikuna"

## Receta 31. Ají de Cocona


<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> AJÍ DE COCONA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> SALSA / <i>MASACHISHKA UCHUKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 10 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CORTE/TÉCNICA</b>
Cocona o naranjilla	gr	200	pelar/licuar
Ají	gr	100	
Agua hervida	cc	250	
Culantro silvestre	hojas	1	repicar
Cebolla larga	Unidad	1	brunoise
Sal			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se pela la cocona, se le saca la semilla y se la cocina 10 minutos con el ají.			
2.- Una vez fría, se licua esta preparación por 2 minutos en la misma agua de la cocción.			
3.- Por último se pone unas gotas de limón, sal al gusto y el culantro picado.			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa "Challwa Mikuna"

## b) BEBIDAS


### Receta 32. Chicha de Yuca

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> CHICHA DE YUCA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> BEBIDA/ <i>UPYANAKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se sirve en pilche.			
			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CORTE/TÉCNICA
Yuca	gr	4540	Majar
Camote	gr	454	rallar
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Cocinar y ablandar la yuca en agua hirviendo.			
2.- Majar la yuca en el batán, hasta que se haga una masa.			
3.- Quitar las raíces de la yuca y botarlas.			
4.- Rallar el camote y adjuntar a la masa de yuca.			
5.- Agregar un poco de agua a esta masa, hasta que se forme una pasta.			
6.- Por último introducir esta pasta de yuca en una olla (tinaja), durante 2 días hasta que fermente.			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Observación Comunidad San Francisco


### Receta 33. Chicha de Chonta

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> CHICHA DE CHONTA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> BEBIDA/ <i>UPYANAKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se sirve en pilche.			
			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CORTE/TÉCNICA
Fruta de chonta (chontaduros)	gr	1000	Majar
Guarapo fermentado	Lt	1	
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Cocinar y ablandar los chontaduros en agua hirviendo.			
2.- Una vez cocinados los chontaduros, se procede a pelar y sacar las semillas.			
2.- Majar los chontaduros en el batán, hasta triturarlos y que se haga una masa.			
3.- Agregar guarapo fermentado a esta masa y cernir.			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa "Challwa Mikuna"

### Receta 34. Té de Guayusa


<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> TÉ DE GUAYUSA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> BEBIDA/ <i>UPYANAKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 10 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se sirve en pilche.			
			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CORTE/TÉCNICA
Guayusa	hojas	10	
Azúcar	gr	50	
Ishpingo (pimienta dulce)	pepas	atado	
Canela	Unidad	1	
Agua hervida	lt	3	
limón (opcional)			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se pone a hervir el agua, cuando llegue a ebullición, coloque todas las hierbas al mismo tiempo y deje hervir por 5 minutos.			
2.- Por último añada el azúcar y el limón al gusto.			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa “Challwa Mikuna”



## Receta 35. Jugo de Cocona


<b>Receta 35. Jugo de Cocona</b>			
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> JUGO DE COCONA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> BEBIDA/ <i>UPYANAKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 15 MINUTOS			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se sirve en pilche.			
			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CORTE/TÉCNICA
Cocona	gr	400	mirepoix
Azúcar	gr	50	
Agua hervida	lt	3	
Hielo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se parte a la cocona en 4 partes y se la cocina por 20 minutos, sin pelar en los 3 litros de agua.			
2.- Se deja enfriar.			
3.- Por último se licua agregándole la cantidad de azúcar y hielo al gusyo en la misma agua que cocinó las coconas.			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa "Challwa Mikuna"

### c) POSTRES


#### Receta 36. Pastel de Guayaba

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> PASTEL DE GUAYABA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> POSTRE/ <i>TUMAKKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se sirve en hoja de bijao.			
			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CORTE/TÉCNICA
Harina de trigo	gr	500	
Azúcar	gr	250	
Mantequilla	gr	125	
Huevos	gr	150	
Guayaba	gr	250	
Polvo de hornear	gr	15	
Esencia de vainilla	cc	10	
Leche	lt	500	
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que tenga una consistencia cremosa. Luego se añaden los huevos y se mezcla todo a mano o con batidora.			
2.- A esta mezcla se le añade poco a poco la harina cernida, combinando con la leche, la vainilla y el polvo de hornear.			
3.- Luego se le añade la guayaba bien cocida y hecha puré . Aparte se enmantequilla y enharina el molde.			
4.- Por último se coloca la mezcla en el molde y se lo lleva al horno a una temperatura de 250°C por 25 minutos o hasta que este dorado.			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa “Challwa Mikuna”


## Receta 37. Pastel de Yuca y Coco

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> PASTEL DE YUCA Y COCO			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> POSTRE/ <i>TUMAKKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se sirve en hoja de bijao.			
			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CORTE/TÉCNICA
Harina de trigo	gr	500	
Azúcar	gr	250	
Mantequilla	gr	125	
Huevos	gr	150	
Yuca	gr	375	rallar
Coco rallado seco	gr	375	
Polvo de hornear	gr	15	
Esencia de vainilla	cc	10	
Leche	cc	500	
Cascara de naranja			rallado
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que tenga una consistencia cremosa. Luego se añaden los huevos y se mezcla todo a mano o con batidora.			
2.- A esta mezcla se le añade poco a poco la harina cernida, combinando con la leche, la vainilla y el polvo de hornear.			
3.- Luego se le añade la yuca cruda rallada y el coco. Aparte se enmantequilla y enharina el molde.			
4.- Por último se coloca la mezcla en el molde y se lo lleva al horno a una temperatura de 250°C por 25 minutos o hasta que este dorado.			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa "Challwa Mikuna"

### Receta 38. Roscas de Almidón de Yuca

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> ROSCAS DE ALMIDÓN DE YUCA			
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b> ECUADOR			
<b>CATEGORÍA:</b> BOCADITOS/ <i>SHIMY MISHKICHIKUNA</i>			
<b>N° PAX:</b> 10			
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN:</b> 1 HORA			
<b>OBSERVACIONES:</b> Se sirve en hoja de bijao.			
			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	CORTE/TÉCNICA
Almidón de yuca	gr	454	
Azúcar	gr	15	
Mantequilla	gr	20	
Huevos	gr	50	
Queso	gr	454	rallar
Miel de caña	gr	250	
Aceite	cc	114	
Agua tibia	cc	125	
Sal			pizca
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1.- Coloque el almidón cernido en una superficie plana y bien limpia.			
2.- Formar un volcán y en el centro colocar el huevo, la sal, el azúcar, la mantequilla en trocitos, el agua tibia y amasar por 10 minutos hasta que se forme una masa homogénea. Añadir el queso rallado y amasar por 10 minutos más.			
3.- Luego formar unas roscas del tamaño de una argolla pequeña y llevar al horno sobre una lata enmantequillada o freír en un litro hirviendo de aceite.			

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

**Fuente:** Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa "Challwa Mikuna"

#### 5.5.3.4. POSIBLES IMPACTOS AMBIENTALES<sup>102</sup>

Se entiende por impacto ambiental el efecto y la alteración, positiva o negativa que produce una determinada acción humana sobre el medio ambiente en sus distintos aspectos, e incluso sobre la propia salud humana. A continuación se van a enumerar los posibles impactos ambientales, que provocaría la creación de un restaurante.

##### a) Impactos negativos:

1) **Agricultura itinerante de subsistencia**<sup>103</sup>.- En las comunidades de la Amazonia esta práctica agrícola, conocida como agricultura de roza o quema es bien común. Es cuando los agricultores abren claros en la vegetación, queman los árboles, para que las cenizas aporten fertilidad al suelo, como los suelos de las zonas cálidas son extremadamente frágiles, en pocos años quedan agotados y los agricultores deben abrir nuevos claros en otro sector de la selva o del bosque, contribuyendo notablemente a la deforestación. No solo destruye la flora sino la fauna y deteriora el suelo, aumentando los gases de efecto invernadero por oxidación de biomasa destruida y del humus, con la consecuente erosión.

2) **Tala de árboles**<sup>104</sup>.- Talar árboles sin una eficiente reforestación resulta en un serio daño al hábitat, en pérdida de biodiversidad y en aridez. Tiene un impacto adverso en la fijación de gas carbónico (CO<sub>2</sub>). Las regiones deforestadas tienden a una erosión del suelo y frecuentemente

---

<sup>102</sup> IMPACTOS AMBIENTALES

FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Impacto\\_ambiental](http://es.wikipedia.org/wiki/Impacto_ambiental).

<sup>103</sup> FUNTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Agricultura\\_itinerante](http://es.wikipedia.org/wiki/Agricultura_itinerante).

<sup>104</sup> FUENTE: <http://es.wikipedia.org/wiki/Deforestaci3n>.

se degradan a tierras no productivas. Por otro lado, los árboles que se han talado para construir las viviendas, los restaurantes, para abrir caminos, representan el oxígeno que estos dejaron de producir. Teniendo como consecuencia que los árboles, los que todavía quedan no puedan limpiar el aire a la misma velocidad con la que se ensucia. Un solo árbol elimina una tonelada de CO<sub>2</sub> a lo largo de su vida. Al crear un nuevo restaurante se talarían más arboles dando como resultado el incremento de la contaminación ambiental.

**3) La eutrofización<sup>105</sup>:** Es el aporte masivo de nutrientes inorgánicos en un ecosistema acuático, especialmente los fosfatos y nitratos. El origen más común de estos nutrientes suelen ser los vertidos urbanos (desechos orgánicos, detergentes, vertidos agrícolas o de ganaderas y en especial los fertilizantes utilizados. Cuando un ecosistema acuático se va cargando de estos nutrientes, el agua se enturbia, crecen las algas, se gasta el oxígeno y la biodiversidad se debilita. En las comunidades de la Amazonia, las familias kichwas utilizan detergente para lavar la ropa en los ríos, ya que en la mayoría de comunidades no existe el servicio de agua potable a través de tuberías.

