



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL.**

**FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA, Y  
GASTRONOMÍA.**

**CARRERA DE HOTELERÍA**

**INVESTIGACIÓN DE LA COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA  
EN LAS COMUNIDADES ZANCUDOCOCHA Y KUNKUK DE LOS  
CANTONES FRANCISCO DE ORELLANA Y AGUARICO, DE LA  
PROVINCIA DE FRANCISCO DE ORELLANA Y  
CARACTERIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO  
GASTRONÓMICO COMO MEDIDA DE SALVAGUARDA.**

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

**AUTORA: Gabriela Katherine Méndez Amaguaña.**

**DIRECTOR: Dr. Eduardo Almeida Reyes.**

**Quito, abril 2013.**

© Universidad Tecnológica Equinoccial. 2013  
Reservados todos los derechos de reproducción.

## **AUTORÍA Y RESPONSABILIDAD.**

De los contenidos de la presente Tesis, es responsabilidad exclusiva de su autor.

**Gabriela Katherine Méndez Amaguaña.**

**AUTORA**

**C.I. 1719270108**

## **CERTIFICACIÓN.**

Certifico que el presente trabajo de investigación individual presentado como requisito previo para aspirar al título de **Ingeniera en Administración Hotelera** fue desarrollado por la señorita Gabriela Katherine Méndez Amaguaña, bajo mi dirección y supervisión

**Doctor Eduardo Almeida Reyes.**

## **DEDICATORIA.**

Esta investigación, así como mi vida entera, está dedicada completamente a mí Amado, a aquel que derramó su sangre voluntariamente en la cruz por mí, aunque yo no lo mereciera.

Al que me amó con amor eterno y a diario me demuestra su bondad, a quién con su gracia me levantó, me sacó de las tinieblas y me mostró la verdadera luz, Dios Mío y Castillo mío, en Ti me deleito, mi corazón se alegra en ti mi glorioso Salvador, bendito Redentor, Tú Fidelidad, sobrepasa mi entendimiento, Tú perfecto amor me inunda, me eleva...me transforma, me renueva, me completa.

El agradecimiento más profundo para mi Señor, por mi familia entera, y por haber colocado a las personas indicadas para obtener la información requerida para este trabajo.

Toda la gloria y la honra sean a Ti, "Santo, Santo, Santo es el Señor Dios Todopoderoso, el que era, el que es, y el que ha de venir" (Ap 4:8) Amén.

## RESUMEN.

A continuación se describen, los aspectos más relevantes, recopilados durante la investigación.

Orellana es una de las seis provincias que conforman la Amazonía ecuatoriana, es una de las más nuevas del país, y se encuentra dividida en cuatro cantones: Francisco de Orellana, su capital, Aguarico, Joya de los Sachas y Loreto.

En esta provincia se encuentran varios parques nacionales con extensas áreas protegidas, como por ejemplo se encuentran el Cuyabeno, Yasuní, áreas que hacen que la provincia tenga una amplia gama de especies animales y vegetales propias, que aportan con variedad de géneros que serían incluidos en su diaria alimentación durante generaciones.

En sus tierras Orellana alberga a varias nacionalidades como los Kichwas, Huaoranis, Shuar, y Awas, cada uno con su relevancia, y características distintivas, que fueron desarrolladas hace ya varios siglos, siendo actualmente nacionalidades ricas en tradiciones, rituales, ceremonias, sabiduría, cultura gastronómica y conocimiento muy vasto de la naturaleza circundante, de lo que esta producía y ellos cultivaban como: plantas medicinales (ayahuasca, verbena), vegetales (yuca, plátano), animales (saíno, danta, hormigas), frutas (cocona, frutipan, patasmuyo, etc.).

Se seleccionó dos comunidades para estudiarlas a fondo, la comunidad Shuar Kunkuk, y la comunidad Kichwa Zancudococha, que a pesar de pertenecer a dos nacionalidades diferentes, por el medio ambiente en el que se desarrollaron sus técnicas culinarias, utensilios, alfarería y productos que estaban en su dieta regular, eran muy semejantes, en general se puede decir que las variaciones existían principalmente en los nombres que tenía cada uno.

Como por ejemplo para los Kichwas, el envuelto de hojas de bijao con mayones, pescados, ranas, etc., se llama maito (es el nombre con el que

generalmente en el Ecuador se le conoce a este plato), mientras que para los shuar, la misma preparación se llama ayampaco. La yuca para ambas comunidades era un producto indispensable en sus chacras, ya que es un producto muy versátil, que era empleado para el consumo diario, y también como elemento principal en la mayoría de fiestas, rituales, ceremonias. Con la yuca se elaboraba la muy conocida chicha de yuca, para la cual, ambas comunidades cocinaban la chicha, luego la aplastaban con diferentes utensilios, para luego dejarla enfriar, para luego colocarla en su boca, y escupirla en un recipiente de barro que serviría para su posterior fermentación, que era estimulada por la saliva que añadían las amas de casa.

Y como estos casos hay muchos más, lo que demuestra que en general en cuanto a elaboraciones de platos, tenían una variación importante, en la forma, más que en el fondo, aún con esta afirmación, es evidente que el acervo mantenido por ellos es digno de ser considerado un patrimonio invaluable, que debe ser mantenido y preservado por las generaciones futuras, dándole la debida importancia, e identificándose con las raíces que todos tenemos.

La mayoría de utensilios de cocina han desaparecido de las comunidades, y generalmente se los puede encontrar en museos, o como souvenirs, pero que ya no tienen el proceso con el que antiguamente se los fabricaba, y esto es porque con la llegada de los españoles a nuestras tierras, impusieron a la fuerza sus costumbres, creencias, etc. En el ámbito gastronómico, trajeron productos extraños, que los preparaban con utensilios extraños, al principio de metal, luego aluminio, y en la actualidad hasta plástico, todos estos fueron adoptados por los indígenas paulatinamente, ya que no requerían mayor esfuerzo, porque no los elaboraban, como antes, y porque tenían una característica muy importante dentro de la cocina, pues estos nuevo utensilios, eran muy buenos conductores de calor, que cambiaban el sabor autóctono original, que en algún momento pudo haber tenido consecuencias irreversibles

para su legado en alfarería. Se relegaron también los canastos para transportar los alimentos tejidos con hojas, con paja toquilla, por fundas plásticas.

Las generaciones jóvenes de las comunidades investigadas, consideran, en su mayoría, que la transmisión del legado ancestral no es fundamental a futuro, es por eso la importancia y urgencia de la salvaguarda de este patrimonio.

La salvaguarda de los saberes ancestrales (no solo de las dos nacionalidades, sino en una visión más amplia de Kichwas, Shuar, Huaoranis, etc., de nuestro país) podría mejorar las vías que faciliten el acceso a sus asentamientos, la construcción de plantas potabilizadoras de agua, la creación de empleos en economías locales y el desarrollo de infraestructura turística, que con el tiempo, pueda ser gestionada por nativos capacitados para esta labor.

Entre las propuestas para salvaguardar este tan diverso y especial conocimiento que no sólo nutre la diversidad cultural ecuatoriana y la creatividad humana, sino que define nuestra esencia, se encuentra un restaurante, que buscaría transportar al cliente a un mundo nuevo, inhóspito, que redescubra al hombre kichwa, shuar, que era uno con la naturaleza, en cada utensilio, en cada producto, que pueda ver más allá de una selva espesa y desconocida, que pueda ver la historia y valorarla.

La posible ejecución del restaurante dependería de una investigación en la que se defina la viabilidad del proyecto, como fuente de ingresos, principalmente para comunidades a las que les pertenece la sapiencia, para así asegurar una calidad de vida mejor para ellos, y para los que han de venir, pero por sobre el dinero que se podría generar la motivación, la estima, y la superación como humanos debería ser la columna vertebral de cualquier proyecto de patrimonio inmaterial, porque la importancia de este no estriba en la expresión cultural en sí misma, sino más bien en el valor de las personas, sus conocimientos y competencias que transmiten.



# ÍNDICE DE CONTENIDOS.

<b>AUTORÍA Y RESPONSABILIDAD.....</b>	<b>ii</b>
<b>CERTIFICACIÓN.....</b>	<b>iii</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>iv</b>
<b>RESUMEN.....</b>	<b>v</b>
<b>ÍNDICE DE CONTENIDOS.....</b>	<b>1</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS.....</b>	<b>5</b>
<b>ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....</b>	<b>7</b>
<b>PLAN DE TESIS.....</b>	<b>10</b>
<b>CAPÍTULO I.....</b>	<b>27</b>
<b>Caracterización de la provincia de Francisco de Orellana.....</b>	<b>27</b>
1.1.1 Medio físico.....	27
1.1.2 Sector productivo.....	28
1.1.3 Caracterización socio- cultural.....	33
1.1.4 Atractivos turísticos.....	37
1.1.5 Infraestructura vial.....	43
<b>CAPÍTULO II.....</b>	<b>45</b>
<b>Comunidades existentes en el área de estudio.....</b>	<b>45</b>
2.1 Detalle de las comunidades existentes en el área de estudio.....	45
2.1.1 Nacionalidad Huaorani.....	45
2.1.2 Nacionalidad Shuar.....	47
2.1.3 Nacionalidad Kichwa.....	48
2.1.4 Nacionalidad awa.....	49
2.2 Comunidades a ser investigadas.....	49
2.2.1 Comunidad Shuar Kunkuk.....	52
2.2.2 Comunidad Kichwa Zancudococha.....	52

2.3	Características Socio-Económicas. ....	53
2.3.1	Características Históricas. ....	53
2.3.2	Origen Cultural. ....	54
2.3.3	Características Demográficas. ....	56
2.3.4	Actividades Principales que se desarrollan en las Comunidades. ....	60
2.3.5	Actividades Productivas que se desarrollan en las Comunidades. ....	86
<b>CAPÍTULO III. ....</b>		<b>102</b>
<b>Equipamiento y utensilios ancestrales utilizados en la cocina ancestral de las comunidades shuar Kunkuk y Kichwa, Zancudococha de los cantones Francisco de Orellana y Aguarico. ....</b>		<b>102</b>
3.1	Descripción detallada de costumbres, hábitos, necesidades de la población del lugar de estudio, respecto del uso de utensilios para cocina ancestral ecuatoriana. ....	102
3.1.1	Comunidad Shuar Kunkuk. ....	103
3.1.2	Comunidad Kichwa Zancudococha. ....	106
3.2	Utensilios Ancestrales documentados históricamente. ....	110
3.2.1	Comunidad Shuar Kunkuk. ....	110
3.2.2	Comunidad Kichwa Zancudococha. ....	121
3.3	Utensilios existentes para cocina en vestigios prehispánicos y coloniales. ...	128
3.3.1	Utensilios que se mantienen intactos en su diseño y uso. ....	129
3.3.2	Utensilios modificados o actualizados en su diseño y uso. ....	129
3.3.3	Utensilios destinados a decoración. ....	130
3.3.4	Utensilios destinados a exhibición. ....	131
3.3.5	Utensilios destinados a cocción. ....	131
<b>CAPÍTULO IV. ....</b>		<b>134</b>
<b>Ingredientes, productos, platillos, utensilios específicos por plato, y técnicas de preparación ancestrales. ....</b>		<b>134</b>
4.1	Ingredientes. ....	134
4.1.1	Cacao y café. ....	134
4.1.2	Camote. ....	135
4.1.3	Chonta. ....	135

4.1.4	Cocona.....	136
4.1.5	Frutipan o árbol del pan.....	137
4.1.6	Hortalizas y legumbres.....	137
4.1.7	Maíz.....	138
4.1.8	Palmito.....	138
4.1.9	Plátano.....	139
4.1.10	Sacha inchi.....	139
4.1.11	Sachamango o pitón.....	140
4.1.12	Yuca.....	141
4.1.13	Zanahoria blanca.....	142
4.1.14	Plantas Aromáticas, medicinales y ornamentales.....	142
4.2	Platos tradicionales del área de estudio.....	143
4.2.1	Identificación de origen histórico por plato.....	145
4.2.2	Técnicas utilizadas en todo el proceso de producción.....	146
4.2.3	Formas de conservación de los ingredientes y del plato elaborado.....	147
4.2.4	Formas de Exhibición, Presentación y Servicio.....	149
4.3	Platos ceremoniales, del área de estudio.....	151
4.3.1	Formas de Exhibición, Presentación y Servicio.....	151
4.4	Identificación de origen y Equivalentes culinarios de los platos del lugar de estudio.....	153
4.4.1	Recetas estándar de platos de comunidades de estudio.....	153
4.4.2	Comparación del plato actual con su equivalente originario; utensilios actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción.....	165
<b>CAPÍTULO V.....</b>		<b>170</b>
<b>Medidas de salvaguarda y caracterización de un restaurante especializado en cocina ancestral ecuatoriana de las comunidades shuar Kunkuk y kichwa, Zancudococha de los cantones Francisco de Orellana y Aguarico.....</b>		
<b>170</b>		<b>170</b>
5.1	Medidas de Salvaguarda.....	170
5.1.1	Patrimonio Cultural Intangible.....	170
5.1.2	La salvaguardia del patrimonio viviente.....	172

5.2	Estudio de mercado.....	176
5.2.1	Análisis del macroambiente y microambiente.....	176
5.2.2	Competencia directa.....	184
5.3	Caracterización del restaurante.....	186
5.3.1	Macro localización.....	186
5.3.2	Micro localización.....	186
5.3.3	Nombre.....	187
5.3.4	Estudio Técnico.....	188
	<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>226</b>
	Conclusiones.....	226
	Recomendaciones.....	228
	<b>GLOSARIO.....</b>	<b>230</b>
	<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>233</b>

## ÍNDICE DE TABLAS.

Tabla 1.1 Transporte Aéreo. ....	43
Tabla 1.2 Transporte Fluvial. ....	43
Tabla 1.3 Transporte Terrestre. ....	44
Tabla 2.1 Nombres De Las Comunidades Huaorani sus Presidentes y Parroquias.....	46
Tabla 2.2 Nombres De Las Comunidades Shuar sus Presidentes y Parroquias. ....	47
Tabla 2.3 Nombres de las Comunidades Kichwa y Parroquias. ....	48
Tabla 2.4 FODA Comunidad Shuar Kunkuk. ....	50
Tabla 2.5 FODA Comunidad Kichwa Zancudococha.....	51
Tabla 2.6 Comunidad Shuar Kunkuk. ....	57
Tabla 2.7 Comunidad Kichwa Zancudococha.....	57
Tabla 2.8 Grado De Educación.....	58
Tabla 2.9 Ingresos Promedio Localidad.....	60
Tabla 2.10 Ingresos Promedio Localidad.....	60
Tabla 2.11 Exteriores De Un Restaurante Típico.....	60
Tabla 2.12 Casa Kichwa típica.....	62
Tabla 3.1 Técnica de Acordelado de una vasija shuar. ....	104
Tabla 4.1 Comparación entre Frutas Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas. ....	165
Tabla 4.2 Comparación entre Vegetales Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.....	165
Tabla 4.3 Comparación entre Tubérculos Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.....	166
Tabla 4.4 Comparación entre Granos Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas. ....	166
Tabla 4.5 Comparación entre Hierbas Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas. ....	166

Tabla 4.6 Comparación entre Carnes, Pescados y Reptiles Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.....	167
Tabla 4.7 Comparación entre Bebidas Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.....	167
Tabla 4.8 Comparación entre Métodos de Conservación Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas. ....	168
Tabla 4.9 Comparación entre Utensilios Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.....	168
Tabla 4.10 Comparación entre Técnicas Culinarias Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas. ....	169
Tabla 5.1 Llegadas de extranjeros a la Provincia de Orellana.....	183

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.

Ilustración 1.1 Asentamientos de las nacionalidades Huaorani, Kichwa y Shuar en la Provincia de Francisco de Orellana. ....	37
Ilustración 1.2 Atardecer en el Parque Nacional Yasuní. ....	39
Ilustración 1.3 Parque Sumaco. ....	39
Ilustración 1.4 Cascada La Belleza. ....	40
Ilustración 1.5 Laguna de Taracoa. ....	41
Ilustración 1.6 Laguna Jatuncocha. ....	41
Ilustración 1.7 Saladero de los Loros. ....	42
Ilustración 2.1 Invitados Al Matrimonio Kichwa Bailando. ....	72
Ilustración 2.2 Novia Kichwa Antes De Descubrir Su Rostro. ....	73
Ilustración 2.3 Shuars con instrumentos musicales y armas para la caza y guerra. ....	77
Ilustración 2.4 Ritual Contra El Mal Viento. ....	83
Ilustración 2.5 Planta De Malicua O Guanto. ....	84
Ilustración 2.6 Planta Verbena. ....	85
Ilustración 2.7 Mujeres Kichwa En Labores Agrícolas. ....	88
Ilustración 2.8 Dibujo Mujer Shuar Utilizando El Wai. ....	91
Ilustración 2.9 Dibujo De Un Wai o Pinchu. ....	91
Ilustración 3.1 Amamuk para aplastar la yuca. ....	110
Ilustración 3.2 Ichinkian, olla para cocinar. ....	110
Ilustración 3.3 Muits, olla para fermentar la yuca. ....	111
Ilustración 3.4 Pinink, plato de arcilla. ....	111
Ilustración 3.5 Yukunt, taza pequeña. ....	112
Ilustración 3.6 Cono para llevar líquidos. ....	112
Ilustración 3.7 Dibujo De Un Mati Para Servir Chicha. ....	113
Ilustración 3.8 Dibujo De Un Naátip. ....	113
Ilustración 3.9 Punu. ....	114
Ilustración 3.10 Sekát, para reservar cera. ....	114
Ilustración 3.11 Takuar. ....	115

Ilustración 3.12Tsatsa para cernir la chicha.....	115
Ilustración 3.13 Tsesem.....	116
Ilustración 3.14Unkuship, para tomar guayusa.....	116
Ilustración 3.15 Usumtai.....	117
Ilustración 3.16 Wempenk.....	117
Ilustración 3.17 Mujer Shuar Con Un Yumi En Las Manos.....	118
Ilustración 3.18Aventador de plumas.....	118
Ilustración 3.19 Tipo De Chankin.....	119
Ilustración 3.20 Dibujo de una Ichinkian Tapada con Hojas de Plátano.....	119
Ilustración 3.21 Kasuim para chicha.....	120
Ilustración 3.22 Mujer Shuar aplastando yuca con un paink.....	120
Ilustración 3.23 Pumput para picar.....	121
Ilustración 3.24 Cernidor De Cerámica.....	122
Ilustración 3.25 Mucahua.....	122
Ilustración 3.26 Olla Callana Para Guayusa.....	123
Ilustración 3.27 Quisa Para El Aguardiente.....	123
Ilustración 3.28 Yanuna Manga.....	124
Ilustración 3.29 Mujer Kichwa Tejiendo una Ashanga.....	124
Ilustración 3.30 Aventador Tradicional Kichwa.....	125
Ilustración 3.31 Huihuishco Para Rayar.....	125
Ilustración 3.32 Tinaja para Guardar el Masato de Yuca.....	126
Ilustración 3.33 Batea.....	126
Ilustración 3.34 Shigra Pequeña.....	127
Ilustración 3.35 Shigra Grande Sostenida Desde La Frente.....	127
Ilustración 3.36 Batea y Kaspi (Kichwa) Junto a un Balde de Plástico Utilizado para Fermentar la Yuca Actualmente.....	130
Ilustración 3.37 Olla de Cobre.....	132
Ilustración 3.38 Olla de aluminio.....	133
Ilustración 3.39 Utensilios de Cocina de Acero Inoxidable.....	133
Ilustración 4.1 Planta de Cacao.....	134



Ilustración 4.2 Fruto de la Chonta.....	136
Ilustración 4.3 Cocona.....	136
Ilustración 4.4 Frutipan.....	137
Ilustración 4.5 Maíz Empacado.....	138
Ilustración 4.6 Sacha Inchi.....	140
Ilustración 4.7 Sachamango o Pitón.....	141
Ilustración 4.8 Yuca.....	141
Ilustración 4.9 Toronjil.....	143
Ilustración 4.10 Danta.....	144
Ilustración 4.11 Chicha de Yuca en Pilche.....	145
Ilustración 4.12 Maito Encima de las Brasas.....	152
Ilustración 4.13 Forma de Guardar Aves.....	154
Ilustración 4.14 Saíno.....	156
Ilustración 4.15 Mayones o Larvas de Palma.....	157
Ilustración 4.16 Método Shuar de Exponer Animales Pequeños a la Brasa... ..	158
Ilustración 5.1 Mini Restaurantes de Cocina Típica.....	184
Ilustración 5.2 Plato Típico Comercializado Por La Competencia Directa.....	185
Ilustración 5.3 Posible localización gráfica del restaurante.....	187
Ilustración 5.4 Organigrama Estructural.....	195
Ilustración 5.5 Organigrama Posicional.....	196
Ilustración 5.6 Asiento Típico De Shamanes Kichwa.....	202

# PLAN DE TESIS.

## 1. Identificación de la necesidad de realizar la investigación.

Investigar la cocina tradicional y las técnicas ancestrales es de gran relevancia, porque nos permite descubrir y entender un poco más a fondo en cada plato, en cada producto, en cada técnica, en cada ritual o ceremonia, de cada una de las comunidades investigadas en los cantones de Francisco de Orellana y Aguarico, su cultura, su origen, su esencia, quiénes en realidad fueron, son y serán.

Se puede decir que es un homenaje a nuestras raíces, a aquello que nos diferencia y nos vuelve únicos. Se espera que la información recolectada en este proyecto, despierte en cada uno de nosotros ese sentimiento de responsabilidad por lo nuestro, y el entendimiento de que al saber y apreciar nuestro pasado, estaremos colocando una base para poder proyectarnos al Ecuador del mañana.

En realidad este proyecto, se constituye también como un oasis histórico, dentro de un mundo en el que la tecnología avanza de manera vertiginosa, influenciando y trastornando las costumbres alimenticias, y esto implica que el buen comer sea dejado de lado, abriéndole paso a la comida rápida, desestimando la herencia culinaria, arriesgando innecesariamente la salud con cada bocado.

Direccionado a una perspectiva social, se trata de crear el compromiso de las generaciones actuales y futuras por la búsqueda y correcta conservación del legado culinario ancestral con el que contamos, por lo que este proyecto incentiva a una gestión conjunta entre el sector público y privado. En el caso del sector público que se generen políticas de estado integrales, es decir que se

tomen en cuenta todos los actores inmersos, de esta manera estas iniciativas se direccionen al rescate de este patrimonio cultural intangible, en beneficio directo a las comunidades investigadas, a su gente, pero también a todos como ecuatorianos, ya que se resaltará internacionalmente nuestro lado gastronómico autóctono.

El presente proyecto contribuye, en cierta manera, a uno de los ejes planteados en el Plan Nacional del Buen vivir en cuanto a estrategias para la sostenibilidad, conservación, conocimiento del patrimonio natural y fomento del turismo comunitario:

*“El quinto eje lo constituye el impulso al turismo de naturaleza, y especialmente cuando es comunitario, como una actividad alternativa que permite aprovechar el valor paisajístico de la naturaleza, generando oportunidades educativas, lúdicas, además de trabajo y (re)distribución de la riqueza.”* (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2009, pág. 68)

Puesto que no solo se está hablando de turismo de naturaleza, o comunitario, sino que el turista podrá disfrutar a su paso de la exótica y exquisita gastronomía ancestral, acompañado de danzas, cantos, rituales y mucha cultura autóctona. Por lo que el Ecuador se presentaría como una opción turística completa, capaz de competir con los mejores países a nivel internacional.

Es necesaria esta investigación con el objeto de buscar la recuperación de nuestra historia, la herencia familiar de ingredientes, utensilios, técnicas, para moldear, y recrear en cada bocado, gustos y sabores autóctonos que hacen de estos cantones lugares con sabor propio, resultado de procesos evolutivos constantes.

Es importante la aplicación de esta sapiencia gastronómica, y que mejor manera que con la implementación de un restaurante en Francisco de Orellana, siendo este proyecto una iniciativa viable para el rescate del legado culinario, en el que se amalgamen a perfección técnicas culinarias modernas, con las técnicas ancestrales, que amplifique la esencia original en cada una de sus preparaciones, y de esta manera presentar platos novedosos altamente refinados, bajo rigurosos estándares sanitarios y nutricionales, beneficiando el desarrollo de un turismo sustentable, participativo e incluyente.

Un restaurante caracterizado por su continua búsqueda de la calidad total, e impulsar el bienestar local, así como lograr que cada persona que vaya, se transporte totalmente a un mundo nuevo fascinante, por medio de la ambientación, y que en cada bocado puedan sentir la explosión de sabor, de ancestralidad y con ello la calidez, sello indiscutible que siempre nos ha hecho un destino turístico preferido por extranjeros, esto se constituye en un punto principal, ya que como industria a nivel mundial el turismo ha experimentado una continua expansión y diversificación, convirtiéndose en uno de los sectores económicos de mayor envergadura y crecimiento del mundo, durante las últimas seis décadas.

De acuerdo a un estudio de la OMT (2012, pág. 3) recientemente actualizado sobre previsiones a largo plazo y análisis de tendencias futuras del turismo, se calcula que el número de llegadas de turistas internacionales en el mundo crecerá un 3,3% al año de media entre 2010 y 2030.

“Este porcentaje representa alrededor de 43 millones más de llegadas de turistas internacionales cada año, lo cual llevaría a alcanzar un total de 1.800 millones de llegadas en 2030” (Organización Mundial de Turismo, 2012, pág. 2).

Ciertamente, el Ecuador puede aprovechar este incremento previsto para dar el impulso necesario, a todo el sector turístico, de hospitalidad y gastronómico, para de esta manera maximizar el porcentaje de llegadas internacionales de turistas, y a su vez que estas llegadas se transformen en divisas que se distribuyan de manera uniforme en los sectores más necesitados, para lograr un desarrollo equitativo.

## **2. Idea a defender.**

El conocimiento del legado culinario de las comunidades Kunkuk y Zancudococha, y la caracterización de un establecimiento gastronómico que aplique este acervo, contribuye a la salvaguarda del legado ancestral de dichas comunidades promoviendo el turismo, mejorando la situación socioeconómica en la zona.

## **3. Planteamiento de Objetivos.**

### **General.**

Identificar las técnicas, utensilios, e ingredientes utilizados en la Cocina Ancestral de las comunidades Kunkuk y Zancudococha, de los cantones Francisco de Orellana y Aguarico, de la provincia de Francisco de Orellana, y caracterizar un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda.

### **Específicos.**

- Identificar la pertinencia de la investigación de la cocina ancestral ecuatoriana por medio de la Legislación, Normativa, y Estadísticas Turísticas del Ecuador en el extranjero.
- Describir la situación política, social y económica de la provincia de Francisco de Orellana.

- 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 escogidas.
- Realizar un estudio del equipamiento y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos y bebidas en las comunidades Kunkuk y Zancudococha.
- Estudiar, los productos, técnicas de cocción y utensilios específicos de cada preparación de la cocina autóctona de las comunidades Kunkuk y Zancudococha.
- Establecer la caracterización de una empresa gastronómica con la finalidad de contribuir a las medidas de salvaguarda de la cocina ancestral ecuatoriana.

#### **4. Justificación.**

El Ecuador es un país de gran riqueza en cuanto a recursos naturales, gastronomía y calidez humana. Hemos recibido de nuestros antepasados un legado diverso y abundante, tanto de productos alimenticios autóctonos, como de técnicas ancestrales para prepararlos y servirlos.

La gastronomía en la Amazonía, específicamente de la Provincia de Francisco de Orellana, y sus cantones más emblemáticos, Francisco de Orellana y Aguarico, contiene productos alimenticios exóticos que conjugan colores, formas, texturas y sabores, con los que se cocina a diario la identidad de sus pueblos, constituyéndose en un legado de nuestra cocina tradicional ecuatoriana importante a proteger y desarrollar. Por lo tanto es imprescindible su profundo estudio, ya que si bien es cierto, son reconocidos como símbolos culinarios de la Amazonía ecuatoriana platos como el maito, chontaduros a la

brasa, la chicha de yuca o chonta, su herencia culinaria es mucho más extensa y emblemática, que no ha sido difundida, y que definitivamente tiene un lugar importante dentro de la gama de platos nacionales que pueden ser muy atractivos para los extranjeros por su excentricidad.

Es trascendental también, porque busca potenciar el conocimiento, la identidad, y el orgullo que debemos sentir los ecuatorianos por nuestra gastronomía, que es una de las más diversas, completas y versátiles de América, y me atrevería a decir que del mundo entero, y por lo tanto es de suma importancia que no perezca en el tiempo, sino más bien que este estudio promueva la construcción de un estado que refleje totalmente nuestra realidad plurinacional e intercultural.

## **1. Marco teórico.**

### **1.1. Zona de estudio.**

Francisco de Orellana (Coca) está situada en la confluencia de los ríos Napo y Coca y refundada hace 45 años, es una pequeña ciudad que lleva el nombre del descubridor del río Amazonas, pues se cree que por el sector Francisco de Orellana, en su expedición navegó y arribó hasta el gran Marañón.

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. Francisco de Orellana refleja en sus calles llenas de comerciantes la amalgama ecuatoriana.

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.

La información sobre el cantón Aguarico es muy escasa, entre lo que se puede mencionar es que 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, este cantón es uno de los cantones más antiguos de la provincia.

### **1.2. Cocina tradicional del oriente ecuatoriano.**

La Amazonía tiene un bosque lluvioso tropical, con hábitats vegetales y animales, ricos y complejos del mundo.

Es esta combinación de una prolífica flora y fauna, junto a extraordinarias variaciones de macro y micro hábitat, las que determinan la grandeza y diversidad de los platos autóctonos de la región amazónica.

Cada provincia tiene platos representativos, en ciertos casos con pequeñas variantes, en la forma, pero conservando siempre el toque exótico de sus preparaciones, que para muchos son experiencias culinarias diferentes.

Entre la amplia variedad de comidas típicas, se encuentran las elaboradas a base de carnes como la guanta, el sajino, ranas, dantas, etc. Se ofrecen platos con diversas clases de pescado en el conocido maito, los chontaduros, tan apetecibles por su sabor y proteínas, también pueden tener esta preparación. Los géneros principales nativos para estas preparaciones son el mono, la serpiente, tortuga, las hormigas Ukui.

En cuanto a bebidas, cuentan con chicha: de yuca, chonta y la guayusa. Para completar su menú, tienen varios tipos de dulces con frutos de la selva. Lo que demuestra que la dieta de las culturas ancestrales de la Amazonía tiene una alimentación muy variada, así como nutritiva, factor fundamental, para que en épocas antiguas, fueran astutos, determinados y victoriosos guerreros.

### **1.3. Técnicas ancestrales de preparación de alimentos de la provincia.**



Ha sido amplio el legado gastronómico heredado de Kichwas, Huaoranis y Shuar, en el que podemos encontrar caldos, maitos, fermentados, macerados, asados, con la sazón peculiar en el que solo se incluye sal y agua.

El maito, preparación que constituye parte de la identidad de las culturas indígenas, se lo prepara de peces como caracha o carachama, tilapia, o de mayones, y hasta de pollo, es una técnica muy flexible que se acomoda perfectamente a casi todas los géneros principales.

Los macerados son principalmente de la caña, pero no es una de las técnicas más emblemáticas como si es la chicha de ciertos tubérculos.

#### **1.4. Influencia gastronómica de culturas externas.**

Desde hace algunos años, con la implementación de la tecnología en medios de comunicación y transporte, la gastronomía autóctona de Aguarico y Francisco de Orellana se han visto seriamente afectados. Por las calles de estos cantones es normal observar otavaleños con sus artesanías o a esmeraldeños con su anillo de cocadas; mientras lojanos, orenses y manabitas se confunden en las aceras de la ciudad a la que llegaron buscando los réditos del boom petrolero. Pero todos ellos constituyen una población colona, pues los nativos decidieron refugiarse en el interior de la selva huyendo de las petroleras. Al llevar tantos años se introducen las costumbres de estos migrantes, que afectan incalculablemente la identidad de amazónica reflejada en su gastronomía, pero las influencias no han sido solo como país, sino también de parte de los turistas extranjeros que viene por aventura, y a veces deciden quedarse trayendo consigo, costumbres del ahorro de tiempo a todo momento, que hace que sus comidas sean más sencillas, con poca creatividad.

#### **1.5. Empresa gastronómica en los cantones de estudio.**

Una cultura de industria hotelera, y gastronómica como tal, no existe en estos cantones, que mantienen lugares para atender sus necesidades turísticas, despreocupadas y administradas de manera empírica.

Los restaurantes más comunes de encontrar, tanto en Francisco de Orellana como en Aguarico son de tercera categoría, en los que ofertan generalmente como plato típico el maito, o el ayampaco, otros platos de legado nacional como bolas de verde, caldo de patas, y en decadencia, comida rápida.

Restaurantes como Las Delicias, Safari, Angelita, COCOPELE, Las Tablitas, El ocaso, son emblemas de los dos cantones.

## **2. Marco conceptual.**

### **Alfarería.**

La alfarería es el nombre del arte que consiste en la elaboración de vasijas de barro cocido, generalmente se utiliza para hacer referencia a aquellas piezas realizadas en una única cocción. Por eso, el alfarero se diferencia del ceramista, ya que éste añade esmaltes y utiliza diversas técnicas en sus piezas, con más de una cocción.

### **Cocina Ancestral.**

Gastronomía autóctona, en estado puro, practicada por culturas, antes de ser conquistadas, colonizadas, etc., es decir antes de que se hayan insertado tradiciones alimenticias, productos, técnicas ajenas a su entorno natural.

### **Chamán.**

El chamán es una persona de cierta comunidad que supuestamente está apto para ponerse en contacto con el mundo espiritual, y tiene poderes sobrenaturales otorgados por sus deidades, por tanto es muy influyente, y llega hasta ejercer autoridad sobre sus coterráneos. Según las comunidades, el don

para serlo se adquiere de nacimiento y que se despierta en alguna etapa de la vida.

### **Chicha.**

Es una preparación que se ha consumido desde siglos pasados por las nacionalidades indígenas, bebida de color amarillo, dulce y de gran poder nutritivo. Preparada como refresco casero para brindar a los visitantes.

### **Comunidad.**

Se denomina comunidad a aquel grupo o conjunto de personas que comparten una serie de cuestiones como ser la lengua, costumbres, zona geográfica, entre otras, que sienten una identidad común, y tienen un objetivo común.

### **Establecimiento gastronómico.**

Es un establecimiento en el que se produce, se sirve y vende alimentos y bebidas para su consumo, ya sea dentro o fuera del establecimiento, pudiendo ofrecer otros servicios complementarios, relacionados con la esencia de la empresa, de propiedad de personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras. Este tipo de empresas son muy versátiles ya que pueden adoptar una infinidad de temas para basar sus creaciones culinarias, podría ser un restaurante cuyo tema fundamental sea la cocina ancestral de determinada zona, como es el caso de esta investigación.

### **Kichwa de la Amazonía.**

Habitan varios cantones de las provincias amazónicas del Ecuador, entre ellas Orellana, y es a esta conocida nacionalidad que pertenecen la comunidad Zancudococha, que es objeto de este estudio.

Los Kichwas aún siguen utilizando los recursos faunísticos y florísticos de los bosques húmedos tropicales que son muy diversos para usos artesanales,

nutricionales y medicinales. Conservan los sistemas de agricultura tradicional, se dedican también a la caza, la pesca, la recolección, y el intercambio de productos y artesanías.

Ciertas comunidades recientemente incorporaron el ecoturismo como estrategia de producción económica dada la riqueza de recursos naturales, paisajísticos y culturales de los que disponen.

### **Maito/ Ayampaco.**

Formaba parte de la gastronomía shuar y con el pasar de los años fue asimilado por los colonos. La envoltura es una hoja de bijao, la cual lleva dentro como ingrediente principal cualquier clase de carne. Una vez que se han envuelto los ingredientes, se cierra la hoja y se pone a la brasa.

### **Patrimonio.**

Es un concepto subjetivo y dinámico, no depende de los objetos o bienes sino de los valores que la sociedad en general les atribuyen en cada momento de la historia y que determinan qué bienes, tradiciones, expresiones, rituales son los que hay que proteger y conservar para la posteridad.

### **Salvaguardar.**

Defender, proteger, amparar, algo que es importante, y por tanto debe ser preservado para las futuras generaciones.

### **Shuar.**

Son un pueblo, que viven en la selva Amazónica del Ecuador. Ellos aplican aún sus saberes ancestrales en sus comunidades. Es el grupo étnico más antiguo y numeroso de la región Amazónica ecuatoriana. Sus áreas de asentamiento tradicional eran las provincias de Morona Santiago, Zamora Chinchipe y Pastaza. Sin embargo algunos grupos aislados viven actualmente en las

provincias de Sucumbíos, Francisco de Orellana, Guayas, Pichincha y Esmeraldas.

La explotación de los recursos naturales renovables y no renovables y las actividades agropecuarias comerciales constituyen en la actualidad una forma básica de ocupación. Los recursos naturales les ofrecen buena alternativas de carácter comercial: Ishpingo, fibra para escobas, canela, zarzaparrilla y copal.

### **Utensilios.**

Son los objetos que sirve para el uso manual y frecuente, en cocina se emplean dos tipos de equipo material: el equipo mayor y el equipo de trabajo.

Equipo Mayor Fijo: mesas de trabajo, parrilla, quemadores, planchas, estufas, salamandras, etc.

Equipo Mayor Semifijo: licuadoras, batidoras, hornos de microondas, etc.

Equipo Menor: Utensilios de corte, utensilios contenedores, etc.

### **3. Marco Referencial.**

Francisco de Orellana es la capital de la provincia de Orellana. Cerca de esta ciudad se encuentran varios parques nacionales con extensas áreas protegidas. Cuenta con una selva exuberante, paisajes encantadores, flora y fauna exclusiva.

La ciudad está constituida por una numerosa población de colonos procedentes de diferentes regiones del país, y sus principales habitantes nativos se encuentran viviendo en la selva.

Por otra parte Aguarico, es uno de los cantones más antiguos de la Región Amazónica que también posee innumerables 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 Yasuní.

Los estudios realizados sobre la gastronomía ancestral en los cantones Francisco de Orellana y Aguarico de la provincia de Orellana han sido muy escasos, en realidad no se ha investigado como eje principal la tradición alimenticia, y los aspectos a sus alrededor como utensilios, rituales, etc.

Se pueden encontrar como fuentes bibliográficas libros antiguos, que datan de hace más de 30 años, como por ejemplo Artesanías y técnicas shuar, o utensilios y manufacturas varias, de César Bianchi, publicado en 1982, particularmente este libro contiene muy basta información de los shuar, se pueden encontrar sus costumbres, un poco sobre su lengua, actividades, formas de construcción de sus casas, etc., otra fuente más actual, publicada en 2000 pertenece a Rafael Karsten, La Vida y la Cultura de los Shuar, se detalla el diario vivir de los shuar, se especifica sus hábitos alimenticios, su cosmovisión, el ritual de las cabezas reducidas, por considerarlos feroces asesinos, muchos investigadores pusieron en el pasado su mirada en los llamado “jíbaros”.

La escritora Blanca Muratorio, escribió algunos libros sobre los shuars que contienen relatos vivenciales, más literarios, pero que contienen información que puede conformar un aporte importante para esta investigación, tales como: Historia de vida de una mujer amazónica: intersección de autobiografía, etnografía e historia (2005); Rucuyaya Alonso y la historia social y económica del Alto Napo (1998); Salvajes, Civilizados y Civilizadores: La Amzonía Ecuatoriana: El espacio de la ilusiones (2001).

En el caso de los kichwas de la Amazonía, casi no existen fuentes bibliográficas sobre sus tradiciones, rituales, se pueden recopilar cierta información sobre todo de la cerámica autóctona en la Miscelánea Antropológica Ecuatoriana elaborada por Dorothea y Norman Whitten, o publicaciones del Banco Cnetral

del Ecuador y en el libro del Museo Cicame de 1987, donde se pueden encontrar fotografías tanto de cerámica como de otros artefactos utilizados por pueblos ancestrales ubicados en Orellana. El autor Darío Guevara escribió a cerca de algunas fiestas culinarias de los kichwas de la Amazonía en su libro Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas en 1960.

En 1980 se publica el libro de Los Quijos: Historia de la Transculturación de un grupo indígena en el Oriente elaborado por Oberem Udo, en el que se relata ciertas manifestaciones gastronómicas de los kichwas.

Recientemente la Secretaría de Nacionalidad, entidad gubernamental, ha estado investigando especialmente en Orellana tradiciones, saberes ancestrales, recopilando esta información en varios informes.

#### **4. Metodología.**

##### **Métodos.**

Los siguientes métodos serán empleados en el desarrollo de la tesis, de acuerdo a la necesidad cada aspecto investigado. Las características de cada método pertenecen a la descripción realizada por Carlos Villalba Avilés (2004, págs. 25-27,33)

##### **Método histórico.**

Hace referencia a las distintas etapas de los objetos, en el que se busca restos del pasado que pueden ser:

- **Vestigios:** son materiales, herramientas, o instrumentos que han llegado al investigador, sin la intencionalidad de su inventor.
- **Testimonios:** son aquellos elementos, que se transmite con la intencionalidad de ser descubierto o conocido.

##### **Método descriptivo.**

Consiste en la caracterización de personas, acciones, hechos, o cualquier evento, acción, y con esto se busca de inmediatamente las características

esenciales y accidentales de la investigación. Este método emplea la observación como su elemento básico.

### **Método deductivo.**

Es el método que se inicia con el análisis de los postulados, los teoremas, los principios de aplicación universal y de comprobada validez para aplicarlos a soluciones o hechos particulares. Es un método de razonamiento que consiste en tomar conclusiones generales para llegar a obtener explicaciones generales.

### **Método inductivo.**

Con este método se utiliza el razonamiento, para obtener conclusiones de hechos particulares para llegar a aplicaciones de carácter general. El método se inicia con un estudio individual de los hechos y se formulan conclusiones universales que llegan a ser principios de una teoría.

### **Técnicas.**

Los instrumentos que se utilizaron para acceder a la información reflejada en esta investigación son:

#### **Observación.**

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. Es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos.

#### **Entrevista.**

Es una técnica para obtener datos que consisten en un diálogo entre dos personas: El entrevistador "investigador" y el entrevistado; se realiza con el fin de obtener información de parte de este, que es, por lo general, una persona entendida en la materia de la investigación.



## **Introducción.**

El rescate y correcta salvaguarda del patrimonio cultural intangible, es una de las medidas que a nivel internacional se están tomando, para mantener vivas e intactas las costumbres ancestrales de los pueblos, que a través de la historia nos formaron para ser lo que en la actualidad somos. El patrimonio intangible salvaguardado va desde música, artículos manufacturados, lenguas, rituales, gastronomía, etc.

Es por este motivo, que se considera pertinente la preservación de las muy diversas tradiciones, expresiones gastronómicas ecuatoriana, así como se ha hecho en otras partes del mundo, pero específicamente esta investigación se centra en dos comunidades Amazónicas, la shuar Kunkuk, y la kichwa Zancudococha, de los cantones Francisco de Orellana y Aguarico, de la provincia de Francisco de Orellana, por ser comunidades en las que aún tienen un amplio conocimiento de su tradición gastronómica, con la finalidad de determinar sus productos, métodos de cocción, rituales, ceremonias, fiestas, utensilios que forman parte activa de una herencia culinaria, pero previamente se realizó una investigación a su situación actual, en cuanto a asentamientos, número de integrantes de las comunidades, niveles de escolaridad, ingresos promedio, alimentación diaria, idioma que hablan, actividades productivas principales, entre otros.

Luego de establecer la situación actual de las comunidades, se indagó un poco más a fondo sobre su equipamiento, utensilios, técnicas, combustibles para preparar los alimentos, lugares y métodos de almacenamiento, los principales productos que constituían su dieta, y sus recetas más comunes, para obtener un panorama más amplio y completo de la cocina de estas comunidades.

Finalizando la investigación, se numeran varias medidas de salvaguarda para el legado gastronómico de estas comunidades, que van desde ferias de concientización de la riqueza culinaria Amazónica, hasta la creación de zoo criaderos para evitar que las especies que pertenecen a la alimentación a salvaguardar no se extingan, ya que la mayoría son animales salvajes. Pero principalmente se caracteriza un establecimiento gastronómico cuyo objetivo fundamental sería salvaguardar de la cocina ancestral.

Para esta investigación se emplearon una combinación de varios métodos científicos, como por ejemplo el descriptivo, inductivo, deductivo y el histórico, de acuerdo a cada punto específico, en el caso de las técnicas principalmente se empleó la observación de campo, y las entrevistas a los moradores de las comunidades objeto de estudio, como fuente secundaria, se recurrió a publicaciones realizadas sobre básicamente los Shuars y Kichwas.

# CAPÍTULO I.

## Caracterización de la provincia de Francisco de Orellana.

Se detallan a continuación, de manera general, los aspectos más relevantes, de la provincia en la que se encuentran las comunidades a ser investigadas, para poder desarrollar una visión más completa de la situación en las que éstas se desarrollan.

### 1.1.1 Medio físico.

#### 1.1.1.1 División Política.

Orellana es una de las seis provincias que conforman la Amazonía ecuatoriana, es una de las más nuevas del país, ya que fue categorizada como provincia al ser separada de Napo, el día jueves 30 de Julio de 1998, durante la presidencia del Dr. Fabián Alarcón, quedando constancia en el Registro Oficial No. 372, además fue constituida como su capital la ciudad de Puerto Francisco de Orellana (que también es su cabecera cantonal), y tiene jurisdicción en tres cantones más, Aguarico, Loreto y Joya de los Sachas. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco de Orellana, 2012, pág. 4)

#### 1.1.1.2 Límites y localización.

Con 20.652 kilómetros cuadrados de extensión territorial, su ubicación geográfica es privilegiada, está a 200 msnm, al nororiente del Ecuador.

Sus límites son:

- **Norte:** Sucumbíos,
- **Sur:** Pastaza,
- **Este:** Perú
- **Oeste:** Napo.

### **1.1.1.3 Hidrografía y clima.**

De entre los ríos más importantes que bañan a esta provincia se encuentran: el Payamino, Napo, Tiputini, Yasuní, Coca, Nashiño, Rumiyacu, Pinoloyacu. Todos ellos alimentan al Napo que avanza al Atlántico, también existen lagunas como las de Añangucocha, Zancudococha, Jatuncocha, etcétera.

Orellana tiene un clima el tropical húmedo, con lluvias persistentes que originan intensa evaporación y consecuentemente altas temperaturas de 18° C a 26° C (50° F a 77° F). (Dirección Provincial de Cultura de Orellana, 2011, pág. 4)

### **1.1.1.4 Orografía.**

Tiene una configuración geográfica especial, se extiende desde las estribaciones orientales de la cordillera donde se hallan el Cerro Negro y el volcán Sumaco (relieve 3.732 msnm) hasta la extensa llanura amazónica ocupada por los valles favorables para la ganadería y la agricultura tropical que encierran los ríos Coca y Napo, un poco menos de los 300 msnm como en el Caso del Parque Nacional Yasuní. **(Gobierno Autónomo Provincial de Orellana, 2011, pág. 7)**

## **1.1.2 Sector productivo.**

### **1.1.2.1 Producción agrícola.**

La Provincia tiene una producción agrícola importante basada en los cultivos de plátano, yuca, maíz y palma africana, destacándose el café como fuente de ingreso económico.

Entre sus siembras y cosechas se destacan:

**Aguacate:** Su árbol puede alcanzar los 20 m de altura, tiene diminutas flores de color amarillo verdoso, y produce verduras en forma de pera.

**Cacao:** de fruto como calabaza con semillas como los granos de una mazorca de maíz. Es un árbol de hasta 15 metros de altura, tallo ramificado, hojas numerosas, grandes y enteras, flores pequeñas y amarillentas.

**Café:** se produce en toda la región amazónica dando como resultado frutos de muy buena calidad, desgraciadamente hace falta una educación y formación del agricultor; para que el cultivo se lo realice de un modo racional.

**Chonta:** palma de gran altura, coronada de grandes hojas. La raíz absorbe grandes cantidades de sustancias que necesita tallo cilíndrico cubierto de espinas, resiste al viento porque el nervio central es flexible. Se cultiva en la región existiendo verdaderos bosques, es la base de la alimentación del indígena durante muchos meses; preparan chicha que ingieren en libaciones.

**Limón:** que sirve igual para realizar jugos y refrescar a los habitantes.

**Maíz:** es de mucho consumo, produce a los tres meses y se lo puede acompañar en diferentes platos.

**Papaya:** tallo recto, delgado, termina en un penacho de hojas grandes con glóbulos profundos, fruto largo, amarillento, las semillas están envueltas en pulpa.

**Plátano:** gigantesca planta de raíces largas y delgadas, tallo subterráneo da origen a brotes que serán las nuevas plantas, de hojas grandes.

**Yuca:** oriunda de América del Sur, es un arbusto de tallos nudosos y cuyas raíces se hinchan hasta formar tubérculos alargados, de gran tamaño, de ellos se extrae la harina de yuca, etc. El mejor suelo de cultivo es el arcilloso,

arenoso, agota el suelo en que se cultiva. (Gobierno Autónomo de la Provincia de Orellana, 2010, págs. 21-26)

### **1.1.2.2 Cacería.**

Forma parte de la vida de los miembros de las comunidades, pero ya no es una actividad en la que los nativos estén tan activos como en épocas pasadas, ya que están dedicados con mayor determinación a la agricultura. La cacería es una actividad para cuando se ha terminado las faenas diarias. Cuando cazan especialmente atrapan aves, roedores, que alcanzan fatigosamente ya que día a día los animales van alejándose a las zonas o lugares inaccesibles.

Por otra parte cacerías más desarrolladas se realizan a orillas de los ríos por donde cruzan los comerciantes, quienes llevan toda clase de pieles y cueros para su comercio con el Perú.

Las armas más grandes usadas para la cacería son las escopetas españolas de chimenea para la caza de piezas menores y la escopeta de retrocarga para las piezas de caza mayor.

Hay otra arma peculiar y típica de las montañas de la Amazonía, la *pucuna* o cerbatana por medio de las cuales se lanzan los conocidos *bipotes*, unas pequeñas flechas, pacientemente elaboradas de un material vegetal muy resistente y cuyas puntas las bañan con veneno. (Bianchi, Artesanías y técnicas shuar, 1982)

La “Pucuna” es un arma de sople ya que *pucuna* quiere decir soplar, es trabajada de las tapas de una chonta especial de forma cilíndrica y hueca.

Tiene la enorme ventaja porque es silenciosa y la víctima cae sin que sus compañeros se alarmen, aunque tienen ciertos inconvenientes por su corta distancia de alcance.

En la selva hay toda clase de animales de caza mayor y de caza menor, danta, capibaras, saínos, tigrillos de varias clases, ardillas, monos y una variada colección de roedores, etc. En cuanto a las aves hay una gran variedad, como loras, papagayos, trompeteros. (Gobierno Autónomo de la Provincia de Orellana, 2010)

### **1.1.2.3 Minería.**

Es de conocimiento general que en la Amazonía, existe gran abundancia de minerales, sobre todo en las estribaciones de la gran Cordillera de los Andes y los extensos ramales que miran hacia esta región.

El oro ha sido el mineral explotado desde largos años y hay indicios de que aún en tiempos de la dominación incásica se sacó en gran escala, Aucas o Aushiris conocen grandes yacimientos de auríferos en sus territorios. Las minas de Verde Yacu, Amaron Cachi, siguiendo en dirección oeste por el curso del alto Napo o Jatun Yacu y sus numerosos afluentes han sido muy conocidos y visitados por los incansables buscadores de oro.

El Verde Yacu es un río importante, de escaso caudal pero impetuoso, es rico en oro, desgraciadamente son grandes los peligros de explotación, a causa de los precipicios, por los que tienen que deslizarse haciendo prodigios malabáricos los buscadores del codiciado metal, además las lluvias torrenciales frecuentes ocasionan rápidas crecientes que ponen en peligro las vidas de aventureros. (Ecos Travel, 2011)

#### **1.1.2.4 Pesca.**

De acuerdo al informe de Seguridad Alimentaria Sostenible para los Pueblos y Nacionalidades de la Provincia de Orellana (Gobierno Descentralizado de la Provincia de Orellana, 2011, pág. 31), la pesca es una de las fuentes importante de la economía de pueblos, en los ríos no muy profundos se desarrolla esta actividad con barbasco, dinamita, atarraya o desviando las aguas de algún río por otro cauce.

El barbasco es un arbusto que crece abundantemente y produce un veneno de acción letal tan violenta que basta ingerir una pequeña dosis para que la muerte se introduzca poco tiempo después entre horribles contorsiones.

La pesca con dinamita, es muy usada en la región. La explosión de la dinamita mata cuanto pescado se halla en el circuito donde se ha arrojado el taco de dinamita; especialmente se usa este género de pesca en las cochas profundas, los peces muertos así son recogidos por medio arpones, especie de tridente, también los indígenas se zambullen diestramente para recoger toda la pesca que se ha ocultado.

La pesca con atarraya, se realiza cuando los ríos se hallan crecidos, ya que el pez tiende a evitar las aguas espesas y a buscar las orillas donde las corrientes son menos fuertes.

Los ríos que poseen más abundantes pesca son: Arajuno, Suno y Payamino.

Los peces más conocidos son: bagre, bocachico, paiche, pita, chalúa, raya, anguila, etc. Estas últimas especies abundan en el río Napo.



#### **1.1.2.5 Producción Pecuaria.**

En la producción pecuaria el ganado predominante es el Criollo (ganado bovino) encontrándose en algunos lugares varios ejemplares de ganado puro o de alta cruce de la raza Brahman. **(Amazonía Actual, 2011)**

#### **1.1.2.6 Producción Artesanal.**

Este tipo de producción es la más descuidada por las entidades, trayendo como consecuencia la pérdida paulatina de los valores ancestrales.

Las artesanías son confeccionadas especialmente por los grupos indígenas, con fines turísticos. En barro se trabajan ollas; en pita o chambira, las shigras, ishigras, hamacas; en guadúa; las shushunas, ahangas; en bejucos: tazas; en madera: bateas; con pepas: plumas, de huesos se trabajan collares y coronas, etc.

En general el movimiento económico gira alrededor del petróleo, la ganadería y agricultura las cuales abrigan un porvenir seguro según los nativos; la pesca, el ecoturismo y la explotación maderera ocupan un sitio preferente en los ingresos económicos de la población. (Escuela Politécnica del Litoral, 2009)

### **1.1.3 Caracterización socio- cultural.**

#### **1.1.3.1 Educación.**

Los datos obtenidos del censo VII población y VI vivienda (2010, pág. 4) elaborado por el INEC, reflejan que en Orellana el analfabetismo de personas de edades mayores o iguales a 15 años, es de 6,5%.

#### **1.1.3.2 Tecnología.**

El porcentaje de analfabetismo digital muy por el contrario asciende al 36,4%, tan solo un 22,8% de los habitantes de esta provincia han utilizado una computadora, y de estas un 17,7% han utilizado internet.

Estos son porcentajes considerablemente bajos, si tomamos en cuenta los requerimientos informáticos actuales que la sociedad mercantil busca.

Esta realidad educacional de la provincia puede ser uno de los factores, que influyen directamente en el hecho de que su economía no tenga un desarrollo sostenido, que por su diversidad industrial, ecológica, y cultural podría tener. (INEC, 2010, pág. 5)

### **1.1.3.3 Culturas.**

Orellana se encuentra habitada, por un alto porcentaje de mestizos, e indígenas, de entre las culturas más representativas, podemos nombrar las siguientes:

#### **1.1.3.3.1 Huaorani.**

Los Huaorani es una de las tribus más aisladas y luchadoras de la Amazonía, y están ubicados cerca de los ríos Napo, Curaray y Cononaco.

Desde la llegada de los españoles, los Huaorani tuvieron que pelear por sus tierras, con pocos deseos de abrir su sociedad al mundo exterior. Su historia es violenta y sangrienta porque los Huaorani estaban dispuestos a hacer lo necesario para rechazar a conquistadores, misioneros, migrantes ecuatorianos y magnates del petróleo. Ahora, existen menos de 1,000 huaoranis que viven en las selvas ecuatorianas.

El huaorani tiene un conocimiento elaborado de la vida de las plantas de la selva circundante, ellos creen que los animales de su bosque tienen espíritu, por lo que muchas veces se limitan a no comer, ni cazar cierto tipo de animales por considerarlos sagrados, o porque tienen algún tipo de connotación negativa.

La caza provee una parte importante de la dieta de Huaorani y es de relevancia cultural. Tradicionalmente, limitaron las especies buscadas a los monos, aves, y pecarís. Nunca cazan tampoco venados y tampoco ninguna serpiente ni el jaguar ni otros depredadores carnívoros.

De acuerdo a sus relatos, se supone que descienden de la unión de un jaguar y un 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.

La superficie del territorio Huaorani alcanza una extensión de 380.779,75 que equivale al 17,66% del total de la Provincia. De esta superficie, el 96,64% es decir 367976 Ha es bosque nativo, siendo bosque intervenido apenas un 3,11%. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco de Orellana, 2012, pág. 22)

#### **1.1.3.3.2 Shuar.**

Estas etnias tienen alrededor de 40.000 integrantes. Los Shuar se reconocen como Untsuri Shuar, gente numerosa, y Muraya Shuar, gente de colina. Ocupan tierras de montaña tropical, con presencia de cordilleras secundarias, pequeñas colinas y mesetas.

Los Shuar viven básicamente de la agricultura y la cacería. Complementan su alimentación con la pesca y recolección de frutos, plantas e insectos.

El cuidado de la parcela y también la recolección de los frutos de la chacra, la preparación de la chicha y la cocina le corresponden a la mujer; la caza y la pesca al hombre.

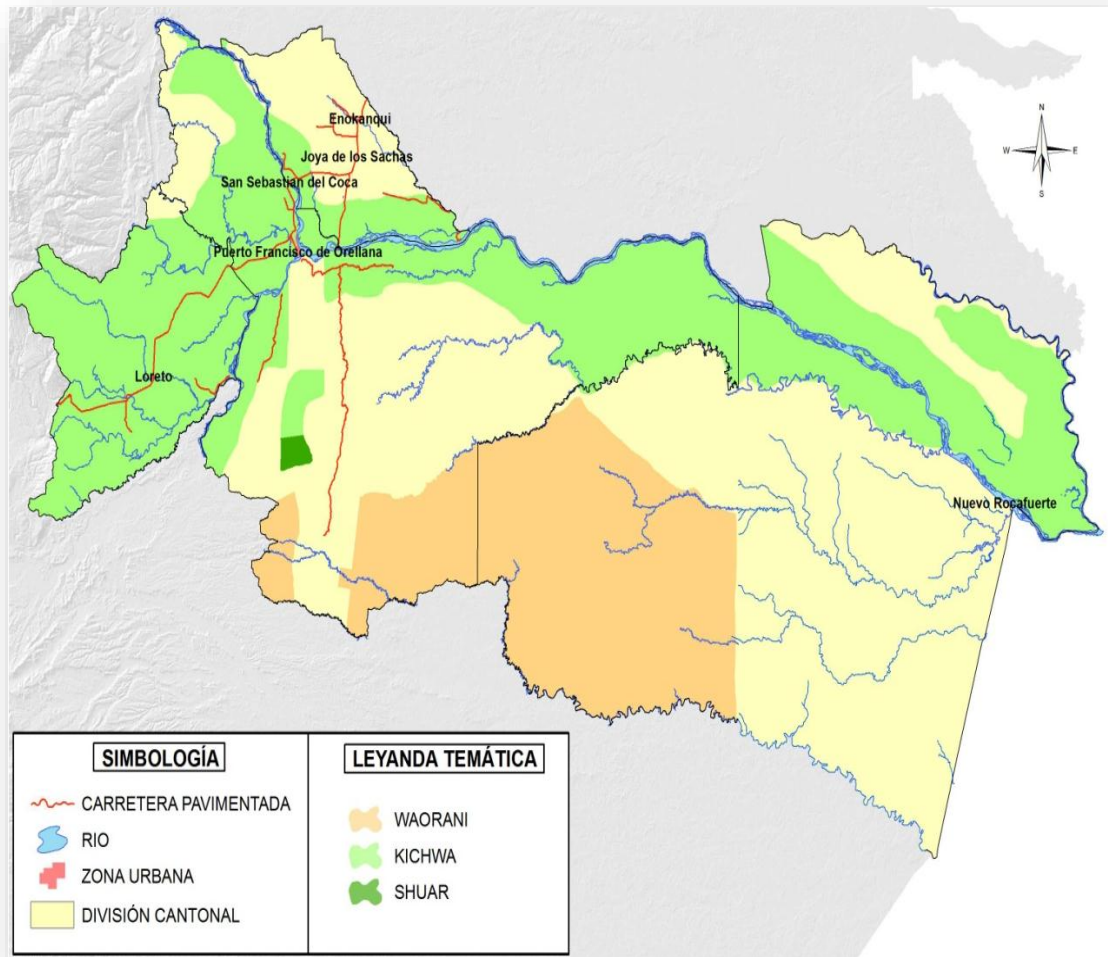
En la actualidad la mayoría del territorio tradicional de caza está siendo sustituido por pastizales para ganadería, lo que ha traído como consecuencia el agotamiento progresivo del suelo y una menor disponibilidad de tierras. Esto ha ocasionado la implantación de un patrón de asentamiento sedentario, el mismo que está produciendo cambios en su sistema socioeconómico. (Gobierno Descentralizado de la Provincia de Orellana, 2011, pág. 34)

#### **1.1.3.3.3 Kichwas.**

Un total de 18.339 personas kichwas habitan en la provincia de Orellana, actualmente la base de su estructura socio-política es la familia. La unidad de familias constituye el "ayllu" que es el máximo asentamiento territorial; la unión de ayllus conforma clanes territoriales.

Los Kichwa de la Amazonía han experimentado un rápido y consolidado proceso organizativo. Con la finalidad de defender sus derechos legítimos se han organizado en las siguientes federaciones: Federación de Organizaciones Kichwa de Sucumbíos, FOKISE; Federación de Indígenas Kichwas del Ecuador, FIKAE; Federación de Organizaciones de la Nacionalidad Kichwa del Napo, FONAKIN y la Organización de Pueblos Indígenas de Pastaza, OPIP. La unión de estas federaciones conforman la Confederación de las Nacionalidades Indígenas de la Amazonía Ecuatoriana, CONFENIAE, filial de la CONAIE.

Una de las principales fortalezas del pueblo Kichwa de la Amazonía es su recurso humano. Tienen maestros en educación, ecólogos, técnicos en conocimientos ancestrales y profesionales académicos en diferentes áreas: médicos, arquitectos, abogados, enfermeras, ingenieros, veterinarios, tecnólogos en saneamiento ambiental, en sistemas, turismo, electricidad, mecánica, laboratorio, radiología, y producción agropecuaria y shamanes. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco de Orellana, 2012, pág. 25)



**Ilustración 1.1** Asentamientos de las nacionalidades Huaorani, Kichwa y Shuar en la Provincia de Francisco de Orellana.

(Consortio de Gobiernos Autónomos del Ecuador, 2011, pág. 15)

#### 1.1.4 Atractivos turísticos.

La provincia de Orellana cuenta con varios atractivos turísticos, que han sido cada vez más estilizados y explotados por sus habitantes, ya que el turismo para ellos es una actividad que ayuda a preservar su hábitat original, a dar a conocer al mundo sus costumbres, y que es una fuente sustentable de ingresos.

De entre los más representativos se pueden encontrar los siguientes:

#### 1.1.4.1 Parque Nacional Yasuní.

El parque Nacional Yasuní es el área protegida más grande del Ecuador continental, que por su gran diversidad, ecosistemas y hábitat, ha sido declarado por la UNESCO el 27 de mayo de 1979 como Reserva de la Biosfera, pues cuenta con 982.000 hectáreas de bosque húmedo tropical, en las que se encuentran 2500 especies registradas de vegetación, alrededor de 610 especies de aves, 200 de mamíferos, 111 de anfibios, 107 de reptiles y 268 de peces.

El parque tiene 3 tipos de vegetación o selva y que en su orden son:

- **Tierra firme**, localizada en los relieves altos y nunca sujeta a inundación;
- **Varzea**, que es una selva que se inunda periódicamente;
- **Igapo**, que es una zona inundada permanentemente, está cubierta por aguas negras generalmente ácidas.

El clima en este Parque es muy variado, su temperatura puede oscilar entre los 36°C y 16°C grados, la humedad relativa es el 100% y pluviosidad entre 2000 y 3000mm.

En la actualidad, regiones próximas al Río Napo son habitadas por indígenas de las etnias huaorani y kichwa, sobre la vía Pompeya-Iro.

En este parque se llevan a cabo varias actividades importantes:

- Ecoturismo.
- Conservación de la biodiversidad.
- Investigación científica.
- Desarrollo comunitario indígena.



**Ilustración 1.2** Atardecer en el Parque Nacional Yasuní.  
(Vida Verde en Latinoamérica, 2009)

#### **1.1.4.2 Parque De Sumaco.**

Declarada reserva de la biosfera con 205.249 hectáreas de extensión, ocupa las faldas de la elevación Sumaco y el río Suno.

La temperatura promedio es de 25°C. La precipitación es de 6000mm y su clima varía según la altitud: Zona baja: lluvioso tropical, Zona intermedia: lluvioso templado, Zona alta: lluvioso frío.



**Ilustración 1.3** Parque Sumaco.  
(Calazans, 2012)

#### **1.1.4.3 Cascada “La Belleza”.**

Ubicada en la parroquia La Belleza en el Km. 54 vía los Zorros, se pueden realizar caminatas, natación, observación de flora y fauna.

Se puede encontrar una gran variedad de especies herbáceas, arbustivas, arbóreas y gran número de enredaderas, lianas y bejucos.

En esta zona podemos citar los siguientes: tigrillo, loros, pericos, guantas, armadillos, ardillas, saíno, guatusa, gato de monte, entre otros. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco De Orellana, 2012, pág. 25)



**Ilustración 1.4** Cascada La Belleza.

#### **1.1.4.4 Laguna De “Taracoa”.**

La Laguna Taracoa es la más grande del cantón, situada en la llanura amazónica. La laguna permite realizar travesías en canoas, picnic, observación del bosque inundable o pantanos circundantes, pesca deportiva, se realiza, paseo en quilla, natación, observación de flora y fauna propia de la zona



(manglares de agua dulce, pirañas, tucanes), pesca deportiva. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco De Orellana, 2012, pág. 21)



**Ilustración 1.5** Laguna de Taracoa.

### **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.

Hay grandes formaciones de hierba lirios acuáticos, allí viven anacondas y caimanes.



**Ilustración 1.6** Laguna Jatuncocha.  
(Cevallos, 2012)

### **Isla Pompeya**

Isla ubicada relativamente cerca de La Joya de los Sachas, esta isla ubicada en la ribera del río Napo, y es 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 habitaba, y de una considerable variedad étnica, como los huaoranis, sionas, secoyas, shuar, achuar, kichwas y tagaeris. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco De Orellana, 2012, pág. 6)

### **Saladero de los loros.**

El saladero constituye un sitio de excelentes oportunidades de observar a especies de fauna, en especial las aves y dentro de éstas a los miembros de la familias de los psitácidos (loros y pericos); pudiéndose observar a otras especies de animales herbívoros (guantas, guatusas, saínos, ardillas entre otros) y carnívoros como tigrillos y gatos de monte. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco De Orellana, 2012, pág. 30)



**Ilustración 1.7** Saladero de los Loros.

### **Jardín Botánico “Mushu Yura”.**

Es un jardín botánico que tiene una extensión de 50 hectáreas, en el que se puede aprender a obtener agua, fuego y alimentos en la selva, también sobre primeros auxilios, rescate y supervivencia en selva. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco De Orellana, 2012, pág. 7)

#### **1.1.5 Infraestructura vial.**

**Tabla 1.1** Transporte Aéreo.

<b>SALIDA</b>	<b>DESTINO</b>	<b>LINEA AÉREA</b>
<b>Coca</b>	Quito	TAME, FAE
<b>Coca</b>	Lago Agrio	FAE
<b>Coca</b>	Nuevo Rocafuerte	FAE
<b>Coca</b>	Quito	AEROGAL
<b>Coca</b>	Quito	Ícaro
<b>Quito</b>	Coca	Ícaro
<b>Quito</b>	Coca	AEROGAL
<b>Quito</b>	Coca	TAME, FAE

(Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco De Orellana, 2012, pág. 45)

**Tabla 1.2** Transporte Fluvial.

<b>SALIDA</b>	<b>DESTINO</b>	<b>RIO</b>
<b>Ahuano</b>	Coca	Napo
<b>Coca</b>	Ahuano	Napo
<b>Coca</b>	Nuevo Rocafuerte	Napo
<b>Coca</b>	Puerto Misahuallí	Napo
<b>Coca</b>	Puerto Tiputini	Napo
<b>Nuevo Rocafuerte</b>	Coca	Napo
<b>Puerto Misahuallí</b>	Coca	Napo

(Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco De Orellana, 2012, pág. 46)

**Tabla 1.3** Transporte Terrestre.

<b>SALIDA</b>	<b>DESTINO</b>	<b>“COOP.</b>
<b>Coca</b>	Ambato	FP; Ba
<b>Coca</b>	Baños	Ba; Pu, Ju
<b>Coca</b>	Cononaco	CC
<b>Coca</b>	Lago Agrio	CC; PS, Pu
<b>Coca</b>	Loreto	VQ
<b>Coca</b>	Los Zorros	CC
<b>Coca</b>	Quito	Pu, Ba; Es; Loj
<b>Coca</b>	Quito	Ba
<b>Coca</b>	Santo Domingo	ZA; Ba
<b>Coca</b>	Shushufindi	CC; PS
<b>Coca</b>	Tena	VQ, Ju
<b>Coca</b>	Yuca	CC.
<b>Cononaco</b>	Coca	CC.
<b>Loreto</b>	Coca	VQ
<b>Quito</b>	Coca	Pu; Ba
<b>Santo Domingo</b>	Coca	Za; Ba
<b>Shushufindi</b>	Coca	CC, PS
<b>Tena</b>	Coca	VQ, JU

FP : Flota Pelileo

CC: Ciudad de Coca

Za: Zaracay

Ba: Baños

Ju: Jumandy

VQ: Valle Quijos

Pu: Putumayo

PS: Petrolera Shushufindi

PuR: Put. Rancheras

Es: Trans. Esmeraldas

Loj: Trans. Loja

(Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco De Orellana, 2012, pág. 45)

## **CAPÍTULO II.**

### **Comunidades existentes en el área de estudio.**

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

A continuación se presenta una lista detallada de las comunidades, de las nacionalidades Huaorani, shuar, kichwa y awa, que son nacionalidades existentes en el cantón de Francisco de Orellana, así como en Aguarico.

##### **2.1.1 Nacionalidad Huaorani.**

La nacionalidad huaorani asentada en las provincias de Pastaza, Napo y Orellana cuenta 3.500 habitantes, su territorio de 716.000 has, su idioma Wao tiro.

En la provincia de Orellana existen comunidades representando al igual que la nacionalidad Shuar el 6,97 %.

En la Tabla 3.1, que se presenta a continuación, se puede apreciar un listado detallado de las comunidades existentes en los cantones de Orellana y Aguarico respectivamente, además se agrega la parroquia específica en la que se ubican, y los líderes o presidentes a cargo. (Nihua, 2012)

**Tabla 2.1** Nombres De Las Comunidades Huaorani sus Presidentes y Parroquias.

N°	Comunidad	Cantón	Parroquia	Presidentes
1	Kawymeno	Aguarico	Cononaco	Anaento Huabe
2	Bameno	Aguarico	Cononaco	Rosa Coba
3	Dikaro	Aguarico	Cononaco	Wepera Tocari
4	Gabaro	Aguarico	Cononaco	Ontogamo Baihua
5	Yadentaro	Aguarico	Cononaco	Venancio Yeti
6	Peneno	Aguarico	Cononaco	Awañete Omeway
7	Boanamo	Aguarico	Cononaco	Bartolo Baihua
8	Timpoka	Fco. de Orellana	Alejandro Labaca	Roque Alvarado
9	Giyedo	Fco. de Orellana	Alejandro Labaca	Ramón Enqueri
10	Miwagono	Fco. de Orellana	Dayuma	Namo Enomenga
11	Tobeta	Fco. de Orellana	Dayuma	Telmo Enomenga
12	Nampaweno	Fco. de Orellana	Dayuma	Fredy Nihua
13	Yawepade	Fco. de Orellana	Dayuma	Venancio Nihua
14	Dikapade	Fco. de Orellana	Ines Arango	Maria Kawiya
15	Ñoneno	Fco. de Orellana	Ines Arango	Gilberto Cahuya
16	Tiwino	Fco. de Orellana	Ines Arango	Cesar Nihua
17	Batabodo	Fco. de Orellana	Ines Arango	Roberto Ima
18	Keweriono	Fco. de Orellana	Ines Arango	Moy Enomenga
19	Apaika	Fco. de Orellana	Ines Arango	Felipe Enqueri
20	Nenkipade	Fco. de Orellana	Ines Arango	Nenkerey Enomenga
21	<b>PRESIDENTE ONWO CESAR NIHUA</b>			

(ONWO, 2012, pág. 2)

### 2.1.2 Nacionalidad Shuar.

La nacionalidad Shuar de identidad pacífica, están asentadas en las provincias amazónicas de Zamora Chinchipe, Morona Santiago, Pastaza, Orellana, Sucumbíos, y una parte en la Costa en las provincias de Guayas y Esmeraldas, con una población aproximada 180.000 habitantes, su territorio comprende aproximadamente 2`000.000 has.

En la provincia de Orellana representa el 6,97 % de la población, en la Tabla 3.2 se detalla los lugares en los que viven principalmente, y sus presidentes.

**Tabla 2.2** Nombres De Las Comunidades Shuar sus Presidentes y Parroquias.

N°	COMUNIDAD	CANTÓN	PARROQUIA	PRESIDENTES
1	San Vicente	Fco. de Orellana	Taracoa	Luis Pinchupa
2	Atahualpa	Fco. de Orellana	Taracoa	Domingo Peas
3	Tiguano	Fco. de Orellana	Dayuma	Luis Etsa
4	Tsakimp	Fco. de Orellana	Dayuma	Victor Tsakimp
5	La Libertad	Fco. de Orellana	Dayuma	Roberto Wamputsrik
6	Sasaim	Fco. de Orellana	Dayuma	Pedro Ampush
7	San Antonio	Fco. de Orellana	Dayuma	Ramón Ayui
8	Nantip	Fco. de Orellana	Dayuma	Ambrosio Nantip
9	San Francisco	Fco. de Orellana	Dayuma	Alfonso Kukush
10	Tiwiram	Fco. de Orellana	Dayuma	Marcelo Tiwiram
11	Saar Entsa	Fco. de Orellana	Dayuma	Mónica Chup
12	San Carlos	Fco. de Orellana	Ines Arango	Eduardo Peas
13	Juwa	Fco. de Orellana	Ines Arango	Andrés Ampush
14	Kunkuk	Fco. de Orellana	Ines Arango	Román Kunkumas
15	Peas	Fco. de Orellana	Ines Arango	Germán Puwainchir
16	Iniyua	Fco. de Orellana	Ines Arango	Ángel Puwainchir
17	Fund. Nunkui	Fco. de Orellana	Ines Arango	Elías Tumink

(Gobierno Shuar, 2012, pág. 4)

### 2.1.3 Nacionalidad Kichwa.

En la provincia de Orellana se encuentran ubicados en las parroquias Puerto San Francisco de Orellana, Dayuma, Taracoa, El Edén, García Moreno, Nuevo Paraíso, San José de Guayusa, San Luis de Armenia; cantón Aguarico, parroquias Nuevo Rocafuerte, Capitán Augusto Rivadeneira, Santa María de Huiririma y Tiputini.