**4) Uso de la dinamita<sup>106</sup>.**- No sólo afecta a los peces, sino daña a todos los organismos vivos del lugar, puesto que destruye el ecosistema acuático y contamina al medio ambiente. “Una explosión afecta más en el agua, puesto que su onda expansiva es 10 veces mayor que en la tierra. La dinamita ocasiona que la vejiga natatoria del pez se reviente y muera en el fondo. Sólo el 10 % sale a la superficie, mientras que el 90 % no es aprovechado”. Las causas de esta disminución, es también por la

---

<sup>105</sup> FUENTE: <http://es.wikipedia.org/wiki/Eutrofización>.

<sup>106</sup> FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Pesca\\_con\\_explosivos](http://es.wikipedia.org/wiki/Pesca_con_explosivos).

introducción de especies exóticas, como la tilapia, y la sedimentación. Esta última origina que las partículas en suspensión que hay en el agua penetren en los bronquios del pez, taponándolos y provocando su muerte.

**5) Uso del Barbasco<sup>107</sup>.**- La Rotenona es una sustancia de origen vegetal utilizada como insecticida. Este insecticida vegetal polivalente se extrae de raíces de plantas tropicales leguminosas, las cuales son tóxicas para los animales de sangre fría e inocua para los animales de sangre caliente y el hombre. Actúa por contacto e ingestión. De estos compuestos el más usado es el barbasco, un macerado orgánico que al ser lanzado a los ríos paraliza a los peces, los que luego aparecen ahogados flotando. No es una pesca selectiva porque no solo mueren especies adultas, sino pequeñas que no sirven para el consumo.

**6) Mal manejo de los residuos<sup>108</sup>.**- El mal manejo de los residuos causa los siguientes problemas ambientales:

- **fauna nociva.**- Se manifiesta cuando se generan especies animales que se alimentan de los desechos, ejemplos: cucarachas, moscas, ratas, etc.
  
- **Contaminación del agua y suelo.**- Se genera al combinarse el agua con la basura ya que se producen sustancias llamadas ácidos lixiviados que contaminan los mantos freáticos, cuerpos de agua y al suelo mismo. Además hacen no potable el agua, la deteriora como posible hábitat de seres acuáticos y la inutiliza

---

<sup>107</sup> FUENTE: <http://es.wikipedia.org/wiki/Rotenona>.

<sup>108</sup> FUENTE: <http://www.educarchile.cl/Portal.Base/Web/VerContenido.aspx?ID=182279>.

como agua de riego. En el caso del suelo altera o rompe la cadena alimenticia, y enferma o mata la flora y fauna que vive en él.

- **Contaminación del aire.**- Es producida por la descomposición de los restos orgánicos que generan gases que lo contaminan. Ejemplo, el metano.
- **Contaminación de alimentos.**- Producida cuando las bacterias contenidas en la basura se enquistan y son llevadas por el viento, y al caer en un medio propicio, alimentos por ejemplo, vuelven a su vida normal reproduciéndose rápidamente y contaminándolos.

**7) Las letrinas<sup>109</sup>.**- Son las que se ubican en cercanía a los ríos generan una mortandad de peces, además puede crear otras infecciones que puedan convertirse en veneno para el ser humano, causan infecciones gastrointestinales, contaminan el agua en general y proliferan los microorganismos. Al fermentar los desechos orgánicos producen fundamentalmente dos tipos de gas: dióxido de carbono y metano (componente fundamental del gas natural), y a veces monóxido de carbono. Este último gas es tóxico, más denso que el aire, por lo que se mantiene en las fosas que estén bajo el nivel del terreno, y a menudo inodoro. El efecto de la inhalación produce vértigo que rápidamente produce inconsciencia y lleva a la muerte.

**8) El efecto invernadero<sup>110</sup>.**- Se denomina efecto invernadero al fenómeno por el cual determinados gases, que son componentes de la atmósfera planetaria, retienen parte de la energía que la superficie planetaria emite

---

<sup>109</sup> FUENTE: <http://es.wikipedia.org/wiki/Letrina>.

<sup>110</sup> FUENTE: [http://es.wikipedia.org/wiki/Efecto\\_invernadero](http://es.wikipedia.org/wiki/Efecto_invernadero).



por haber sido calentada por la radiación estelar. Cuando se habla del medio ambiente, siempre se menciona el “Efecto Invernadero”. La agricultura, la deforestación y el empleo de combustibles fósiles (gas natural y petróleo), entre otras cosas, han alterado el volumen de los gases emitidos a la atmósfera los clorofluorocarbonos (CFC) y han provocado un desequilibrio general.

#### **b) Impactos positivos:**

##### **1) En el uso de plantas y frutas como insecticidas y detergentes**

**están<sup>111</sup>:** Las semillas de zapallo maceradas en alcohol al 70% se utilizan como insecticida contra cucarachas. El barbasco también es utilizado como insecticida natural.

##### **2) Las frutas cítricas.-**

No solo tiene valiosos nutrientes y vitaminas como la vitamina C, sino una amplia gama de compuestos con propiedades medicinales, bactericidas ambientales y plaguicidas. Un caso muy conocido se refiere a la cascara de naranja y otros frutos cítricos, que se usan ampliamente como solvente biodegradable agente de control de ciertos insectos y también como agente antimicrobiano. Para uso sanitario en la desinfección de frutas, vegetales, así como toda clase de tareas de desinfección en hospitales, clínicas, establecimientos de cría de animales, hoteles, restaurantes, etc.

##### **3) Otros Eco- limpiadores:**

- Vinagre de vino blanco
- Alcohol

---

<sup>111</sup> FUENTE: <http://jaidquintero.co.tripod.com/alelopatia.htm>.

- Aceite esencial de pino
- Aceite esencial de menta
- Jabón líquido vegetal
- Zumo de limón
- Agua tibia

#### **4) Para la vajilla**

- Jabón blanco rallado
- Vinagre
- Agua

**5) La elaboración de utensilios ancestrales.-** disminuiría la utilización de plástico, contribuyendo al medio ambiente.

#### **5.5.3.5. POSIBLES IMPACTOS SOCIALES<sup>112</sup>**

Al hablar de impactos, nos referimos principalmente a los impactos que generarían un cambio en las costumbres y hábitos de las comunidades.

##### **Impactos negativos:**

- 1) El flujo constante de turistas provenientes de distintos lugares provocaría impacto negativo en la cultura, al alterar alguno de los elementos del patrimonio, Ejemplo: introducir el consumo de alguna nueva bebida, o el uso de prendas de vestir, haría que los pobladores de las comunidades comiencen a adoptar estas nuevas modas.

---

<sup>112</sup>FUENTE: observación en la comunidad "Centro Jumandy",

- 2) Gente proveniente de otras provincias que irían en busca de trabajo, podrían causar un cambio en las costumbres y hábitos en la cultura, Ejemplo: la introducción de nuevos productos, diferente gastronomía, siendo la comunidad anfitriona la que adopte esta nueva gastronomía, introducir nuevas costumbres en lo que se refiere a festividades y celebraciones.
- 3) Se podrían generar problemas de inseguridad, ya que al haber un flujo importante de turistas y de dinero se generaría la delincuencia. Ejemplo: secuestros, robos, asesinatos, etc.

### **Impactos positivos**

- 1) Generaría fuentes de empleo, por consiguiente mejoraría la situación económica y la calidad de vida de las comunidades.
- 2) Incentivaría a la población a prepararse para emprender tales negocios. Ejemplo: gastronomía, técnicas hoteleras, servicio al cliente, computación, tributación y preservación ambiental.
- 3) Rescataría las costumbres y tradiciones ancestrales, que han desaparecido con el tiempo por influencia de otras culturas.

## CAPITULO VI

### 6.1. CONCLUSIONES

- a) La investigación de la Cocina Ancestral Ecuatoriana permite identificar y rescatar los hábitos alimenticios de los antepasados de la Amazonia del Ecuador, las técnicas que utilizaban para la caza, la pesca y la agricultura.
- b) El estudio de la Cocina Ancestral en Orellana ha permitido tener conocimiento acerca del modo de comportamiento de la etnia kichwa; cual es su modo de subsistencia, cuáles son sus necesidades, sus costumbres, sus tradiciones, su gastronomía, sus celebraciones y sus fiestas.
- c) Mediante la investigación de campo que se realizó en las comunidades, se pudo obtener datos importantes en cuanto a la obtención de los alimentos para la preparación de cada plato, los cuales son 10 productos aproximadamente; las técnicas que utilizan para preparar cada uno de los platos, el modo de comportamiento al momento consumir los alimentos, como sirven los alimentos; que utensilios utilizaban ancestralmente, los utensilios que utilizan en la actualidad destinados para la exhibición, la decoración y para el servicio, con un total de 14 utensilios y herramientas de cocina
- d) La elaboración de cada uno de los platos, está relacionado con información sobre los utensilios que se utilizaban en el pasado y que con el tiempo se han ido modificando, estos son 14 en total. Esta información

nos permitirá rescatar este patrimonio que ha ido desapareciendo con el tiempo.

- e) La creación de un restaurante especializado en técnicas culinarias ancestrales requiere la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial, que consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, idioma, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, transmitidos de generación en generación.
- f) El estudio de mercado proporcionó datos importantes en cuanto a gustos y preferencias de los turistas nacionales y extranjeros; cual es el perfil del turista, cuales son las motivaciones más importantes para que los turistas visiten la Provincia de Orellana y ver si es factible o no la creación de un restaurante.
- g) El análisis situacional del macro y micro entorno también proporcionó datos importantes en cuanto al factor político, económico, sociocultural, tecnológico, ambiental y demográfico que vive actualmente el país. Qué cambios positivos y negativos se presentarán para el país en un futuro. Además permite señalar cuales serán las Fortalezas, Debilidades, Oportunidades y Amenazas para la empresa (FODA). Por otro lado el análisis del micro entorno proporciono información relevante acerca de la competencia, proveedores, clientes, promociones, precios, etc.
- h) El estudio técnico que se realizó, permitió establecer el número de equipos y herramientas de cocina que se necesitará para el restaurante, el cual dió un total de 199 entre equipos y herramientas de cocina. El estudio administrativo que se realizó permite organizar la empresa,

establecer los procesos, los cargos, las funciones del personal. El estudio legal permite saber qué requisitos legales se necesitan para formar la empresa, como se va a constituir la empresa y la categoría de la misma; por otro lado la ambientación ayudará a la implementación de los artículos decorativos y por último las recetas estándar con sus respectivas técnicas y utensilios ancestrales en los que se debe servir cada plato, las cuales son en total 16 recetas.