**Tabla 2.3** Nombres de las Comunidades Kichwa y Parroquias.

CANTÓN	PARROQUIA	COMUNIDAD
<b>Francisco de Orellana</b>	Nuevo Paraíso	Mushu Llakta.
<b>Francisco de Orellana</b>	Dayuma	San Juan de Rio Tiputini
<b>Francisco de Orellana</b>	Dayuma	Río Sábalo
<b>Francisco de Orellana</b>	Dayuma	Mandarisisa
<b>Francisco de Orellana</b>	Nuevo Paraíso	Corazón del Oriente
<b>Francisco de Orellana</b>	García Moreno	Lobo 4
<b>Francisco de Orellana</b>	Dayuma	Bay Enomenga
<b>Francisco de Orellana</b>	Dayuma	Shuar San Francisco
<b>Francisco de Orellana</b>	La Belleza	San José de Chimborazo
<b>Francisco de Orellana</b>	Dayuma	12 de Octubre
<b>Francisco de Orellana</b>	Dayuma	Nueva Frontera
<b>Francisco de Orellana</b>	Dayuma	Rio Tiputini (Sinchi Huarmi)
<b>Francisco de Orellana</b>	La Belleza	Puma Punta
<b>Francisco de Orellana</b>	Dayuma	RUMIPAMBA
<b>Aguarico</b>	Agusto Rivadeneira	Sinchi Chikta
<b>Aguarico</b>	Yasuní	Zancudococha
<b>Aguarico</b>	Tiputini	Vicente Salazar

(Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2012, pág. 13)



#### **2.1.4 Nacionalidad awa.**

La nacionalidad Awa está ubicada en su mayoría en la provincia del Carchi, Imbabura, Esmeraldas en territorio ecuatoriano, así como, en el departamento de Nariño en Colombia.

La población aproximada a nivel nacional es 3.500 personas, distribuida de la siguiente manera: 2.000 en las parroquias de Tobar Donoso y Maldonado pertenecientes a la jurisdicción del cantón Tulcán, provincia del Carchi; 500 asentados a las riberas de los ríos Verde, Lita, Buenos Aires, en la provincia de Imbabura; y, 1.000 ubicados en las zonas de Palabi, Matage, Pulubí, en la provincia de Esmeraldas.

En la provincia de Orellana se ha identificado un asentamiento étnico en el cantón Francisco de Orellana, parroquia La Belleza, comunidad Santa Rosa de Manguilla, con una población de 130 personas, resultado de la migración de la parroquia Maldonado del cantón Tulcán en la provincia del Carchi. (Consejo de Gobierno de la Federación de Centros Awá, 2011, pág. 9)

### **2.2 Comunidades a ser investigadas.**

Las comunidades que se han seleccionado para este estudio, son:

- Comunidad Shuar Kunkuk.
- Comunidad Kichwa Zancudococha.

Ya que cumplen ciertos parámetros en cuanto a viabilidad, preservación de sus saberes ancestrales, su potencialidad para un desarrollo más técnico en el ámbito turístico, entre otros factores, que se analizaron, y de los que se presenta un análisis FODA a continuación.

**Tabla 2.4** FODA Comunidad Shuar Kunkuk.

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenimiento de los conocimientos de la gastronomía tradicional.</li> <li>• Existencia de materia prima para la elaboración de artesanía.</li> <li>• Facilidad para demostraciones culturales en danza y oralidad.</li> <li>• Vías de comunicación adecuadas.</li> <li>• Riqueza paisajística, escénica y biodiversidad.</li> <li>• Presencia de centro de formación primaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Políticas públicas de Estado favorables descritas en el Plan Nacional del Buen Vivir.</li> <li>• Presencia de organismos gubernamentales; GAPO</li> </ul>
<b>DEBILIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pérdida progresiva de la cultura local.</li> <li>• Conflictos familiares vinculados al alcoholismo</li> <li>• Contaminación del río por aguas servidas.</li> <li>• Vulnerabilidad a enfermedades infecciosas.</li> <li>• Bajo índice de escolaridad.</li> <li>• Poca incidencia en la participación de políticas públicas de las nacionalidades.</li> <li>• División de la comunidad por la intervención de las compañías petroleras.</li> <li>• Débil capacidad de gestión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presencia de compañías petroleras</li> <li>• Condiciones bioclimáticas desfavorables.</li> <li>• Tendencias culturales propensas a cambios y actualizaciones.</li> </ul>

(Gobierno Autónomo Provincial de Orellana, 2011, pág. 20)

**Tabla 2.5 FODA Comunidad Kichwa Zancudococha.**

<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento y aplicación del uso de plantas medicinales para curaciones en la comunidad.</li> <li>• Conocimientos en elaboración de artesanía y existencia de materia prima local.</li> <li>• Buenos productores de cacao.</li> <li>• Presencia de asociación de productores de cacao, con el apoyo de la Fundación 3 Frontera, un centro de acopio y asesoramiento técnico.</li> <li>• Líder propositiva y visionaria.</li> <li>• Presencia de emprendimiento turístico comunitario.</li> <li>• Belleza escénica y biodiversidad.</li> <li>• Experiencia en actividad turística.</li> <li>• Pertenencia a la Red de Turismo Comunitario del río Napo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pérdida progresiva de la cultura.</li> <li>• Débil gestión turística.</li> <li>• Diferencias con el líder parroquial.</li> <li>• Jóvenes con débiles conocimientos técnicos.</li> <li>• Aislamiento.</li> </ul>
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Políticas públicas de Estado favorables descritas en el PNBV.</li> <li>• Alta demanda del cacao fino de aroma.</li> <li>• Presencia del Gobierno Provincial.</li> <li>• Ubicación de la comunidad dentro de la Reserva Cuyabeno.</li> <li>• Presencia de Ministerio de Turismo.</li> <li>• Plandetur 2020.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conflictos en la comunidad.</li> <li>• Globalización</li> <li>• Tendencias culturales propensas a cambios y actualizaciones.</li> </ul>

(Gobierno Autónomo Provincial de Orellana, 2011, pág. 22)

A continuación se detallan datos generales de las comunidades que serán objeto de estudio.

### 2.2.1 Comunidad Shuar Kunkuk.

- **Cantón:** Francisco de Orellana.
- **Parroquia:** Inés Arango.
- **Superficie:** 400 has.
- **Fecha de creación:** 12 de Diciembre de 1997.
- **Acceso a la capital del cantón o parroquia:** es por vía terrestre, el 50% carretera lastrada y el resto asfalto.
- **Recursos turísticos:**
  - Sitio arqueológico
  - Bosque
  - Paisaje/Ecoturismo
  - Lagos y lagunas

(Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2011, pág. 23)

### 2.2.2 Comunidad Kichwa Zancudococha.

- **Cantón:** Aguarico.
- **Parroquia:** Yasuní.
- **Superficie:** 172.575,95 km<sup>2</sup>
- **Fecha de creación:** 7 de mayo de 1984.
- **Acceso a la capital del cantón o parroquia:** Desde la ciudad del Coca, el ingreso es por vía fluvial, por el río Napo hasta Nuevo Rocafuerte en un tiempo de 5 horas en deslizador, en el turno el tiempo es de 12 horas aproximadamente. Así mismo, desde Nuevo Rocafuerte en lancha por el río Napo hasta la Bocana con el río Aguarico, desde donde se toma el río Aguarico por un tiempo de dos horas en deslizador o en lancha 5 horas.

- **Recursos turísticos:**

- Bosque
- Paisaje/ecoturismo
- Área Protegida
- Reserva de producción Faunística Cuyabeno
- Lagos y lagunas

(Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2011, pág. 56)

## **2.3 Características Socio-Económicas.**

### **2.3.1 Características Históricas.**

#### **2.3.1.1 Shuar.**

Los Shuar están asentados en la Provincia de Orellana desde inicios de los años setenta. Proviene de las Provincias de Pastaza, Morona Santiago y Zamora Chinchipe y llegaron a raíz de la apertura de las vías para la exploración y explotación petrolera.

Sus actividades productivas son muy similares a las del pueblo kichwa, aunque de manera paralela han puesto en práctica actividades extractivas.

Su territorio dentro de la Provincia de Orellana es aproximadamente de 4.289,19 Ha, de este total el 72,73% de su cobertura vegetal es bosque nativo sin intervención y el 16,50% corresponde a bosques nativos en diferentes grados de intervención; del mismo modo se identificó que en la jurisdicción de este territorio existen actividades de agroforestería que ocupan 8,72 Ha.

(Secretaría Nacional De Planificación Y Desarrollo, 2011, pág. 16)

#### **2.3.1.2 Kichwa.**

Las zonas adjudicadas a las comunas kichwas en la provincia se ubican en la rivera de los ríos Napo y Payamino.

Dentro del territorio el Estado declaró varios parques y reservas naturales, de ahí que existan comunidades cuyos territorios se encuentran al interior o en las zonas de influencia del Parque Nacional Sumaco Napo-Galeras, Parque Nacional Yasuní, Reserva de Producción Faunística Cuyabeno y Reserva Biológica Limoncocha.

Los indígenas kichwas por estar muy en contacto con los colonos y por poseer zonas de bosque natural, han incursionado en el turismo comunitario; sin embargo por la falta de estudios adecuados de factibilidad turística, actualmente muchos de estos sitios no son funcionales o están causando algún tipo de impacto al medio ambiente.

En esta provincia el territorio kichwa alcanza una extensión de 750.587 Ha, que equivale al 34,81% del total de la provincia; de esta extensión el 13,93% actualmente está siendo usado para actividades agropecuarias.

Del total de este territorio el 66% de su cobertura vegetal es bosque nativo en diferentes grados de intervención, siendo un 49,86% bosque nativo sin intervención, rodeado de extensos humedales que representan el 18,69% del total del territorio.

(Secretaría Nacional De Planificación Y Desarrollo, 2011, pág. 42)

## **2.3.2 Origen Cultural.**

### **2.3.2.1 Comunidad Shuar Kunkuk.**

Debido a que el Shuar ha sido un pueblo eminentemente guerrero y además porque antiguamente tenían la costumbre de hacer después de sus guerras, el rito de la reducción de la cabeza de sus enemigos, conocido como Tzantza a fin de poder preservarla como trofeo de guerra; han sido generalmente conocidos

en forma despectiva como Jíbaros o salvajes; denominación que rechazan por su contenido etnocéntrico y racista; por ello reivindican su derecho a autodenominarse como Shuar que significa, gente, persona.

Los temibles “jíbaros” dominaron la selva amazónica hasta finalizar el siglo XIX, predominantemente en las provincias de Morona Santiago y Zamora Chinchipe, no fueron sometidos por los colonizadores. La llegada de la misión Salesiana, que cobró fuerza a partir de 1930, provocó la nuclearización de los asentamientos y nuevas formas de organización que culminaron con el establecimiento de la Federación Shuar en 1964.

Los misioneros Salesianos, iniciaron el proceso de cristianizar a los shuar, durante varios años, y los primeros misioneros fueron prendidos de los temidos guerreros, aunque la historia occidental no señala cuántos misioneros murieron en manos de estos legendarios indígenas.

Los shuar fueron dejando su lado guerrero tenuemente y sometiéndose a la pacificación impuesta por los misioneros; en ese proceso varios shuar continuaron huyendo hacia el sur, que fueron expandiéndose en comunidades inmersas en diferentes zonas de Amazonía del Ecuador, en las provincias de Pastaza, Morona Santiago, Zamora Chinchipe, y Orellana, hasta el territorio que hoy corresponde al Perú. (Gálvez, 2010)

#### **2.3.2.2 Comunidad Kichwa Zancudococha.**

La Nacionalidad Kichwa de la Amazonía comprende dos pueblos que comparten una misma tradición lingüística y cultural: el pueblo Napo-Kichwa y el pueblo Kichwa del Pastaza o Canelo-Kichwa.

Los kichwas de la provincia de Orellana pertenecen al grupo denominado Napo-Runa, y tienen un porcentaje de representatividad del 85,6%; su idioma es el Runa Shimi o lengua de la gente.

Cuando los primeros españoles establecieron las encomiendas en Baeza Archidona y Ávila, obligaron a trabajar como esclavos a miles de indígenas, esclavitud física y económica, que les empujó a migrar al interior de la selva, estableciéndose en otras comunidades.

(Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador, 2003, pág. 31)

### **2.3.3 Características Demográficas.**

#### **Comunidad Shuar Kunkuk.**

- **Población en la comunidad:** 232 personas

#### **Comunidad Kichwa Zancudococha.**

- **Población en la comunidad:** 163 personas.

(Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2011, págs. 24,57)

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

##### **Comunidad Shuar Kunkuk.**

- **Mujeres:** 109
- **Hombres:** 123

##### **Comunidad Kichwa Zancudococha.**

- **Mujeres:** 103
- **Hombres:** 60

(Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2011, págs. 24,57)



### 3.3.3.2. Número de habitantes por Rango de Edad.

Tabla 2.6 Comunidad Shuar Kunkuk.

Edad	Hombre	Mujer
1. 0-5 años	15	15
2. 6-10 años	12	15
3. 11-15 años	20	10
4. 16-20 años	12	5
5. 21-25 años	15	15
6. 26-30 años	10	10
7. 31-35 años	10	10
8. 36-40 años	8	8
9. 41-45 años	6	8
10. 46-50 años	2	2
11. 51-55 años	4	4
12. 56- 60 años	3	3
13. 61 y más años	6	4

Tabla 2.7 Comunidad Kichwa Zancudococha.

Edad	Hombre	Mujer
1. 0-5 años	9	11
2. 6-10 años	9	12
3. 11-15 años	9	9
4. 16-20 años	8	10
5. 21-25 años	6	9
6. 26-30 años	9	11
7. 31-35 años	9	11
8. 36-40 años	7	8
9. 41-45 años	8	9
10. 46-50 años	4	5
11. 51-55 años	4	4
12. 56- 60 años	3	2
13. 61 y más años	2	2

(Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2011, págs. 25,58)

Es notorio que en las dos comunidades estudiadas en esta investigación, la gran mayoría de la población, tiende a ser joven, cuestión que por una parte es buena, ya que ellos podrían aprender con mayor rapidez nuevas actividades productivas que se impulse en sus localidades, pero por otra parte, al ser tan jóvenes, mucha de la sabiduría ancestral desaparece con los ancianos, ya que a muchos de los jóvenes no valoran, y hasta los avergüenzan los saberes que desean heredarles sus familiares, por lo que se reúsan a aprender, sin darse cuenta que es ahí donde radica una fuente sustentable de ingresos económicos para mejorar sus calidad de vida.

### **2.3.3.2 Número de habitantes por Nivel de Escolaridad.**

#### **2.3.3.2.1 Comunidad Shuar Kunkuk.**

La educación en la comunidad Kunkuk es abastecida por 1 centro educativo inicial al que acuden 30 alumnos, a los que dirige un solo profesor.

También cuentan con una primaria en que asisten regularmente 63 alumnos, que son educados por 5 profesores.

En la tabla a continuación se ve reflejada la situación educativa de niños y adolescentes de esta comunidad.

**Tabla 2.8** Grado De Educación.

<b>N° analfabetos de 15 años o más</b>	1 al 30%
<b>% de deserción escolar</b>	1 al 30%
<b>% de repetición escolar</b>	1 al 30%

(Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2012, págs. 24,57), (Jimpikit, 2012).

### **2.3.3.2 Comunidad Kichwa Zancudococha.**

La comunidad Zancudococha, no cuenta con un establecimiento para la educación inicial, pero si cuenta con primaria y secundaria a distancia, que acogen a 35 alumnos con 2 profesores y 17 alumnos con un profesor respectivamente. (Balladares, 2012)

En ambas comunidades, la situación educativa presenta serios inconvenientes, que no permiten que los educandos adquieran los conocimientos respectivos a su edad de una manera satisfactoria, lo que les resta muchas posibilidades de un mejor porvenir, a menos de que decidan ellos solos o sus familias enteras emigrar, por lo menos a la capital de la provincia.

### **2.3.3.3 Número de habitantes por Nivel Socio-Económico.**

El ingreso económico que pueden percibir los habitantes tanto de Kunkuk como de Zancudococha, son bajos, sin embargo es importante aclarar que ellos casi no compran productos para su alimentación, ya que cuentan con sus propias chacras, cuyos productos son utilizados para autoconsumo, no es que tengan en realidad una dieta muy variada, pero esto representa un rubro menos en sus gastos mensuales.

Los gastos más trascendentales dentro de estas familias son la educación y el transporte, por ser localidades alejadas de centros de abastecimiento, además un porcentaje importante en algunos miembros de estas comunidades es el que se destina para la compra de bebidas alcohólicas, que perjudica a su sociedad circundante.

A continuación se especifica, un poco más detalladamente los ingresos percibidos en promedio.

### Comunidad Shuar Kunkuk.

Tabla 2.9 Ingresos Promedio Localidad.

Escala en dólares	%
0 a 100	61 al 90%
101 a 200	0%
201 a 300	0%
301 a 400	0%

### Comunidad Zancudococha.

Tabla 2.10 Ingresos Promedio Localidad.

Escala en dólares	%
0 a 100	61 al 90%
101 a 200	1 al 30%
201 a 300	1 al 30%
301 a 400	0%

(Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2011, págs. 26,60)

## 2.3.4 Actividades Principales que se desarrollan en las Comunidades.

### 2.3.4.1 Comunidad Kunkuk.



Tabla 2.11 Exteriores De Un Restaurante Típico.

De acuerdo a Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador (2003, págs. 55-58), se dedican a la agricultura, pesca, caza.

La agricultura es de tipo extensiva, la pesca y la caza actualmente están siendo descuidadas por la utilización inadecuada de instrumentos para estas actividades, porque se ha remplazado las flechas y la cerbatana por dinamita y escopeta, instrumentos modernos que ahuyentan a los animales.

En los tiempos libres, en especial las mujeres, se dedican la elaboración de artesanías, productos que elaboran con semillas y elementos propios de la selva. Dicha producción es colocada en los mercados provinciales o vendidos directamente en eventos regionales, nacionales o internacionales en que esta nacionalidad participa, teniendo ingresos extras.

El frecuente contacto con las petroleras ha dado como resultado que muchos habitantes de esta nacionalidad, laboren en las petroleras o mineras que están cercas de su territorio.

En cuanto a actividades lúdicas, muchas familias de la comunidad se recrean pescando y caminando en la selva o en el huerto, momentos en los cuales los niños, aprovechan para demostrar sus destrezas nadando o demostrando su creatividad, elaborando shigras caseras, también juegan balanceándose en los bejucos que existen en los árboles y a la habilidad con la lanza.

#### **2.3.4.2 Comunidad Zancudococha.**

Las actividades se hacen en grupo, con separación entre las tareas del hombre (construcción, pesca, caza) y las de la mujer (trabajos a realizar cerca de casa, la chacra, ocuparse de los niños, de la casa). Las mujeres son, en general, las que trabajan más.

Se dedican a la agricultura mayoritariamente, a la caza y pesca especialmente para el autoconsumo, confeccionan instrumentos de barro, ceniceros, copas, cornetes, cántaros, figuras humanas y de animales, los decoran y los venden a los turistas.

La artesanía amazónica se caracteriza por el uso casi exclusivo de materia prima de la selva.



**Tabla 2.12** Casa Kichwa típica.

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

Últimamente y como consecuencia del desarrollo de la actividad turística en la zona, están dedicados al trabajo de talla de balsa, destinada exclusivamente al mercado turístico.

En esta comunidad aún se juega al mejor nadador en los ríos de la comunidad, a las cogidas, lanzamiento de pepas y mensajes verbales, en sus momentos de esparcimiento.

(Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, 2011), (Dirección Provincial de Cultura de Orellana, 2011, pág. 48).

### **2.3.4.3 Conocimientos y Prácticas Ancestrales.**

#### **2.3.4.3.1 Comunidad Shuar Kunkuk.**

Antiguamente la mujer de edad enseñaba a los niños y jóvenes las danzas y el canto de la huerta, esto se hacía para que la tierra dé más comida, para dedicarla a *Nunkui* que es el poderoso de la tierra y de los sabores que vive dentro de la tierra. Se debía cantar pidiendo con una oración que no se terminen los alimentos.

Los instrumentos del baile eran el tambor Shuar hecho con madera de cedro, y cuero de cerdo lijado con una piedra pequeña de río y se envuelve con fibra de *lisan* (paja toquilla), entonces tocaban para el baile, y comenzaban a bailar hombres y mujeres de edad. (Bianchi, Artesanías y técnicas shuar, 1982, pág. 413), (Dirección Provincial de Cultura de Orellana, 2011, pág. 32)

#### **2.3.4.3.2 Comunidad Kichwa Zancudococha.**

Esta comunidad acostumbra utilizar el ají para poner en los ojos de los niños recién nacidos, niños o jóvenes desobedientes, aplicación que tiene su fundamento en la posibilidad de enseñar en el primer caso a ser valiente y en el segundo como forma de castigo, para que no se vuelva a cometer faltas contra la comunidad o las personas que la conforman, por ello su aplicación debe ser hecha por el más anciano de la comunidad.

La mujer para sembrar yuca se pintaba la cara con achiote en la frente en forma de cruz, en la mano llevaba las hojas de monte para dar la bendición a las estacas de yuca, el día escogido para este ritual era el miércoles. Luego de la siembra ella no debería bañarse, peinarse, ni coger la escoba, porque si lo hacía, la yuca se dañaba cuando ésta madurara.

También acostumbran en el huerto antes de plantar la yuca realizar una ceremonia: las mujeres llevan a cabo rituales preparatorios que incluyen el uso de pinturas faciales, fabricadas con la planta denominada manduru, con el fin de conseguir la ayuda de las fuerzas naturales tales como la chacra amu, para que la siembra de buena cosecha. (Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador, 2011), (Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2012, pág. 62).

#### **2.3.4.4 Manifestación Cultural o Acontecimiento Cultural de ceremonias rituales gastronómicas.**

Los pueblos amazónicos, son reconocidos, por relacionar directamente las ceremonias, rituales, entre otros, con su gastronomía, por este motivo se presenta una descripción de las principales celebraciones ancestrales de las comunidades investigadas.

##### **2.3.4.4.1 Festividades Ancestrales.**

Desde los albores de la humanidad en general, las festividades, han formado parte importante dentro del desarrollo social de los primeros habitantes, de la misma manera, es visible en las nacionalidades del Ecuador como se especifica a continuación.

###### **2.3.4.4.1.1 Comunidad Shuar Kunkuk.**

###### **2.3.4.4.1.1.1 La fiesta de la culebra.**

Se celebra cuando alguien se ha recuperado felizmente después del accidente.



En el momento que alguien ha sido mordido por una culebra, el paciente acude al “*uwishin*” curandero, o a una persona anciana para ser tratado, les lavan con ardiente ají, hierbas medicinales, lavados de hierbas o ingieren en forma de té.

Una vez curado el paciente organiza la gran fiesta, el anfitrión es el shuar rehabilitado, todos los miembros de la familia se organizan, invitan a los socios de la comunidad, amigos, familiares, etc.

Antes van de cacería, pesca, recolección de frutas, se prepara mucha chicha para ese día.

La ceremonia comienza a la madrugada a las cuatro de la mañana aproximadamente, se convoca a la fiesta con *tuntui* (instrumento musical) se escucha silbidos, gritos de alegría se supone que los espíritus del bien se unen a la fiesta.

El cuerpo del anfitrión es cubierto con figuras de culebras (pintura de colorante vegetal) y con él una lanza de palma de chonta.

Una vez reunidos se agradece al *uwishin* o a la persona que curó al enfermo y ellos previenen a los invitados sobre el nuevo peligro de la selva; durante la fiesta el *uwishin* dice a los invitados “*Yapi Yuitia-Nupi umarta*” que quiere decir comed la carne de la culebra, tomad la chicha, porque ellos encenderán los espíritus y la alegría de la fiesta; mientras tanto las mujeres sirven la chicha a los invitados.

En el momento que los invitados son llamados a compartir la comida y la bebida, el *uwishin* también llama a un invitado para que entre sus manos lleve un pedazo de carne y chicha al shuar anfitrión, y dé un mensaje a todas las culebras venenosas de la selva: “decir a ellos que su veneno no es fuerte y que

todas las personas estamos celebrando y riendo de ellos porque son débiles y nosotros fuertes, en honor a ese hecho festejamos la gran fiesta a la persona que fue mordida”. (Guevara, 1960, págs. 97,98)

#### **2.3.4.4.1.1.2 Fiesta de la chonta.**

Celebrada el mes de mayo, cuando la producción de la chonta está en apogeo de su producción.

La fiesta de la chonta (*Uwi Ijiampramu*), la ceremonia comienza desde que se coge la chonta, la persona que organiza, normalmente es el que convoca a la gente a recoger las chontas utilizando frases alusivas.

Las mujeres salen cargadas las *chankins* (canastos), el hombre les antecede y arranca con un gancho fuerte los frutos de la chonta y la mujer las recoge.

Luego se procede a cocinar los frutos, al instante ser pelados por los invitados (niños, mujeres, hombres, ancianos, etc.) para ser masticados por todas las mujeres presentes, es un momento donde todos tienen la oportunidad de compartir sus aventuras y hazañas diarias.

Posteriormente se prepara la chonta masticada con agua pura y se deja en unas ollas tapadas por unas hojas listas para el siguiente paso. Mientras tanto todos se preparan para la noche, se preparan con sus mejores ajuares y se maquillan las caras con achiote.

La persona quien lidera esta ceremonia es normalmente un anciano-a, persona quien estará dando órdenes sobre los pasos a seguir, todos obedecen al jefe, hacen y dicen lo que él o ella ordena.

Todos los presentes cantan y bailan alrededor de la chonta para que se fermente. Son largas horas de baile y coplas, el jefe está pendiente y prueba la chicha cada media hora hasta cuando esté lista, da la orden para terminar con la ceremonia con la danza final que es tomar una lanza y apuntar a la chicha lista para que los espíritus no se lleven el alma.

Las mujeres se encargan de servir la chicha a todos los invitados, es una noche de diversión, todos ríen, gozan y bailan hasta el amanecer. (Guevara, 1960, págs. 104,105)

#### **2.3.4.4.1.1.3 Fiesta de la Yuca.**

Es celebrada en las dos comunidades, es también conocida como la ceremonia de la huerta nueva, se prepara la chicha de yuca, en un estado no aún maduro y se lo hace una vez al año.

Antes de la celebración las mujeres van a traer de la huerta la yuca y los hombres, muy de mañana salen de casería.

Luego la mujer empieza a cocinar la yuca hasta un estado que puede ser masticada. Se reúne luego todas las mujeres e inician a masticar la yuca la misma que recaudado. Preparados los alimentos, el tambor da señales de fiesta y los miembros de la comunidad se acercan para celebrar la fiesta. (Guevara, 1960, pág. 118)

#### **2.3.4.4.1.1.4 Fiesta de la Tzantza.**

Toda esta celebración, empieza, cuando un integrante de la comunidad decapitaba a alguna persona de una tribu enemiga, y luego de las confrontaciones, la llevaba a la comunidad, es ahí donde empezaba el ritual tan característico, que es celebrado en la casa del *curaca*, o también conocido como el jefe de la comunidad.

A esta casa, llega un buen número de personas, con la indumentaria más vistosa posible, que contiene plumas, adornos, pieles, etc., es acompañada de una muy bien trabajada pintura en sus cuerpos, los hombres llevan tambores y flautas.

Cuando todas las personas han llegado, ingresa danzando un anciano especializado en este ritual con la cabeza del enemigo en la mano, luego se la entrega a aquel miembro de la comunidad que fue el autor de la muerte, para que proceda a la reducción, si se negase sufriría muchos males, él y toda su familia ya que entraría el espíritu del mal *Mungia*.

El anciano le da a beber una infusión de tabaco y la cabeza al guerrero que decapitó a su adversario, luego toma de nuevo la cabeza, y la introduce varias veces en una decocción de tabaco, luego en una vasija con chicha, y finalmente en otra que contiene agua pura, de estos tres líquidos se le da a beber un poco al que ahora se ha convertido en un "héroe" para la comunidad, mientras el anciano lo llena de alabanzas por el hecho de haber obtenido dicho trofeo, y luego insulta por varios minutos al muerto.

Después de realizado el proceso de reducción cefálica, se reserva un tipo de grasa que sale de la operación indicada, que es utilizada en la preparación de las comidas que servirán de menú durante la fiesta.

La chicha de yuca en la que ha sido en parte cocida la cabeza, es una especie de licor sagrado que es bebida día tras día, durante una semana, a veces hasta más, al mismo tiempo que se sirven los platos, que como ya se mencionó anteriormente han sido sazonados con la "grasa" de la víctima. (Guevara, 1960, págs. 122,123)

#### **2.3.4.4.1.1.5 Fiesta nupcial.**

Esta celebración se realiza, frente a una hoguera, allí se encuentra toda la comunidad distribuida en forma de semicírculo, en la mitad se encuentran la novia y el novio frente al *curaca*.

Inicia la ceremonia cuando la novia abre el maito de masato que trae en su mano, y pone el contenido en un mate que contenía agua y sin mezclarlo lo entrega a su novio, el cual hace el mismo procedimiento poniendo su masato en el mate, y luego se lo entrega al *curaca*, el mismo que estruja ambos masatos, mezclándolos bien, para luego poner el contenido en una vasija que tenía la novia. La novia inmediatamente presenta la vasija a su novio, él toma la vasija y bebe hasta la mitad, la otra mitad del contenido es bebido por la novia, luego de esto se efectúa el baile de la vasija entre los novios, que consiste en pasarla de uno a otro impidiendo a toda costa que se cayera, ya que esto significaba desgracia en su vida familiar. En ese momento todos los miembros de la comunidad gritan frenéticamente y aplauden.

Para finalizar el *curaca* toma la vasija y la deja caer sobre una piedra grande, y con esto se los declara oficialmente casados.

Luego de esta ceremonia se ofrece en la casa de la novia un banquete especial que contiene todo tipo de frutas y animales silvestres. (Guevara, 1960, pág. 125)

#### **2.3.4.4.1.2 Comunidad Kichwa Zancudococha.**

##### **2.3.4.4.1.2.1 Ista:**

Entre las fiestas, que aún se conservan no solo de esta comunidad, sino en otras también kichwas, es la fiesta de la cacería, “ista” donde los varones se internan en la selva por varios días para cazar las aves y cuadrúpedos nativos, en un desafío por demostrar sus virtudes y habilidades en las faenas de la

selva; mientras las mujeres jóvenes van a las chacras para cosechar la yuca y con ella preparar la chicha, que servirá de bebida para los invitados.

Para procesar la chicha, las mujeres mastican la yuca cocida y la escupen en recipientes denominados bateas, para luego depositar la masa en las *Asua churana manga* (vasijas de barro, especializadas para este fin) y taponar con hojas de plátano, donde permanecerá varios días para permitir su fermentación, que se servirá el día de la fiesta en las típicas *mucahuas* (tazones de barro) mientras los cazadores regresan de la selva con la carne.

Este festejo se realiza generalmente en Diciembre. (Guevara, 1960, pág. 138)

#### **2.3.4.4.1.2.2 Matrimonio.**

**Pactachina:** Para esta celebración el novio y su familia se preparan por un lapso considerable de tiempo, para alistar los detalles concernientes a esta fiesta, que viene a ser como una fiesta de compromiso o “pedida de mano”.

Una vez llegada la fecha acordada, toda la familia del novio (tíos, primos, amigos cercanos) acuden a la casa de la novia liderados por el padrino.

Se lleva gran cantidad de presentes que consisten básicamente en alimentos y bebidas.

Se realiza esta reunión para que toda la familia de la novia y la del novio se conozcan y den su visto bueno.

Interviene el padrino quien expresa el deseo de continuar con los ritos tradicionales. Así mismo, si el padre de la novia o la familia no ponen objeción se entregan los presentes y se comparte de una fiesta entre las dos familias.

Muchas veces la novia ni siquiera conoce al novio. Esta fiesta ya es una especie de compra de la novia, es como si el novio comprara los derechos de casarse con la novia. En esta celebración se fija la fecha para la *misaboda* (el matrimonio religioso).

**Misaboda:** Esta fiesta es meramente una celebración religiosa, a la que acuden la familia del novio y la de la novia a la iglesia en donde el cura celebra la misa de matrimonio.

Luego de la ceremonia ambas familias se reúnen en un lugar neutral en donde se fija la fecha para la boda propiamente dicha. Se brinda un poco de comida y bebida y los novios aprovechan para conocerse pero el novio no puede llevarse a la novia sino hasta después de la boda.

**Boda:** Existe un tiempo considerable entre la *misaboda* y la boda para que el novio y su familia ahorren dinero para correr con los gastos de la boda.

Se realizan contratos de trabajo a finqueros como limpieza de pastizales, maizales, cacahuales, cafetales, etc., con el objeto de recaudar el dinero suficiente para las compras y para financiar expediciones de cacería.

De su parte, la familia de la novia comunica a la familia del novio el número de invitados a quienes se les ha comunicado de la celebración solamente de palabra. Este número puede ser de 300 personas o más.

Quince días antes de la fecha fijada, un grupo de familiares del novio se encarga de las compras de municiones, pólvora, fulminante y alimentos y otro grupo sale de cacería. Mientras tanto las mujeres se encargan de la elaboración de bebidas como la chicha.

El día anterior a la boda, los familiares del novio realizan una fiesta con música bebida y baile mientras se hacen los preparativos para la gran fiesta, especialmente se preparan los alimentos que se van a brindar durante la fiesta.

Se hace esta pequeña fiesta, pues durante el día de la boda toda la familia del novio (*Cariparte*) estará ocupada atendiendo y sirviendo a la de la novia.

Los invitados llegan en la mañana y alrededor de las 10 de la mañana empieza la fiesta con el recibimiento, donde las mujeres se encargan de dar la chicha a los familiares de la novia. Poco a poco ingresan al lugar de la fiesta donde con el sonar del violín y la caja<sup>1</sup> el intérprete o “*Versallo*” arranca con el famoso baile tradicional de boda.



**Ilustración 2.1** Invitados Al Matrimonio Kichwa Bailando.

El padrino, novio y compañía empiezan con las respectivas parejas a pedir la autorización o *lishinsha* (la pareja provisional del novio es la mujer del *Versallo*).

---

<sup>1</sup> Caja: Instrumento musical semejante al tambor.



Una vez terminado este baile se pide la autorización al padre de la novia para la vestimenta de la hija. La madrina por parte del novio, entrega el “vestido de novia” y ayuda a vestir a la novia junto con otras mujeres.

Durante este momento se dan consejos tanto a la novia como al novio, después de esto los novios participan en el baile de la *lishinsha*. La novia todavía lleva cubierta su cara con un velo, como se puede ver en la ilustración 2.2.

Es durante este baile que se descubre la novia y por primera ocasión se conocen frente a frente. Este es el momento culminante, recién en este momento se los reconoce como marido y mujer.

A continuación la fiesta se prolonga todo el día y la noche.



**Ilustración 2.2** Novia Kichwa Antes De Descubrir Su Rostro.

**Utahua:** Al siguiente día los familiares del novio recién comen y beben junto al padre de la novia, pues no lo hicieron el día anterior porque se encargaron de la atención a los invitados. Durante la *utahua* se estrechan los lazos de amistad entre las familias.

(Oberem, 1980, págs. 66-73)

#### **2.3.4.4.2 Utensilios específicos para bebidas ceremoniales.**

##### **2.3.4.4.2.1 Comunidad Zancudococha.**

Generalmente en las fiestas para tomar la chicha, además de las *mucahua*, se utilizaban cuencos, o vasijas zoomorfas llamadas *jista puru*, en la actualidad, estas piezas solo se pueden encontrar en museos, ya que en las comunidades de estudio han sido reemplazadas por artículos de plástico y metal. (Banco Central del Ecuador, 1986, pág. 8)

Para ceremonias especiales se pintaban muy prolijamente *tumbupurus* (pilches pintados), en los que se daba a beber chicha a los invitados. (CICAME, 1987, pág. 12)

##### **2.3.4.4.2.2 Comunidad Kunkuk.**

Las mujeres Kunkuk, en la antigüedad, para cada celebración trascendental presentaban una colección nueva de utensilios, la elaboración, forma y pintura dependía mucho de cada familia.

Los utensilios más importantes que se utilizaban no solo para ceremonias sino para el diario vivir, son las vasijas en las que se almacenaba la chicha, que se detallan en el capítulo V.

Próximos a éstos en importancia están unos platos de poca profundidad llamados *pinínga*, de los que beben la chicha aquellos que tienen que ayunar

en las fiestas ceremoniales como cuando nace un niño, o en el ritual de la tzantza, etc.

Las mujeres hacen con especial cuidado pequeños vasos de barro en los que se guarda el jugo necesario para las fiestas y que solamente lo toman el “sacerdote” o la “sacerdotisa”, o los shamanes, estos vasos se llaman *nattipyá*.

Unos vasos más pequeños, *yukúnda*, son elaborados en cerámica para las ceremonias especiales, en los que los hombres preparan agua de tabaco, hirviendo las hojas, estos pueden ser de varias formas, algunos cortos o largos. (Bianchi, Artesanías y técnicas shuar, 1982, págs. 390-393)

#### **2.3.4.4.3 Utensilios específicos para Alimentos Ceremoniales.**

##### **2.3.4.4.3.1 Comunidad Zancudococha.**

Para la producción de muchos utensilios para una ceremonia que se avecina, hermanas de la misma comunidad pueden trabajar juntas, con la ayuda de sus hijas y nueras. Esta labor se desarrolla mientras cantan a los espíritus, comparten noticias recientes, discuten perspectivas de matrimonio en alianzas para sus hijos.

Cuando el trabajo se ha prolongado por varias horas, y las mujeres han permanecido únicamente sentadas, toman descansos para relajarse un poco, beben chicha para mitigar la fatiga.

Una de las características fundamentales, es que los platos de cerámica que se empleaban para el servicio de los productos en ceremonias eran de color negro.

Las callanas (platos) grandes eran empleadas para los invitados, y también elaboraban otras pequeñas pintadas en varios colores.

Para el servicio del ají en estas fiestas, se emplean otro tipo de callanas más pequeñas.

(Whitten & Whitten Jr, 1981, pág. 129)

#### **2.3.4.4.3.2 Comunidad Kunkuk.**

Los utensilios para fines ceremoniales eran siempre elaborados en cerámica, esta alfarería no era tan resistente, ni delicada, por tanto no se ha preservado en la comunidad de estudio muchos utensilios. (Bianchi, 1978, pág. 25)

#### **2.3.4.5 Modos de Comportamiento Comunitarios Ancestrales.**

Tanto en la comunidad Kunkuk, así como en la comunidad Zancudococha, las mujeres eran aquellas que se encargaban del servicio de la comida, primero a sus esposos, luego a los invitados (si los hubiere), y finalmente comían ellas y sus hijos pequeños.

Para ofrecerle la chicha a un invitado hombre, el esposo shuar le pedía a su esposa que lo haga, luego ella servía la bebida en la *mucahua*, y sin mirarle a los ojos al invitado se la ofrecía. El invitado al tomar el recipiente, no debía tocar en ningún momento la mano de la esposa, porque se presumiría infidelidad.

En el caso de los hombres que sean viudos, las encargadas de esta labor serían sus hijas mayores de 15 años, en el caso que no tuviere hijas grandes, él mismo se encargará del servicio. Para los shuar es terrible el que un hombre se quede viudo por esta razón.

(Bianchi, 1982, págs. 380,381), (Whitten & Whitten Jr, 1981, pág. 130)

#### **2.3.4.6 Religión y Creencias Ancestrales.**

##### **2.3.4.6.1 Comunidad Shuar Kunkuk.**

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*, *Nunkui*, *Tsunki*, *Shakaim* de la fuerza y habilidad para el trabajo masculino.

*Tsunki*, ser primordial del agua, trae la salud. *Nunkui* fertiliza la chacra, *Arútam* es fuente de todo bien y hace invencible al shuar en la guerra.

Tradicionalmente el pueblo shuar hizo la guerra como mecanismo de justicia para restablecer el equilibrio natural.

Tienen un rito religioso muy particular de la nacionalidad a la que pertenecen y es la preparación del *tzantza* (reducción de cabezas humanas), por medio del cual los participantes se aseguran de que todo el mal se queda lejos, que el alma perdida de la víctima es recuperada, y que nace de nuevo de una mujer en el grupo.

En esta manera, la justicia se establece una vez más, y la comunidad puede vivir en paz y alegría. La celebración acaba cantando, bailando, y un gran banquete en el que los asistentes pueden comer hasta saciarse.

(Karsten, 2000, pág. 74)



**Ilustración 2.3** Shuars con instrumentos musicales y armas para la caza y guerra.

#### **2.3.4.6.2 Comunidad Kichwa Zancudococha.**

De acuerdo con la versión kichwa amazónico, sobre sus propios orígenes, ellos descienden de la unión entre la luna, ser masculino para los runas amazónicos y su hermana.

La provisión de materias primas para la elaboración de utensilios, herramientas y demás útiles de uso cotidiano, lo obtienen de la selva, convirtiendo a ésta en una permanente proveedora para la cultura material y en un elemento básico en la creación de códigos y normas de convivencia armónica con ella.

La selva, en la cosmovisión indígena, es un mundo poblado de espíritus, transformados en entes creadores.

Bajo esta concepción de la vida y el mundo, la selva está simbolizada por el espíritu de la floresta, *Amazanga*, *Nunguí*, el espíritu de la tierra de la chacra y del barro necesario para la cerámica, *Y-sungui*, espíritu del agua.

Estos entes abstractos y al mismo tiempo concretos son llamados *supay* y constituyen el nexo entre el hombre y la naturaleza.

(Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador, 1995, págs. 46-48)

#### **2.3.4.7 Rituales y Fiestas Populares.**

##### **Rituales.**

En ambas comunidades, y en general ambas nacionalidades, es muy común el ritual de curación en la que el paciente acude a la casa del *shaman*.

La ceremonia se realiza durante la noche para que la oscuridad ayude a la concentración.

El paciente se sienta frente a él en un banco o una silla y empieza la limpieza utilizando un atado de hojas de *Suru Panga* (Hojas de sonido) que el shaman bate alrededor de todo el cuerpo del paciente.

Durante esta etapa de limpieza el shaman invoca a los espíritus del bosque a través de silbidos y cantos monótonos. También utiliza el humo del tabaco para realizar la limpia. El objetivo de ésta es el de sacar las malas energías del cuerpo del paciente y reemplazarlas por buenas energías.

Una vez terminada la limpia y antes de proceder a la curación en sí, el paciente y / o sus acompañantes ofrecen el pago voluntario al *shaman*, que puede ser dinero, animales, regalos, productos comestibles, etc.

Después de recibir el pago el *shaman*, procede a visualizar el interior del cuerpo del paciente gracias a los poderes que le da la ayahuasca. Es como una “máquina de rayos X”, de esta manera identifica el sitio donde se encuentra la enfermedad. Con sus manos masajea el sitio donde está el mal hasta reducirlo a un sitio muy puntual. A continuación con su boca succiona y escupe a un lado. Esta acción la repite un sinnúmero de veces hasta que el mal desaparezca por completo y la curación se puede prolongar por varias horas dependiendo de gravedad de la enfermedad.

En ocasiones una curación puede durar varias sesiones. El éxito de la curación depende sobretodo de la voluntad y la fe del paciente.

Usualmente las curaciones van acompañadas de tratamientos con plantas, dietas y abstinencias.

En el caso específico de la comunidad Zancudococha es un ritual muy practicando, antes de cada minga, sea la labor cualquiera que vayan a realizar,

reunir a todos los trabajadores de la minga en el sitio mismo del trabajo, en ese momento ellos toman bastante chicha de yuca y el dueño de la chacra les agradece y en nombre de Dios agradece a todos los trabajadores y oran a Dios y a la madre naturaleza para tener una buena cosecha.

Otro rito de importancia de la misma comunidad, de antes comenzar a sembrar es que las personas mayores de edad le hacen una limpia con montes de olor fuerte al dueño del terreno, para que esté limpio de los malos espíritus y tenga paz, tranquilidad y armonía en relación con la naturaleza y las semillas sembradas nazcan todas y den buenos frutos.

En la nacionalidad shuar, el ritual más conocido a nivel mundial es la tzantza, temidos internacionalmente como “jíbaros”, por la capacidad que tienen de reducir las cabezas de sus enemigos.

De cada victoria el guerrero conserva un testimonio: una cabeza cortada y luego reducida. Esta costumbre no tiene por único objeto hacer el alarde de trofeos de guerra, pretende que el espíritu del muerto no vuelva para vengarse del asesino.

En la actualidad el costo de una tzantza en el mercado ilegal puede superar los USD 40 000.

Un mercado para encontrar ofertas de estos elementos es Internet. Con una simple búsqueda en Google aparecen ofertas al mejor postor.

Los coleccionistas que desean adquirir una tzantza ponen sus anuncios en páginas web, de acuerdo a una entrevista realizada por el periódico El Comercio (2009, pág. 5) a la antropóloga del Banco Central del Ecuador en



Cuenca en 2009, Tamara Landívar, menciona que hay datos de que este tipo de comercio se realiza desde 1960.

Ella asegura que hay informes que hasta se profanaban tumbas para obtener las cabezas de los cadáveres y convertirlos en tzantzas, “Eso por los años cuarenta o cincuenta”.

Dice que el comercio de una cabeza reducida es controversial y eso genera valor. Asimismo, considera que la muerte de mujeres, niños o extranjeros en la Amazonia no tiene una vinculación con el ritual shuar de la tzantza, porque el rito, los shuar lo hacían solo con hombres.

Explica que si las cabezas de mujeres, niños o extranjeros asesinados fueron utilizadas para la elaboración de esos elementos, no son verídicas y no tienen un valor etnográfico. “Es como que se quiera vender una pieza de antigüedad hecha hace pocos días”.

Un rito muy característico es el de la Cascada Sagrada, ya que tiene una profunda significación en el pueblo Shuar, a través de este rito solicitan al ser supremo *Arútam*, para que les otorgue poder, energía positiva para su futura sobrevivencia.

Existen otros rituales para sanar ciertas enfermedades como:

- Mal Viento
- Fracturas de brazos o piernas (niños o adultos)
- Diarrea
- Paludismo
- Cólicos menstruales
- Granos en la cabeza del niño

(Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2012, págs. 15-17)

### **Fiestas Populares.**

Entre las fiestas más representativas, que se celebran como provincia, y especialmente como cantón, y que reúnen a cientos de personas nacionales y extranjeras cada año son las siguientes:

- PROVINCIALIZACIÓN DE ORELLANA.  
30 de Julio
- DIA DE LA AMAZONIA.  
12 de Febrero
- CANTONIZACION DE ORELLANA.  
30 de Abril
- CANTONIZACIÓN DE AGUARICO.  
19 de Agosto

En estas festividades se realizan diferentes actos sociales, culturales, deportivos y artísticos, en los que participan estudiantes de los diferentes planteles, profesores y padres de familia, al igual que ciudadanía y autoridades.

En las fiestas participan representaciones de las comunidades indígenas Kichwa, Shuar y Huaorani, con grupos folclóricos de danza y de música, en los que se aprovecha el alto porcentaje de turistas para exponer las bondades paisajísticas, culturales y gastronómicas que tienen estos destinos.

(Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco De Orellana, 2012, pág. 33)

#### **2.3.4.7.1 Alimentos que participan en rituales.**

Estas comunidades tienen una gran riqueza medicinal en lo concerniente a plantas, entre algunos ejemplos citaremos la utilización de: la corteza de pitón para purificar la sangre en el caso del post- parto; la manteca de boa en caso de torceduras, fracturas o contra la gripe; la verbena para curar diversas

enfermedades como vómito, diarrea, caída de pelo, inclusive para la peste que contraen las aves domésticas; el tabaco, para curar gripes, golpes, etc., producto utilizado sobre todo por los shamanes, curanderos y comadronas; el jengibre para curar dolor estomacal, gripe, también es utilizado en la comida como condimento; la uña de gato para dolores musculares y mal de corazón; la guayusa es utilizado como café, para eliminar la pereza, dolores musculares.

A pesar de esta riqueza material y cognitiva, la presencia de la medicina química es innegable en estas nacionalidades.

(Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2011, pág. 14)

Se detalla a continuación algunos de los rituales más practicados hasta la actualidad, recopilados del informe sobre Saberes Ancestrales en la Provincia de Orellana (Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2011, págs. 17-19).

#### **2.3.4.7.1 Mal Viento**

Se necesita un huevo criollo, trago puro, un vaso con agua; se limpia con el huevo todo el cuerpo del paciente, se revienta el huevo y se pone en el vaso con agua, allí se mira la enfermedad que tiene el paciente. Se hace tres limpiezas seguidas con tres huevos, tres veces al día.



**Ilustración 2.4** Ritual Contra El Mal Viento.

El paciente debe hacer dieta, no debe caminar en el sol y permanecer en un lugar cerrado de la casa, en caso de que no mejore, se usa otros medicamentos naturales como son las hojas de la selva para aventar con cigarrillo (tabaco del campo).

#### **2.3.4.7.1.2 Fracturas de brazos o piernas (niños o adultos).**

Se utiliza el tallo de la planta malicua, se raspa la corteza de la planta, se exprime y se da el zumo a beber al enfermo. El paciente no debe desayunar, almorzar, ni merendar. A las siete de la noche se le da de tomar otra vez el zumo siempre con medida de acuerdo a la edad, si es niño se da una medida, a los adultos se les da dos a tres medidas. Estas medidas se las ha mantenido desde la época de sus ancestros.



**Ilustración 2.5** Planta De Malicua O Guanto.

Este medicamento le ayuda a amortiguar (anestesiarse) al paciente para que no sienta cuando el curandero o médico del pueblo le acomode la fractura, que significa que se le coloque nuevamente el hueso en su lugar.

El zumo de la malicua con tres bebidas al mes el paciente ya camina, si es niño se recupera en quince días, si es adulto pasado los cincuenta o sesenta años se recupera en uno o dos meses dependiendo de la gravedad del paciente.

La malicua se utiliza para castigar a los niños cuando son incumplidos, esta planta es muy importante para la comunidad Shuar.

#### **2.3.4.7.1.3Diarrea.**

Se les da de tomar la orina de un bebé para cortar y normalizar la diarrea en los adultos. Para el dolor de estómago se prepara el *chuchugaso* o verbena con trago puro se debe beber una copita, al igual que la sangre de drago en agua por tres veces.



**Ilustración 2.6** Planta Verbena.

#### **2.3.4.7.1.4Paludismo.**

Se utiliza la ayahuasca, se cocina y se da de tomar media copita, el paciente vomita y allí se va la enfermedad.

#### **2.3.4.7.1.5 Cólicos menstruales.**

Para los cólicos menstruales se cocina el jengibre con chicha dulce para evitar dolores abdominales.

El jengibre es para que la mujer no tenga hemorragia después del parto.

#### **2.3.4.7.1.6 Granos en la cabeza del niño.**

Se utiliza la sangre de drago, se baña al niño y se aplica en los granos, es un tratamiento largo de dos meses aproximadamente hasta que seque completamente y sane el niño.

### **2.3.5 Actividades Productivas que se desarrollan en las Comunidades.**

#### **2.3.5.1 Comunidad Kunkuk.**

Las personas de esta comunidad desarrollan primordialmente las siguientes actividades productivas:

1. Cultivo de arroz
2. Cultivo de plátano
3. Cultivo de yuca
4. Crianza de ganado bovino de carne
5. Crianza de aves de corral
6. Pesca fluvial
7. Artesanía

(Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2011, pág. 28)

#### **2.3.5.2 Comunidad Zancudococha.**

Esta comunidad tiene como eje de producción la actividad agrícola. Producción que es completada con la caza, que la realizada mediante lanzas, trampas; la pesca se realiza con atarraya en los ríos grandes y en los pequeños utilizan la ishingá, el barbascos, el guami, que son elaborados de lisan en forma de un tubo; otra actividad es la crianza de ganado.

En referencia a la agricultura se siembra, yuca, plátano, café, cacao, maíz, frijoles, papaya, para la misma se planificaba de acuerdo de las fases lunares y días específicos para obtener buenos resultados en la cosecha, producción que es dirigida en su mayoría al consumo propio.

La elaboración de artesanía, es un rubro importante en la economía de esta nacionalidad, elaboran abanicos con plumas de pájaros, shigras de chambira, pita, shushuna, guami, cucharas de palo, bateas para preparar la chicha, canastas, collares, flauta de guadúa, tambores confeccionados con cuero de boa.

(Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2011, pág. 60)

### **2.3.5.3 Técnicas de Cultivo: Procesos de Siembra y Recolección.**

#### **2.3.5.3.1 Comunidad Zancudococha.**

En la actualidad algunas familias de algunas comunas ya trabajan en sus chacras con fines turísticos, y ofrecen servicio de hospedaje y alimentación a turistas sean estos nacionales o extranjeros, visita a la chacra con sus variedades de cultivos claro en pequeñas cantidades y visita a la selva dentro del bosque primario en su propia chacra, avistamiento de aves, insectos, monos, reptiles, entre otros.

#### **La preparación de los suelos.**

No es muy complicada, ya que la herramienta que más utilizan es el machete, para rozar las malezas, un hacha para tumbar árboles grandes y gruesos.

Para la siembra de arroz realizan un trabajo más minucioso porque sacan casi toda la maleza a los costados o a su vez realizan lagartos por todo el terreno, para que con el pasar del tiempo estos se descompongan y sirvan de abono para una próxima siembra.

## **Siembra.**

Para la época de siembra la luna debe estar completamente llena, esto es con la finalidad de que cuando llegue el momento de la maduración de los frutos, estos deben llenar y madurar completamente sus vainas o mazorcas.

Las semillas seleccionadas siempre guardan sobre las *mantacas* o cocina de leña, esto es con la finalidad de que los productos permanezcan secos hasta la época de siembra y de esta manera no le entrarán polilla, ni gorgojos a las mazorcas.

El control fitosanitario que realizan a los cultivos es de manera orgánica, utilizando plantas repelentes de olores fuertes contra los insectos.



**Ilustración 2.7** Mujeres Kichwa En Labores Agrícolas.

## **Sistemas de siembra.**

El sistema de siembra que poseen las comunas no cambia mucho de una familia a otra y como la cantidad de terreno utilizado en la agricultura es una extensión pequeña, entonces tratan de asociar la mayor cantidad de cultivos posible por ejemplo entre árboles frutales de ciclo perenne como naranjas, limones, aguacates, etc.



También poseen plantas medicinales y aromáticas para usos exclusivos de los miembros de la familia, estas plantas beneficiosas a su vez están plantadas alrededor de los árboles de ciclo perenne, o alrededor de las viviendas porque también les sirve para repelente contra insectos y para ahuyentar a las culebras por el fuerte olor de las plantas aromáticas y medicinales.

### **Comidas y bebidas típicas durante las mingas de trabajo.**

Es típico dar de comer a las personas de la minga la mejor comida que tienen, esto es maitos de pescado, mayones, o locro (cremas) con carne de algún animal silvestre que hayan casado.

Para tomar, preparan abundante chicha de yuca o de chonta si está en su época de cosecha que es en el mes de febrero.

### **Cosecha.**

Cuando van a cosechar, debe coincidir con la época de la luna llena esto, es con la finalidad de que los frutos o granos estén llenos y pesados, además mencionan que cosechar en esta época impide que los gorgojos entren a las semillas y se coman.

### **Rotación de cultivos.**

La rotación de cultivos es de costumbre sin ningún consejo técnico, por creencia de que al dejar remontar un suelo ya cultivado, en una próxima siembra ya tienen mejores resultados y mencionan que el suelo debe descansar cada cierto tiempo y luego volver a hacer los desmontes para reutilizar los terrenos y como los suelos pasaron descansando un buen tiempo, entonces en la próxima cosecha ellos estarán muy revitalizados para producir al máximo.

(Dirección de Nacionalidades- Orellana, 2011, págs. 1-9)

### **2.3.5.3.2 Comunidad Kunkuk.**

De acuerdo al libro Artesanías y técnicas shuar (Bianchi, 1982, págs. 413,414), la comunidad shuar Kunkuk utiliza normalmente la extensión que se destina para cultivar, también llamada chacra, mayoritariamente con yuca, que son sembradas en hileras más o menos regulares.

Alrededor de este producto principal se siembra oritos, otros productos menos importantes para la dieta de esta comunidad son sembrados sin ningún orden especial.

La mujer es la encargada de eliminar a tiempo las malezas, para este objetivo lleva a la chacra fuego, para quemar la basura que se produce de la limpieza que realiza. Generalmente una familia tiene más de una chacra para que no llegue a faltarle los productos indispensables.

La variedad y cantidad de frutos depende de la mujer, por ser ella la encargada de la correcta mantención de la chacra, pero ella siempre toma en cuenta la opinión de su familia.

La producción está directa y proporcionalmente relacionada con la laboriosidad de la mujer, ya que el terreno que le pertenece a esta comunidad es muy fértil, es fácil poder determinar la laboriosidad que cada encargada pone a sus cultivos ya que esto se ve reflejado en la cantidad, diversidad, y calidad de productos que se encuentra en un *Pinink*<sup>2</sup>. Por ende cuando a una familia le falta comida, es señal de ociosidad, y se convierten en objeto de burla de la comunidad.

Antiguamente el poder de una familia se medía por la abundancia de comida.

---

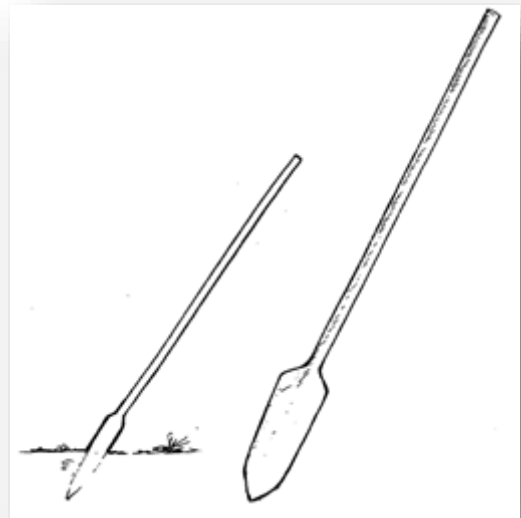
<sup>2</sup> Pinink: tipo de plato shuar.

Los hombres aprecian mucho la variedad de comida, tanto la diversidad de los platos, como la preparación son apreciados por ellos. Son los hombres quienes en ocasiones especiales como fiestas o visitas, invitan a la mujer a que prepare chicha y mucha comida.

Para la labranza generalmente en la antigüedad se utilizaban *wai* o *pinchu*, que son palos de chonta con la punta ancha, con este instrumento se levanta la tierra en donde se va a sembrar la yuca, más en la actualidad se utilizan las herramientas de metal, producto del mestizaje.



**Ilustración 2.8** Dibujo Mujer Shuar Utilizando El Wai.



**Ilustración 2.9** Dibujo De Un Wai o Pinchu.

La comunidad en el presente tiene en promedio por familia 3,7 a 5,6 hectáreas cultivadas. Ya han ocupado la mayor parte de la superficie agrícola, el resto del suelo está hecho de pendientes, colinas, o zonas de arena, arcilla, que no ha servido para la agricultura con las técnicas mestizas.

Las huertas siguen siendo importantes para el autoconsumo y tienen las superficies convenientes para sobrevivir.

Al respecto de la agricultura de la comunidad, uno de sus miembros comenta lo siguiente:

*“Nuestra agricultura para el mercado es parecida a la de los colonos que trajeron sus técnicas de monocultivo y sus productos químicos. No es rentable, la ganancia única es el pago de nuestro propio trabajo diario (si le ponemos un sueldo de 14 dólares diarios al trabajo nuestro y de nuestras familias); pero no queda un resto para ahorrar. Esos pocos ingresos monetarios los usamos en educación, vestido, salud y transporte. Solo producimos los siguientes productos: naranjilla, plátano, yuca, maíz, caña de azúcar, fréjol, café y cacao.”* (Tumink, 2012)

La mayoría de los productos, fuera de la huerta, también son para autoconsumo, ya que no es posible vender fácilmente, la logística es costosa, por lo que el precio de venta es alto, en comparación con la competencia, y en el caso en el que quieran vender sus productos en el Coca, los proveedores que están más cerca de los mercados dominan la venta; y los comerciantes traen productos iguales de la costa a menor precio final.

Muchos de los productos cultivados son los mismos en todas las familias, esto conlleva a que no puedan cambiar ni vender productos entre ellos.

En algunas comunidades cercanas incluyendo Kunkuk, se están armando medidas de acción, para mejorar la agricultura, y convertirla en una fuente sustentable, y fija de ingreso de recursos monetarios.

Entre algunas propuestas se encuentran:

- Implementar fincas con muchos productos, que pueda enfrentar el mercado y el auto subsistencia. Si no se puede vender hay para comer. Si baja el precio de un producto se puede vender otro producto. Esto

quiere decir que no se puede tener un solo producto y en grandes superficies.

- Estas fincas integrales sirven en las zonas donde ha desaparecido el bosque y se tiene poco terreno.

#### **2.3.5.4 Número de Personas dedicadas a esta actividad.**

En la actualidad, en ambas comunidades la actividad principal es la agricultura de donde casi el 70% de sus ingresos son generados por este medio.

Del total de las personas que se encuentran en el rango de población económicamente activa que viven en la comunidad Kunkuk, alrededor de un 67%, es decir 89 personas se dedican a esta actividad, las demás personas son obreros- artesanos.

El informe de Seguridad Alimentaria Sostenible para los Pueblos y Nacionalidades de la Provincia de Orellana (Gobierno Descentralizado de la Provincia de Orellana, 2011, págs. 46,59), menciona que los principales productos que se cultivan en Kunkuk son:

- Plátano.
- Maíz.
- Yuca.

Y que en la comunidad Zancudococha, siendo la agricultura una fuente muy importante de ingresos, pues el 91% de la población económicamente activa se dedica a esta actividad, 131 personas, principalmente se cultiva:

- Cacao
- Café
- Maíz
- Papaya

- Yuca
- Plátano

### 2.3.5.5 Técnicas Culinarias más utilizadas y Costumbres.

La chef Alexandra, en su página web (Acevedo, 2009), menciona las siguientes técnicas culinarias, como más empleadas y útiles.

#### Técnicas culinarias sin aplicación de calor:

- **Adobar:** Es una técnica culinaria, que además de conservar, enriquece substancialmente el sabor de los preparados, pueden aplicarse principalmente al cerdo y a los pescados.
- Unión mediante los métodos de:
  - **Mezcla:** unión de los ingredientes.
  - **Batido:** para la obtención de esponjosidad.
  - **Amasado:** para obtener elasticidad.

#### Técnicas culinarias con aplicación de calor:

##### Cocción en seco:

- **A la plancha:** Cocción a alta temperatura sobre una plancha lisa.
- **A la parrilla:** Cocción a alta temperatura sobre una plancha acanalada.
- **Asar:** Cocción al horno con un poco de grasa.
- **Gratinar:** Dorado tostando la superficie.
- **Baño María:** Cocción en un recipiente colocado sobre otro lleno de agua.
- **Otras técnicas:** Al vacío a microondas.

##### Cocción en líquido:

- **Cocer:** Cocción en agua o en caldo, en olla normal, presión o rápida.
- **Escalfar:** Cocción en poca cantidad de agua, a punto de hervir.

- **Escaldar o blanquear:** Introducción en agua hirviendo durante poco tiempo.
- **Al vapor:** Cocción por vapor de agua.

#### **Cocción en grasa:**

- **Sofreír:** Es cocer alimentos a fuego lento; de esta forma conseguiremos que todos los ingredientes que intervienen en el sofrito, suelten el mayor aroma y doren o caramelicen el punto deseado. Los ingredientes más comunes que intervienen en un sofrito son el aceite, la cebolla, el pimiento, el ajo, el puerro, a veces el tomate y caldos, agua, jugos y/o vinos.
- **Saltear:** Pasar el alimento por la sartén, con poco aceite y a fuego muy fuerte.
- **Rehogar:** Pasar el alimento por la sartén, con poco aceite y a fuego lento.
- **Fritura:** Cocción en abundante aceite. El alimento puede llevar rebozados.

#### **Cocción mixta en agua y grasa:**

- **Guisar:** Cocción mixta donde intervienen agua y grasa.
- **Estofar:** Cocción con un poco de grasa y a veces un poco de agua, a fuego lento.
- **Brasear:** Estofar en un recipiente hermético y sobre un lecho de hortalizas.

#### **Cortes básicos.**

- **Bastones:** Es una forma de cortar vegetales como la zanahoria o la papa en bastones o tiras grandes de al menos 3cm. de largo.

- **Brunoise:** Se usa para sopas y algunas salsas. Es el corte en dados o cubos muy pequeños de menos 3 mm y se utiliza generalmente en hortalizas de raíz como las cebollas, el cebollín y el ajo, o en tubérculos como la papa.
- **Chifonada:** Se utiliza en los vegetales de hoja o verduras de hoja como la lechuga, las coles o repollos, espinacas, acelgas y otras, es un corte muy fino de tiras alargadas como cabellos y se realiza enrollando la hoja muy apretada, haciendo cortes limpios y delgados. Se diferencia de la juliana en que solo se hace con hojas y que las tiras son tan finas como cabellos.
- **Concassé:** Es un picado de tomates crudos que han sido escalfados, pelados y se les ha quitado la semilla. Se cortan en cubos pequeños tipo brunoise.
- **Doble cincelado:** Se utiliza en las cebollas, y es cuando picamos una cebolla por la mitad y luego cada mitad en lonjas finas, horizontal y verticalmente. También se les dice plumita.
- **Juliana:** Es el corte de cualquier alimento, principalmente las verduras, en tiras muy finas.
- **Mirepoix:** Es solo el corte en forma irregular de los vegetales que se utiliza para la preparación de fondos, salsas o sopas. Generalmente significa picado en cuartos sin importar que no tengan una forma artística definida porque la mayor parte de las veces una vez cumplida su función de dar sabor son sacados y desechados.



- **Paisana:** Son triángulos pequeños y de diferente tamaño de vegetales que son ingredientes de algunas sopas.
- **Rodajas:** Cortes en forma de tajadas y dependiendo del alimento pueden ser redondas como en las cebollas, o sesgadas como el plátano para freír o la papa, tienen tamaños diferentes.

#### **2.3.5.5.1 Número de Personas dedicadas a la Preparación y Venta de Alimentos.**

En la ciudad de Francisco de Orellana se concentra la exposición permanente de comida ancestral, en la que muchas de la comunidades cercanas tienen su stand, y en general, ofrecen a los visitantes que quieren disfrutar de la gastronomía opciones muy semejantes entre sí, como por ejemplo los maitos de tilapia, pinchos de mayones, arroz con carachama, y las bebidas son guayusa y en épocas festivas también la tradicional chicha de yuca.

De la comunidad Kunkuk existen 2 stands, uno al lado del otro, en el que laboran diariamente 4 personas, su comunidad es muy cercana al lugar de su trabajo estas circunstancias permiten que ellas todos los días van a sus hogares, para estar con sus familias.

Muchos de los productos que ellas utilizan en sus negocios son traídos desde su comunidad, aspecto que ayuda a que más familias logren generar ingresos de lo que cultivan o pescan que no van a utilizar para autoconsumo.

De la comunidad Zancudococha, 3 o 4 personas se dedican a la preparación y venta de alimentos en Francisco de Orellana, estas personas la mayoría del tiempo viven este cantón y van a su comunidad en promedio una vez cada 2 meses, ya que se requiere de disponibilidad de tiempo y recursos económicos para poder viajar, por lo que no pueden hacerlo tan seguido, por esta misma

razón sus hijos mayores, residen permanentemente en esta ciudad, y tienen empleos fijos, los menores estudian allí también.

Las señoras que preparan los alimentos manifiestan que solo cuando sean ancianas, regresaran a vivir a sus comunidades, por el momento llevar una mejor vida, en su actual localidad.

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

Los productos que conforman principalmente la dieta de los miembros de la comunidad Kunkuk en la actualidad son los siguientes:

- **Tubérculos:** Yuca, camote.
- **Almidones:** Yuca.
- **Frutas y hortalizas:** plátano, chonta, frutipan, sandía, rábano, pimiento, tomate riñón, agchocha, naranja, limón, cacao, cebolla, sachá inchi, pitón, zanahoria blanca, aguacate.
- **Granos:** maíz, arroz.
- **Carnes y pescados:** res, gallina, pavo, carachama, bagre, tilapia, mayones.
- **Azúcares:** azúcar blanca.
- **Hierbas:** cilantro, guayusa, bijao, ishpingo y otras plantas aromáticas.

En la comunidad Zancudococha, se pueden distinguir como principales los siguientes productos:

- **Tubérculos:** Yuca, camote.
- **Almidones:** Yuca.

- **Frutas y hortalizas:** patasmuyo, guineo, chonta, frutipan, pitón, sandía, rábano, tomate riñón, agchocha, cacao, cebolla, palmito, maní, camote, cocona, aguacate.
- **Granos:** maíz, arroz.
- **Carnes y pescados:** gallina, carachama, bagre, tilapia, mayones, bocachico.
- **Azúcares:** azúcar blanca, panela.
- **Hierbas:** cilantro, guayusa, bijao, plantas aromáticas.

(Yori, 2012) , (Gobierno Autónomo de la Provincia de Orellana, 2012, págs. 3,8).

#### **2.3.5.5.3 Productos propios y productos traídos de otras comunidades.**

La señora María Kunkumas (2012) (kichwa), y el señor Tito Tumink (2012) (shuar) comentaron, en resumen que los productos que se consumen en las comunidades Kunkuk y Zancudococha son en su mayoría sembrados y cosechados para autoconsumo en sus cachas familiares.

En el caso de las aves de corral, también son criadas para autoconsumo, los pescados que se sirven en sus mesas son generalmente el producto de la pesca de los hombres de la comunidad, este tipo de productos casi nunca se compra ya que su economía no es lo suficientemente sólida como para tener una dieta más variada y completa, sin embargo ellos se sienten satisfechos con los productos con los que cuentan, ya que están seguros de que no morirán de hambre gracias a ellos.

En el caso de condimentos para el adobo de las preparaciones, son traídos desde la ciudad de Orellana, pues es aquí donde se encuentra la mayor cantidad de productos diferentes y a un precio conveniente, lo mismo ocurre con el azúcar, la sal, en ciertas ocasiones la carne de res.

A pesar que estas comunidades compran aliños, casi no los emplean, ya que prefieren consumir los alimentos con su sabor natural, argumentando que es mejor para su salud.

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

El ecosistema amazónico, en especial su bosque lluvioso tropical, contiene los hábitats vegetales y animales más ricos y complejos del mundo.

La existencia de una prolífica flora y fauna, junto a extraordinarias variaciones de macro y micro hábitat son las características más importantes de esta región, y por el mismo hecho de tener tanta diversidad, es que la gastronomía ancestral de las nacionalidades amazónicas ha sido tan variada, no específicamente en las técnicas culinarias para procesar los alimentos que han de consumirse, sino más bien en la amplia gama de productos a su disposición, de los que podían elegir.

En el presente se podría determinar un plato destacado de cada comunidad, no porque haya sido en tiempos ancestrales el más apetecido, o el mejor elaborado, sino más bien porque el plato en cuestión se ha preservado en su manera original hasta nuestros días, es además fácil su producción y sobre todo de obtener la materia prima sin riesgo de que por su consumo se esté atentando con una especie hasta el punto de ponerla en peligro de extinción.

Por lo tanto, en la comunidad Kunkuk el plato más destacado es el maito de las diferentes variedades de pescados que se encuentran en la zona. La señora María Nantip es la persona más reconocida por su preparación de este plato.

En el caso de la comunidad Zancudococha, el plato característico es el pincho de mayones, preparado por la señora Alicia Iliyanez

En ambos casos, los platos mencionados como representativos, son los más apetecidos por los turistas, que los ven como gastronomía exótica, como un reto, y una de las actividades imperdibles, cuando se pasa por Orellana, es por esto que se puede decir que son de gran aceptación en general.

#### **2.3.5.6 Ingreso Per Cápita y Capacidad Adquisitiva.**

Carlos De la Torre, subdecano de la Facultad de Economía de la Pontificia Universidad Católica de Quito, afirmó para el periódico el Telégrafo que si bien no se ha incrementado la capacidad adquisitiva, tampoco ha disminuido, él considera que ese fenómeno obedece a que Ecuador desde 1998 enfrenta una economía dolarizada, “En esa medida, la situación del trabajador asalariado mantiene una constante. Situación que no sucedía antes, porque los salarios no se ajustaban a la velocidad con la que aumentaban los precios” (El Telégrafo, 2012)

El Banco Central en un informe sobre la economía del país publicado en su página electrónica, notificó el valor anual del PIB de 2012 a 4,82% (con un ingreso per cápita de 1.932 dólares) y una proyección para 2013 de 3,98% (per cápita de 1 982 dólares). (El Comercio, 2012)

## CAPÍTULO III.

### **Equipamiento y utensilios ancestrales utilizados en la cocina ancestral de las comunidades shuar Kunkuk y Kichwa, Zancudococha de los cantones Francisco de Orellana y Aguarico.**

#### **3.1 Descripción detallada de costumbres, hábitos, necesidades de la población del lugar de estudio, respecto del uso de utensilios para cocina ancestral ecuatoriana.**

Entre las costumbres que prevalecen en las comunidades Kunkuk y Zancudococha, se manifiesta la artesanía de la cerámica, aunque en los últimos tiempos ha disminuido su producción hasta el punto de la extinción, por lo laborioso de su confección y el cuidado que requiere para su transportación; en su lugar, ha sido reemplazado masivamente por la práctica de la artesanía en balsa que ha copado los mercados de centros urbanos, como medio para poder obtener recursos económicos.

De las pocas piezas de cerámica que se elaboran en el presente, la mayor cantidad, por no decir la totalidad de estas, son las que se utilizan en Zancudococha para guardar y servir la chicha de yuca (*asua churana manga y mucahuas*), y para fermentar en la chicha en Kunkuk (*muits*), ya que las otras piezas van desapareciendo por la competencia con recipientes de aluminio y plástico.

La señora Sara Balladares (2012), en la entrevista que se le realizó, comentó que muchas de las ancianas de su comunidad (Zancudococha), conservan este legado antiguo, lo que falta son alicientes, y formas nuevas de interesar, por

razones no solamente económicas, sino culturales, y de satisfacción humana, la situación que experimentan las mujeres de Kunkuk es casi idéntica.

### **3.1.1 Comunidad Shuar Kunkuk.**

#### **3.1.1.1 Alfarería.**

La alfarería de los shuar en general no es resistente o delicada como la de sus vecinos del norte, los Kichwas. Menos finos son también los adornos y pinturas. De todas maneras los recipientes que las mujeres producen son funcionales y estéticos.

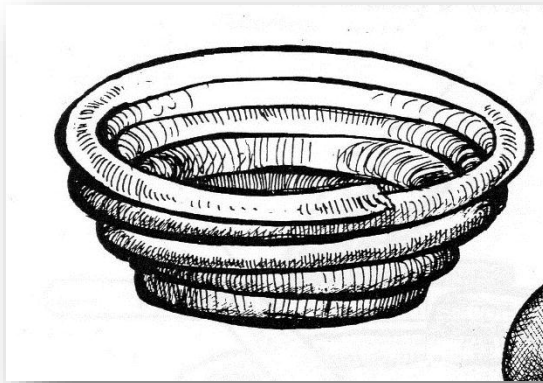
La materia prima para fabricar recipientes es la arcilla (*nuwe*). Pero encontrar arcilla apropiada no era tan fácil en la antigüedad, y ahora menos aún. Para ser buena debe tener un sabor ácido, como de limón.

A menudo las mujeres debían caminar muchas horas para encontrar el material requerido, cuando finalmente lo encontraban llevaban la arcilla envuelta en hojas o en un canasto.

Para impedir que la arcilla se seque mucho, se la mantenían entre la hierba. Antes de empezar el trabajo se batía para quitar las piedritas.

Era necesario mezclar la arcilla con la corteza de *apachram*, previamente despedazada. Después de hacer unas “tortillas”, se pegan por una noche en los postes de la casa.