## 6.2. RECOMENDACIONES

- a) Los dirigentes de cada comunidad deberían realizar encuestas periódicas a la población de sus comunidades y a los turistas, de manera que se puedan recopilar datos exactos e información actualizada, para crear una base de datos que sirva de apoyo para realizar proyectos de mejoramiento y desarrollar estrategias de desarrollo y crecimiento.
  
- b) Los dirigentes de las comunidades deberían contratar expertos para capacitar a las personas de la comunidad en temas tales como: gastronomía, técnicas hoteleras, servicio al cliente, contabilidad, tributación y computación, para que optimicen el tiempo, logren eficiencia en los procesos y brinden un servicio de calidad, capacitarles también en agronomía, con técnicas de cultivo y siembra, para que obtengan mejores productos agrícolas, los cuales son la base para la elaboración de platos ancestrales, ya que en la actualidad las comunidades solo producen para el autoconsumo y no existe una buena organización, ni control sobre este aspecto. Además de capacitarles en temas relacionados con el cuidado ambiental y promover en las comunidades a que practiquen un turismo responsable, de manera que se logre cumplir los objetivos planteados por la Organización Mundial del Turismo (OMT), del Plan Nacional del Buen vivir y de la Unesco, que son: practicar un turismo responsable, salvaguardando el Patrimonio Cultural Inmaterial y el respeto a la naturaleza.
  
- c) La recopilación de la información debe ser lo más real posible y debe ser analizada y bien procesada ya que es la base para tomar decisiones importantes, por ejemplo: Para saber cuántos turistas ingresan a la comunidad anualmente, de que países nos visitan, de que edades son,

cuáles son sus gustos y preferencias, cuáles son sus motivaciones para visitar la Amazonia, nivel de ingresos mensuales, cuanto están dispuestos a pagar por cada plato, etc.

- d)** El estudio de mercado debe realizarse de una manera sistemática y ordenada respetando todos los procesos que implica realizar un estudio, para obtener la información de manera correcta. De tal manera que se cometan menos errores y se optimice tiempo y dinero ya que realizar encuestas posteriores implica más gastos.
- e)** Organizar a través del municipio ferias y eventos gastronómicos y usos sociales, rituales en lo que tiene que ver con: elaboración de artesanías, elaboración de trampas ancestrales, demostración de trampas ancestrales, elaboración de la comida ancestral, demostración de la pintura en el rostro, la danza y el chamanismo.



## GLOSARIO

**Aljaba:** Bolsa o frasco en forma de tubo, que sirve para guardar flechas.

**Ayahuaska.-** Bebida alucinógena para realizar el chamanismo.

**Barbasco:** Veneno extraído de raíces de plantas, que sirve para pescar.

**Batan:** Caonilla o batea donde se aplasta la yuca para elaborar la chicha.

**Bejuco de monte:** Son varias plantas trepadoras parecidas a las parras que se encuentran en Centroamérica, Suramérica, e Indias Occidentales, que son reconocidas por sus poderes curativos.

**Bocachico (*Prochilodus magdalenae*)-** Son una especie de peces de la familia *Prochilodontidae*, en el orden de los Characiformes.

**Chaman.-** Curandero que se supone con poder para entrar en contacto con los espíritus y los dioses, adivinar, y curar enfermos.

**Dunduma.-** Especie de planta medicinal de la Amazonía ecuatoriana.

**Huito.-** El fruto es una baya comestible de cáscara gruesa, al secar el fruto su parte interna se vuelve negra. Se lo utiliza para pintarse la piel y el pelo.

**Ishpingo.-** Es el nombre que se le da a una especia que se usa para poner en la colada morada, la cual tiene las características de la pimienta dulce.

**Kumai:** Fibra obtenida de una especie de palmera para elaborar la vestimenta y otros objetos.

**Lanchama.-** Árbol endémico de la Amazonía.

**Ñame:** También llamando papa china en Ecuador, es una planta del genero Dioscorea, cuya raíz es comestible.

**Paktachina:** Equidad.

**Pitun cara.-** Pitun es una planta medicinal reconocida por sus múltiples efectos beneficiosos para la salud integral y alimenticia del ser humano y de animales silvestres y cara es la corteza del bálsamo.

**Puya raimondii o puya de raya.-** Nombre científico de la puya titanca, es una especie endémica de la zona alta Andina de Bolivia y Perú.

**Shigra.-** Bolso elaborado con fibra de chambira o pita (cabuya), que sirve para cargar los alieimentos y objetos.

**Socular.-** Desmontar, rozar un terreno.

**Surupanga.-** Hojas de plantas secas de la Amazonia que utiliza el chaman para ahuyentar los espíritus y las malas energías.

**Takana muko.-** Maso de madera de cedro, que sirve para aplastar la yuca.

**Tsikta.-** Arbusto, sirve para curar a las personas y animales.

**Virote.-** Dardos o flechas elaboradas con caña guadua, que sirve para cazar animales.

## BIBLIOGRAFIA

1. BARRIGA, F. (1992). *Las Culturas Indigenas Ecuatorianas*. Quito: AMAUTA.
2. BERNAL, A. C. (2006). *Metodología de la Investigación*. México: Prentice Hall.
3. CADENA ALBUJA, A., GÓMEZ DE LA TORRE, J., ELDREDGE, A CAMACHO, G., & MÉNDEZ RUDES, A. (2006). *Enciclopedia Temática - Alfabética Este es mi País*. Madrid: Grupo Cultural S.A.
4. CÁRDENAS, F. (2010). *Atlas Geográfico de la República del Ecuador*. Quito: Instituto Geográfico Militar del Ecuador.
5. IICA., I. I. (1989). *Compendio de Agronomía Tropical*. San José de Costa Rica: IICA.
6. LEÓN, J. (2000). *Botánica de los cultivos tropicales*. San José de Costa Rica: IICA.
7. LESCURE, L. F. (2005). *DICCIONARIO GASTRONÓMICO. Términos, Refranes, Citas y Poemas*. Madrid: Visión Libros.
8. MÁRQUEZ, M., & ORBE, N. (2003). *Catálogo Museo Amazónico*. Quito: ABYA-YALA.
9. MOYA, A. (1997). *Atlas Etnográfico del Ecuador*. Quito: Editorial Ecuador.
10. REYES, O. (2000). *Breve Historia General del Ecuador*. Cuenca: EDIBOSCO.
11. RIVERA, O. (2004). *Ecuador: Provincias y Capitales*. Quito-Ecuador: Editora de Garayalde Cia.Ltda "Edigaralde".

## PORTALES WEB

12. *AME (Asociación de Municipalidades del Ecuador)*. (Febrero de 2012). Recuperado el Febrero de 2012, de AME (Asociación de Municipalidades del Ecuador).: <http://www.ame.gob.ec/>
13. *BOTANICAL*. (Junio de 2012). Recuperado el Junio de 2012, de BOTANICAL: <http://www.botanical-online.com/siembra.htm>.
14. *CAMARA DE COMERCIO DE QUITO*. (2012). Recuperado el Junio de 2012, de CAMARA DE COMERCIO DE QUITO: [http://www.lacamaradequito.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=139&Itemid=157](http://www.lacamaradequito.com/index.php?option=com_content&task=view&id=139&Itemid=157)
15. *Cocina Tradicional Mexicana*. (Marzo de 2012). Recuperado el Marzo de 2012, de Cocina Tradicional Mexicana: <http://3401.blogspot.com/2012/02/la-cocina-tradicional-mexicana-simbolo.html>
16. *Gobierno Autónomo de la Provincia de Orellana*. (Abril de 2012). Recuperado el Abril de 2012, de Gobierno Autónomo de la Provincia de Orellana: [http://www.orellana.gov.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=52%3Aeducacion&catid=36%3Aprogramas-y-proyectos&Itemid=1](http://www.orellana.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=52%3Aeducacion&catid=36%3Aprogramas-y-proyectos&Itemid=1).
17. *Gobierno Autónomo Provincial de Orellana*. (08 de Septiembre de 2012). Recuperado el 09 de Septiembre de 2012, de Gobierno Autónomo Provincial de Orellana: [http://www.gporellana.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=208:ordenanza-de-declaratoria-como-provincia-forestal&catid=9:ordenanzas&Itemid=72&date=2011-06-01](http://www.gporellana.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=208:ordenanza-de-declaratoria-como-provincia-forestal&catid=9:ordenanzas&Itemid=72&date=2011-06-01)
18. *Gobierno Autónomo Provincial de Orellana*. (Marzo de 2012). Recuperado el Marzo de 2012, de Gobierno Autónomo Provincial de Orellana: <http://www.gporellana.gob.ec/>

- 19.** GORMAN, M. (Mayo de 1996). *EL ECOTURISMO UNA ALTERNATIVA*. Recuperado el Junio de 2012, de EL ECOTURISMO UNA ALTERNATIVA:  
<http://www.planeta.com/ecotravel/south/ecuador/gorman/gorman3.html>
- 20.** GUTIÉRREZ, B. (8 de Febrero de 2012). *COCINA MEXICANA*. Recuperado el Julio de 2012, de COCINA MEXICANA:  
<http://3401.blogspot.com/2012/02/la-cocina-tradicional-mexicana-simbolo.html>
- 21.** *Ministerio de Cultura*. (Junio de 2012). Recuperado el Junio de 2012, de Ministerio de Cultura:  
<http://www.ministeriodecultura.gob.ec/noticias/3346-fiestas-de-la-comunidad-kichwa-autonoma-sardinas.html>
- 22.** *Induambiental*. (08 de Julio de 2012). Recuperado el 08 de Julio de 2012, de Induambiental:  
<http://www.educarchile.cl/Portal.Base/Web/VerContenido.aspx?ID=182279>.
- 23.** *INEC*. (Marzo de 2012). Recuperado el Marzo de 2012, de INEC:  
<http://redatam.inec.gob.ec/cgi-bin/RpWebEngine.exe/PortalAction?&MODE=MAIN&BASE=CPV2010&MAIN=WebServerMain.inl>
- 24.** LORETO, G. M. (2012). *GOBIERNO MUNICIPAL DE LORETO*. Recuperado el Junio de 2012, de GOBIERNO MUNICIPAL DE LORETO:  
[www.loreto.gob.ec](http://www.loreto.gob.ec).
- 25.** *Orellana Turística*. (Abril de 2012). Recuperado el Abril de 2012, de Orellana Turística: <http://www.orellanaturistica.gov.ec>
- 26.** *Organización Mundial del Turismo (OMT)*. (Mayo de 2012). Recuperado el Mayo de 2012, de Organización Mundial del Turismo (OMT):  
<http://www2.unwto.org/es/content/acerca-de-la-omt>
- 27.** *Paztaza.com*. (09 de Septiembre de 2012). Recuperado el 09 de Septiembre de 2012, de Paztaza.com: <http://www.pastaza.com/turismo-comunitario/>

28. *Proyecto Payamino*. (Marzo de 2012). Recuperado el Marzo de 2012, de Proyecto Payamino: <http://www.payaminoproject.org.uk/>
29. *San José de Payamino*. (Mayo de 2012). Recuperado el Mayo de 2012, de San José de Payamino: [http://sanjosedepayamino.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=192:historia-de-san-jose-de-payamino&catid=25:historia&Itemid=91](http://sanjosedepayamino.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=192:historia-de-san-jose-de-payamino&catid=25:historia&Itemid=91)
30. *Servicio de Rentas Internas (SRI)*. (Junio de 2012). Recuperado el Junio de 2012, de Servicio de Rentas Internas (SRI): <http://www.sri.gob.ec/web/guest/249>
31. *Superintendencia de Compañías*. (09 de Septiembre de 2012). Recuperado el 09 de Septiembre de 2012, de Superintendencia de Compañías: <http://www.supercias.gob.ec/home.php?blue=5e9d17e41f784ae361ada1d0817186f6&ubc=Principal/%20Requisitos>
32. *Tripod*. (20 de Junio de 2012). Recuperado el 20 de Junio de 2012, de Tripod: <http://jaidquintero.co.tripod.com/alelopatia.htm>.
33. *UNESCO*. (Mayo de 2012). Recuperado el Mayo de 2012, de UNESCO: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00012>
34. *Viajando x*. (Febrero de 2012). Recuperado el Febrero de 2012, de Viajando x: <http://www.viajandox.com/sucumbios/reserva-faunistica-cuyabeno.htm>
35. *Wikipedia*. (05 de Septiembre de 2012). Recuperado el 05 de Septiembre de 2012, de Wikipedia: <http://es.wikipedia.org/wiki/Deforestación>.
36. *Wikipedia*. (05 de Septiembre de 2012). Recuperado el 05 de Septiembre de 2012, de Wikipedia: <http://es.wikipedia.org/wiki/Eutrofización>.
37. *Wikipedia*. (06 de Junio de 2012). Recuperado el 06 de Junio de 2012, de Wikipedia: <http://es.wikipedia.org/wiki/Letrina>.
38. *Wikipedia*. (08 de Septiembre de 2012). Recuperado el 08 de Septiembre de 2012, de Wikipedia: [http://es.wikipedia.org/wiki/Agricultura\\_itinerante](http://es.wikipedia.org/wiki/Agricultura_itinerante).

39. *Wikipedia*. (09 de Septiembre de 2012). Recuperado el 2012 de Septiembre de 2012, de Wikipedia:  
[http://es.wikipedia.org/wiki/Impacto\\_ambienta](http://es.wikipedia.org/wiki/Impacto_ambienta)
40. *Wikipedia*. (10 de Agosto de 2012). Recuperado el 10 de Agosto de 2012, de Wikipedia: [http://es.wikipedia.org/wiki/Pesca\\_con\\_explosivos](http://es.wikipedia.org/wiki/Pesca_con_explosivos).
41. *Wikipedia*. (12 de Agosto de 2012). Recuperado el 12 de Agosto de 2012, de Wikipedia: <http://es.wikipedia.org/wiki/Rotenona>.
42. *Wikipedia*. (15 de Junio de 2012). Recuperado el 15 de Junio de 2012, de Wikipedia: [http://es.wikipedia.org/wiki/Efecto\\_invernadero](http://es.wikipedia.org/wiki/Efecto_invernadero).
43. *wikipedia*. (Febrero de 2012). Recuperado el Febrero de 2012, de wikipedia: [http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_de\\_Orellana](http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Orellana)

## PERIÓDICO

44. ILLANES, A. (4 de Abril de 2012). Coca cocinó el maito más grande. *EL COMERCIO*.
45. Ecuador, 108 en ranking de tecnología. (19 de Abril de 2011). *EL UNIVERSO*, págs.  
<http://www.eluniverso.com/2011/04/19/1/1356/ecuador-108-ranking-tecnologia.html>.

## ANEXOS

### Anexo N° 1. Etnia kichwa

Figura 1



Fuente: Comunidad "Centro Jumandy"

### Anexo N° 2. Etnia Shuar

Figura 2



Fuente: <http://mama-puma.blogspot.com/2009/04/leyenda-shuar.html>.



### Anexo N° 3. Etnia Huaorani

Figura 3



Fuente: <http://ecuaworld.com/ecuaforum/index.php?topic=136.0>.

### Anexo N° 4. Turistas Nacionales y Extranjeros

Cuadro N° 1

<b>AÑO 2010</b>	<b>Total extranjeros</b>	<b>Total nacionales</b>
Sucumbíos	7.666	19.714
Orellana	12.704	15.527
Napo	31.449	49.189
Pastaza	24.696	43.905
Morona Santiago	7.013	24.865
Zamora Chinchipe	2.244	16.453
<b>Total Amazonía</b>	<b>85.772</b>	<b>169.652</b>

Fuente: Ministerio de turismo (Provincia de Orellana)

**Cuadro N° 2. Viajes a provincias del Ecuador 2011**

<b>TURISMO INTERNO 2011</b>						
Azuay	7,30%					
Bolívar	1,60%					
Cañar	1,40%					
Carchi	1,40%					
Chimborazo	4,40%					
Cotopaxi	3,20%					
El Oro	2,10%					
Esmeraldas	7,10%					
Galápagos	0,40%					
Guayas	16,50%					
Imbabura	5,00%					
Loja	2,50%					
Los Ríos	5,50%					
Manabí	13,90%					
Morona Santiago	0,60%					
Napo	1,30%					
Orellana	0,20%					
Pastaza	1,50%					
Pichincha	5,30%					
Santa Elena	9,10%					
Santo Domingo de los	2,80%					
Sucumbíos	0,60%					
Tungurahua	5,90%					
Zamora Chinchipe	0,20%					

Los viajes de la población residente en el Ecuador con destino a la provincia de Orellana equivalen al 0,2% de la totalidad de viajes realizados durante el periodo del estudio.

**Fuente:** Módulo Turismo Interno inserto en la Encuesta INEC-ENEMDU 2011-MINTUR

**Realizado por:** Christian pazmiño

**Cuadro N° 3. Motivación de viaje a provincia de Orellana en turismo interno**

<b>TURISMO INTERNO 2011</b>		
Visitas a familiares y amigos	59%	Actividad realizada por motivación de "Vacación, recreo y ocio" en viaje a provincia de Orellana
Vacaciones, recreo, ocio	29,70%	
Negocio o motivos profesionales	4,60%	
Otros motivos	2,50%	
Educación y formación	2,10%	
Religión peregrinaciones	1,70%	
Salud y atención médica	0,40%	
Turismo de salud (balnearios)		56%
Turismo cultural		28%
Ecoturismo		16%