Lo primero que se fabricaba era el fondo del recipiente, para lo cual se colocaba la arcilla sobre una tabla, y esta sobre las rodillas, para empezar a dar la forma deseada.



**Tabla 3.1** Técnica de Acordelado de una vasija shuar.

(Bianchi, Artesanías y técnicas shuar, 1982, pág. 270)

Se hacía un borde alrededor del fondo, y luego se forman cordeles de barro, de 1 centímetro de diámetro, que se envolvían encima del fondo en espiral, de derecha a izquierda, mientras el barro aún sigue húmedo, se lo moldeaba con la semilla de *kuiship*, primero la parte interna y luego la externa. De vez en cuando se humedecía la pepa con la saliva, en el fondo del recipiente donde no llega la semilla, se moldeaba con los dedos, o se utilizaba un caracol pequeño.

En los bordes superiores se pasaba una hoja de maíz delicadamente, con el índice y el pulgar humedeciendo nuevamente con saliva.

Si la olla era muy grande, como en el caso de las *muits*, se construía en varias etapas: se elaboraba una parte, se alisa y se deja secar, esta práctica requiere de mucha experiencia, ya que si el barro estaba muy seco ya no se pegaba.

Cuando los recipientes estaban terminados, se dejaban secar un par de días, después se los raspaba con una hoja de yuca. A continuación se los colocaba en la repisa de la cocina (*piik*), para que se sequen lentamente y se humeen durante dos o tres meses.



Pasado este tiempo se los debía cocinar a una temperatura muy elevada, para este objetivo la leña debía ser muy dura.

(Bianchi, 1982, págs. 265-274)

#### **3.1.1.1.1 Pintada y barnizada.**

La parte externa se pintaba con las manos, usando achiote. Se calentaba el recipiente y se pasaba un trapo con *yukaip'* (yema tierna y pegajosa de un árbol) que se diluye y penetra. El *yukaip*, se usaba para fijar el color y sacar brillo.

Si se trataba de barnizar una *muits*, se calentaba cera de monte (*sekát*) y se aplicaba en el interior con un trapo puesto en un palo, para este recipiente no se utilizaba *yukaip*, pues quedaba negro con el uso.

Una vez barnizados los recipientes, se hacían unos dibujos dentro y fuera de los mismos con una piedra (*chipia*) que se encontraba en los ríos y puede ser de color plomo, blanco o crema. Para el color anaranjado claro, se utilizaba una especie de leche que se la obtiene de un árbol. (Bianchi, 1982, págs. 279-281)

#### **3.1.1.2 Recipientes vegetales.**

Los recipientes de origen vegetal generalmente sirven para transportar bebidas, se obtienen de calabazas, que ellos mismos siembran, y cuando se las cosecha se les practica una incisión, y se la entierra a unos 50cm de profundidad. A las tres semanas se seca, y el contenido de esta se extrae con un palo.

Otros recipientes se obtienen de los frutos de un árbol de tronco leñoso llamado *mati*, otros de árboles como *takuar*, *tsapa*, o de membranas duras que cubren el cogollo de algunas palmeras.

Cuando estaban lejos de sus casas y no tenían recipientes, improvisan con hojas grandes de plátano dobladas a manera de cono.

Para los utensilios de cocina también se emplean plumas de aves para el aventador, o mate, chonta para rayadores, tablas, etc. (Bianchi, 1978, págs. 282-289)

### **3.1.2 Comunidad Kichwa Zancudococha.**

#### **3.1.2.1 Alfarería.**

Las investigaciones realizadas por Dorothea y Norman Whitten (1981, págs. 120-124), así como las publicaciones del Banco Central de Ecuador (1986, pág. 7), revelan que la tradición cerámica era llevada y transmitida solamente por mujeres en la antigüedad, ésta reflejaba conocimientos y visiones “profundas” del universo tomando alucinógenos.

Jóvenes y mujeres casadas aprendían de sus propias madres o de sus suegras las técnicas básicas de fabricar a mano, pintar y exponer al fuego. Su propio estilo decorativo se desarrolla cuando cada ceramista gana más conocimientos y visión del mundo.

Los esposos juegan un papel importante aunque secundario rol en esta tradición, ya que ellos son los encargados de excavar el barro, adquiriendo piedras especiales usadas para pulir o realizar tintes.

Para la extracción de la materia prima, una o dos veces al año un pequeño grupo de mujeres en unión de sus esposos e hijos caminaban por un día o más rumbo a un depósito de barro, o al banco de un río.

Cuando habían llegado debían probar la calidad y la correcta consistencia del barro, buscando que esté casi libre de piedritas. Luego el grupo cavaba con

manos, machetes, palos, para reunir la cantidad necesaria que los adultos puedan llevar hasta sus casas envueltas en hojas frescas y puestas en sus espaldas sujetas a sus cabezas.

Buscaban también en este lugar, ciertas rocas con texturas particulares y fragmentos minerales que eran utilizados como tintura roja y negra para decorar la cerámica, se las llama “piedras que viven”, ya que ellos creen que estas tienen un espíritu que facilita la unión de la tierra con el agua. Para saber si la piedra “vive” un hombre exhalaba su aliento sobre ella, si retenía la humedad “vive”.

Al regresar las mujeres ponían algunos bultos de barro sobre tiras de guadúa o de chonta, para que el barro se seque hasta que se lo pueda trabajar de mejor manera, el resto se guardaba en hojas húmedas.

Las ceramistas amasaban el barro parcialmente seco hasta que obtenga una plasticidad uniforme y esté libre de piedrecillas, y luego se hacía pedazos más pequeños que colocarían sobre un tablero en forma de tortuga para hacer cordeles de 20 a 30 cm de largo con un diámetro aproximado de 2 centímetros, sus hijas generalmente le ayudaban en este proceso

Para iniciar una pieza, un cordel es enrollado en un círculo pequeño el cual es presionado hasta dejarlo pegado contra el tablero para formar la base, luego las paredes son construidas presionando el cordel contra la base, y así con varios cordeles más. El recipiente podía ser sostenido en la mano o sobre el tablero, cuando se tiene una altura de 7 a 10 cm de altura, la mujer los debía pulir con rápidos toques de sus dedos de abajo hacia arriba, sujetando cuidadosamente con su mano la parte externa.

Luego ella con un raspador pulido de calabaza, con movimientos circulares y rápidos le daba la forma a las paredes, para dejar el objeto sobre una hoja extendida para que se seque.

Cuando la primera pieza elaborada está suficientemente seca para recibir nuevos cordeles, la ceramista nivelaba la parte superior mordiendo todo su borde, de esta manera se humedece también la pieza, para así poner un nuevo cordel.

Finalizado el acordonamiento se vuelve a pulir y a corregir la forma, se puede hacer peces reptiles, insectos, nueces, frutas.

Antes de que el diseño sea pintado, cada pieza debe ser secada al aire por un día o más hasta que esté firme, se la cubría con una capa de engobe, y nuevamente se la lleva a secar al aire libre hasta que obtenga la consistencia de cuero, se la pulía con una piedra “viviente”, de esta manera la ceramista infunde 3 almas a cada pieza:

1. La de *Nunghui* (*espíritu de la chacra y del barro cerámico*), que la infunde por medio de la piedra “viviente”, mientras pule.
2. La de la mujer misma, a través del conjunto de conocimientos que requiere su elaboración.
3. El alma del cuidado de la casa, que es responsabilidad de la mujer.

#### **3.1.2.1.1 Pintada y barnizada.**

La esposa encargada de esta labor distribuye sus tintes, escogerá las rocas que darán varias tonalidades de rojo, negro y blanco cuando el polvo obtenido después de rasparlos sea unido con agua.

Hacía pinceles con su cabello o el de sus hijas, y cada uno de ellos se le ponía un nombre de acuerdo a su color, tamaño y propósito específico.

La alfarería sigue precisos esquemas tradicionales en todas sus fases, sin embargo cada ceramista logra un original estilo decorativo, perfeccionado gradualmente con los conocimientos adquiridos a lo largo de su vida y conforme a sus propia visión del universo.

Se dibujaba siguiendo un profundo lenguaje de símbolos con líneas directrices o “madres” (gruesa y roja), junto a líneas “guaguas” (negras, rectas paralelas y muy delgadas, para formar rombos, cuadrados, y líneas quebradas, y alternando el concepto de masculino y femenino.

Inmediatamente después de decorar la última pieza, la ceramista atizaba el fuego en la intersección de tres leños, usualmente mantenidos humeantes en su cocina.

Una estructura era hecha para la exposición de las piezas al fuego, sacando el asiento de una vieja olla para formar una abertura ligeramente menor que la del borde superior de la pieza que se deberá exponer al fuego.

Después de 25 a 35 minutos de exposición, la pieza debía enfriarse un poco para que se le coloque una resina cerosa que era recogida de ciertos árboles.

Esta resina acentúa el color, algunos de ellos transformados por el fuego y les da intensidad permanente.

(Whitten & Whitten Jr, 1981, págs. 125,126), (Banco Central del Ecuador, 1986, pág. 8)

## 3.2 Utensilios Ancestrales documentados históricamente.

### 3.2.1 Comunidad Shuar Kunkuk.

En cada familia de esta comunidad, se tenía particularidades en cuanto a utensilios.

#### 3.2.1.1 Cerámica.

**Amamuk:** tazón para aplastar la yuca.



**Ilustración 3.1** Amamuk para aplastar la yuca.

(Universidad Politécnica Salesiana, 2003)

**Ichinkian:** olla grande para cocinar.



**Ilustración 3.2** Ichinkian, olla para cocinar.

(Universidad Politécnica Salesiana, 2003)

**Muits:** olla utilizada para fermentar la yuca. Es el recipiente más grande, tiene una capacidad de 38 a 45 litros.



**Ilustración 3.3** Muits, olla para fermentar la yuca.

(Universidad Politécnica Salesiana, 2003)

**Nattipya:** vasos de barro en los que se guarda el jugo necesario para las fiestas y que solamente lo toman el “sacerdote” o la “sacerdotisa”, o los shamanes.

**Pinínga:** platos de poca profundidad de los que beben la chicha aquellos que tienen que ayunar en las fiestas ceremoniales.

**Pinink:** plato de arcilla.



**Ilustración 3.4** Pinink, plato de arcilla.

(Universidad Politécnica Salesiana, 2003)

**Yukunt:** taza muy pequeña para servir chicha.



**Ilustración 3.5** Yukunt, taza pequeña.

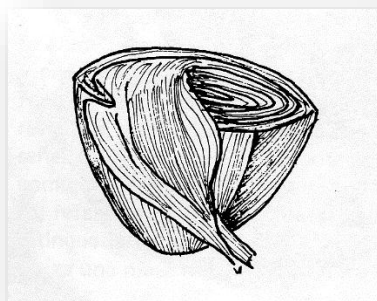
(Universidad Politécnica Salesiana, 2003)

**Yukúnd:** son elaborados en cerámica para las ceremonias especiales, en los que los hombres preparan agua de tabaco.

(Bianchi, 1982, págs. 277, 278)

### 3.2.1.2 Vegetales.

**Cono:** cuando se van de cacería se utiliza para llevar líquidos, son hojas grandes de plátano dobladas de manera de cono.



**Ilustración 3.6** Cono para llevar líquidos.

(Bianchi, 1982, pág. 289)



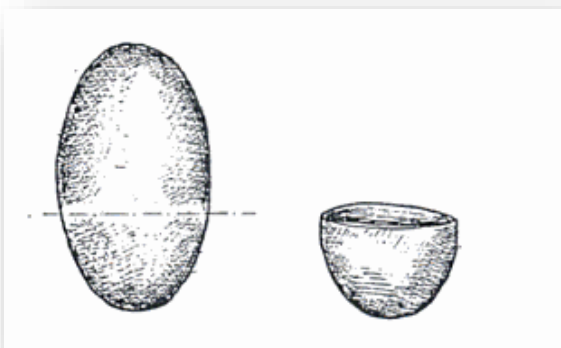
**Mati:** se saca de un árbol de tronco leñoso, que tiene el mismo nombre, este sirve para tomar chicha.



**Ilustración 3.7** Dibujo De Un Mati Para Servir Chicha.

(Bianchi, 1982, pág. 286)

**Naátip:** se obtiene cortando un poro pequeño. Sirve para el tabaco (*tsaanku*), el ají (*jimia*).



**Ilustración 3.8** Dibujo De Un Naátip.

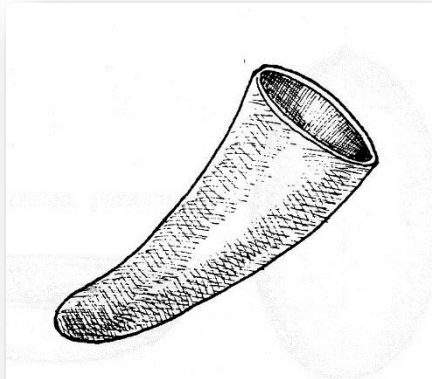
(Bianchi, 1982, pág. 288)

**Punu:** se usa para transportar chicha, se obtiene de una calabaza.



**Ilustración 3.9** Punu.

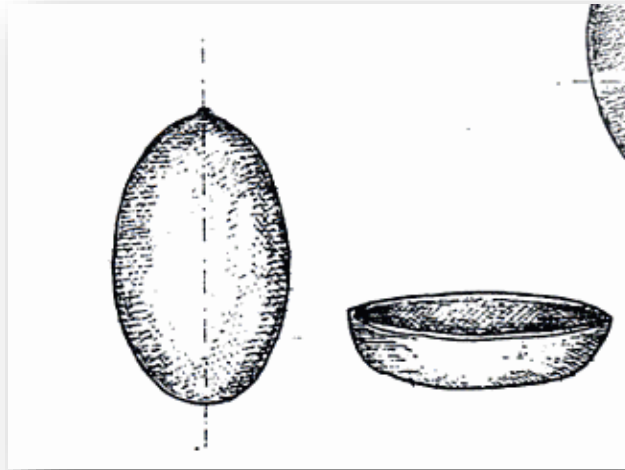
**Sekát:** especie de cuerno, que es una membrana dura que cubre el cogollo de algunas palmeras. Se hace chorrear la cera en el cono.



**Ilustración 3.10** Sekát, para reservar cera.

(Bianchi, 1982, pág. 288)

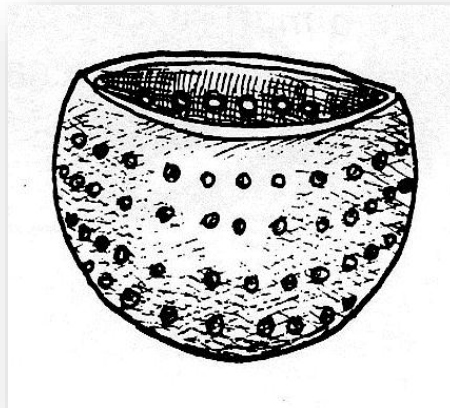
**Takuar:** es obtenido de un árbol homónimo alargado. Cortado en la mitad, sirve como plato.



**Ilustración 3.11** Takuar.

(Bianchi, 1978, pág. 37)

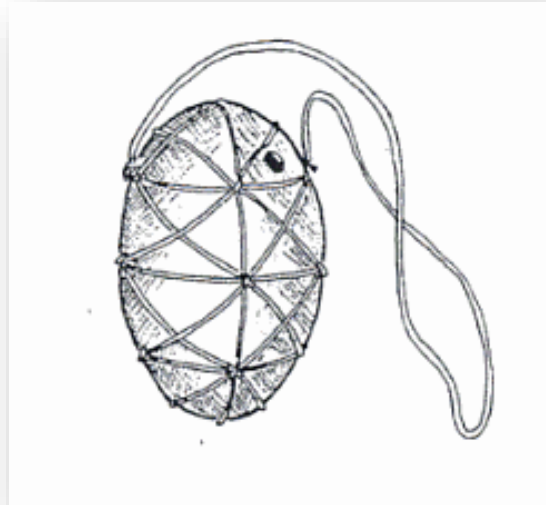
**Tsatsa:** se elabora del mati, y sirve para cernir la chicha.



**Ilustración 3.12** Tsatsa para cernir la chicha.

(Bianchi, 1982, pág. 286)

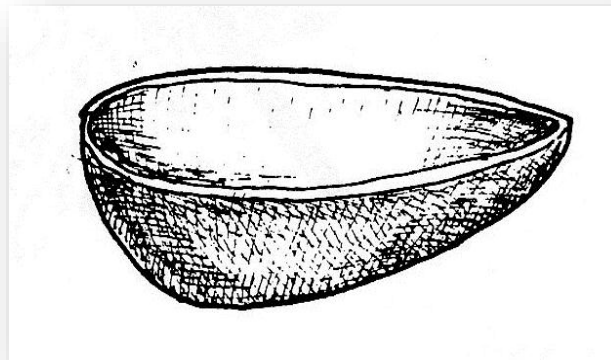
**Tsesem:** es el mismo recipiente que el *wempek*, con otro tipo de amarre para el transporte.



**Ilustración 3.13** Tsesem.

(Bianchi, 1982, pág. 289)

**Unkuship:** se obtiene de un árbol homónimo parecido a la *tsapa*. Se usa para tomar guayusa y como cucharón para servir líquidos.



**Ilustración 3.14**Unkuship, para tomar guayusa.

(Bianchi, 1982, pág. 290)

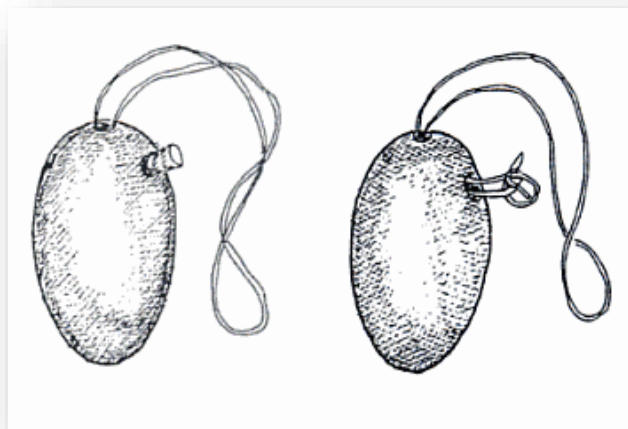
**Usumtai:** se obtiene de calabazas muy pequeñas y sirve para contener el achiote de las pinturas faciales. Se tapa con un palito que sirve para pintarse.



**Ilustración 3.15** Usumtai.

(Bianchi, 1982, pág. 287)

**Wempenk:** se emplea para transportar líquidos en los viajes, se obtiene de un árbol parecido al tsapa y tiene forma alargada.



**Ilustración 3.16** Wempenk.

(Bianchi, 1982, pág. 287)

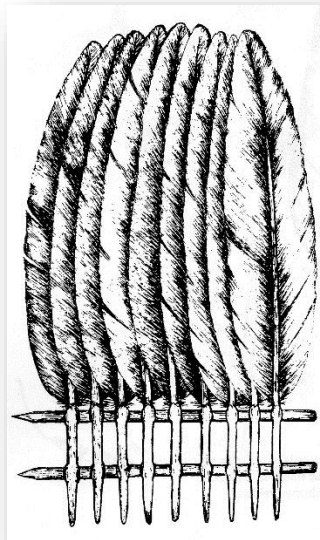
**Yumi:** se obtiene también de una calabaza, para transportar agua.



**Ilustración 3.17** Mujer Shuar Con Un Yumi En Las Manos.

### 3.2.1.3 Otros.

**Aventador:** se fabrica con plumas de pájaros silvestres, con dos palitos de pindo, guadúa, o de chonta, sacándoles punta de un lado.



**Ilustración 3.18** Aventador de plumas.

(Bianchi, 1982, pág. 11)

**Chankin:** recipiente elaborado con hojas de guadua en la que se colocaba el maní, u otros productos, para protegerlos de las ratas, y de los niños golosos que les gustaba comerlo a escondidas, también se las utiliza para transportar alimentos.



**Ilustración 3.19** Tipo De Chankin.

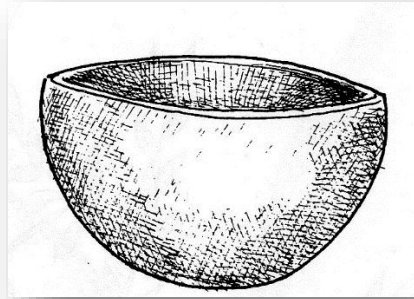
**Hojas de plátano:** servían como tapa para las *ichinkian*.



**Ilustración 3.20** Dibujo de una Ichinkian Tapada con Hojas de Plátano.

(Bianchi, 1978, pág. 295)

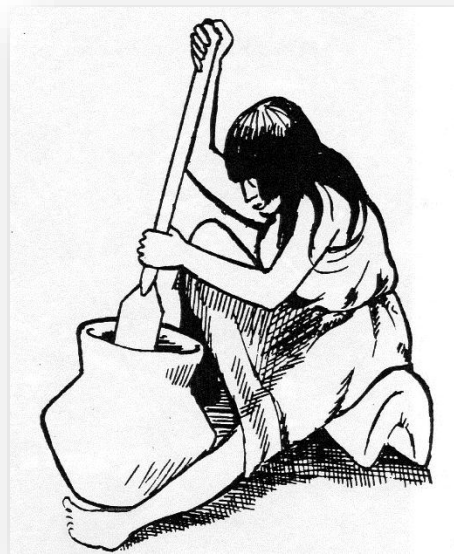
**Kasuim:** utensilio para el servicio de la chicha.



**Ilustración 3.21** Kasuim para chicha.

(Bianchi, 1982, pág. 295)

**Paink:** palo de mate, que se emplea para aplastar la yuca, para elaborar la chicha, es una especie de remo. A veces se practica una ranura para que entre el pulgar, al manejar el instrumento.



**Ilustración 3.22** Mujer Shuar aplastando yuca con un paink.

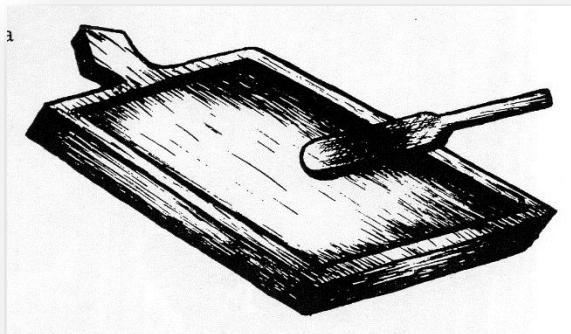
(Bianchi, 1982, pág. 431)

**Pau:** palo central del que se cuelgan los *chankin*.



**Píik:** repisa elaborada con palos amarrados, sostenidos por cuatro patas, que está encima del fogón encendido, en este se colocan los bloques de sal, para que se mantengan secos, así como la carne y pescados disecados. Aquí también las mujeres colocan las piezas de cerámica para que se sequen, antes de quemarlos.

**Pumput:** Para picar la yuca destinada a la chicha, es de madera en forma cuadrada o redonda.



**Ilustración 3.23** Pumput para picar.  
(Bianchi, 1982, pág. 431)

**Tachau:** tazón para comer.

### 3.2.2 Comunidad Kichwa Zancudococha.

#### 3.2.2.1 Cerámica.

Los utensilios empleados por los kichwas citados en este documento, se mencionan en el Cerámica Kichwa de la Amazonía Banco Central del Ecuador (1986, págs. 4-9), y también son mencionados en una entrevista por Narcisa Torres, una moradora de la comunidad (2013), las imágenes de los utensilios fueron tomadas en el museo CICAME localizado en Pompeya.

**Alambique:** recipiente grande para destilar aguardiente.

**Allpa manga:** vasija.

**Asua churana manga:** vasija decorada para guardar o fermentar la chicha.

**Callana:** plato.

**Cernidor:** Se empleaba para cernir la chicha, era elaborada de arcilla, no tenía ninguna decoración.



**Ilustración 3.24** Cernidor De Cerámica.

**Jista puru:** cuenco para tomar chicha en las fiestas, tiene forma de animales silvestres.

**Mucahua:** tazón.



**Ilustración 3.25** Mucahua.

**Olla callana:** para cocinar la guayusa.



**Ilustración 3.26** Olla Callana Para Guayusa.

**Quisa:** vasija para el aguardiente.



**Ilustración 3.27** Quisa Para El Aguardiente.

**Tumbupurus:** pilches pintados para ceremonias.

**Yanuna manga:** olla para cocinar alimentos y ayahuasca.



**Ilustración 3.28** Yanuna Manga.

**Yatica:** fuentes para colocar frutas.

**Yullalpa:** olla pintada, se diferencia de la *yanuna manga* porque la segunda se vuelve negra con el uso.

### 3.2.2.2 Vegetales.

**Ashanga:** canasto para llevar alimentos como maíz o yuca, obtenida de fibra vegetal tejida a mano.



**Ilustración 3.29** Mujer Kichwa Tejiendo una Ashanga.

**Aventador:** elaborado de *lisan* (paja toquilla).



**Ilustración 3.30** Aventador Tradicional Kichwa.

**Huihuishco:** raspador, rayador de chonta.



**Ilustración 3.31** Huihuishco Para Rayar.

**Tinaja:** recipiente grande con forma de vasija ovalada, boca y pie estrechos sin asas, se guarda el masato de yuca fermentado para elaborar posteriormente la chicha.



**Ilustración 3.32** Tinaja para Guardar el Masato de Yuca.

### 3.2.2.3 Otros.

**Batea:** en forma de canoa, elaborada de manera, se empleaba como recipiente en el que se aplastaba la yuca para elaborar la chicha.



**Ilustración 3.33** Batea.

**Kaspi:** especie de palo mediano tallado de diferentes formas, que sirve para aplastar los trozos de las yucas que servirán para la chicha hasta que queden como una masa.

**Shigras:** bolsas reticuladas (interconectados en forma de red) hechas de la fibra de la palmera chambira, estas podían ser de varios tamaños, las pequeñas y medianas para el almacenamiento de algunos productos, se colocaban en los pilares de sus casas, y las más grandes para cuando cacen un animal muy grande y lo quieren traer completo desde un lugar lejano, se lo colocaba dentro de esta shigra, y se lo sostenía con la frente de acuerdo con el relato de la señora Graciela Wampusrik (2013).



**Ilustración 3.34** Shigra Pequeña.



**Ilustración 3.35** Shigra Grande Sostenida Desde La Frente.

### **3.3 Utensilios existentes para cocina en vestigios prehispánicos y coloniales.**

Con la llegada de los españoles las costumbres de las personas que vivían en estas comunidades, así como en toda la Amazonía, fueron modificándose en muchos aspectos, tanto en la vestimenta, la religión, el idioma, y por supuesto en los hábitos alimenticios, ya que los conquistadores trajeron consigo animales, vegetales, frutas, especias, hortalizas, etc., propios de su continente de origen.

Es así como los aborígenes que consumían carne silvestre ahumada, adoptaron con el tiempo distintas maneras de cocer sus alimentos, ya que contaban con mayor variedad de ingredientes y distintos utensilios obteniendo nuevos sabores, aromas, texturas.

Al inicio de la época colonial muchos de los extranjeros en nuestro país migraron a la Amazonía, para apoderarse de estas tierras.

*“Estos terratenientes tenían a su disposición gente nativa, a la cual explotaban, y les esclavizaban en sus grandes propiedades, les hacían trabajar como agricultores, constructores, y empleadas domésticas; es en ese entonces donde se fusiona las recetas de colonos e indígenas”*  
(Muratorio, 2005, págs. 30-32).

Este fenómeno hizo que las artes autóctonas de los pueblos indígenas, en este caso de shuars y kichwas, sufrieran el primer duro golpe, y a un futuro estas prácticas tuvieran que competir con el plástico y aluminio que no precisan de un arduo trabajo, conocimiento y dedicación para su manufactura.

La escasa producción de cerámica está destinada al autoconsumo y a los mercados locales e internacionales; dada su calidad tiene demanda en el



mercado turístico. Trabajan también cestería para consumo interno. “Últimamente y como consecuencia del desarrollo de la actividad turística en la zona, están dedicados al trabajo de talla de balsa, destinada exclusivamente al mercado turístico, local, nacional” (Dihua, 2012)

### **3.3.1 Utensilios que se mantienen intactos en su diseño y uso.**

Los utensilios que podemos decir que en la actualidad se mantienen idénticos de cómo eran en el principio y que cumplen aún sus mismas funciones son realmente pocos, por no decir que son menos de 5 en cada comunidad.

Las *muits* (shuar) así como las *asua churana manga* (kichwa) que servían para fermentar y guardar la yuca para la chicha, se emplean aún en contadas casas de las comunidades en estudio, más que por tradición ellos las eligen porque la chicha se fermenta mejor, así lo comenta doña Ana Nantip habitante de la comunidad Kunkuk.

El *Paink* (shuar) y el *kaspi* (kichwa), utensilios de madera, en la actualidad se utilizan para el mismo fin de aplastar la yuca, solo que ya no existe toda la gama que antes se utilizaba. En el caso de Zancudococha también se emplea la batea que es el recipiente en el que se aplasta la yuca.

En ciertas fiestas de la comunidad Kunkuk se emplean los *pinink* para el servicio de la chicha, a veces en ambas comunidades se prefiere el uso de pilches por su resistencia (Kunkumas, 2012).

### **3.3.2 Utensilios modificados o actualizados en su diseño y uso.**

Se puede mencionar como uno de los recipientes que están en “peligro de extinción”, las *muits* (shuar) así como las *asua churana manga* (kichwa), ya que estos, de forma casi generalizada, han sido remplazados por baldes de plástico,

lo que hace que el producto final cambie directamente en cuanto a el sabor característico de la chicha.



**Ilustración 3.36** Batea y Kaspi (Kichwa) Junto a un Balde de Plástico Utilizado para Fermentar la Yuca Actualmente.

El *Takuar* (shuar) y la *Callana* (kichwa) recipientes empleados como platos, en la actualidad son de metal o las típicas vajillas mestizas, lo mismo pasa con los *pinink* (shuar) y *mucahua* (kichwa) ya que han sido reemplazados por vasos de vidrio o de metal.

El aventador que antes era de plumas de aves silvestres, ahora es de *lisan* (paja toquilla) trenzada. (Kunkumas, 2012), (Yori, 2012)

### **3.3.3 Utensilios destinados a decoración.**

En cuanto a la decoración, se determina como uno de los factores primordiales a tomar en cuenta al momento de idear un restaurante temático, ya que por medio de esta se logrará desde el primer momento en el que el cliente entra transportarlo a un mundo desconocido, místico, a un ambiente amazónico ancestral, haciendo de esta experiencia todo un viaje en el tiempo, que será completado por la perfecta combinación de sabores en su paladar.

En general se emplean vasijas zoo formas elaboradas recientemente, las bateas junto con los palos para aplastar la yuca, son elementos esenciales para la decoración, shigras grandes y medianas que pueden contener maíz seco y estas colgadas en las paredes.

Los utensilios vegetales, serían los más apropiados para la decoración, ya que son más resistentes, como por ejemplo el *punu* (para transportar chicha, se obtiene de una calabaza), y el *kumai* (para transportar líquidos).

### **3.3.4 Utensilios destinados a exhibición.**

Se emplean platos de mate, para la exhibición de maitos, también fuentes de barro para la presentación de frutas típicas de la zona, los recipientes vegetales como la *tsatsa* (para cernir la chicha), o el *naátip* para la exhibición de ají, o de tabaco.

Se puede emplear para exhibición, diferentes tipos de vasijas ya sea que se encuentren en pequeñas mesas, o colgadas en las paredes con redes de chambira de colores vivos, para armonizarlos con el color café de estos recipientes. (Asociación Challwa Mikuna, 2012)

### **3.3.5 Utensilios destinados a cocción.**

La cocción de los alimentos, tiene como fin hacerlos (algunos) aptos para el consumo, como puede ser el arroz, las legumbres, etc., y hacerlos más apetecibles y sabrosos.

En general la cocción desarrolla los sabores, aunque es posible que en algunos casos se atenúen, sobre todo con sabores ácidos y amargos. Con los condimentos y la mezcla de distintos ingredientes lograremos el desarrollo de nuevas sensaciones sápidas y olfativas.

Las comunidades han dejado de cocinar sus alimentos en ollas de barro, ya que consideran que es más fácil y rápido preparar su comida en ollas y sartenes de aluminio, lo que es cierto pues la arcilla que no transmite el calor con eficiencia, pero le quita cierto grado de autenticidad. (Balladares, 2012)

Los utensilios destinados a cocción en la actualidad, pueden ser de varios tipos de materiales como:

**Cobre:** tiene una alta capacidad de conducción de calor, pero tiene dos grandes desventajas: por un lado es caro, y segundo y más peligroso para los clientes es que las moléculas de cobre reaccionan con algunos alimentos volviéndolos tóxicos, una manera de solucionar este problema es la utilización de recubrimientos de metales que no reaccionan con los alimentos siendo el más común el acero inoxidable.



**Ilustración 3.37** Olla de Cobre.

**Aluminio:** El aluminio conduce el calor casi de la misma manera que el cobre y es más ligero y más barato, pero el aluminio puede ser corroído por alimentos

ácidos o alcalinos. La interacción entre el metal y los ingredientes puede causar la presencia de sabores desagradables y la decoloración del producto.



**Ilustración 3.38** Olla de aluminio.  
(Romil S.A, 2012)

**Acero inoxidable:** Es una aleación de acero con níquel, plomo y otros elementos. Este provee una superficie perfecta y atractiva la cual puede ser pulida. Este material no se oxida, no se pica, ni se corroe. Ni tampoco reacciona con ningún alimento no los descolora ni produce malos sabores.

El acero inoxidable es completamente no tóxico, con todos estos beneficios el acero inoxidable es una buena opción, la única desventaja de la pobre conductividad de calor, se puede contrarrestar combinando hojas de acero inoxidable con otro metal que sea buen conductor de calor como cobre.



**Ilustración 3.39** Utensilios de Cocina de Acero Inoxidable.  
(Okidoki, 2012)

## **CAPÍTULO IV.**

### **Ingredientes, productos, platillos, utensilios específicos por plato, y técnicas de preparación ancestrales.**

#### **4.1 Ingredientes.**

Los principales productos, determinados por el Gobierno Provincial de Orellana (2012, págs. 21-29), que se producen y consumen en Francisco de Orellana y Aguarico, son los que se detallan a continuación.

##### **4.1.1 Cacao y café.**

En el caso del cacao y del café el sistema de siembra de este cultivo ya es introducido con las nuevas técnicas de cultivo, sea este en tresbolillo o marcoreal, ya que antes los antepasados no cultivaban estos productos de ciclo perenne o si existían había solo uno que otro árbol.

En algunas casas se elabora café orgánico: se seca el café, frejol, a continuación se lo tuesta y se muele la mezcla.



**Ilustración 4.1** Planta de Cacao.

#### **4.1.2 Camote.**

Es un vegetal delicado, de estación caliente que requiere un largo periodo de crecimiento sin frío, para producir raíces útiles, grandes y maduras.

Por el valor ornamental, los camotes son producidos para cubrir el suelo o en canastas colgantes, macetas y algunas veces en botellas de agua en la cocina. Existe el tipo de variedad de hojas cortadas y que son particularmente atractivos. Los camotes dulces son ricos en vitamina A.

Las raíces prematuras pueden ser "cortadas" empezando al final del verano, escarbando en los lados de los surcos y removiendo cuidadosamente algunas raíces muy desarrolladas, mientras se deja la planta en su lugar.

Se los come cocinados o fritos con aguacate, se podría decir como un tipo de snack, en algunas recetas de chicha de yuca también se le incluye al camote para su elaboración.

#### **4.1.3 Chonta.**

La importancia del chontaduro en la cosmovisión shuar proviene de la estrecha cercanía de sus habitantes a la naturaleza.

Después de la siembra hasta la época de cosecha de los frutos de la palmera de chonta, se debe esperar alrededor de ocho meses, por lo que inicia en febrero y se puede extender hasta abril, período en el cual se desarrolla la Fiesta de la Chonta, esta fiesta es muy importante para las nacionalidades, ya que la época de cosecha era tomada para su calendario como inicio de año.

Los nativos la consumen en jugos, chicha, pasteles, y algunas mujeres hacen flan. (Asociación Challwa Mikuna, 2012)



**Ilustración 4.2** Fruto de la Chonta.

#### **4.1.4 Cocona.**

La Cocona es una fruta cítrica tropical. Se cultiva generalmente en suelos de textura arcillosa y rica en materia orgánica y con buen drenaje. Se le considera como el tomate de la Amazonía, preparado con ají y para mezclar con ensaladas. (Asociación Challwa Mikuna, 2012)

Varía en sus formas, puede ser redonda u ovalada, en diversos colores desde el amarillo hasta el rojizo, con un peso que varía entre 24 y 250 grs.

La propagación se da tanto en forma sexual (semillas) como asexual (estacas, injertos). La germinación ocurre 15-30 días después de la siembra. La producción empieza a los seis meses del trasplante, con fructificación continúa durante uno a dos años, requieren de buena radiación solar durante el período de fructificación.



**Ilustración 4.3** Cocona.



La mejor forma de consumir la cocona es en jugos, mermeladas, jaleas, compotas y dulces. Es también aparente para preparar salsas para acompañar los anticuchos y en las sopas de pescado.

#### **4.1.5 Frutipan o árbol del pan.**

En condiciones favorables su crecimiento es muy rápido, produce sus frutos 3 o 4 meses después de la floración y tardan entre 15 y 19 semanas en alcanzar la madurez para el consumo humano. Algunas personas, lo consumen crudo. Una forma más elaborada de consumirlos es elaborando un flan de frutipan.



**Ilustración 4.4** Frutipan.  
(Sabelotodo Org., 2009)

La producción de frutos de esta especie es muy elevada. Un solo árbol puede producir hasta 700 frutos del pan en un año, según la variedad, la edad, y el hábitat. Lo normal son producciones de entre 150 y 200 frutos.

#### **4.1.6 Hortalizas y legumbres.**

El sistema de siembra de hortalizas y legumbres no es muy tradicional para ellos, pero cultivan en cantidades de terreno de 400 metros cuadrados donde siembran sandía, rábano, pimiento, tomate riñón, agchocha, entre otros cultivos de ciclo corto (tres meses) además esto es muy atractivo para algunas familias

que en la actualidad están dedicándose a fomentar el turismo ya que de estas parcelas cosechan los productos en delante del turista y le preparan los alimentos.