**Fuente:** Módulo Turismo Interno inserto en la Encuesta INEC-ENEMDU 2011- MINTUR

**Realizado por:** Christian Pazmiño

**Cuadro N° 4. Visitas por turismo receptor a provincias 2011**

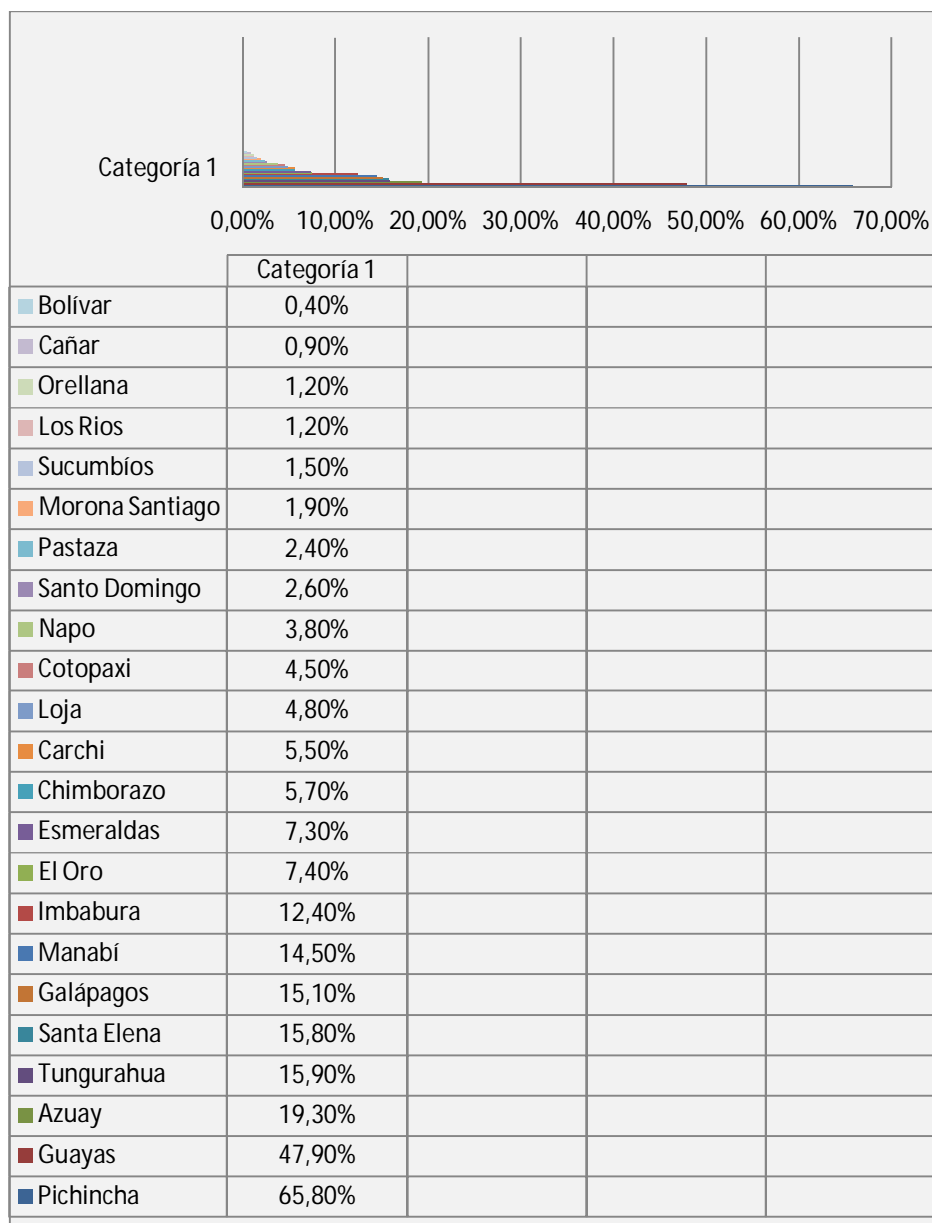
<b>TURISMO RECEPTOR 2011</b>										
Los viajeros consultados en el estudio realizaron viajes entre varias provincias durante su estadía en el Ecuador.	Los destinos de mayor representación dentro de la provincia de Orellana es la ciudad de Francisco de Orellana con el 82% del total de visitantes a la provincia.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Destino</th> <th>Total viajes con destinos a provincia de Orellana</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Francisco de Orellana</td> <td>82%</td> </tr> <tr> <td>Yasuni</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Provincia de Orellana</td> <td>2%</td> </tr> </tbody> </table>	Destino	Total viajes con destinos a provincia de Orellana	Francisco de Orellana	82%	Yasuni	19%	Provincia de Orellana	2%
Destino	Total viajes con destinos a provincia de Orellana									
Francisco de Orellana	82%									
Yasuni	19%									
Provincia de Orellana	2%									

**Fuente:** Estudio de Tendencias de Turismo No Residente en El Ecuador -MINTUR-

Presentación Consolidada Julio-Diciembre 2011

**Realizado por:** Christian Pazmiño

**Tabla 55. Visitas por turismo receptor a provincias 2011**



**Fuente:** Estudio de Tendencias de Turismo No Residente en El Ecuador -MINTUR-  
Presentación Consolidada Julio-Diciembre 2011

**Realizado por:** Christian Pazmiño

**Cuadro N° 5. Motivación de viaje de turistas que incluyeron la provincia de Orellana durante su viaje al Ecuador**

TURISMO RECEPTOR 2011			
<b>MOTIVO DE VIAJE</b>			
65.8 % Vacación, recreo y ocio”		Ecoturismo 35,1%	
10.5% visitas familiares y o amigos		Sol y playa 5,2%	
14.8% negocios y eventos.		Turismo de deporte y aventura 18,1%	
7.5 % educación y formación		Otros 7,7%	
1.3% otros		Turismo de salud 3,10 %	
		Sol y playa 5,2%	
		Turismo de deporte y aventura 18,1%	
Actividad realizada por motivación de “Vacación, recreo y ocio”			

**Fuente:** Estudio de Tendencias de Turismo No Residente en El Ecuador -MINTUR-  
Presentación Consolidada Julio-Diciembre 2011

**Realizado por:** Christian Pazmiño

## Anexo N° 5. Producción Agropecuaria

**Tabla 56. NÚMERO DE CABEZAS DE GANADO POR ESPECIES, SEGÚN REGIÓN Y PROVINCIA**

REGIÓN Y PROVINCIA	NÚMERO TOTAL DE CABEZAS (Machos y Hembras)						
	Vacuno	Porcino	Ovino	Asnal	Caballar	Mular	Caprino
<b>TOTAL NACIONAL</b>	5.358.904	1.831.066	742.963	130.693	343.820	118.864	112.331
<b>REGIÓN SIERRA</b>	2.732.351	1.328.286	720.036	98.312	171.235	42.700	93.551
<b>REGIÓN COSTA</b>	1.965.592	431.436	16.924	30.825	122.948	68.264	18.215
<b>REGIÓN ORIENTAL</b>	660.961	71.344	6.003	1.556	49.637	7.901	565
<b>REGIÓN ORIENTAL</b>							
<b>NORORIENTE</b>	168.987	21.588	2.034	431	15.270	1.403	*
<b>CENTRO-SURORIENTE</b>	491.974	49.756	3.968	1.125	34.367	6.498	563

Fuente: Instituto Nacional de Estadística Y Censos (INEC) ESPAC – 2011

**Tabla 57. SUPERFICIE, PRODUCCIÓN Y VENTAS, SEGÚN REGIÓN Y PROVINCIA**

### CAFE (Grano oro)

REGIÓN Y PROVINCIA	SUPERFICIE (Has.)		PRODUCCIÓN (Tm.)	VENTAS (Tm.)	
	Plantada	Cosechada			
<b>TOTAL NACIONAL</b>	122.855	98.347	23.829	20.191	
<b>REGIÓN SIERRA</b>	27.354	25.368	5.120	3.922	
<b>REGIÓN COSTA</b>	77.762	58.535	14.032	12.429	
<b>REGIÓN ORIENTAL</b>	17.740	14.444	4.677	3.840	
<b>REGIÓN ORIENTAL</b>					
<b>NORORIENTE</b>	<b>Solo</b>	14.052	11.656	3.513	2.750
	<b>Asociado</b>	2.075	1.297	135	135
<b>CENTRO-SURORIENTE</b>	<b>Solo</b>	1.366	1.321	972	925
	<b>Asociado</b>	247	170	58	31

Fuente: Instituto Nacional de Estadística Y Censos (INEC) ESPAC – 2011

**Tabla 58. SUPERFICIE, PRODUCCIÓN Y VENTAS, SEGÚN REGIÓN Y PROVINCIA CACAO (Almendra seca)**

REGIÓN Y PROVINCIA		SUPERFICIE (Has.)		PRODUCCIÓN (Tm.)	VENTAS (Tm.)
		Plantada	Cosechada		
<b>TOTAL NACIONAL</b>		521.091	399.467	224.163	221.793
<b>REGIÓN SIERRA</b>		78.871	64.878	25.718	25.424
<b>REGIÓN COSTA</b>		406.552	312.389	190.094	188.046
<b>REGIÓN ORIENTAL</b>		35.668	22.200	8.351	8.323
<b>REGIÓN ORIENTAL NORORIENTE</b>					
	<b>Solo</b>	29.113	18.236	4.336	4.311
	<b>Asociado</b>	2.287	1.371	138	138
<b>CENTRO-SURORIENTE</b>					
	<b>Solo</b>	3.849	2.323	3.632	3.632
	<b>Asociado</b>	419	271	246	242

Fuente: Instituto Nacional de Estadística Y Censos (INEC) ESPAC – 2011

**Tabla 59. SUPERFICIE, PRODUCCIÓN Y VENTAS, SEGÚN REGIÓN Y PROVINCIA BANANO (Fruta fresca)**

REGIÓN Y PROVINCIA		SUPERFICIE (Has.)		PRODUCCIÓN (Tm.)	VENTAS (Tm.)
		Plantada	Cosechada		
<b>TOTAL NACIONAL</b>		200.110	191.973	7.427.776	6.850.162
<b>REGIÓN SIERRA</b>		30.230	28.216	564.012	503.892
<b>REGIÓN COSTA</b>		169.502	163.409	6.862.234	6.345.758
<b>REGIÓN ORIENTAL</b>		378	347	1.530	512
<b>REGIÓN ORIENTAL NORORIENTE</b>					
	<b>Solo</b>	90	90	203	58
	<b>Asociado</b>				
<b>CENTRO-SURORIENTE</b>					
	<b>Solo</b>	171	161	1.269	452
	<b>Asociado</b>	116	95	59	*

Fuente: Instituto Nacional de Estadística Y Censos (INEC) ESPAC – 2011

**Anexo N° 6. Parroquia San José de Payamino**

**Figura 4**



Fuente: <http://www.payaminoproject.org.uk/community.html>

**Anexo N° 7. Comunidad Jumandy**

**Figura 5**



Fuente: Comunidad "Centro Jumandy"



**Anexo N° 8. Comunidad San Francisco**

**Figura 10**



**Fuente:** Comunidad "San Francisco"

**Anexo N° 9. Trampas ancestrales**

**1.- Wami**

**Figura 6**



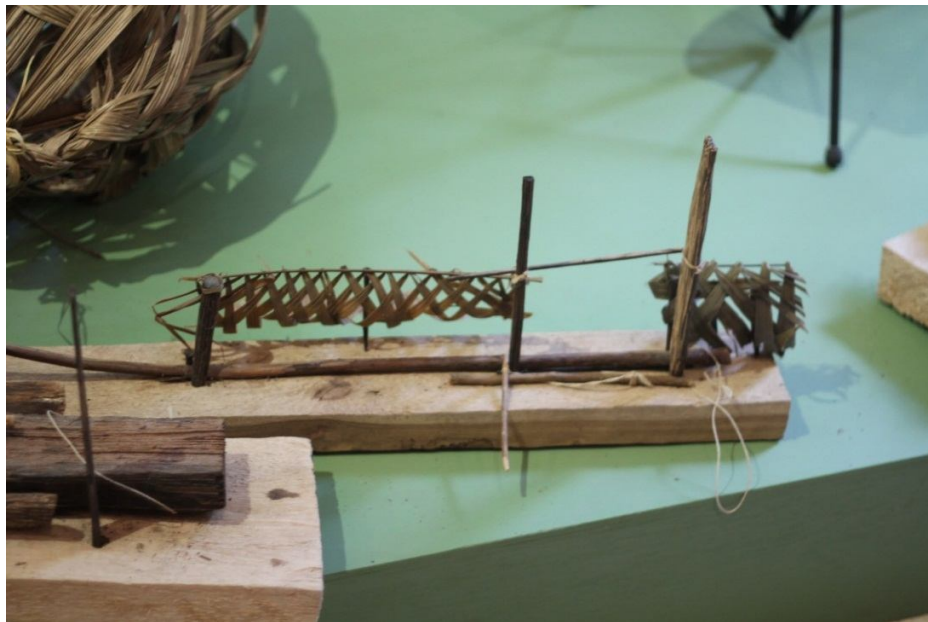
**Fuente:** Museo Cicame

**Figura 7**



**Fuente:** Comunidad "San Francisco"

**2.- Ticta**  
**Figura 8**



**Fuente:** Museo Cicame

### 3.- Panwa y Tuklia

Figura 9



Fuente: Museo Cicame

### Anexo N° 10. Chamanismo







Figura 11



Fuente: Comunidad "Centro Jumandy"

## Anexo N° 11. PLANTAS MEDICINALES

<p><b>Guayusa.-</b> evita el sueño y cura la gripe.  <b>Guanto.-</b> Planta medicinal, sirve para aliviar el dolor del cuerpo.</p>		
<p><b>Uña de gato.-</b> cura el cáncer, las vías urinarias y sirve como desinflamante.  <b>Sangre de Drago.-</b> cura la ulcera, diarrea, heridas y sirve como enjuague bucal.</p>		
<p><b>Zicta.-</b> cura la tos y el post parto.  <b>Jengibre.-</b> Cura la tos y la gripe</p>		
<p><b>Cuicapanga.-</b> cura los hongos de pies, y la caracha.  <b>Indapanga.-</b> cura las afecciones cutáneas.  <b>Paichipanga.-</b> cura las cortaduras (antibiótico).  <b>Malagripanga.-</b> cura el mal de viento y el malestar.</p>		
<p><b>Canela.-</b> para aromatizar.  <b>Curarina.-</b> Cura la mordedura de serpiente, la gripe y el dolor de muela.</p>		

<p><b>Matirimuyo.-</b> cura la tos.  <b>Yaguaticaspi.-</b> Cura la diarrea.  <b>Chuchuhuazo.-</b> Cura el dolor del cuerpo.</p>	
<p><b>Ortiga.-</b> cura la diarrea, y el dolor del cuerpo.  <b>Zarzaparrilla.-</b> cura la tuberculosis y la diarrea.</p>	
<p><b>Ajo de Monte.-</b> sirve para dar vapores y cura la gripe.  <b>Menta.-</b> cura el dolor de estomago, y el cólera.</p>	
<p><b>Chantacaspi.-</b> cura la diarrea, y el dolor del cuerpo.  <b>Sandiyura.-</b> sirve para desparasitar, es una vitamina y ozonifica al cuerpo.  <b>Ayahuasca.-</b> para shamanismo.</p>	
<p><b>Chiricaspi.-</b> cura heridas y vapores.  <b>Cupanga.-</b> cura la sarna y sirve para quemar hongos.  <b>Machacuimani.-</b> cura la picadura de culebra</p>	
<p><b>Surupanga.-</b> para shamanismo.</p>	

**Fuente:** Estudio de campo

**Elaborado por:** Christian Pazmiño

## **Anexo N°12. Medidas De Salvaguarda (Reglamentos)**

### **Artículo 1: Finalidades de la Convención**

La presente Convención tiene las siguientes finalidades:

- a) La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial;
- b) El respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos de que se trate;
- c) La sensibilización en el plano local, nacional e internacional a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco;
- d) La cooperación y asistencia internacionales.

### **Artículo 7: Funciones del Comité**

- b) Brindar asesoramiento sobre prácticas ejemplares y formular recomendaciones sobre medidas encaminadas a salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial;

### **Artículo 8: Métodos de trabajo del Comité**

- 4. El Comité podrá invitar a sus reuniones a todo organismo público o privado, o a toda persona física de probada competencia en los diversos ámbitos del patrimonio cultural inmaterial, para consultarles sobre cuestiones determinadas.

### **Artículo 9: Acreditación de las organizaciones de carácter consultivo**

El Comité propondrá a la Asamblea General la acreditación de organizaciones no gubernamentales de probada competencia en el terreno del patrimonio cultural inmaterial. Dichas organizaciones ejercerán funciones consultivas ante el Comité.

## **Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en el plano nacional**

### **Artículo 11: Funciones de los Estados Partes**

Incumbe a cada Estado Parte:

- a) Adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio;
  
- c) Entre las medidas de salvaguardia mencionadas en el párrafo 3 del Artículo 2, identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes.

### **Artículo 12: Inventarios**

1. Para asegurar la identificación con fines de salvaguardia, cada Estado Parte confeccionará con arreglo a su propia situación uno o varios inventarios del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio. Dichos inventarios se actualizarán regularmente.

Al presentar su informe periódico al Comité de conformidad con el Artículo 29 cada Estado Parte proporcionará información pertinente en relación con esos inventarios.

### **Artículo 13:** Otras medidas de salvaguardia

Para asegurar la salvaguardia, el desarrollo y la valorización del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio, cada Estado Parte hará todo lo posible por:

- a)** Adoptar una política general encaminada a realzar la función del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad y a integrar su salvaguardia en programas de planificación;
- b)** Designar o crear uno o varios organismos competentes para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio;
- c)** Fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación, para la salvaguardia eficaz del patrimonio cultural inmaterial, y en particular del patrimonio cultural inmaterial que se encuentre en peligro;
- d)** Adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero adecuadas para:
  - i)** Favorecer la creación o el fortalecimiento de instituciones de formación en gestión del patrimonio cultural inmaterial, así como la transmisión de este patrimonio en los foros y espacios destinados a su manifestación y expresión;
  - ii)** Garantizar el acceso al patrimonio cultural inmaterial, respetando al mismo tiempo los usos consuetudinarios por los que se rige el acceso a determinados aspectos de dicho patrimonio;
  - iii)** Crear instituciones de documentación sobre el patrimonio cultural inmaterial y facilitar el acceso a ellas.



**Artículo 14:** Educación, sensibilización y fortalecimiento de capacidades

Cada Estado Parte intentará por todos los medios oportunos:

**a)** Asegurar el reconocimiento, el respeto y la valorización del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad, en particular mediante:

**i)** Programas educativos, de sensibilización y de difusión de información dirigidos al público, y en especial a los jóvenes;

**ii)** Programas educativos y de formación específicos en las comunidades y grupos interesados;

**iii)** Actividades de fortalecimiento de capacidades en materia de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, y especialmente de gestión y de investigación científica; y

**iv)** Medios no formales de transmisión del saber;

**b)** Mantener al público informado de las amenazas que pesan sobre ese patrimonio y de las actividades realizadas en cumplimiento de la presente Convención;

**c)** Promover la educación sobre la protección de espacios naturales y lugares importantes para la memoria colectiva, cuya existencia es indispensable para que el patrimonio cultural inmaterial pueda expresarse.

**Artículo 15:** Participación de las comunidades, grupos e individuos

En el marco de sus actividades de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, cada Estado Parte tratará de lograr una participación lo más amplia posible de las comunidades, los grupos y, si procede, los individuos que crean, mantienen y transmiten ese patrimonio y de asociarlos activamente a la gestión del mismo.

**Artículo 16:** Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

1. Para dar a conocer mejor el patrimonio cultural inmaterial, lograr que se tome mayor conciencia de su importancia y propiciar formas de diálogo que respeten la diversidad cultural, el Comité, a propuesta de los Estados Partes interesados, creará, mantendrá al día y hará pública una Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

**Artículo 18:** Programas, proyectos y actividades de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial

1. El Comité seleccionará periódicamente y promoverá los programas, proyectos y actividades de ámbito nacional, subregional o regional para la salvaguardia del patrimonio que a su entender reflejen del modo más adecuado los principios y objetivos de la presente Convención, teniendo en cuenta las necesidades particulares de los países en desarrollo.
2. A tal efecto, recibirá, examinará y aprobará las solicitudes de asistencia internacional formuladas por los Estados Partes para la elaboración de las mencionadas propuestas.

3. El Comité secundará la ejecución de los mencionados programas, proyectos y actividades mediante la difusión de prácticas ejemplares con arreglo a las modalidades que haya determinado.

#### **Artículo 19:** Cooperación

1. A los efectos de la presente Convención, la cooperación internacional comprende en particular el intercambio de información y de experiencias, iniciativas comunes, y la creación de un mecanismo para ayudar a los Estados Partes en sus esfuerzos encaminados a salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial.
2. Sin perjuicio de lo dispuesto en su legislación nacional ni de sus derechos y usos consuetudinarios, los Estados Partes reconocen que la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial es una cuestión de interés general para la humanidad y se comprometen, con tal objetivo, a cooperar en el plano bilateral, subregional, regional e internacional.