#### **4.1.7 Maíz.**

El ciclo del cultivo del maíz es de 4 a 5 meses, en este tiempo cuando ya van a cosechar los productos, todo el desmonte que estaba verde cuando regaron el maíz para sembrar, ahora este mismo monte ya está degradado o podrido, por lo que quedan solo troncos gruesos y el acceso es muy fácil para la recolección de frutas.



**Ilustración 4.5** Maíz Empacado.

#### **4.1.8 Palmito.**

La cosecha del palmito se realiza a partir de los 18 a 24 meses de haberse iniciado el cultivo. El buen desarrollo depende del clima, disponibilidad del agua, fertilidad del suelo y los controles de las malezas.

La cosecha se puede desarrollar durante todo el año, pero no se debe hacer cuando se presenta mucha sequía, porque el 90% del palmito es agua.

A partir del tercer o cuarto año, el peso del palmito puede variar de 200 a 1.200 gramos.

Las plantas pueden llegar a 20 metros de altura y tener un diámetro de 12 a 26 cm, pero la cosecha se puede iniciar cuando tiene una altura de 2 a 2, metros y 8 a 20 cm de diámetro, se lo consume generalmente en ensaladas.

#### **4.1.9 Plátano.**

El plátano tiene una contextura más firme que el banano y un contenido más bajo de azúcares, puede ser consumido verde o maduro. El interior de la fruta es cremoso, amarillo claro o rosa. Cuando la piel es verde o semi- amarilla, el sabor de la pulpa es insípido y la textura es almidonada. A medida que la piel se vuelve café o negra, tiene un sabor más dulce y más parecido al banano, aunque mantiene una textura firme si se cocina. Se lo emplea como guarnición de algunos platos fuertes, dependiendo del gusto del comensal.

Época de producción: todo el año.

#### **4.1.10 Sacha inchi.**

El momento oportuno de efectuar la siembra del "sacha inchi" en San Martín está condicionado, especialmente, al régimen pluviométrico. Según esto, se puede iniciar las siembras entre diciembre y marzo. Si se está utilizando almácigos, se pueden realizar entre los meses de noviembre y febrero.

Es recomendable cosechar cuando la planta se estabiliza a partir de los 14 meses. Es importante indicar que algunas cápsulas, una vez maduras fisiológicamente caen, por lo que al momento de realizar la cosecha éstas se recogerán del suelo.

Con este producto se puede elaborar salsas para acompañar varios tipos de carnes, pescados, hasta mariscos. Es muy apropiada para ser usada en salsas picantes. (Asociación Challwa Mikuna, 2012)



**Ilustración 4.6** Sacha Inchi.  
(Galeón, 2008)

#### **4.1.11 Sachamango o pitón.**

Su época de siembra puede ser en cualquier momento del año, ya que es una especie muy rústica de fácil arraigo. La cosecha se realiza manualmente, y se lo emplea en ensaladas, generalmente crudo.

La producción de frutos está relacionada con el tamaño de la planta, plantas con más de 20 cm de diámetro producen 17 kg de fruto/año. Bajo condiciones naturales se ha estimado que una hectárea produce 8 581 frutos por año, desde que un fruto pesa 271,1 g en promedio, la producción sería de 2,3 t/ha/año.

Esta especie florece y fructifica continuamente durante 8 meses al año entre setiembre y abril. Se observó fructificación de comienzos de setiembre a finales de abril, existiendo un pequeño pico de la producción entre diciembre y febrero.

La mayoría de los árboles producen brotes de hojas nuevas 2 veces por año, uno en agosto y otro en octubre.



**Ilustración 4.7** Sachamango o Pitón.

#### **4.1.12 Yuca.**

Esta planta tolera sequías estacionales, suelos pobres y tiene la habilidad incomparable para recuperarse, después que los tallos y hojas han sido afectados por plagas y enfermedades. Las raíces tuberosas producen más energía alimenticia por unidad de tierra que ningún otro cultivo.



**Ilustración 4.8** Yuca.

La yuca es el único producto que cultivan durante todo el año, siempre deben tener cultivado yuca porque para las comunas la yuca significa **LA VIDA**, ya que de este cultivo les da de alimentar todos los días brindándoles la chicha durante todo el día.

Es un producto extremadamente versátil, pues se puede elaborar una amplia gama de preparaciones muy diferentes una de la otra, como por ejemplo: pasteles, chicha, masa para pizza, casabe, bocadillos de yuca rellenos de pescado, frita o cocida se las utiliza como guarnición infaltable de los típicos platos amazónicos. (Asociación Challwa Mikuna, 2012, pág. 4), (Iliyanez, 2012), (Yori, 2012)

#### **4.1.13 Zanahoria blanca.**

Esta raíz tuberosa es apreciada no solo por su sabor sino también por su digestibilidad ya que contiene un almidón muy fino así como también un alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla).

Los tallos jóvenes pueden ser consumidos en ensaladas y las hojas pueden ser utilizadas como forraje para ganado vacuno o porcino. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad a sufrir daños durante el transporte.

Dado su valor nutricional el consumo es recomendado en la dieta alimenticia de niños, ancianos y convalecientes. Aunque es más conocida por sus raíces, ninguna parte de esta planta queda sin aprovecharse. Los tallos y las hojas se usan como alimento para animales y las hojas, que tienen un alto contenido de oxidantes, también se usan en muchas aplicaciones medicinales tradicionales.

#### **4.1.14 Plantas Aromáticas, medicinales y ornamentales.**

En el caso de plantas aromáticas, medicinales y ornamentales de igual forma siembran en una pequeña extensión de terreno todas las plantas que puedan

encontrar, además esto es importante para las familias que están fomentando el turismo ancestral porque con estas plantas realizan las curaciones y limpieas e incluso a las mismas personas de la comunidad.



**Ilustración 4.9** Toronjil.

## **4.2 Platos tradicionales del área de estudio.**

La gastronomía amazónica está notablemente marcada por un tipo de clima cálido- húmedo, este conlleva un tipo especial de vegetación, y así mismo de animales que con el paso del tiempo se han adaptado, y han hecho de esta región su hogar.

Por la similitud de productos tanto cárnicos como vegetales, en todo el vasto territorio amazónico, las comunidades, ya sean kichwas, huaoranis, shuar, cofanes, secoyas, han desarrollado una esencia culinaria que comparten entre sí, no solo los productos, sino también las técnicas empleadas para su cocción y preservación.

Las comunidades objeto de investigación pertenecen a las nacionalidades shuar y kichwa, en general sus platos tradicionales tienen como elementos principales la yuca, o el plátano asado, los maitos de mayones, ranas, pescados de los ríos cercanos a donde estuvieren asentadas sus comunidades, el asado

del producto de la cacería de la mañana, que podría ser de alguna especie de mono, ave, tal vez un saíno, una danta, un tapir, etc., estos productos cárnicos también podían ser empleados como género principal para las huchumangas, con animales pequeños, frecuentemente elaboraban caldos, pinchos, etc.



**Ilustración 4.10** Danta.

En cuanto a las bebidas que utilizaban para refrescarse, la más notable es la chicha de yuca (a pesar de que existen variaciones de la yuca, como puede ser por chonta, etc.), bebida que no solo era consumida antes del amanecer diariamente en las casas por hombres y mujeres de cada comunidad, sino que también servía para refrescarlos mientras estaban de cacería o de pesca por lugares lejanos, y para las mujeres, mientras cuidaban prolijamente de los cultivos de su chacra.

Esta bebida era tan especial, y sagrada para ellos, que sus rituales más emblemáticos eran celebrados con ella, representando la energía, la vida, la ancestralidad.





**Ilustración 4.11** Chicha de Yuca en Pilche.

La guayusa, era una bebida menos laboriosa, pero de la misma forma menos representativa para las comunidades, era empleada para saciar la sed, ya que a ellos no les gusta tomar agua pura, siempre debe tener algún sabor especial.

Las frutas que podían obtener en sus desplazamientos, no tenían ningún tipo de procesamiento, simplemente eran arrancadas de las ramas o tallos, e ingeridas. (Muratorio, 1998, pág. 83).

#### **4.2.1 Identificación de origen histórico por plato.**

Los platos ancestrales que se consumen en cada una de las comunidades que han sido objeto de investigación, datan desde mucho antes de que se hayan conformado como comunidades.

Es preciso entonces, no limitarse a determinar el origen gastronómico de ciertas comunidades como alejadas entre sí, más bien se debe tener una visión culinaria amplia, es decir observar a las comunidades, nacionalidades como personas que compartían y comparten un ecosistema muy similar y que de acuerdo a este, adaptaron sus prácticas alimenticias.

El origen de los platos consumidos por los habitantes de estas tierra, puede ser cuando empezaron a reconocer la nueva tierra hace cientos de años, y empezaron a apropiarse de los productos que encontraban en su andar, poco a poco desarrollaron nuevas técnicas de transformación para su consumo. (Muratorio, 1998, págs. 58,59).

#### **4.2.2 Técnicas utilizadas en todo el proceso de producción.**

En la región amazónica en general, las nacionalidades que allí habitan, tienen muy similares técnicas culinarias empleadas para la preparación de sus alimentos. De entre las más importantes se pueden mencionar:

##### **Sin aplicación de calor:**

- **Selección** de la parte comestible del alimento, ya sean vegetales o carne silvestre.
- **Limpieza** de las partes deterioradas, en el caso de cárnicos, dependía del tamaño del animal cazado y la distancia a recorrer para llegar a la comunidad. Por ejemplo si estaban cerca, se llevaba la pieza entera, para su posterior limpieza por parte de las mujeres, más si estaban lejos les sacaban los órganos internos menos el corazón y el hígado, despresaban el animal, le quitaban la piel, menos de la cabeza, ya que la tenían que llevar intacta para que las mujeres sepan de qué animal se trataba.
- **Troceado**, se lo realizaba como forma de porcionar para cada persona que iba a comer.
- **Rayado**, generalmente la yuca, como paso previo para la elaboración del cazabe.
- **Mezcla**, unión de los ingredientes en los caldos, o en la chicha.

- **Fermentación**, para la chicha, aceleraba el proceso la saliva de las mujeres que la elaboraban.

#### **Con aplicación de calor:**

- **Cocer:** Cocción en agua o en caldo.
- **Guisar:** Cocción mixta donde intervienen agua y la grasa del animal sumergido.
- **Asar:** Se colocaban los plátanos, yucas, los maitos, directamente a la brasa.

#### **4.2.3 Formas de conservación de los ingredientes y del plato elaborado.**

Eduardo Estrella, en el Pan de América (1988, págs. 56-60), dice que se desconoce cuándo se comenzó a almacenar y conservar alimentos para poder ingerirlos sin que se estropearan. Aunque los cazadores- recolectores se desplazaban buscando alimento y mejores refugios, la verdadera necesidad comenzó durante el aumento de la población, hecho que obligó a utilizar la ganadería y la agricultura como sostén de las sociedades, con lo que había que almacenar grandes cantidades de alimentos para los tiempos de escasez.

Los excedentes de las buenas cosechas se intercambiaban con otros productos de las comunidades lejanas.

El secado, ahumado, curado y salado han sido procesos de conservación muy comunes desde tiempos muy remotos. Según las zonas geográficas se utilizaban unos y otros, esto facilitó su almacenaje, transporte y utilización.

Conservar los alimentos consiste en bloquear la acción de los agentes (microorganismos o enzimas) que pueden alterar sus características originarias (aspecto, olor y sabor). Estos agentes pueden ser ajenos a los alimentos

(microorganismos del entorno como bacterias, mohos y levaduras) o estar en su interior, como las enzimas naturales presentes en ellos, por medio de los métodos de conservación de alimentos, se consiguió dar mayor seguridad alimenticia a la familia, y a la población en general.

Desde hace muchos años existen métodos de conservación que se han ido perfeccionando: salazón, curado, ahumado, escabechado, refrigeración y la aplicación del calor mediante el cocinado de los alimentos.

Los métodos de conservación hoy cumplen doble función, mantener el alimento en buenas condiciones y aportar unos sabores muy apreciables.

#### **Técnicas de conservación empleadas:**

- **Asoleo:** Se expone al sol el producto con antelación a su almacenamiento. Este tratamiento se les daba a ciertas hierbas aromáticas, y a hojas de coca.
- **Ahumado:** es un procedimiento que utiliza el humo obtenido de la combustión de materias con bajo contenido en resinas o aromas de humo. El humo actúa como esterilizante y antioxidante y confiere un aroma y sabor peculiar al alimento tratado por este método muy del gusto del consumidor. Este procedimiento suele aplicarse tanto en carnes como en pescados. El uso del humo es uno de los métodos más antiguos utilizados para la conservación parcial de los alimentos.

Esta acción se debe al efecto de desecación del humo y a las sustancias que tienen acción antiséptica, es decir que impiden el desarrollo de gérmenes, además de proporcionar el color, sabor y olor característicos.

- **Maceración- asoleo:** Esta técnica se usa hasta la actualidad, y es un procedimiento prehispánico. Se descascara y corta la yuca en pedazos, para después dejarla en maceración en un recipiente lleno de agua durante dos o tres días. Se extrae el producto macerado y se lo coloca sobre unas hojas para que se elimine el agua, después se pone la masa en cestos de fibra y se deja al sol.

Después de haber preparado los productos, se los consume inmediatamente por la familia, una de las características más importantes de las comunidades de estudio, es que nunca preparan más comida de la que necesitan para saciar el hambre de cada uno en el día, por lo que no existe desperdicio.

En las ceremonias y rituales que conllevan varios días de festejo, la comida es preparada diariamente por las mujeres, para el número de asistentes.

La chicha es la única bebida que se elabora y reserva, primero para que se fermente y luego para ser tomada por los días que sean necesarios hasta que se acabe. Este recipiente en la comunidad Kunkuk era llamado *punu* elaborado de una calabaza y en la comunidad Zancudococha *asua churana manga*, vasija elaborada en arcilla y cubierta con hojas de plátano para permitir su correcta fermentación. (Guevara, 1960)

#### **4.2.4 Formas de Exhibición, Presentación y Servicio.**

##### **4.2.4.1 Comunidad Kunkuk.**

César Bianchi en su libro de Artesanías y técnicas shuar (1982, pág. 67) describe las diferentes costumbres exhibición, presentación y servicio de los alimentos en la comunidad shuar, en resumen después de servida la comida por una de las dos esposas, el padre de familia llama a comer, ya que comer solo es un símbolo de desprecio, las hijas mayores de 13 años son servidas aparte.

Antes de comer, hay que esperar que el jefe de la casa comience oficialmente a comer, e invite uno por uno a comer, si hubiese una familia invitada, los mayores comen cada uno por su cuenta, ya que no se ve bien que dos jefes de familia coman del mismo plato.

Durante la comida se habla poco, y nunca hay que mostrarse golosos. Concluida la comida se invita al dueño a retirar el plato y traer agua, para lavarse las manos y la boca, para después servir la chicha.

Se come con las manos, se sirven los alimentos en *pininks (platos)*, si los hay en número suficiente, de otra manera se utilizan hojas de plátano.

Normalmente se sirve la carne aparte de la guarnición, en un pilche más pequeño se pone sal con ají.

#### **4.2.4.2 Comunidad Zancudococha.**

Mario Grefa (2012) comenta que, después del amanecer, la esposa atiza el fuego humeante, se provee de agua de una fuente cercana, y la hace hervir rápidamente. Toma desde la *asua churana manga*, vasija donde está el masato de yuca, un puñado recientemente fermentado, lo pone en la *mucahua* y lo mezcla con el agua caliente. Aun mezclándolo camina hacia su esposo y le sirve la olorosa y espumosa bebida.

Él delicadamente, sopla sobre ella, y luego procede a beberla, mientras que su esposa trae otra *mucahua* para sí misma, para luego conversar sobre lo que vieron en sus sueños, espíritus de la floresta, la chacra, el agua, etc., para poder interpretarlos y con sus interpretaciones resolver problemas, tomar decisiones.

Conforme avanza el día, ellos siguen tomando chicha en sus casas, en sus chacras, o en la selva, lugar al que los hombres llevan una o dos *mucahuas* con ellos.

“En el caso que la esposa tuviere que recibir a huéspedes que los visitan, la importancia que estos tengan para los anfitriones se verá reflejada en la calidad de la pieza de cerámica que se usará para servirles” (Whitten & Whitten Jr, 1981).

### **4.3 Platos ceremoniales, del área de estudio.**

#### **4.3.1 Formas de Exhibición, Presentación y Servicio.**

##### **4.3.1.1 Comunidad Kunkuk.**

Las yucas asadas son colocadas en tres canastos para su exhibición, y posterior consumo. Primero lo prueba el dueño de la casa para saber si están en su punto de madurez, luego las mujeres empiezan a masticar la yuca, para realizar la tradicional chicha, pero esta vez con un sabor característico del asado previo. La yuca que ya ha sido masticada se coloca en un *punu*, en el que también se colocan hojas de plátano, se cierra y se espera durante dos días para abrirla.

Los hombres mientras tanto, van en busca de animales silvestres, para que las mujeres lo preparen para el banquete que disfrutará toda la comunidad en conjunto.

Para las ceremonias el animal máspreciado es el tapir, por ser grandes (como para abastecer a toda una comunidad dependiendo del número de miembros), y su carne deliciosa.

El día de la ceremonia (la que fuere), se hace un banquete general, que incluye maitos, asados, caldos de carnes de varios animales cazados por los hombres, frutas, y muchos litros de la infaltable chicha, de yuca cocinada, todos estos productos son servidos sobre una estera, en la cerámica elaborada especialmente para esta celebración.



**Ilustración 4.12** Maito Encima de las Brasas.

Cada invitado, se sirve a sí mismo, con excepción de la chicha que es servida por las mujeres. Se puede comer de lo que se guste hasta saciarse.

“De la chicha de la yuca asada, beben principalmente el *curaca*, si es un matrimonio los novios, si es el ritual de la *tzantza* el guerrero que decapitó al enemigo” (Muratorio, 2001, pág. 103).

#### **4.3.1.2 Comunidad Zancudococha.**

“Antes de las ceremonias que efectúan como comunidad, las mujeres producen una variedad impresionante de cerámica, a menudo tomando posesión del hogar entero para su producción” (Grefa, 2012).



Durante este período los hombres están lejos en una cacería especial tratando de obtener saínos, dantas, venados, monos, aves, pescados a los cuales después de ahumarlos en la selva los traen a casa.

Una vez completadas las preparaciones, la ceremonia empieza con toques de cajas, tambores, tocados por los hombres, señalando al trueno de la selva, el espíritu de *Amasanga*, las mujeres danzan como *Nunghui*, el tiempo que vierten galones de chicha en las bocas de los participantes, derramando intencionalmente mucho de su contenido sobre quienes están bebiendo.

El sonido incesante de los tambores y del diluvio de la chicha trae a la mente el poder integrador del espíritu del agua *Sungui*, cuya presencia es evocada.

Al tiempo que la ceremonia se mueve hacia un crescendo, las mujeres sirven chicha utilizando figuras de barro con forma de peces, reptiles, etc. (Whitten & Whitten Jr, 1981, pág. 35)

#### **4.4 Identificación de origen y Equivalentes culinarios de los platos del lugar de estudio.**

##### **4.4.1 Recetas estándar de platos de comunidades de estudio.**

###### **4.4.1.1 Comunidad Kunkuk.**

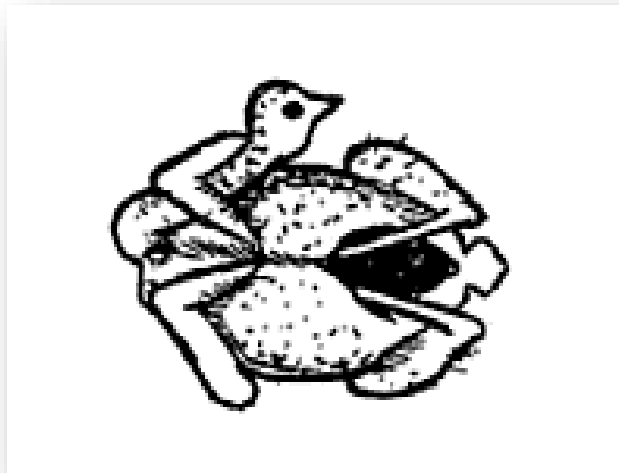
El esposo es el encargado de traer la carne a su casa, después que la mujer la recibe, el almacenaje, la distribución, y todos los aspectos concernientes a la alimentación corren por su cuenta.

Los hombres llevan a sus casas los pájaros ya desplumados, menos la cabeza, para que la mujer sepa de qué animal se trata.

Los pájaros pequeños se cocinan a la brasa con sal, insertándolos en una rama verde. De vez en cuando se les da la vuelta, para que el calor les llegue de manera uniforme, ya que se rechaza la comida que está cruda o quemada. En cuanto a los pájaros medianos (como *push*, *yampits*, *chuwi*) los asan, hierven, o hacen *ayampacos*.

A las pavas (como *mashu*, *chiwia*, *aunts*), las limpian sacando las menudencias por un agujero practicado en la parte superior y las cocinan de varias maneras: hervidas con plátano rayado, hervidas con yuca, etc. A veces eran asadas enfiladas en una rama mediano, si previamente se las ha hecho presas, este sistema es el más rápido, de tal manera que mientras el hombre de regreso toma la chicha, ya se le puede servir un poco de carne con yuca.

Las menudencias son muy apetecidas, se las limpia bien y pueden ser asadas o en *ayampaco*.



**Ilustración 4.13** Forma de Guardar Aves.

(Bianchi, 1982, pág. 366)

Los niños comen siempre la cabeza, el cuello y las patas de las pavas, a veces se les reparte crudas, así cada uno cocina su parte a su gusto.

Los huesos que quedan al final la comida, son bien limpiados y a veces los rompen con los dientes, para chupar la parte interna, lo que resta se les puede dar a los perros.

En el caso de animales medianos como el saíno, monos, guatusa, o un poco más grandes como el tapir, se lo lleva a la comunidad donde lo inspeccionan bien, para saber si es macho o hembra, si tiene algún defecto.

A continuación se prende una llama muy alta, para quemar los pelos del animal, insectos o suciedades de la piel, mientras tanto la mujer raspa la piel del animal con un palo, hasta que blanquee. Las patas, la cola y la cabeza se pelan.

Si el dueño necesita el cuero se pela al animal, para hacer tambores, bolsos, o para comerciar.

En temporada de maduración de la chonta, no se pelan ya que tienen mucha grasa debajo de la piel.

Si son monos, guatusas, se les abre el abdomen sin cortar los órganos internos, para luego extraer primero los intestinos, luego hígado, corazón y pulmones, los niños van a lavarlos y luego se hacen ayampacos con ellos, por ser animales medianos se los despresa y se los asa casi nunca se los hierve.

Si se trata de animales más grandes como el tapir, saíno, monos grandes, los queman, les inciden el vientre, les colocan hojas en el ano, para que no salgan los excrementos, les quitan los intestinos, el corazón, los pulmones y el hígado. A las menudencias las hacen ayampaco.

La cabeza es hervida, las costillas asadas, y las otras piezas pueden cocinarlas para sopa o asarlas cortándolas previamente en pedazos más pequeños. El sobrante del animal, se lo ahúma para conservarlo para próximos días.



**Ilustración 4.14 Saíno.**

(Gobierno Descentralizado de la Provincia de Orellana, 2011, pág. 11)

Para ahumar o secar monos, tapires, pescados, etc., se construyen parrillas con palos verdes, se plantan 4 horquetas, y se colocan dos travesaños, y se colocan palos a lo ancho, casi nunca son amarrados, debajo se coloca brasas encendidas.

Para preparar el mono debe ser cortado a lo largo en dos partes, dejando la cabeza pegada a una de las dos, luego más debajo de las costillas se hace otra incisión, y así se obtiene cuatro pedazos. El rabo se corta, y se lo hace secar enrollado.

En el caso de las tortugas, luego de matarlas, se les da la vuelta y se separa la parte superior de la inferior, luego se sacan los intestinos, y se empieza a despegar las partes carnosas. Las partes que no se han podido despegar, son llevadas al fuego junto con el caparazón de manera que se cocinen y se derrita la grasa.

Se suelen servir enteras para que al momento de comer se despeguen las partes que faltaban, las demás partes se cocinan o se hace ayampaco, a veces se queman las patas para quitarles las escamas.

Las larvas *mukint* o mejor conocidas como mayones, son verdaderas bolsas de grasa que se hayan en las palmeras, son de los pocos animales que se los puede comer crudos, cocidos, en ayampaco, solo o con palmito.

Si se desea conservarlos, se los debe secar, poniendo dos palos pequeños en ambos lados del cuello, teniendo cuidado de no cortarlos ya que se filtraría la grasa, se amarran de un lado, se coloca tantas larvas como sea posible, y se amarra la otra extremidad, los cuerpos son expuestos a las brasas para que se tuesten.

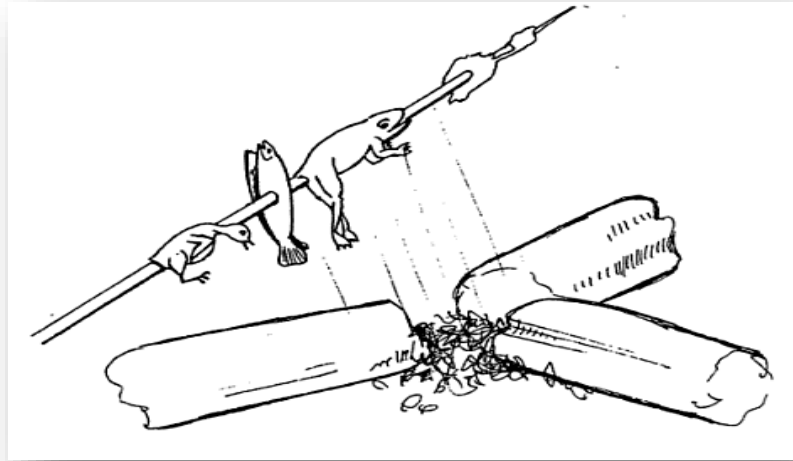


**Ilustración 4.15** Mayones o Larvas de Palma.

Se comen también ciertas hormigas, a las que se les quitan las alas, y las patas, mientras están vivas, y se las pone a tostar en un recipiente, mezclando continuamente para que no se quemen. Se pueden comer crudas.

En tiempos de lluvia se recogen muchas ranas, a veces les quitan los órganos internos, otras veces no, son muy versátiles, ya que se las puede hacer en sopa, asadas o en ayampaco. Si se obtuvo muchas ranas, se las hacen secar.

Existen variedades enormes, los huevos de estas ranas, cuando son renacuajos, también se las comen en ayampaco.



**Ilustración 4.16** Método Shuar de Exponer Animales Pequeños a la Brasa.

(Bianchi, 1982, pág. 38)

A diferencia de las carnes, son muy pocos los pescados que no se comen. Los pescados pequeños y medianos, se limpian en el lugar mismo, dejándoles dentro los huevos, y a veces el hígado.

Generalmente los pequeños se cocinan en ayampaco y los más grandes en sopa, cuando hay abundancia, se los ahúman. En el caso de pescados grandes son limpiados por la mujer, la cabeza la despedaza y la hierve, lo demás es cortado primero a lo largo y luego a lo ancho consiguiendo pedazos libres de huesos.

La columna y las espinas se comen en seguida, se les quita las aletas, y la cola, en cuanto a las escamas se las puede quitar o no dependiendo del gusto de cada persona. Los cangrejos se los asan a la brasa, o se añaden a los ayampacos. (Bianchi, 1982, pág. 39).

## **La Sal.**

Para obtener la sal de algunos manantiales, es necesario ir a las fuentes y llenar vasijas de agua salada, y hacer fuego por largo tiempo, a medida que el agua se evapora, se le añade más, hasta obtener una masa dura al fondo del recipiente, cuando esto ocurre se lo rompe para extraer el contenido.

Para conservar la sal se la envuelve en hojas y se coloca en una repisa sobre el fuego. Se sirve en pedacitos en un poco de agua y ají, o mezclada en seco con el ají. (Bianchi, 1978, pág. 18).

### **4.4.1.2 Comunidad Kichwa Zancudococha**

Se enumeran a continuación recetas compartidas por varios moradores de la comunidad Zancudococha (Balladares, 2012), (Grefa, 2012), y del recetario de la Asociación Challwa Mikuna (2012, págs. 33,36,39)

#### **4.4.1.2.1 Sopas.**

##### **4.4.1.2.1.1 Caldo de Corroncho.**

**Pax: 4**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>OBSERV.</b>
Corroncho	4	unidad	
Yuca	2	unidad	
Agua	2000	ml	
Sal			en grano

#### **PROCEDIMIENTO**

Se hierve el agua con sal. Se limpia el corroncho y se le pone sal, inmediatamente se lo mete al agua hirviendo por 10 minutos.  
Se sirve con yuca en callanas, asada aparte.

#### 4.4.1.2.1 Huchumanga (se puede elaborar con cualquier animal silvestre cazado)

**Pax: 4**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	OBSER.
Saíno	1000	Gr	
Palmito	350	Gr	
Pitón	100	Gr	
Ají	1	Unidad	
Sal			

#### PROCEDIMIENTO

Limpiar y porcionar el saíno. En un recipiente calentar agua, cuando esté a punto de ebullición, meter al saíno durante 3 minutos hasta que vuelva a hervir el agua, poner sal.

Se saca el saíno y se le pone a distancia media de la brasa durante 15 minutos, o hasta que esté completamente cocido y dorado por fuera.

En el consomé que se cocinó al principio el saíno, se coloca ají, el palmito, y el pitón troceado, durante 20 minutos. Para servir se retira el ají y se coloca sobre una callana.

#### 4.4.1.2.2 Platos fuertes.

##### 4.4.1.2.2.1 Hormigas Ukui

**Pax: 4**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERV.
Hormigas Ukui	40	Unidades	
Plátanos	8	Unidades	

#### PROCEDIMIENTO

Se las cazan en las horas de la mañana, se las pone directamente a la brasa por 3 a 5 minutos aproximadamente.

Se colocan también los plátanos con cáscara durante 10 minutos.



#### 4.4.1.2.2 Bocachico ahumado.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERV.
Bocachico	4	unidad	Limpio
Palmito	2000	Gr	
Sal			En grano

#### PROCEDIMIENTO

Se lava el pescado, se pone sal. Se enciende fuego con leña seca, se atraviesa los pescados con palos medianos, y se los coloca a distancia media de la brasa, para que se cocinen lentamente principalmente con el humo y el calor de la leña. En un recipiente con agua se blanquean los corazones de palmito y se sirve en callanas.

\*Se lo puede elaborar también con monos, armadillos, aves pequeñas.

#### 4.4.1.2.3 Maito de Mayones.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERV.
Mayones	48	unidad	Limpios
Hojas de bijao	6	unidad	
Yuca	1000	Gr	Con corteza
Lisan papa	4	Lisan	Paja toquilla
Sal			En grano

#### PROCEDIMIENTO

Se corta por la mitad los mayones, se les añade sal al gusto. Se colocan las yucas con su corteza directamente a la brasa durante 30 minutos. Colocar la hoja de bijao limpia, sobre una superficie plana, para poner encima aproximadamente 12 mayones por porción. Se amarran las hojas con el lisan papa. Se coloca el maito sobre la brasa durante 20 minutos. Se sirve en callanas.

#### 4.4.1.2.2.4 Maito de tilapia.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	OBSER.
Tilapia	4	Unidad	
Hojas de bijao	6	Unidad	
Yuca	1000	Gr	
Lisan papa	4	Fibra	
Sal			En grano

#### PROCEDIMIENTO

Se enciende una fogata. Se limpian las tilapias y se les agrega sal. Se colocan las yucas con su corteza directamente a la brasa durante 30 minutos. Colocar la hoja de bijao limpia, sobre una superficie plana, se colocan encima la tilapia. Se amarran las hojas con el lisan papa. Se coloca el maito sobre la brasa durante 10 minutos.

#### 4.4.1.2.2.5 Maito de hualeques (ranas).

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERV.
Hualeques	8	unidades	
Hojas de bijao	6	unidad	
Lisan papa	4	fibras	Paja toquilla
Plátano	4		
Sal			en grano

#### PROCEDIMIENTO

Se enciende fuego. Se corta por la mitad los hualeques, se les añade sal. Colocar la hoja de bijao limpia, sobre una superficie plana, se colocan encima aproximadamente 2 hualeques por porción. Se amarran las hojas con el lisan papa. Se coloca el ayampaco sobre la brasa durante 35 minutos. Se cocinan los plátanos con cáscara.

#### 4.4.1.2.2.6 Guanta ahumada con plátanos a la brasa.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERV.
Guanta	1000	Gramos	
Yuca	8	Unidades	
Sal			en grano

#### PROCEDIMIENTO

Se limpia, se porciona y lava la guanta para después añadirle sal.  
Se enciende fuego con leña seca, se atraviesa horizontalmente los pedazos de guanta con palos medianos, y se los coloca a distancia media de la brasa, para que se ahúmen lentamente principalmente con el humo y el calor de la leña, durante 60 minutos aproximadamente.  
Las yucas son arrojadas con cáscara a las brasas durante 30 minutos.

\*Se lo elabora también de danta, tapir, saíno.

#### 4.4.1.2.3 Bebidas.

##### 4.4.1.2.3.1 Chicha de yuca.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERV.
Agua	1500	ml	
Yucas	2	Unidad	Tiernas
Camotes	1	Unidad	

#### PROCEDIMIENTO

Se pela la yuca y se la cocer hasta que esté blanda. Cuando está lista se la aplasta en una batea hasta desmenuzarla bien. En un recipiente separado se ralla con el *huihuishco* el camote con agua. Luego se mezcla la yuca y el camote con el mismo líquido que se cocinó. Se deja fermentar durante 24 horas por lo menos y se sirve en mucahuas.  
La chicha máximo se puede beber hasta con cinco días de fermentación, luego de este tiempo es demasiado fuerte.

\*Se puede hacer también de chonta.

#### 4.4.1.2.3.2 Bebida Yagé.

**Pax: 4**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>OBSERV.</b>
Corteza de ayahuasca	300	gramos	Limpia
Hojas de chilipanga	4	unidad	

#### **PROCEDIMIENTO**

La corteza de ayahuasca se raspa, los pedazos pequeños se hierven con el agua y las hojas de chilipanga. Se sirve caliente en mucahuas, o para celebraciones especiales en cuencos zoomorfos.

#### 4.4.1.2.3.3 Agua de guayusa.

**Pax: 4**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>OBSERV.</b>
Agua	1500	MI	
Hojas de guayusa	5	Hoja	
Ishpingo	1	Atado	

#### **PROCEDIMIENTO**

Se pone a hervir el agua, cuando llegue a ebullición, colocar las hojas de guayusa y el ishpingo. Se deja hervir durante 5 minutos más, se deja reposar hasta que esté frío. Se sirve en pilches.

**4.4.2 Comparación del plato actual con su equivalente originario; utensilios actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción.**

**Tabla 4.1** Comparación entre Frutas Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.

<b>Ancestrales</b>	<b>Actuales.</b>
Pitón	Pitón (pocas plantas silvestres)
Patasmuyo	Patasmuyo (pocas plantas silvestres)
Cocona	Cocona (pocas plantas silvestres)
Frutipan	Frutipan (pocas plantas silvestres)
Chonta	Chonta
Plátano	Plátano
Mariapanga	Cacao
Garabato yuyo	Café
	Papaya
	Naranja
	Limón
	Sandía
	Aguacate

**Tabla 4.2** Comparación entre Vegetales Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.

<b>Ancestrales</b>	<b>Actuales.</b>
Ají	Rábano
	Pimiento
	Tomate riñón
	Cebolla paiteña
	Maní
	Ají

**Tabla 4.3** Comparación entre Tubérculos Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.

<b>Ancestrales</b>	<b>Actuales.</b>
Yuca Camote	Yuca Zanahoria blanca Camote

**Tabla 4.4** Comparación entre Granos Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.

<b>Ancestrales</b>	<b>Actuales.</b>
	Maíz Arroz

**Tabla 4.5** Comparación entre Hierbas Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.

<b>Ancestrales</b>	<b>Actuales.</b>
Coca Guayusa Ishpingo Cilantro Bijao Tabaco	Guayusa Ishpingo Cilantro Bijao Lisan papa (paja toquilla)

**Tabla 4.6** Comparación entre Carnes, Pescados y Reptiles Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.

<b>Ancestrales</b>	<b>Actuales.</b>
Saíno	Gallinas
Danta	Vacas
Guanta	Tilapia
Tapir	Bagre
Mono	Mayones
Tortuga	
Ranas	
Hormigas	
Pavas	
Bocachico	
Carachama	
Cachama	
Cangrejos (no muy comunes)	
Bagre	
Tilapia	
Mayones	

**Tabla 4.7** Comparación entre Bebidas Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.

<b>Ancestrales</b>	<b>Actuales.</b>
Chicha de yuca, chonta	Chicha de yuca, chonta
Agua de guayusa	Agua de guayusa
	Jugos de frutas
Bebida yagé	Bebida yagé

**Tabla 4.8** Comparación entre Métodos de Conservación Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.

<b>Ancestrales</b>	<b>Actuales.</b>
Ahumado	Refrigeración Ahumado

**Tabla 4.9** Comparación entre Utensilios Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.

<b>Ancestrales</b>	<b>Actuales</b>
<b>Comunidad Shuar Kunkuk.</b>	
Muits	Balde de plástico
Tsatsa	Cernidor de plástico
Paink	Paink
Pinink	Pinink para ceremonias
Ichinkian	Olla de aluminio
Aventador de plumas	Aventador de paja toquilla
<b>Comunidad Kichwa Zancudococha</b>	
Cernidor de arcilla	Cernidor de plástico
Olla callana	Olla de aluminio
Batea	Batea
Asua churana manga	Balde de plástico
Huihuishco	Rayador de metal
Kaspi	Kaspi



**Tabla 4.10** Comparación entre Técnicas Culinarias Actuales y Ancestrales Empleadas por las Comunidades Estudiadas.

<b>Ancestrales</b>	<b>Actuales.</b>
Selección de presas	Adobar
Limpieza de las partes deterioradas	Mezcla
Troceado	Batido
Rayado	Amasado
Cernido	A la plancha
Mezcla	A la parrilla
Fermentación	Asar
Cocer	Baño María
Guisar	Cocer
Asar	Escalfar
	Escaldar
	Al vapor
	Sofreír
	Saltear
	Rehogar
	Fritura
	Guisar
	Estofar
	Brasear

## **CAPÍTULO V.**

### **Medidas de salvaguarda y caracterización de un restaurante especializado en cocina ancestral ecuatoriana de las comunidades shuar Kunkuk y kichwa, Zancudococha de los cantones Francisco de Orellana y Aguarico.**

#### **5.1 Medidas de Salvaguarda.**

##### **5.1.1 Patrimonio Cultural Intangible.**

El contenido de la expresión “patrimonio cultural” ha cambiado bastante en las últimas décadas, debido en parte a los instrumentos elaborados por la UNESCO (2003), pues como se menciona que en la actualidad el patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

Pese a su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida.

La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación.

El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un Estado, y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados.

De acuerdo a la UNESCO (2003) el patrimonio cultural inmaterial es:

- **Tradicional, contemporáneo y viviente:** el patrimonio cultural inmaterial incluye además de tradiciones heredadas del pasado, los usos rurales y urbanos contemporáneos que son característicos de diversos grupos culturales.
- **Integrador:** podemos compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros. Tanto si son de la aldea vecina como si provienen de una ciudad en las antípodas o han sido adaptadas por pueblos que han emigrado a otra región, todas forman parte del patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente.

El patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general.

- **Representativo:** el patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional. Florece en las comunidades y depende de aquéllos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades.
- **Basado en la comunidad:** el patrimonio cultural inmaterial sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio.

### **5.1.2 La salvaguardia del patrimonio vivo.**

Como ocurre con la cultura en general, el patrimonio inmaterial cambia y evoluciona constantemente, y cada nueva generación lo enriquece. Muchas expresiones y manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial están amenazadas por la globalización y la homogeneización, y también por la falta de apoyo, aprecio y comprensión.

Si no se alimenta, el patrimonio cultural inmaterial podría perderse para siempre, o quedar relegado al pasado. Su preservación y transmisión a las futuras generaciones lo refuerza y mantiene en vida, al tiempo que le permite cambiar y adaptarse.

Para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial necesitamos medidas distintas de las destinadas a conservar monumentos, sitios y espacios naturales.

Existe el peligro de que ciertos elementos del patrimonio cultural inmaterial mueran o desaparezcan si no se contribuye a su salvaguardia.

Al contar con tanta riqueza gastronómica en la Amazonía ecuatoriana, y en general en todo el Ecuador, es imprescindible, crear propuestas que contribuyan a la preservación de este legado en el tiempo y en el espacio.

Salvaguardarlos requiere la transferencia de conocimientos, técnicas y significados, esto significa velar por que siga formando parte activa de la vida de las generaciones presentes y se transmita a las venideras.

Las siguientes propuestas de medidas de salvaguardia están encaminadas a asegurar la viabilidad de este patrimonio y su continua recreación y transmisión:

- **Creación de un departamento especializado en el patrimonio cultural inmaterial dentro del Ministerio de Patrimonio de nuestro país.**

En la actualidad, el ministerio de Patrimonio tiene varias actividades para rescatar y preservar especialmente el patrimonio arquitectónico de ciertas ciudades emblemáticas como Quito, es decir patrimonio material, para este se ha creado el FONSAL (Fondo de Salvamento).

La creación de una división especial, además de un fondo para la preservación del patrimonio cultural inmaterial gastronómico del Ecuador, serían dos actividades nuevas que se integrarían a las responsabilidades actuales del ministerio, de esta manera, se encargaría en su totalidad del aspecto de salvaguarda de todo el patrimonio ecuatoriano.

Esta nueva división de patrimonio inmaterial se encargará de la identificación, documentación, investigación, preservación, promoción, mejora y transmisión

de todos los aspectos que directa o indirectamente forman parte del patrimonio, en particular a través de la educación formal y no formal.

En cuanto a la educación formal a nivel nacional, se podrían incluir charlas educativas a nivel secundario y superior de concientización, de lo importante de salvaguardar toda la información ancestral que nos hace quien somos.

Juntamente con el ministerio de turismo, diseñar estrategias que permitan vincular programas de trabajo entre el sector turismo y el patrimonio cultural, para de esta forma favorecer el desarrollo de las comunidades con base en el turismo cultural y la apreciación del patrimonio.

Desarrollar o a su vez promocionar rutas turísticas, que incluyan visitas gastronómicas a comunidades, para que sus tradiciones sean valoradas y reconocidas no solo por nacionales, sino también por extranjeros, y de esta manera que estas comunidades cuenten con una afluencia de turistas consiente y ordenada, o a su vez se podría organizar ferias cuyo eje principal sea la gastronomía ancestral.

Impulsar la dimensión educativa del patrimonio cultural como parte del turismo responsable y de los planes de desarrollo en estados y municipios

➤ **Creación de un zoo criadero.**

La zootecnia es la actividad del hombre que involucra el manejo de animales pertenecientes a especies no domésticas, bajo condiciones de cautiverio o semi-cautiverio, con la finalidad de que a través del mantenimiento, crecimiento y/o reproducción de los individuos se atiendan demandas humanas o necesidades de la ciencia y de la conservación. (González A. , 2011, pág. 51)

Como medida de salvaguarda se puede emplear este método de conservación de las especies que están en peligro de extinción, tales como guantas, dantas, saínos, guatusas, etc. Animales que hace ya muchos años, constituían parte fundamental en la alimentación diaria de las dos comunidades en estudio, respectivamente, en esas épocas, los animales que se podían cazar eran más que suficientes para su subsistencia. Más en la actualidad por la caza indiscriminada, el número de animales por especie es bajo.

Por lo tanto si se busca salvaguardar el patrimonio inmaterial, una de las partes fundamentales a tener en cuenta para preservar, son las especies de animales que se utilizan en los platos ancestrales, para que en un futuro no se los tenga que observar disecados en un museo, sino en su estado natural.

➤ **La creación de un restaurante temático.**

Al crear un restaurante que busque transmitir la esencia de la gastronomía ancestral, en cada uno de sus platos, así como en su ambientación, utensilios, se aporta con el objetivo común de preservar, intacto, en la medida de lo posible, aquellas raíces que marcaron el pasado del Ecuador, y que deben ser transmitidas a futuras generaciones, para que se sientan orgullosas, identificadas y comprometidas con su cuidado, para que no desaparezcan.

Estos tipos de iniciativas beneficiarán de gran manera a las comunidades y en general a todos los pueblos que comparten aún sus herencia gastronómica, ya que, su investigación, su documentación, y su posterior promoción, generará recursos económicos para ellos, por medio de compartir con turistas que busquen aventura y alternativas diferentes de gastronomía, la herencia que generaciones pasadas les dejaron por legado, es decir de ser ellos mismos, este tipo de beneficio a su vez se transformará en mejor educación para sus hijos, un estilo de vida de calidad, y otros beneficios con los que ellos no contaron jamás.

Se puede hacer inversiones en capacitación para las personas en áreas como: servicio al cliente, marketing básico, etc., nuevas y mejores vías de acceso para que más personas vayan a visitar estos lugares, es decir que los beneficios que se obtendrán con la puesta en marcha de este proyecto serán integrales.

El beneficio también se percibirá en aquellas personas que aunque no están directamente vinculadas con la cocina ancestral, tienen sus negocios por ejemplo de transporte terrestre o fluvial en los que se puede acceder a las comunidades, o aquellos que pueden incluir este tipo de turismo gastronómico en algún paquete turístico ofertado.

En realidad, todos los ecuatorianos seremos beneficiados por esta iniciativa, ya que aquello que en la actualidad se está perdiendo, será rescatado y preservado como el tesoro que en realidad es, definitivamente amaremos más a nuestro país porque podremos apreciar nuestra esencia gastronómica ocultada por prácticas extranjeras, que acogimos como nuestras, haciendo que olvidemos de dónde venimos, y consecuentemente no tener claro hacia dónde vamos como nación.

El lugar para instalación del restaurante podría ser en la ciudad de Orellana, una descripción más detallada de la posible localización, se encuentra en el punto 5.3.1 y 5.3.2.

## **5.2 Estudio de mercado.**

### **5.2.1 Análisis del macroambiente y microambiente.**

#### **5.2.1.1 Macroambiente.**

Se analizan las fuerzas que influyen en una empresa, y que la empresa no puede cambiar, ya que son externas.



### **a. Factor Político**

En promedio, el índice de tolerancia política en Ecuador es 50,2 por ciento. Al comparar el indicador del continente, el país tiene un nivel bajo aunque superior a República Dominicana, México, Paraguay, Honduras, Perú, Bolivia y El Salvador.

La satisfacción con la democracia en Ecuador a través del tiempo, se ha incrementado significativamente desde 2004, cuando se preguntó sobre el tema por primera vez, pasó de 40.3% ese año; a 51.3 puntos en 2010. (Donoso, Montalvo, & Orcés, 2010, pág. 8)

### **b. Factor Económico.**

Actualmente el Ecuador ha mostrado mayor fortaleza frente a las crisis, ya no como en el pasado, gracias a las políticas contra cíclicas que el gobierno ha estado aplicando en casi todo su período, contiene una economía orientada a la inversión, la producción, uso activo del presupuesto del estado, crisis económica internacional, y la banca pública y turbulencia.

- **Riesgo País.**

El riesgo país de Ecuador actualmente es de 703 puntos (Banco Central del Ecuador, 2013), este índice mide el grado de riesgo que entraña un país para las inversiones extranjeras, pesar de que nos encontramos en el segundo lugar el país ha captado una inversión privada mayor a la del año anterior incrementando un 16,7% entre las diferentes áreas de producción. El 'Embi' de países como México se encuentra en 141, mientras el de Uruguay se ubica en 133 y Perú en 130 puntos. El 'Riesgo País' más alto en América Latina lo tienen Argentina con 1.050, Venezuela 992 (El Espectador, 2012) y Ecuador, el riesgo país es el factor o el índice que mide el grado de riesgo que tiene un país para que exista inversión extranjera.

El tener un puntaje tan alto en riesgo país limita las inversiones principalmente las de cadenas de restaurantes, la inestabilidad económica que se tiene en el país ahuyenta el ingreso de nuevos dividendos que benefician a la economía.

- **Inflación.**

La inflación es un tema muy importante porque un alza en los precios de la canasta básica, afecta a todas las áreas de los restaurantes y del turismo debido a que las personas prefieren no salir de vacaciones, quedarse en casa y ahorrarse el dinero porque el gasto en alojamiento, alimentación, tours se convierte en un gasto innecesario que las personas de clase social media no pueden solventar porque la subida de precios es exagerado.

- **Canasta Básica.**

En el Ecuador el salario mínimo vital general es de \$321 dólares (Salario Mínimo, 2013) y la canasta básica es de Básica \$595,44 (INEC, 2012)dólares, por lo tanto la mayoría de familias ecuatorianas destinan todos sus ingresos a la subsistencia. La industria hotelera interna tiene mayor aceptación en el área de alimentos y bebidas ya que satisface una de las necesidades básicas del ser humano.

La canasta vital es un conjunto de 73 artículos en menor porción y calidad de la canasta básica general esta consta con los elementos estrictamente necesarios para la supervivencia de una familia, la canasta vital está en \$434,70 (INEC, 2012).

- **Producto interno bruto PIB.**

El producto interno bruto PIB indica en cierta parte el poder adquisitivo de la población el estimado para el Ecuador disminuyó de 5,4% a 4,82% (El Comercio, 2012).

Cuando estos indicadores son favorables las ventas y el retorno de capital aumentan, lo que no solo favorece a la inversión de capital extranjero sino ayuda al turismo interno.

El PIB es un indicador representativo que ayuda a medir el crecimiento o decrecimiento de la producción de bienes y servicios de las empresas de cada país, únicamente dentro de su territorio. Este indicador es un reflejo de la competitividad de las empresas.

### **c. Factor Turístico**

- **Ecuador mega diverso.**

El Ecuador tiene un área de 283.561 Km<sup>2</sup> (Ecuador en Acción, 2011), y está conformado por cuatro regiones que van desde la diversidad topográfica de la Amazonía a la belleza natural y cultural de los Andes; las playas ecológicas de la Costa y las legendarias Islas Galápagos. Cada región representa un ecosistema único. El país cuenta con la mayor biodiversidad del mundo por kilómetro cuadrado.

- **Opciones de Aventura.**

Solo en el Ecuador se puede escalar el volcán activo más alto del mundo (Cotopaxi, 5897 msnm.) (Alcaldía de Latacunga, 2010); navegar por los ríos del Oriente; cruzar la Línea Ecuatorial a caballo; practicar surfing en la Costa del Pacífico; conocer sitios arqueológicos pre-Incaicos, y nadar junto a pingüinos, tiburones, iguanas y lobos marinos. Todo en un mismo viaje.

- **Experiencias Culturales Auténticas**

En el Ecuador habitan nacionalidades indígenas con identidades culturales propias. Algunas de ellas, sobre todo en la región de la Amazonía, han tenido

poco contacto con la civilización moderna y mantienen la cosmovisión de sus antepasados.

- **Turismo Sustentable**

El Ecuador ha hecho de la conservación del ambiente y el desarrollo sostenible de la actividad turística una prioridad. El país está delineando un plan de sostenibilidad turística, que le permitirá implementar medidas para establecer una infraestructura turística sostenible que asegurará la conservación de sus ecosistemas únicos, de su cultura y de su población.

Al recorrer el Ecuador, los viajeros contribuyen al mejoramiento de la economía local y participan en la misión del país de convertirse en el líder del turismo sostenible.

- **Versátiles.**

Para realizar actividades en familia, en parejas, en grupos, o para viajeros solitarios o adultos mayores, el Ecuador es un destino que ofrece varias alternativas: Desde el turismo de aventura al ecoturismo, aventurismo, agroturismo, voluntariado, historia y cultura, deportes acuáticos, viajes de incentivos y convenciones, cursos de español, turismo gastronómico.

#### **d. Factor Legal**

La existencia de leyes y regulaciones cumple al menos tres propósitos: fomentar la competencia, protegiendo a las empresas unas de otras; asegurar mercados justos para los bienes y servicios, resguardando a los consumidores; y, salvaguardando los intereses de la sociedad como un todo, y a otras empresas de negocios contra las prácticas poco éticas que perjudican a los consumidores individuales y a la sociedad.

#### **e. Factor Socio – Cultural**

En el Ecuador la clase social que más turismo hace (turismo nacional) es la clase media, y media – alta, en el Ecuador hay sectores sociales bastante definidos, unos que se ubican como clases dominantes, y clases explotadoras, por el gran poder económico y político que concentran, y otros que se ubican como clases dominadas o explotadas, que sufren los efectos de la dependencia, de la injusta distribución de la riqueza.

#### **f. Factor Ambiental**

Es un factor muy importante, y mucho más ahora que está en auge la tendencia ecológica, todo influye con el aspecto ambiental igual en este factor interviene la tecnología, ya que se han creado nuevos inventos, accesorios, maquinas, etc., que permiten un mejor cuidado en cuanto lo que es el ambiente en el sector hotelero y turístico, existen muchísimas leyes que han sido creadas recientemente ya que se ha presentado la oportunidad de dar mayor interés a este factor, que es el factor ambiental.

El manejo de los desechos no se lo hace de la manera más adecuada, y el manejo de la basura no recibe el tratamiento necesario. La cultura del reciclaje y la reutilización de desechos no se han motivado o inculcado en la sociedad, pero a poco las autoridades se van preocupando por estos problemas ambientales y van buscando alternativas de solución, el programa de manejo de desechos garantiza la recuperación del material reciclable.

#### **5.2.1.2 Microambiente.**

Los factores que integran el microambiente de la empresa, la afectan en particular y, a pesar de que generalmente no son controlables, se puede influir en ellos.

Son fuerzas que una empresa puede intentar controlar y mediante las cuales se pretende lograr el cambio deseado. Entre ellas tenemos a los proveedores, clientes y la competencia. A partir del análisis del Microambiente nacen las fortalezas y las debilidades de la empresa. (Kotler, Kartajaya, & Setiawan, 2010, pág. 75)

### **Proveedores.**

Un proveedor puede ser una persona o una empresa que abastece a otras empresas con existencias (artículos), los cuales serán transformados para venderlos posteriormente o directamente se compran para su venta.

No solamente se hace referencias a materia prima, sino también a diferentes servicios que requiere la empresa los cuales son proporcionados por otras.

Una adecuada gestión de compras será la que garantice que la empresa disponga de los recursos necesarios tanto en la cantidad como en la calidad requerida así como en el tiempo necesario.

### **Competencia.**

Son todos aquellos establecimientos que ofrecen a los posibles clientes un producto igual (competencia directa), semejante o sustituto al que la empresa le ofrece (competencia indirecta).

En la actualidad no basta con comprender a los clientes, pues es necesario estar siempre en la mente del consumidor, para cuando haga una elección tenga presente el restaurante al que pertenecemos.

Hoy en día la competencia es más agresiva y es difícil subsistir sin luchar contra ella. Es por ello que es muy importante conocerla casi tanto como se conoce la empresa propia.

## **Clientes.**

La empresa tiene dos tipos de clientes, los clientes internos, denominados colaboradores, considerados el motor que mueve a las mismas, la fuerza productora.

Además del cliente interno, existe un cliente fundamental conocido en otras palabras como consumidor final, es decir este cliente es la persona, empresa u organización que adquiere o compra de forma voluntaria productos o servicios que necesita o desea para sí mismo, para otra persona o para una empresa u organización; por lo cual, es el motivo principal por el que se crean, producen, fabrican y comercializan productos y servicios. (González R. , 2010, pág. 44)

Los clientes potenciales para este tipo de restaurante, serán nacionales y extranjeros, que visiten o residan en Francisco de Orellana. El Ministerio de Turismo proporciona para esta investigación un dato importante, que nos podrá permitir un cálculo aproximado del número de clientes que se podría captar:

**Tabla 5.1** Llegadas de extranjeros a la Provincia de Orellana  
2010

<b>Total Extranjeros</b>	12.704
<b>Total Nacionales</b>	15.527
<b>TOTAL</b>	<b>28.231</b>

(Ministerio de Turismo, 2011)

De los 28.231 visitantes que tiene la provincia de Orellana, la misma fuente de consulta, afirma que un 82% de ellos, viaja a Puerto Francisco de Orellana, lo que significaría unas 23.149 personas, son atraídas a esta magnífica ciudad para visitar a familiares, amigos y por turismo, primordialmente.

En la actualidad los 23.149 turistas, serían alrededor de 25.000 visitantes, tomando en cuenta el incremento mundial de turismo calculado por la OMT (2012), que es de 4%.

Si suponemos que un 70% de las turistas (todos los extranjeros que representa el 45% del total, más el 25% de nacionales), tiene la capacidad socio económica y preferenciales acordes a la temática del restaurante, se convertirían en clientes potenciales del restaurante, serían 19.762.

De los cuales, por ser un restaurante nuevo se esperaría captar un 35% en los primeros meses, claro que todo dependería de las políticas mercadológicas a las que se recurrirían para captar más clientes, lo más rápido posible.

### **5.2.2 Competencia directa.**



**Ilustración 5.1** Mini Restaurantes de Cocina Típica.



La competencia directa de un restaurante de cocina ancestral en la ciudad de Orellana, es el boulevard cercano al puente vehicular antiguo, ya que en este lugar existen por lo menos 10 oferentes, mujeres de comunidades kichwa, shuar, y awa, cuyos platos son: maitos de tilapia, y pinchos de mayones, acompañados de arroz, yuca o plátano, ensalada de cebolla y tomate riñón, y para beber guayusa.



**Ilustración 5.2** Plato Típico Comercializado Por La Competencia Directa.

En cuanto a la competencia indirecta, Orellana tiene varios restaurantes, con una amplia gama de productos nacionales e internacionales.

Entre los principales restaurantes, podemos mencionar:

- La Finca gourmet Cocina Internacional.
- Cocopele.
- Restaurante Las Tablitas.
- Restaurante Piko Riko.
- Restaurante El Ocaso.
- Restaurante Dennys.
- Restaurante Lojanita.

- Restaurante Angelita.
- Restaurante Safari.
- Restaurante Pizza Choza.

### **5.3 Caracterización del restaurante.**

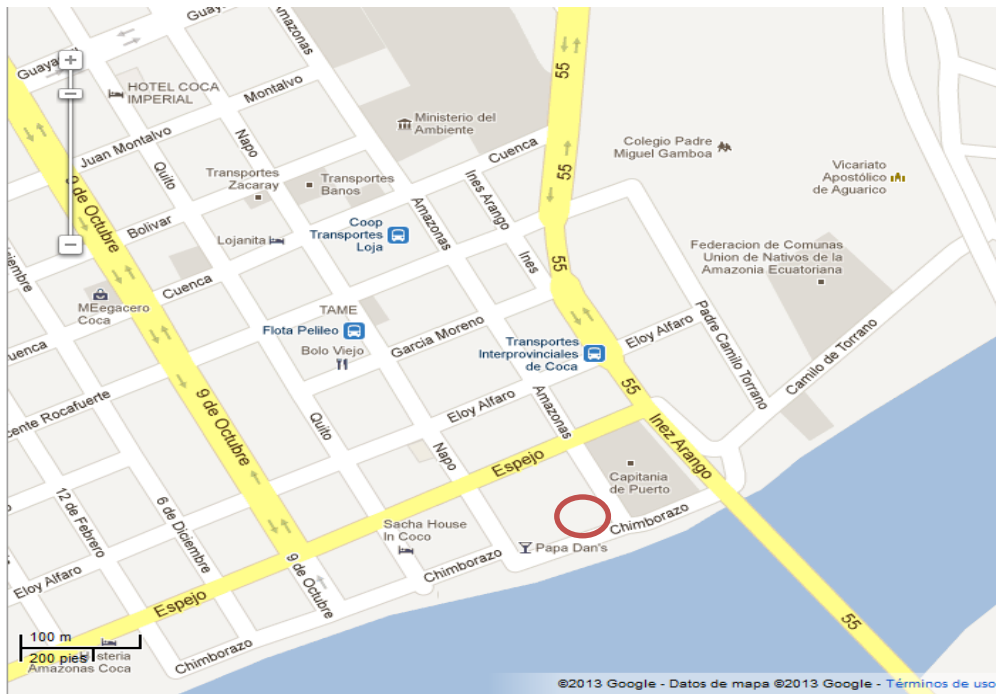
#### **5.3.1 Macro localización.**

El restaurante podría estar localizado en el cantón Puerto Francisco Orellana, lugar donde se ubica una de las comunidades que han sido parte de esta investigación, la comunidad Shuar Kunkuk, específicamente se encuentra dentro de la parroquia Ines Arango.

Se seleccionaría este cantón ya que es la capital de la provincia, y por este hecho, la tecnología, vialidad (terrestre, fluvial, aérea), servicios básicos, se encuentran en la mayoría del cantón, por lo que tiene las mejores condiciones con relación a otros cantones aledaños. Además es el punto más visitado por los moradores de la provincia y el turismo nacional de acuerdo a para actividades comerciales, culturales, gastronómicas, turísticas, aquí se realiza las principales fiestas conmemorativas, y cada fin de semana varias personas salen de sus comunidades para comercializar productos autóctonos frescos frutas, pescados, mayones, etc., hasta los más variados platos listos para el consumo.

#### **5.3.2 Micro localización.**

Específicamente el restaurante se podría localizar en el centro de Puerto Francisco de Orellana en las calles Chimborazo y Amazonas, en el Malecón, que es un lugar comercial muy transitado a diario, se encuentra frente al río Napo, junto a la Capitanía del Puerto, muy próximo al nuevo puente vehicular y al boulevard gastronómico, como se muestra en el siguiente mapa.



**Ilustración 5.3 Posible localización gráfica del restaurante.**

(Google Maps, 2013)

### 5.3.3 Nombre.

## Espíritu Amazónico.

*Aromas y sabores ancestrales.*

Se considera que este nombre trae a la mente de quien lo lee, la esencia del concepto de gastronomía ancestral, súbitamente transporta en pensamientos al cliente potencial, a un lugar recóndito dentro de la selva amazónica, en la que casi se puede percibir el aroma de un jugoso pescado que sale de dentro de una hoja de bijao, mientras mujeres y niños danzan alrededor del fuego, al ritmo del *cajón*<sup>3</sup> que sus esposos entonan.

<sup>3</sup> Tipo de instrumento musical, muy semejante a un tambor.

### **5.3.4 Estudio Técnico.**

#### **6.3.2.1 Tipo de empresa y categoría.**

El tipo de empresa seleccionada es la sociedad limitada, ya que el dueño o los dueños de la empresa asumen solo de forma limitada la responsabilidad por las deudas u obligaciones que pueda contraer la empresa, las cuales solo se garantizan con los bienes, capital o patrimonio que pueda tener la empresa. Otras ventajas que se pueden mencionar son:

- Mayor disponibilidad de capital, ya que éste puede ser aportado por varios socios.
- Mayores posibilidades de acceder a créditos financieros (los bancos o entidades financieras suelen mostrar mayor disposición a conceder préstamos a Personas Jurídicas antes que a Personas Naturales).
- Posibilidad de acceder a concursos públicos sin mayores restricciones.
- Transferir la propiedad del negocio.

#### **Categoría.**

Se decidió que la adecuación del restaurante será acorde con los requerimientos para establecimientos de tercera categoría, ya que después de haber delimitado el mercado objetivo, y en concordancia a la situación socio-económico de los pobladores de Orellana, esta categoría será la más óptima para su implementación.

De acuerdo a la CAPTUR (2006), se deberá contar con:

#### **Instalaciones:**

- **Entradas.**

Una sola entrada para los clientes y personal de servicios y mercancías.

Teléfono y servicios higiénicos comunes para hombres y mujeres.

- **Comedor.**

Adecuado al servicio, capacidad y categoría

- **Cocina.**

Con elementos acordes a su capacidad, frigoríficos, fregaderos y bodegas.

Mobiliario, decoración, vajilla, cubertería, cristalería y mantelería decorosa y acorde a su categoría.

Dependencias del personal de servicio, servicios higiénicos para el personal.

- **Servicios:**

- **Carta de platos.**

- Un primer grupo de entradas y sopas.
  - Con cuatro variedades.
- Un segundo grupo de huevos y fideos.
  - Con dos variedades.
- Un tercer grupo de pescados.
  - Con dos variedades.
- Un cuarto grupo de carnes y aves.
  - Con dos variedades.
- Un quinto grupo de postres.
  - Con dos variedades.

- **Personal:**

El personal en contacto con el público se presentará aseado y limpio y usando prendas apropiadas que le identifique como tal.

#### **5.3.4.1 Mercado objetivo.**

El mercado objetivo del restaurante son turistas nacionales como extranjeros, que disfruten de nuevas experiencias gastronómicas, que gusten de la naturaleza, la aventura, y que sientan preferencia por recordar épocas ancestrales. Además se puede considerar también a los habitantes de la misma

provincia, que gusten de alimentarse en establecimientos más sofisticados, que proyecten una idea de cocina ancestral, y al mismo tiempo que cuente con todas las comodidades de nuestros días.

En este establecimiento se ofrecerán alimentos y bebidas en utensilios, lo más acercados a los originales, elaborados por las comunidades de estudio, así como un ambiente que les transporte al Ecuador original, a comprender un poco más la nacionalidades que en Francisco de Orellana y en Aguarico se desarrollaron.

#### **5.3.4.2 Estudio Legal y Administrativo.**

Existen varias instituciones que regulan el legal desenvolvimiento de este tipo de establecimientos a continuación se mencionan cuales son:

##### **5.3.4.2.1 Legales.**

###### **5.3.4.2.1.1 Obtención del registro único de contribuyentes (RUC).**

El RUC es un instrumento que registra e identifica a los contribuyentes con fines impositivos. El RUC constituye el número de identificación de todas las personas naturales y sociedades que sean sujetos de obligaciones tributarias.

Esta identificación lo otorga el Servicio de Rentas Internas SRI (2010), al momento de presentar los siguientes documentos:

##### **Personas naturales.**

- Presentar el original y entregar una copia de la cédula de identidad, de ciudadanía o del pasaporte, con hojas de identificación y tipo de visa.
- Presentar el original del certificado de votación del último proceso electoral.

- Entregar una copia de un documento que certifique la dirección del domicilio fiscal a nombre del sujeto pasivo.

**Sociedades.**

- Formulario 01A y 01B.
- Escrituras de constitución Nombramiento del Representante legal o agente de retención.
- Presentar el original y entregar una copia de la cédula del Representante Legal o Agente de Retención.
- Presentar el original del certificado de votación del último proceso electoral del Representante Legal o Agente de Retención.
- Entregar una copia de un documento que certifique la dirección del domicilio fiscal a nombre del sujeto pasivo.

**5.3.4.2.1.2 Patente del Municipio de Orellana.**

El Gobierno Descentralizado Autónomo de Francisco de Orellana (2012), requiere para la patente los siguientes documentos:

- Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- Copia del Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos
- Formulario de Declaración de Patente Municipal y Activos Totales (3,57 dólares)

**5.3.4.2.1.3 Certificado de la Dirección de Control Sanitario.**

Se necesita presentar los siguientes documentos, según el Ministerio de Salud (2001):

- Solicitud valorada.
- Planilla de inspección.
- Certificado de la categoría del establecimiento.

- Carné de salud ocupacional original u copia.
- Copia de la cedula de identidad del o los propietarios.
- Copia del RUC.

#### **5.3.4.2.1.4 Certificado De Registro.**

Para obtener el Certificado de Registro se debe de presentar la correspondiente solicitud acompañada de los siguientes documentos:

- La copia certificada de la escritura pública de constitución de la compañía y aumento de capital o reformas de estatutos si hubiere, tratándose de personas jurídicas.
- Nombramiento del representante legal, debidamente inscrito en la oficina del registro mercantil, tratándose de personas jurídicas.
- Certificado de la dirección de la propiedad intelectual (IEPI), de no encontrarse la razón o denominación social o nombre comercial motivo de la solicitud.
- Copia del Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Copia de la cédula de identidad, según sea la persona natural solicitante; nacional o extranjera.
- Copia del contrato de compra venta del establecimiento, tratándose de cambio de propietario. Con la autorización de utilización de razón social
- Copia del título de propiedad o contrato de arrendamiento del establecimiento, registrado en un juzgado del inquilinato.
- Lista de precios de los servicios ofertados (original y copia).

#### **5.3.4.2.1.5 Licencia Anual de Funcionamiento.**

Constituye la autorización legal otorgada por el Ministerio de Turismo, sin la cual no pueden operar los establecimientos y tiene validez durante el año que se otorgue y los 60 primeros días del año siguiente.



Para obtener la licencia anual de funcionamiento se necesita presentar los siguientes documentos:

- Copia del certificado de afiliación a la Cámara de Turismo CAPTUR.
- Certificado del registro del ministerio de turismo
- Patente municipal
- Copia del RUC
- Fotocopia de la cédula de identidad
- Lista de precios
- Fotocopia del título de propiedad
- Certificado de control sanitario

#### **5.3.4.2.1.6 Impuesto a la Sociedad de Autores y Compositores (SAYCE).**

El SAYCE es la entidad que otorga uno de los permisos de funcionamiento del establecimiento turístico de comidas y bebida, el cual tiene una validez de un año. Para obtener el permiso de funcionamiento se llena un formulario de propiedad industrial y de marcas (Sociedad de Autores del Ecuador, 2012).

#### **5.3.4.2.1.7 Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI).**

Para su obtención solo se necesita llenar el cuestionario respectivo. (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, 2012)

#### **5.3.4.2.1.8 Permiso de los Bomberos.**

Este permiso se lo obtiene mediante una solicitud de inspección y la cancelación del pago del impuesto correspondiente según la categoría del establecimiento.

Este permiso es muy importante puesto que el cuerpo de bomberos revisará minuciosamente el establecimiento para verificar que las instalaciones

eléctricas, las salidas de emergencia, el equipo contra incendios, la ubicación de la cocina, etc. Sean las adecuadas y no causen daño a las personas en caso de alguna emergencia (Cuerpo de Bomberos, 2012).

#### **5.3.4.2.1 Constitución de la Empresa.**

El restaurante será constituido bajo la forma de Persona jurídica. Se ha hecho esta selección por las siguientes ventajas: mayor disponibilidad de capital, ya que éste puede ser aportado por varios socios. Mayores posibilidades de acceder a créditos financieros y la posibilidad de acceder a concursos públicos sin mayores restricciones.

#### **5.3.4.2.2 Estudio Administrativo.**

##### **5.3.4.2.2.1 Estructura Organizacional.**

“Estructura organizacional es el conjunto de las funciones y de las relaciones que determinan formalmente las funciones que cada unidad debe cumplir y el modo de comunicación entre cada unidad.” (Larrosa, 1995, pág. 14)

##### **Áreas Funcionales.**

El restaurante debe contar con cuatro áreas principales, las mismas que se subdividirán en departamentos, quedando su distribución de la siguiente manera:

- Área Administrativa.
- Área de producción.
- Área de operación.

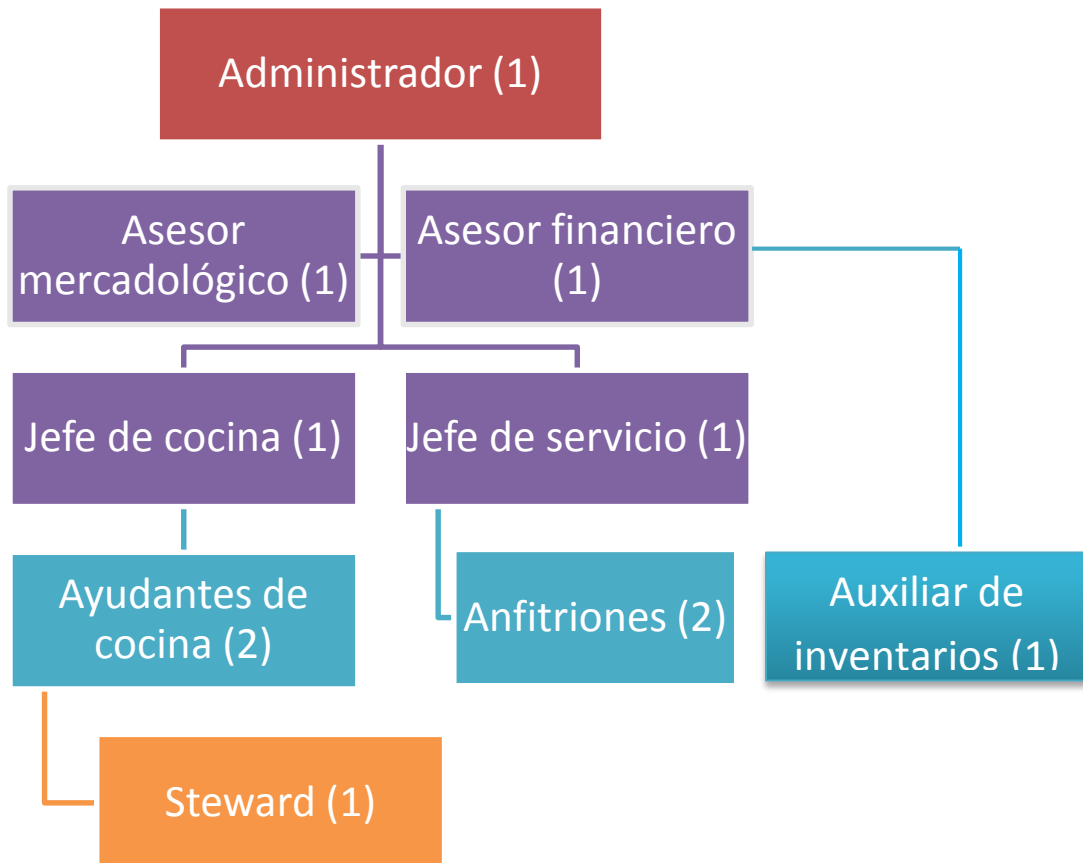
#### 5.3.4.2.2.1.1 Organigrama Estructural.

El organigrama del restaurante está formado por líneas verticales y se caracteriza por la autoridad, división del trabajo y delegación de funciones.



**Ilustración 5.4** Organigrama Estructural.

### 5.3.4.2.2.1.2 Organigrama Posicional.



**Ilustración 5.5** Organigrama Posicional.

### 5.3.4.2.2.2 Funciones del Personal.

#### **Administrador.**

- Planificar, ejecutar, controlar, dirigir y evaluar correctamente todos los recursos del restaurante.
- Elaborar el plan operativo anual del restaurante, con la colaboración del asesor financiero y mercadológico.
- Realizar informes y analizar periódicamente las ventas del establecimiento.

- Reclutar y seleccionar el recurso humano idóneo para los diferentes puestos de trabajo.
- Decretar y hacer cumplir las normas y políticas de la empresa.
- Organizar y planificar los horarios y turnos del personal.
- Controlar el cuadro y cierre de caja.
- Analizar periódicamente los costos de alimentos y bebidas.
- Controlar las órdenes de compra elaboradas por el área de producción y operaciones.
- Cerrar negociaciones con proveedores.
- Controlar los inventarios de materia prima.

#### **Asesor Financiero.**

- Presentar informes de ingresos y egresos del restaurante, de presupuestos, previsión de ventas, balances, tendencias.
- Calcular los costos necesarios para la operación del restaurante.
- Realizar el cierre y cuadro de caja.
- Realizar el pago de impuestos al SRI, y controlar la emisión de facturas.
- Realizar el rol de pagos a los trabajadores.
- Aprobar las órdenes de compra elaboradas por el jefe de cocina, y enviarlas a los proveedores.
- Control de pagos a proveedores.