#### **Artículo 20:** Objetivos de la asistencia internacional

Se podrá otorgar asistencia internacional con los objetivos siguientes:

- a) Salvaguardar el patrimonio que figure en la lista de elementos del patrimonio cultural inmaterial que requieren medidas urgentes de salvaguardia;
- b) Confeccionar inventarios en el sentido de los Artículos 11 y 12;
- c) Prestar apoyo a programas, proyectos y actividades de ámbito nacional, subregional y regional destinados a salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial;

**d)** Cualquier otro objetivo que el Comité juzgue oportuno.

**Artículo 21:** Formas de asistencia internacional

La asistencia que el Comité otorgue a un Estado Parte se regirá por las directrices operativas previstas en el Artículo 7 y por el acuerdo mencionado en el Artículo 24, y podrá revestir las siguientes formas:

- a)** Estudios relativos a los diferentes aspectos de la salvaguardia;
- b)** Servicios de expertos y otras personas con experiencia práctica en patrimonio cultural inmaterial;
- c)** Formación de todo el personal necesario;
- d)** Elaboración de medidas normativas o de otra índole;
- e)** Creación y utilización de infraestructuras;
- f)** Aporte de material y de conocimientos especializados;
- g)** Otras formas de ayuda financiera y técnica, lo que puede comprender, si procede, la concesión de préstamos a interés reducido y las donaciones.

**Artículo 25:** Índole y recursos del Fondo

**1.** Queda establecido un “Fondo para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial”, denominado en adelante “el Fondo”.

**2.** El Fondo estará constituido como fondo fiduciario, de conformidad con las disposiciones del Reglamento Financiero de la UNESCO.

**3.** Los recursos del Fondo estarán constituidos por:

**a)** Las contribuciones de los Estados Partes;

**b)** Los recursos que la Conferencia General de la UNESCO destine a tal fin;

**c)** Las aportaciones, donaciones o legados que puedan hacer:

**i)** Otros Estados;

**ii)** Organismos y programas del sistema de las Naciones Unidas, en especial el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, u otras organizaciones internacionales;

**iii)** Organismos públicos o privados o personas físicas;

**d)** Todo interés devengado por los recursos del Fondo;

**e)** El producto de las colectas y la recaudación de las manifestaciones organizadas en provecho del Fondo;

**a)** Todos los demás recursos autorizados por el Reglamento del Fondo, que el Comité elaborará.

**Fuente:** <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00006>.

Anexo N°13. Diseño encuestas Población y Turistas



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL  
ENCUESTA A LOS TURISTAS/TOURISTS SURVEY

Soy alumno de la carrera de Hotelería, le saludo muy cordialmente y le pido a usted que por favor llene la siguiente encuesta con el fin de saber su opinión acerca de la Factibilidad de la creación de un restaurante especializado con técnicas culinarias ancestrales en la comunidad Jumandy/***I am student of Hotel Management career, I greet you cordially and I ask you to please complete the following survey in order to know your opinion about the feasibility to create a restaurant specialized in ancestral culinary techniques in the community of Jumandy.***

Género/ gender: M..... F.....

Ocupación/ profession: .....

Edad/ Age: de/from 18-25..... 26-35 ..... 36-45 ...46-55 .....56 – 65

.....de 66 en adelante/ ***From 66 in forward*** .....

(Marque con una x la respuesta que le parezca más conveniente, de manera honesta, legible y clara/***mark with an x the answer that you feel is right. (Please answer honestly and write in a clearly and legibly way).***

1.- ¿Cuántas veces a visitado usted la comunidad Jumandy en el cantón Loreto?/***How many times have you visited the community of Jumandy in Loreto -Orellana?***

Una vez	.....	<b>Once</b>	.....
Dos veces	.....	<b>Twice</b>	.....
Tres veces	.....	<b>Three times</b>	.....

Más de tres veces ..... **More than three times** .....

Otros especifique /**Other – specify.**

.....

**2.- ¿Ha consumido usted en el restaurante “Panga Maito” aquí en la comunidad Jumandy?/have you consumed in the restaurant "Panga Maito" here in the community of Jumandy?**

Si/**Yes** .....

No/**No** .....

**3.- ¿Cuál o cuáles de los siguientes platos son sus preferidos?/ Which of the following dishes do you prefer?**

Maito de pescado .....

Caldo de gallina .....

Seco de gallina .....

Seco de cubano (pollo cubano) .....

Chicha .....

Guayusa .....

**4.- ¿Cuánto pagó por el o los platos que consumió?/ How much did you spend for each dish that you consumed?**

Maito de pescado	\$	dólares
Caldo de gallina	\$	dólares
Seco de gallina	\$	dólares
Seco de cubano (pollo cubano)	\$	dólares
Chicha	\$	dólares
Guayusa	\$	dólares

5.- ¿Qué le pareció el servicio del restaurante “Panga Maito”?/How about the service of the restaurant “Panga Maito”?

1= menos importante/ less important y 10= más importante/ most important.  
Por favor haga un círculo en el número/ Please circle the number.

Servicio/ Service

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

6.- ¿En cuál de los siguientes utensilios le sirvieron la comida?/ In which of the following utensils did they serve you the food?

- a) Utensilios de barro/ **Utensils of mud** .....
- b) Utensilios de porcelana/ **Utensils of porcelain** .....
- c) Pilches/ **utensils made from bone of fruit** .....
- d) Hojas de bijao/**Leaves of bijao** .....
- e) Otros - especifique cuales/ **Other – specify which.**

.....

7.- ¿Por qué cree usted que sería fundamental que se sirvan los alimentos en utensilios ancestrales?/ Why do you believe that it would be very important to serve food in ancestral utensils?

- a) Para rescatar las costumbres ancestrales/**To rescue the ancestral customs**  
.....
- b) Para conservar las técnicas culinarias ancestrales/ **To conserve ancestral culinary techniques**  
.....
- c) Para promover el turismo a través de demostraciones culinarias de nuestros ancestros/**To promote tourism through culinary demonstrations of our ancestors**  
.....



d) Para crear un nuevo modelo de presentación de los alimentos traído de los antepasados/ **To create a new model of food presentation brought from the ancestors**

.....

e) Otros motivos explique porque? / **Others reasons, explain why?**

.....

**8.- ¿Cuándo usted visita el cantón Loreto en la provincia de Orellana, ¿Con qué frecuencia usted acude a restaurantes de comida típica ancestral?/ When you visit Loreto – Orellana, How often do you go to an ancestral typical food restaurants in Loreto – Orellana?**

Nunca	.....	<b>Never</b>	.....
Primera vez	.....	<b>First time</b>	.....
Una vez a la semana	.....	<b>Once a week</b>	.....
Dos veces a la semana	.....	<b>Twice a week</b>	.....
Toda la semana	.....	<b>All week</b>	.....
Una vez al mes	.....	<b>Once a month</b>	.....
Dos veces al mes	.....	<b>Twece a month</b>	.....
Todo el mes	.....	<b>All month</b>	.....
Toda la estadía	.....	<b>All stay/trip</b>	.....

Otro motivo que no esté especificado/ **Another reason not specified.**

.....

**9.- ¿Cuál es su rango de consumo al acudir a un restaurante de comida típica ancestral en Loreto - Orellana?/ an average, how much do you spend when you go to an ancestral typical food restaurant in Loreto - Orellana?**

- |                    |       |                              |       |
|--------------------|-------|------------------------------|-------|
| Menos de 5 dólares | ..... | <b>Less than 5 dollars</b>   | ..... |
| De 5 a 10 dólares  | ..... | <b>From 5 to 10 dollars</b>  | ..... |
| De 10 a 15 dólares | ..... | <b>From 10 to 15 dollars</b> | ..... |
| De 15 a 20 dólares | ..... | <b>From 15 to 20 dollars</b> | ..... |
| Más de 20 dólares  | ..... | <b>More than 20 dollars</b>  | ..... |

**10. - ¿Qué piensa usted que es lo más importante al momento de acudir a un restaurante? / What do you think it's the most important thing when you go to a restaurant?**

**1= menos importante/ less important y 10= más importante/ most important. Por favor haga un círculo en el número/ Please circle the number.**

Precio/ Price

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

Comida / food

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

Decoración / decoration

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

Limpieza / **cleaning**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

Calidad de servicio/ **Quality of Service**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

Comodidad/ **Comfort**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

Servicios complementarios/ **Additional services**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

Facilidades de pago/ **Payment facilities**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

**11.- ¿Le parecería adecuada la creación de un restaurante especializado con técnicas ancestrales en la comunidad Jumandy?/ do you think it's appropriate to create a restaurant specialized with ancestral culinary techniques in the community of Jumandy?**

Si/**Yes** .....

No/**No** .....

**12.- ¿Para enterarse de los productos y servicios del restaurante por qué medio de los siguientes le gustaría enterarse?/which of the following media do you think are best to communicate you about the products and services of the restaurante?**

- a) Volantes/ **Flyers** .....
- b) Internet .....
- c) Pancartas/ **Banners** .....
- d) Radio .....

e) Otros – especifique cuales / ***Other – specify which.***

.....

**Responsable de la Encuesta:** Christian Pazmiño  
**Fecha:** 16 – Mayo – 2012

**Gracias por su amable colaboración!!**  
***Thank you for your kind cooperation!!***



## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

### ENCUESTA A LA POBLACIÓN DE LORETO

Soy alumno de la carrera de Hotelería, le saludo muy cordialmente y le pido a usted que por favor llene la siguiente encuesta con el fin de saber su opinión acerca de la factibilidad de la creación de un restaurante especializado con técnicas culinarias ancestrales en la comunidad “Jumandy”.

**Género:** M..... F.....

**Ocupación:** .....

**Edad:** de 18-25..... de 26-35.....de 36-45.....de 46-55.....de 56 – 65.....  
de 66 en adelante.....

(Marque con una x la respuesta que le parezca más conveniente, de manera honesta, legible y clara).

#### 1.- ¿Cuántas veces ha visitado usted la comunidad Jumandy?

Una vez .....

Dos veces .....

Tres veces .....

Más de tres veces .....

Otros - especifique.

.....

#### 2.- ¿Ha consumido usted en el restaurante “Panga Maito” en la comunidad Jumandy?

Si .....

No .....

**3.- ¿Cuál o cuáles de los siguientes platos son sus preferidos?**

Maito de pescado .....  
 Caldo de gallina .....  
 Seco de gallina .....  
 Seco de cubano (pollo cubano) .....  
 Chicha .....  
 Guayusa .....

**4.- ¿Cuánto pagó por el o los platos que consumió?**

Maito de pescado	\$	dólares
Caldo de gallina	\$	dólares
Seco de gallina	\$	dólares
Seco de cubano (pollo cubano)	\$	dólares
Chicha	\$	dólares
Guayusa	\$	dólares

**5.- ¿Qué le pareció el servicio del restaurante “Panga Maito”?**

**1=** menos importante y **10=** más importante. *Por favor haga un círculo en el número*

**Servicio**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

**6.- ¿En cuál de los siguientes utensilios le sirvieron la comida?**

- a) Utensilios de barro .....
- b) Utensilios de porcelana .....
- c) Pilches .....
- d) Hojas de bijao .....
  
- e) Otros - especifique cuales

.....

**7.- ¿Por qué cree usted que sería fundamental que se sirvan los alimentos en utensilios ancestrales?**

- a) Para rescatar las costumbres ancestrales.  
.....
- b) Para conservar las técnicas culinarias ancestrales.  
.....
- c) Para promover el turismo a través de demostraciones culinarias de nuestros ancestros.  
.....
- d) Para crear un nuevo modelo de presentación de los alimentos traído de los antepasados.  
.....
- e) Otros motivos, explique ¿porque?

.....

**8.- ¿Con qué frecuencia usted acude a restaurantes de comida típica ancestral en Loreto - Orellana?**

- Nunca .....
- Primera vez .....
- Una vez a la semana .....
- Dos veces a la semana .....
- Toda la semana .....
- Una vez al mes .....
- Dos veces al mes .....
- Todo el mes .....

Otro motivo que no esté especificado

.....

**9.- ¿Cuál es su rango de consumo al acudir a un restaurante de comida típica ancestral en Loreto - Orellana?**

Menos de 5 dólares .....

De 5 a 10 dólares .....

De 10 a 15 dólares .....

De 15 a 20 dólares .....

Más de 20 dólares .....

**10. - ¿Qué piensa usted que es lo más importante al momento de acudir a un restaurante?**

1= menos importante y 10= más importante. *Por favor haga un círculo en el número.*

**Precio**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

**Comida**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

**Decoración**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

**Limpieza**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10



**Calidad de servicio**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

**Comodidad**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

**Servicios complementarios**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

**Facilidades de pago**

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

**11.- ¿Le parecería adecuada la creación de un restaurante especializado con técnicas ancestrales en el cantón Loreto?**

Si .....

No .....

**12.- ¿Para enterarse de los productos y servicios del restaurante, por qué medios de comunicación de los siguientes le gustaría enterarse?**

Volantes .....

Internet .....

Pancartas .....

Radio .....

Otros – especifique cuales.

.....

**Responsable de la Encuesta:** Christian Pazmiño

**Fecha:** 16 – Mayo – 2012

**Gracias por su amable colaboración!!**

## **Anexo N°14. DISEÑO DE LA ENTREVISTA**

**Nombre del entrevistador:**

**Nombre del entrevistado:**

**Nombre del establecimiento:**

**Fecha:**

**Lugar:**

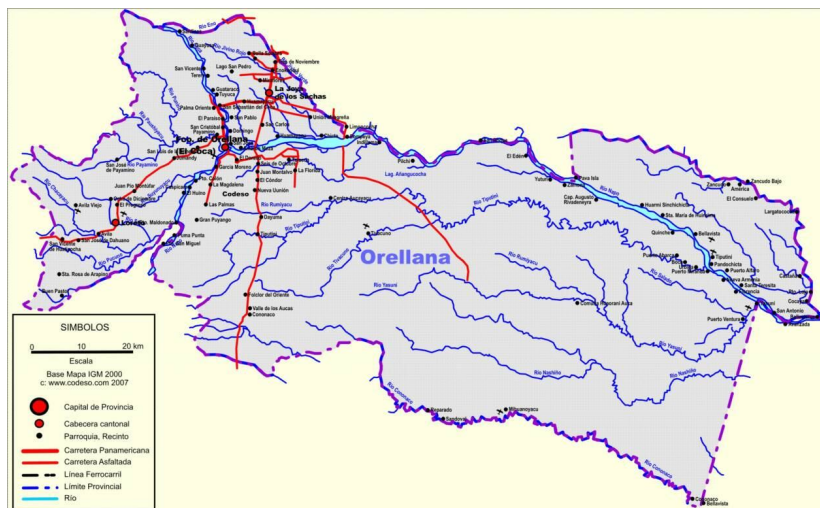
**Hora:**

**Cuestionario de preguntas:**

- 1.- ¿Cómo nació esta idea de negocio?
- 2.- ¿Qué tipo de comida ofrecen?
- 3.- ¿Qué otros servicios adicionales ofrecen, por ejemplo: danza, demostración de artesanías, rafting, etc.
- 4.- ¿Cuál es el personal o brigada de su empresa o cuantas personas trabajan en la empresa?
- 5.- ¿Cómo está constituida el área administrativa (Organigrama)?
- 6.- ¿Cómo se administra el negocio?
- 7.- ¿Ofrecen promociones?
- 8.- ¿Cuáles son sus proveedores, como consiguen provisiones?
- 9.- ¿Cuál es su plato estrella, el plato que más se vende?
- 10.- ¿Cuáles son los diferenciales de su negocio frente a la competencia, que le hace distinto frente a la competencia?
- 11.- ¿Cuáles son las proyecciones para los futuros cinco años?
- 12.- ¿Cómo califica a la competencia (con la comunidad más cercana)?
- 13.- ¿Cuáles son los aspectos positivos y negativos del restaurante?
- 14.- ¿Qué estrategias de publicidad aplican?
- 15.- ¿Qué proyectos tiene a futuro?
- 16.- ¿Cuál es su clientela mensual, cuantos clientes atiende por mes?
- 17.- ¿Cuál es el consumo promedio, cuanto gastan los clientes?

## Anexo N°15. Macrolocalización

Gráfico 41



Fuente: [http://www.codeso.com/TurismoEcuador/Mapa\\_Orellana.html](http://www.codeso.com/TurismoEcuador/Mapa_Orellana.html).

## Anexo N°16. Microlocalización

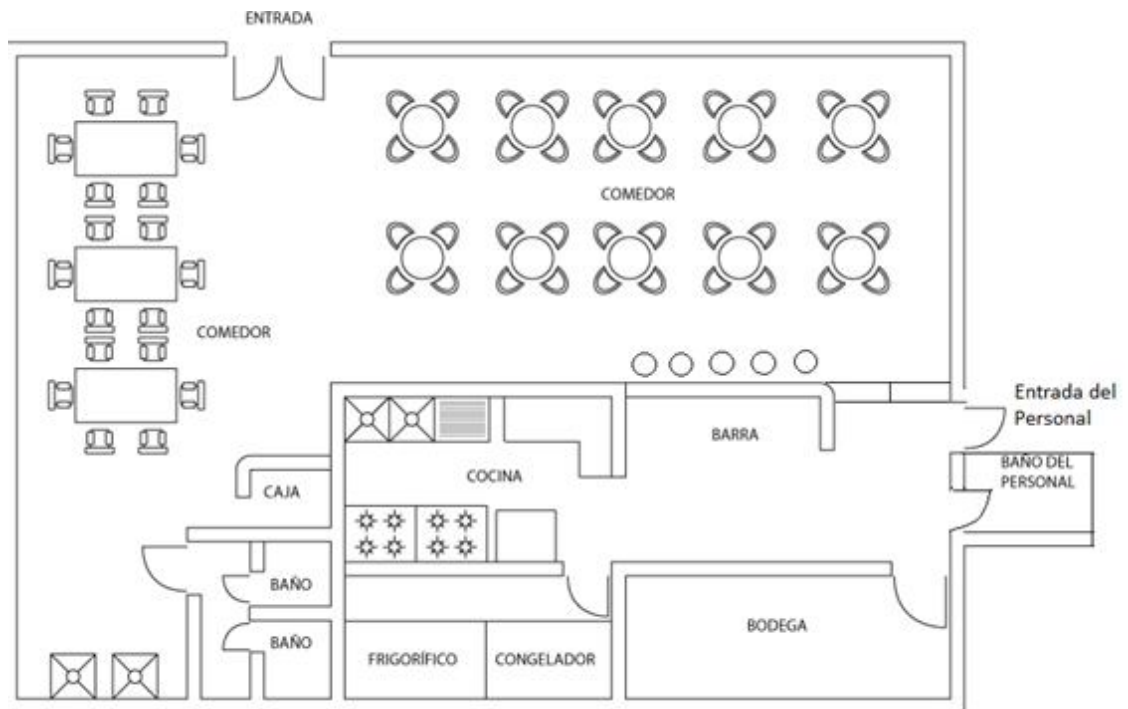
Gráfico 42



Fuente: <http://www.viajandox.com/orellana/loreto-canton.htm>.

## Anexo N° 17. Plano Arquitectónico

Gráfico 43



Elaborado por: José Muñoz (Diseñador gráfico)

**Anexo N° 18. Ambientación**

**Figura12**



**Elaborado por:** José Muñoz (Diseñador gráfico)