#### **Asesor Mercadológico.**

- Presentar propuestas de publicidad, promociones al administrador.
- Cotizar medios publicitarios y presentar el plan de marketing.
- Elaborar diseños de menús.
- Diseñar material para medios secundarios, y auxiliares

- Capacitar al jefe de restaurante y anfitriones.
- Elaborar conjuntamente con el jefe de cocina y jefe de restaurante, el menú del restaurante.

### **Jefe de Restaurante o Capitán.**

- Organizar, dirigir, controlar y ser apoyo para el personal de servicio.
- Solucionar problemas y llevar seguimiento de los mismos. Si es necesario ayudar y a los compañeros de servicio.
- Evaluar el trabajo desempeñado por el personal de servicio.
- Recibir y controlar la materia prima de su área, controlando y manteniendo los stocks óptimos.
- Elaborar órdenes de pedido a proveedores.
- Presentar reportes sobre el funcionamiento del restaurante.

### **Anfitriones.**

- Preparar su área de trabajo todas las mañanas.
- Mantener en orden y limpio el área de trabajo.
- Recibir y dar la bienvenida a los clientes.
- Ofrecer la carta.
- Explicar los ingredientes que contiene cada plato si el cliente lo requiere al igual que las bebidas.
- Tomar pedidos a los clientes, repetir el pedido, elaborar la comanda, presentar la comanda a cocina, controlar si los platos son despachados.
- Dar soluciones ágiles a los clientes si fuese necesario.
- Apoyar en cocina si fuese necesario.
- Informar al jefe de restaurante novedades.

- Recoger los platos y desperdicios de las mesas, limpiar las mismas y montar la mesa para un próximo cliente.

### **Jefe de Cocina.**

- Organizar, dirigir, controlar y ser apoyo para el personal de cocina.
- Mantener ordenada y limpia su área de trabajo.
- Realizar las órdenes de compra para los proveedores, y enviarlos a financiero para su aprobación.
- Recibir la materia prima solicitada a bodega.
- Solucionar problemas y llevar seguimiento de los mismos.
- Evaluar el trabajo desempeñado por el personal de cocina.
- Auxiliar y apoyar a los compañeros de cocina.
- Elaborar las recetas estándar.
- Presentar reportes respecto al funcionamiento del restaurante al administrador.

### **Asistentes de Cocina.**

- Mantener limpia y ordenada el área de trabajo.
- Acatar las órdenes o pedidos del jefe de cocina.
- Realizar el trabajo de preproducción todas las mañanas.
- Preparar los menús solicitados por los meseros para ser entregados a los clientes.
- Mantener limpias y en perfecto funcionamiento los implementos de cocina.
- Dar soluciones ágiles a problemas que se puedan presentar.
- Controlar el stock de la materia prima e informar novedades al jefe de cocina.

### **Auxiliar de Inventarios.**

- Recibe, verifica y clasifica los productos por almacenar utilizando el sistema FIFO, cotejando la factura con la orden de compra autorizada por el financiero.
- Coloca los productos en los espacios correspondientes dentro de la bodega, conforme a las normas de seguridad e higiene.
- Lleva registros de la cantidad, tipo, ubicación de los productos.
- Verifica que los comprobantes y registros diarios de movimientos de mercancías o productos existentes en el almacén correspondan entre sí.
- Formula inventarios físicos de los productos con el propósito de comprobar que concuerden con los movimientos realizados.
- Formula informes de los movimientos realizados en la bodega, se los entrega al administrador.

### **Steward.**

- Mantener limpia su área de trabajo y el exterior del establecimiento todas las mañanas.
- Lavar el menaje y utensilios de cocina, y también la vajilla y cubertería entregada por el personal de servicio.
- Realizar la limpieza de los servicios higiénicos, tanto del personal como el de los clientes.
- Recolectar la basura de los sanitarios, cocina y restaurante, para depositarla en el lugar de acopio respectivo.



### 5.3.4.3 Ambientación; tipo de equipamiento técnicas, utensilios y recetas que el establecimiento va a comercializar.

La estructura del restaurante será de mixta, ya que la parte de la cocina será de ladrillos y cemento, mientras que el salón será una mezcla entre hojas de palmera *terén* (tipo de chonta) y madera.

Las hojas de la palmera tejidas para formar el techo impermeable, postes de madera como columnas, y troncos de madera más pequeños para las paredes.

En las columnas de madera se colocará shigras con productos secos, como maíz aún en su mazorca, aventadores de plumas de aves, y lanzas de chonta.

En la mitad del salón, se ubicará un fogón apagado, y sobre este, vasijas de cerámica una de cada comunidad, es decir una *muits*<sup>4</sup> y una *asua churana manga*<sup>5</sup>.

La chicha para toda la mesa se servirá en *punus*<sup>6</sup>, y se colocará individualmente en *mucahuas*<sup>7</sup>, el ají se colocará en *naátips*<sup>8</sup>, los platos serán tallados en mate.

Los platos base, serán de mimbre tejido tinturado de diferentes colores. Los asientos serán bajos y tendrán cojines de colores que armonicen con los platos base, y hagan cómodos los asientos, que serán sin espaldar como eran tradicionalmente, por lo tanto las mesas serán más bajas de lo normal.

---

<sup>4</sup> Muits: olla grande utilizada para fermentar la yuca.

<sup>5</sup> Asua churana manga: vasija decorada para guardar o fermentar la chicha.

<sup>6</sup> Punu: se usa para transportar chicha.

<sup>7</sup> Mucahua: tazón.

<sup>8</sup> Naátip: se obtiene cortando un poro pequeño.



**Ilustración 5.6** Asiento Típico De Shamanes Kichwa.

Las meseras estarán vestidas con atuendos típicos de la comunidad Kunkuk, así como de la comunidad Zancudococha, y todo el tiempo se escucharán canciones autóctonas de la Amazonía.

El equipamiento en la cocina será actualizado, empleando la tecnología más avanzada que esté a la medida de las posibilidades económicas del proyecto.

Solo para la fermentación de la yuca para la chicha se empleará *muits*, para evocar el sabor original de esta bebida tan representativa para las culturas ancestrales.

#### **5.3.4.4 Menú potencial.**

##### **Entradas.**

Yuca sorpresa.....\$2,00

Pincho amazónico a la parrilla, con salsa picante de cocona.....	\$3,25
Rosquillas de almidón de yuca y guacamole.....	\$1,55

**Sopas.**

Caldo de corroncho.....	\$4,35
Huchumanga de pollo de campo.....	\$4,75

**Platos Fuertes.**

Maito de Mayones.....	\$6,15
Tilapia/ Bocachico ahumada al frío y salsa de sachá inchi.....	\$6,15
Achogchas rellenas de carne molida.....	\$5,95
Pollo en bijao.....	\$5,95

**Bebidas.**

Jugo de cocona.....	\$0,79
Té de guayusa.....	\$0,75
Chicha de yuca. ....	\$0,99
Chicha de chonta.....	\$0,85

**Postres.**

Chontas rellenas de dulce de zapallo.....	\$1,75
Pastel de orito.....	\$1,99
Flan de frutipan.....	\$1,75

### 5.3.4.5 Recetas que el establecimiento va a comercializar.

#### 5.3.4.5.1 Entradas.

##### 5.3.4.5.1.1 Yuca sorpresa (Bolitas de yuca rellenas de bagre.)

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Yuca pelada	400	Gr	0,0004	0,16
Mantequilla	60	Gr	0,01	0,60
Bagre* ahumado	200	Gr	0,003	0,60
Huevo	3	Und	0,11	0,33
Aceite	350	MI	0,0023	0,81
			<b>Subtotal</b>	<b>2,50</b>
			<b>Extras 3%</b>	<b>0,07</b>
			<b>TOTAL</b>	<b>2,57</b>
			Materia Prima Directa por pax (32%)	0,64
			Mano de Obra Directa (25%)	0,50
			Gastos de Fabricación (9%)	0,18
			Utilidad (34%)	0,68
			<b>PVP Sugerido</b>	<b>2,00</b>

#### PROCEDIMIENTO

Se corta en pedazos más pequeños la yuca, se la pone a hervir la yuca durante 5 minutos, en agua con sal.

Se escurre y se aplasta hasta que se forme una masa suave.

Esta masa se la mezcla con mantequilla y los huevos, se rectifica la sal, se añade la pimienta.

Se forman bolitas de 35gr cada una, y se rellenan con 15gr de bagre ahumado.

Se fritan las bolitas y están listas para servir.

Se puede decorar con cilantro silvestre picado finamente.

\*En vez del pescado como tal, se puede rellenar de sus huevos, en Orellana se encuentra estos huevos durante los meses de marzo y abril.

### 5.3.4.5.1.2 Pincho amazónico a la parrilla, con salsa picante de cocona.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
<b>Pincho</b>				
Mayones	24	unidad	0,16	3,84
Palitos para pincho	8	mediano	0,01	0,08
Ajo en pasta	30	gr	0,0032	0,10
<b>Salsa picante</b>				
Cocona grande	1,5	unidad	0,15	0,23
Ají	1,5	unidad	0,1	0,15
Cilantro silvestre	15	gr	0,002	0,03
Limón	0,5	und	0,05	0,03
			<b>Subtotal</b>	4,45
			<b>Extras 3%</b>	0,13
			<b>TOTAL</b>	4,58
			Materia Prima Directa por pax (35,07%)	1,14
			Mano de Obra Directa (25%)	0,81
			Gastos de Fabricación (9,03%)	0,29
			Utilidad (30,90%)	1,00
			<b>PVP Sugerido</b>	<b>3,25</b>

#### PROCEDIMIENTO

##### Pincho

Se lavan los mayones, luego se los sumerge en ajo con sal, se retira el exceso de ajo, se insertan en cada palito de pincho 3 mayones, y va directo a la parrilla máximo 10 minutos, por el alto contenido de grasa del mayón es preferible no agregar más aceite, por cuestión nutricional.

##### Salsa Picante

Se pela la cocona, se saca las semillas y se cocina por 10 minutos con el ají sin semillas. Se retira del fuego y se deja reposar. Una vez frío se licúa con la misma agua con la que se le cocinó. Se pone unas gotas de limón, sal y pimienta al gusto.

Se sirve dos palitos de pincho para cada pax, y en un pocillo a parte la salsa con una cuchara pequeña de palo.

### 5.3.4.5.1.3 Rosquillas de almidón yuca y guacamole.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
<b>Rosquillas</b>				
Almidón de yuca	400	gr	0,0012555	0,50
Azúcar	20	gr	0,00089	0,02
Leche tibia	150	ml	0,00074	0,11
Huevo	1	und	0,11	0,11
Queso fresco rallado	150	gr	0,003	0,45
Mantequilla	15	gr	0,01	0,15
Sal				
<b>Guacamole</b>				
Aguacate mediano	1,5	und	0,2	0,30
Ajo pasta	15	gr	0,0032	0,05
Limón	2	und	0,05	0,10
			<b>Subtotal</b>	1,79
			<b>Extras 3%</b>	0,05
			<b>TOTAL</b>	1,84
			Materia Prima Directa por pax (29,68%)	0,46
			Mano de Obra Directa (25%)	0,39
			Gastos de Fabricación (9%)	0,14
			Utilidad (36,32%)	0,56
			<b>PVP Sugerido</b>	<b>1,55</b>

#### PROCEDIMIENTO

##### Rosquillas

Se coloca el almidón previamente cernido en forma de corona en una superficie plana, en el centro se coloca todos los ingredientes menos el queso, se amasa hasta que la masa sea homogénea. Se incorpora el queso y se amasa durante 5 minutos más. Se forman roscas de 25gr, se lleva al horno en una lata enmantequillada a 15 durante 30 minutos.

##### Guacamole

Se cierne al aguacate, con la ayuda de una cuchara, luego se le agrega el ajo, el limón, la sal y la pimienta. Se mezcla bien.

\*Para servir se puede decorar el guacamole con pimienta de color rojo.

### 5.3.4.5.2 SOPAS.

#### 5.3.4.5.2.1 Caldo de corroncho.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Corroncho medianos	4	und	0,85	3,40
Tomate	3	und	0,15	0,45
Maní en pasta	100	gr	0,007	0,70
Pimiento verde	1	und	0,08	0,08
Cebolla blanca	70	gr	0,0010365	0,07
Ajo en pasta	50	gr	0,0032	0,16
Aceite con achiote	15	ml	0,0026	0,04
Limón	3	und	0,05	0,15
Arroz cocido	250	gr	0,0009912	0,25
			<b>Subtotal</b>	5,30
			<b>Extras 3%</b>	0,16
			<b>TOTAL</b>	5,46
			Materia Prima Directa por pax (31,26%)	1,36
			Mano de Obra Directa (25%)	1,09
			Gastos de Fabricación (9%)	0,39
			Utilidad (34,74%)	1,48
			<b>PVP Sugerido</b>	<b>4,35</b>

### PROCEDIMIENTO

Se hace un refrito con la cebolla, el pimiento, ajo, sal, pimienta, aceite, y se coloca el tomate concasse, luego se coloca 2 litros de agua.

Después de 5 minutos se agrega el maní, y los corronchos, se deja hervir durante 20 más.

Para servir se incluye a parte una porción de arroz.

### 5.3.4.5.2 Huchumanga de pollo de campo.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Pollo de campo	1000	Gr	0,0028	2,80
Patas muyo	400	Gr	0,0028571	1,14
Palmito	400	Gr	0,00175	0,70
Pitón	120	Gr	0,002	0,24
Ají	1	unidad	0,1	0,10
<b>Subtotal</b>				<b>4,98</b>
<b>Extras 3%</b>				<b>0,15</b>
<b>TOTAL</b>				<b>5,13</b>
Materia Prima Directa por pax (26,95%)				1,28
Mano de Obra Directa (25%)				1,19
Gastos de Fabricación (9,05%)				0,43
Utilidad (39%)				1,85
<b>PVP Sugerido</b>				<b>4,75</b>

### PROCEDIMIENTO

En un recipiente hervir agua, cuando esté a punto de ebullición escalfar las presas de pollo con un poco de sal.

Se sacan las presas de la olla y se las coloca en la parrilla durante 15 minutos, o hasta que esté completamente cocida y dorada por fuera.

En el consomé que se escalfó el pollo, se coloca el ají, el patas muyo, palmito, y el pitón troceado, durante 20 minutos.

Para servir se retira el ají.



### 5.3.4.5.3 PLATOS FUERTES.

#### 5.3.4.5.3.1 Maito de Mayones.

Pax: 4.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Mayones	28	unidad	0,16	4,48
Hojas de bijao	6	unidad	0,03	0,18
Yuca	400	Gr	0,0005	0,20
Lisan papa	4	Fibra	0,03	0,12
Cúrcuma	15	Gr	0,008	0,12
Aceite	500	MI	0,0026	1,30
Ajo en pasta	20	Gr	0,0032	0,06
Laurel	4	hojas	0,004	0,02
Huevo	3	Und	0,11	0,33
Miga de pan	200	Gr	0,0005	0,10
Cebolla perla	160	Und	0,0006608	0,11
Tomate	2,5	Und	0,15	0,38
Chochos	75	Gr	0,0026432	0,20
			<b>Subtotal</b>	<b>7,59</b>
			<b>Extras 3%</b>	<b>0,23</b>
			<b>TOTAL</b>	<b>7,82</b>
			Materia Prima Directa por pax (31,77%)	<b>1,95</b>
			Mano de Obra Directa (25%)	<b>1,54</b>
			Gastos de Fabricación (9%)	<b>0,55</b>
			Utilidad (34,23%)	<b>2,11</b>
			<b>PVP Sugerido</b>	<b>6,15</b>

#### PROCEDIMIENTO

Se añade a los mayones, sal, pimienta, ajo y la cúrcuma, y se colocan 7 en cada hoja, se amarran las hojas con el lisan papa. Se coloca el maito sobre la brasa durante 20 minutos. Se corta la yuca en bastones, se coloca en un recipiente con agua, sal pimienta, y laurel, esto se lleva al fuego hasta que estén suaves. Luego se las saca y se deja enfriar, se baten los huevos con sal, se pasan los bastones de yuca primero por los huevos y luego por la apanadura previamente salpimentada, y se frita. Se cortan en brunoise la cebolla, el tomate, se une con los chochos y se le agrega limón y sal.

### 5.3.4.5.3.2 Tilapia ahumada al frío y salsa de sachá inchi.

Se puede utilizar también en vez de tilapia, bocachico.

**Pax: 4**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Tilapia	4	unidad	0,85	3,40
Palmito	200	gr	0,0035	0,70
Tomate	3	und	0,15	0,45
Cebolla paiteña	200	gr	0,0007	0,13
Limón	2	und	0,05	0,10
Arroz cocido	300	gr	0,0010	0,30
Aceite	75	ml	0,0026	0,20
Ajo en pasta	40	gr	0,0032	0,13
<b>Salsa</b>				
Sachá inchi	200	gr	0,0075	1,50
Crema de leche	50	ml	0,0067	0,33
Mantequilla	10	gr	0,01	0,10
			<b>Subtotal</b>	<b>7,34</b>
			<b>Extras 3%</b>	<b>0,22</b>
			<b>TOTAL</b>	<b>7,56</b>
			Materia Prima Directa por pax (30,72%)	<b>1,89</b>
			Mano de Obra Directa (25%)	<b>1,54</b>
			Gastos de Fabricación (9%)	<b>0,55</b>
			Utilidad (35,28%)	<b>2,17</b>
			<b>PVP Sugerido</b>	<b>6,15</b>

### PROCEDIMIENTO

#### Tilapia

Se lava el pescado, se pone sal, pimienta, ajo.

Se atraviesa los pescados con varas medianas de metal, y se los coloca a distancia media de la brasa, para que se cocinen lentamente principalmente con el humo y el calor de la leña. Se cortan en brunoise la cebolla, el tomate, y el palmito, se une todo, y se le agrega limón y sal.

#### Salsa de sachá inchi.

Se tuesta el sachá inchi, luego se lo licua con agua caliente, se coloca en una olla y se mece constantemente, hasta que hierva, y espese. Luego se añade la mantequilla y la crema de leche. Se retira del fuego y se sirve.

### 5.3.4.5.3 Achogchas rellenas de carne molida.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Achogchas	12	Und	0,15	1,80
Carne molida	500	Gr	0,006	2,75
Garabato yuyo semicocido	10	Und	0,05	0,50
Palmito semicocido	200	Gr	0,004	0,70
Col semicocido	10	Hoja	0,05	0,50
Cúrcuma	25	Gr	0,008	0,20
Mantequilla	10	Gr	0,012	0,12
Arroz cocido	300	Gr	0,001	0,30
<b>Subtotal</b>				<b>6,87</b>
<b>Extras 3%</b>				<b>0,21</b>
<b>TOTAL</b>				<b>7,07</b>
Materia Prima Directa por pax (29,72%)				1,77
Mano de Obra Directa (25%)				1,49
Gastos de Fabricación (9%)				0,54
Utilidad (36,27%)				2,16
<b>PVP</b>				
<b>Sugerido</b>				<b>5,95</b>

### PROCEDIMIENTO

Se cocina la carne molida con un poco de agua, sal y pimienta, se mezcla con el garabato yuyo, el palmito, la col, y la cúrcuma en un satén con la mantequilla.

Se coloca las achogchas en agua hirviendo durante 5 minutos, se saca y se escurre.

A continuación se la corta por la mitad, se deposita en su interior el relleno.

Para servir, se coloca 3 achogchas rellenas, se puede decorar con cilantro silvestre repicado.

### 5.3.4.5.3.4 Pollo en bijao.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Pollo	1500	gr	0,0028	4,20
Arroz blanco cocido	400	gr	0,001	0,40
Cúrcuma	20	gr	0,008	0,16
Mantequilla	20	gr	0,012	0,24
Tomate	1	und	0,15	0,15
Cebolla blanca	200	und	0,001037	0,21
Hojas de bijao	6	und	0,03	0,18
Aceite	25	ml	0,0026	0,07
Ajo pasta	15	gr	0,0032	0,05
			<b>Subtotal</b>	<b>5,65</b>
			<b>Extras 3%</b>	<b>0,17</b>
			<b>TOTAL</b>	<b>5,82</b>
			Materia Prima Directa por pax (24,37%)	<b>1,45</b>
			Mano de Obra Directa (25%)	<b>1,49</b>
			Gastos de Fabricación (9%)	<b>0,54</b>
			Utilidad (41,63%)	<b>2,48</b>
			<b>PVP Sugerido</b>	<b>5,95</b>

### PROCEDIMIENTO

Se mezcla la mantequilla con la cúrcuma y se coloca en un satén a fuego lento, hasta que la mantequilla se disuelva, luego se le agrega al arroz previamente cocido.

A parte se prepara un estofado de pollo:

En una olla se coloca la cebolla picada, junto con el tomate concasse y aceite. En otro recipiente se cocinan las presas de pollo con cilantro, sal, pimienta, y ajo durante 30 minutos.

Una vez que la preparación esté lista se preparan las hojas de bijao y se las extiende sobre una superficie limpia y plana. Sobre cada hoja se coloca el arroz, la presa de pollo y sobre esta el refrito, procurando en lo posible que quede en el centro para que no se riegue.

Cada porción, requiere de una hoja y media de bijao. Para su envoltura se debe colocar la hoja grande, y sobre esta la hoja más pequeña como refuerzo al doblar, se coloca el relleno y se coloca en una olla tamalera por 10 minutos máximo para que la preparación tome los aromas de la hoja, y se amalgamen.

### 5.3.4.5.4 BEBIDAS.

#### 5.3.4.5.4.1 Jugo de cocona.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Coconas	4	unidad	0,15	0,60
Azúcar	200	Gr	0,001	0,18
			<b>Subtotal</b>	0,78
			<b>Extras 3%</b>	0,02
			<b>TOTAL</b>	0,80
			Materia Prima Directa por pax (25,32%)	0,20
			Mano de Obra Directa (25%)	0,20
			Gastos de Fabricación (8%)	0,06
			Utilidad (41,68%)	0,33
			<b>PVP Sugerido</b>	<b>0,79</b>

### PROCEDIMIENTO

Se corta la cocona en 4 pedazos, y se la deja hervir durante 30 minutos sin pelar en el agua.

Se deja enfriar, se licúa con azúcar y se sirve.

#### 5.3.4.5.4.2 Té de guayusa.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Hojas de guayusa	5	hoja	0,05	0,25
Hierba luisa	0,5	atado	0,75	0,375
Limón	1	und	0,05	0,05
Azúcar	200	gr	0,001	0,178
Agua	1500	ml		
<b>Subtotal</b>				0,85
<b>Extras 3%</b>				0,03
<b>TOTAL</b>				0,88
Materia Prima Directa por pax (29,33%)				0,22
Mano de Obra Directa (25%)				0,19
Gastos de Fabricación (8%)				0,06
Utilidad (37,67%)				0,31
<b>PVP Sugerido</b>				<b>0,75</b>

#### PROCEDIMIENTO

Se pone a hervir el agua, cuando llegue a ebullición, colocar las hojas de guayusa, el ishpingo y el cedrón. Se deja hervir durante 2 minutos más, se deja reposar hasta que esté frío.

Se agrega el azúcar y el zumo de limón.

Se sirve en pilches.

### 5.3.4.5.4.3 Chicha de yuca.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Yucas	500	Gr	0,0005	0,25
Azúcar	200	Gr	0,001	0,178
Agua	1500	MI		
<b>Subtotal</b>				<b>0,43</b>
<b>Extras 3%</b>				<b>0,01</b>
<b>TOTAL</b>				<b>0,44</b>
Materia Prima Directa por pax (8,46%)				0,11
Mano de Obra Directa (28%)				0,25
Gastos de Fabricación (10%)				0,08
Utilidad (49,11%)				0,41
<b>PVP Sugerido</b>				<b>0,99</b>

### PROCEDIMIENTO

Se pela la yuca y se la cocer hasta que esté blanda.  
 Cuando está lista se la aplasta en una batea hasta desmenuzarla bien.  
 Se vuelve a mezclar la yuca con el líquido que se cocinó y se le agrega el azúcar. Se deja fermentar durante 24 horas por lo menos.

### 5.3.4.5.4.4 Chicha de chonta.

Pax: 4.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Chonta	15	unidad	0,05	0,75
Camotes	1	unidad	0,30	0,30
Azúcar	150	Gr	0,001	0,13
<b>Subtotal</b>				<b>1,18</b>
<b>Extras 3%</b>				<b>0,04</b>
<b>TOTAL</b>				<b>1,22</b>
Materia Prima Directa por pax (35,29%)				0,30
Mano de Obra Directa (25%)				0,21
Gastos de Fabricación (8%)				0,07
Utilidad (31,71%)				0,27
<b>PVP Sugerido</b>				<b>0,85</b>

## PROCEDIMIENTO

Se cocina la chonta durante 20 minutos.  
Se pela las chontas y se saca la semilla.  
Se licúa con agua, azúcar y si se desea hielo.

### 5.3.4.5.5 POSTRES.

#### 5.3.4.5.5.1 Chontas rellenas de dulce de zapallo.

Pax: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Chontas	12	und	0,05	0,60
Zapallo maduro	450	gr	0,0022	0,99
Azúcar	100	gr	0,001	0,09
Agua	400	ml		
Esencia de vainilla	20	gr	0,01	0,20
Canela	15	gr	0,01	0,15
			<b>Subtotal</b>	2,03
			<b>Extras 3%</b>	0,06
			<b>TOTAL</b>	2,09
			Materia Prima Directa por pax (29,71%)	0,52
			Mano de Obra Directa (25%)	0,44
			Gastos de Fabricación (8%)	0,14
			Utilidad (37,29%)	0,65
			<b>PVP Sugerido</b>	<b>1,75</b>

## PROCEDIMIENTO

Se cocinan las chontas enteras por 30 minutos en agua, se deja enfriar y se reserva.

**Dulce de zapallo**

Se cocina el zapallo en agua por 15 minutos con la canela, el azúcar y la esencia de vainilla. Una vez cocida se licúa.

Con estas se rellenan la chonta reservada, se puede decorar con canela al gusto.



### 5.3.4.5.2 Pastel de orito.

PAX: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Harina	200	gr	0,0014	0,28
Azúcar	100	gr	0,001	0,10
Mantequilla	100	gr	0,01	1,00
Huevos	2	und	0,11	0,22
Oritos	5	und	0,08	0,40
Leche	100	ml	0,001	0,08
Polvo de hornear	15	gr	0,008	0,11
Esencia de vainilla	15	gr	0,01	0,15
<b>Subtotal</b>				<b>2,34</b>
<b>Extras 3%</b>				<b>0,07</b>
<b>TOTAL</b>				<b>2,41</b>
Materia Prima Directa por pax (30,15%)				0,60
Mano de Obra Directa (25%)				0,50
Gastos de Fabricación (8%)				0,16
Utilidad (36,85%)				0,69
<b>PVP Sugerido</b>				<b>1,99</b>

### PROCEDIMIENTO.

Se mezcla la mantequilla con el azúcar y se bate por 10 minutos.

Luego se añaden los huevos y se mezcla todo con batidora manual, y se añade paulatinamente el harina mezclada previamente con la leche, la vainilla y el polvo de hornear. Luego se colocan los oritos picados.

Se enmantequilla y enharina el molde. Se coloca la mezcla y se la lleva al horno durante 25 minutos a 250 grados.

### 5.3.4.5.5.3 Flan de frutipan.

PAX: 4

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P. TOTAL
Maicena	40	gr	0,005	0,2
Leche	200	ml	0,001	0,148
Huevos	2	huevos	0,11	0,22
Azúcar	100	gr	0,001	0,1
Frutipan	120	gr	0,012	1,44
Esencia de vainilla	20	gr	0,01	0,2
Dos moldes				
<b>Subtotal</b>				2,31
<b>Extras 3%</b>				0,07
<b>TOTAL</b>				2,38
Materia Prima Directa por pax (33,71%)				0,59
Mano de Obra Directa (25%)				0,44
Gastos de Fabricación (8%)				0,14
Utilidad (33,29%)				0,58
<b>PVP Sugerido</b>				<b>1,75</b>

### PROCEDIMIENTO

Colocar los huevos, la maicena, la leche, el azúcar y la vainilla y licúe por 3 minutos.

Aparte se cocina el frutipan en agua hirviendo por 10 minutos. Una vez cocida, se pela y se ralla, a continuación se lo añade a la preparación anterior.

En un sartén se coloca los restantes 100 gramos de azúcar y se lo lleva al fuego hasta que tome un color de caramelo, se coloca este caramelo en un recipiente resistente al calor, y sobre este la preparación la mezcla anterior. Se cocina a baño María durante 30 minutos y está listo para servir.

#### **5.3.4.6 Seguridad industrial para el restaurante.**

La seguridad industrial en la restauración, de acuerdo a la publicación electrónica de ACGIH (UISEK), “es anticipar, reconocer, evaluar y controlar factores de riesgo que pueden ocasionar accidentes de trabajo”, por tanto se constituye en una parte muy importante de analizar, ya que en una cocina se trabaja con equipos y condiciones que pueden generar graves accidentes, para los cuales es mejor estar prevenidos y hacer del restaurante, en conjunto, un lugar de trabajo lo más seguro posible.

Al establecer un restaurante, es necesario la elaboración de un manual con todas las políticas de seguridad que regirán a todos los empleados del restaurante, los aspectos que se deberían considerar en este documento principalmente son:

##### **Señalización:**

Ubicar estratégicamente señalética que informe salidas de emergencia, ubicación y utilización de extintores, botiquín de primeros auxilios, números de emergencia (policía, bomberos, cruz roja) en lugares de fácil visibilidad y acceso. En el caso de tener el piso mojado, o en áreas con un nivel de peligrosidad para clientes y empleados colocar las pertinentes señales de advertencia.

Para manejar químicos deben definirse normas sobre: clasificación, envasado y forma y contenido del etiquetado (señalización) de productos, así como de notificación de nuevos productos.

##### **Personal:**

Dotar a los empleados de ropa de trabajo, que tenga un porcentaje bajo de inflamación, así como los accesorios apropiados para cada labor, como mascarilla para cuando tengan que hacer preparaciones en la parrilla.

Por el tipo de trabajo, la gente de cocina debe estar de pie la mayoría de su día laboral, por tanto sería necesario que utilicen zapatos adecuados, para evitar posibles enfermedades laborales a futuro.

Capacitar a los trabajadores con conocimientos y habilidades necesarios para poder realizar tareas que puedan no sólo evitar que sufran determinados peligros, accidentes y enfermedades en su puesto de trabajo sino también que estén capacitados para poder hacer frente a todos aquellos en el caso de que aparezcan.

Capacitar al personal con la colaboración de la cruz roja sobre que hacer frente a una emergencia, primeros auxilios.

Enfatizar a los trabajadores la importancia de constante limpieza del área de trabajo, para evitar que paños, papeles impregnados con productos inflamables sean posibles elementos que provoquen incendios.

### **Instalaciones y equipos:**

Hacer mantenimientos periódicos a todos los equipos, para preservarlos en buen estado, especialmente cocinas, mangueras que lleven gas, para que no tengan fugas, e instalaciones eléctricas.

La correcta distribución de los equipos en los ambientes, es parte importante también dentro de la seguridad industrial, manejando principios generales de protección, como no colocar fuentes de gas, a lado de fuentes de electricidad, etc.

Instalar rociadores en las cocinas, tener una iluminación adecuada en todos los ambientes del restaurante, contar con puertas de salida, y que estas no se encuentran cerradas ni con llaves o candados.

Estar siempre al día con todos los certificados de seguridad que requiera el restaurante, para que de esta manera las autoridades competentes hagan una revisión más especializada y profunda.

Todas estas medidas, y muchas más que deben integrarse al restaurante, requieren un presupuesto, por lo que es necesario destinar un porcentaje de la inversión en seguridad industrial, para no poner en riesgo la vida de los trabajadores y clientes principalmente, y de los equipos.

#### **5.3.4.7 Posibles impactos ambientales.**

Se puede definir el impacto ambiental como la alteración, modificación o cambio en el ambiente originado o producido por los efectos de la actividad humana, esto no implica negatividad, ya que éste puede ser positivo como negativo.

##### **5.3.4.7.1 Clasificación de los impactos.**

De acuerdo al Diccionario Terminológico de Contaminación Ambiental (Martín & Santamaría, 2000, pág. 37), los impactos ambientales se encuentra clasificados en:

#### **Impactos reversibles.**

Este determina que el medio puede recuperarse a través del tiempo, ya sea este a corto, mediano o largo plazo, no necesariamente restaurándose a la línea de base original.

### **Impactos irreversibles.**

Es aquel impacto cuya trascendencia en el medio, es de tal magnitud que es imposible revertirlo a su línea de base original.

### **Impactos temporales.**

Es aquel impacto cuya magnitud no genera mayores consecuencias y permite al medio recuperarse en corto plazo hacia su línea de base original.

En el caso de este proyecto la posible contaminación del ambiente es mínima ya que no se hará una nueva construcción, pues el establecimiento ya está construido y se arrendará, sin embargo se realizarán algunas adecuaciones del mismo, que se constituirán como un daño al ambiente, pero mínimo puesto que se utilizará elementos como: pintura, plástico y otros implementos químicos.

#### **5.3.4.7.2 Contaminación.**

Es la alteración o cambio de la pureza biológica, química y física del medio ambiente, producto del sinnúmero de actividades del hombre que no siempre son favorables, como: vehículos, fábricas, petróleo, pesticidas, detergentes, etc., “a través de los cuales se introducen elementos o sustancias nocivas que desequilibran el entorno, transformando de esta forma al medio ambiente en un lugar menos apropiado para el desarrollo de la vida animal, vegetal e incluso del ser humano” (Vidal & Jordán, 2005, pág. 5).

#### **5.3.4.7.3 Medio ambiente.**

Se llama así a todo el entorno que nos rodea y que influye en el desarrollo de nuestra vida. Comprende toda la parte material viva y no viva (suelo, aire, agua, plantas, animales, etc.), y las fuerzas que rigen al organismo.

El medio ambiente es considerado como el “nicho ecológico del hombre” que interactúa de manera recíproca entre ambiente y hombre.

#### **5.3.4.7.4 Clases de contaminación.**

Los daños producidos en el medio ambiente son muy altos, alcanzando cuatro clases de contaminación, estas son:

- del suelo
- del agua
- del aire
- por el ruido

En cuanto a la contaminación de aire no se debe casi a la circulación de vehículos, ya que la cantidad de vehículos que diariamente transitan por la ciudad es poca en comparación con grandes urbes como Quito o Guayaquil, más bien se debe en general, a los gases que emanan los equipos de las empresas que extraen petróleo.

Los olores producidos por la cocina serán mínimos debido al tipo de alimento que se ofrecerá a los clientes, sin embargo para ello se contará con un extractor de olores, ubicado estratégicamente de modo que no afecte a los negocios, casas vecinas ni dañe la fachada del establecimiento, hecho que haría que la presentación del restaurante no sea tan atractiva para los clientes potenciales.

Teniendo en cuenta la clase de establecimiento y el servicio que se va a ofrecer, se debe poner especial atención a la basura que se produzca, ya que este es el más probable impacto ambiental que se cause.

Se puede hacer una clasificación de residuos en la cocina:

- **Biodegradables:** Es todo aquel de origen biológico, alguna vez estuvo vivo o fue parte de un ser vivo, por ejemplo: hojas, ramas, cáscaras, etc.
- **No degradables:** Es todo aquel de origen no biológico, de origen industrial, antrópico o de algún otro proceso no natural, por ejemplo: plástico, telas sintéticas, vidrio, etc.

#### **5.3.4.7.5 Contaminación Auditiva.**

Debido a la presencia de música ambiental típica de las comunidades estudiadas en el restaurante, no se corre un riesgo mayor de contaminar el medio ambiente, sin embargo se tomarán ciertas medidas para evitar inconvenientes, por ejemplo: el volumen de la música deberá estar dentro de los parámetros permitidos de decibeles, no se debe pasar de los 65 a 70 decibelios ya que pasado este rango es nocivo para el ser humano. **(Marín & Pico, 2004, págs. 8,9).**

#### **5.3.4.7.6 Energía Eléctrica y Agua.**

En cuanto a la energía, se requiere de educación ambiental, capacitar en el ahorro de energía en cuanto al uso de equipos, y dar un mantenimiento continuo del sistema eléctrico en general.

En el caso del agua es muy importante la educación ambiental; control en el flujo de agua en el área de steward, limpieza y baños.

#### **5.3.4.7.7 Políticas de Gestión Ambiental.**

Es importante que el restaurante tenga un compromiso con el medio ambiente, para disminuir el impacto negativo en el que se podría incurrir, y para procurar



mejorar la calidad de vida de los pobladores de Orellana por medio de lineamientos como:

- Charlas y capacitación dinámica para crear una conciencia ambiental en la mente de cada persona que pertenezca al staff de trabajo.
- La publicidad del establecimiento se realiza a través de una página web y las invitaciones por e-mail para contrarrestar el uso indiscriminado de papelería.
- Se colocará en algunas áreas focos fluorescentes para el ahorro de energía eléctrica.
- Los lavamanos tendrán instalado limitadores de caudal en los grifos de agua y dispensadores de jabón.
- Para los residuos no degradables, se buscará hacer convenios con recicladores de basura (cartones, vidrio y plástico).
- Los desechos orgánicos se venderán como abono para huertos u otros similares (muy comunes en Orellana), con esto a parte de ayudar a la protección del medio ambiente, será una retribución económica para el restaurante.
- Con el fin de reducir todo tipo de desechos se realizará un control periódico de toda la basura que se produzca; los materiales y productos que se necesite comprar estarán en empaques que puedan ser utilizados posteriormente o deberán ser de tipo industrial.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

### Conclusiones.

- Orellana es una provincia con un potencial turístico impresionante, ya que cuenta con diferentes actividades, de aventura especialmente, atractivos turísticos, gastronomía exótica, comunidades que preservan sus saberes ancestrales, motivos que pueden convertir a esta provincia en un destino preferencial por los turistas nacionales y extranjeros.
- Las comunidades, han tenido una adaptación milenaria al medio ambiente en el que se desarrollan, que ha redundado en la acumulación de un acervo inmenso y muy valioso de conocimientos sobre las mejores formas de utilizar los recursos naturales sin destruirlos, por tanto sus técnicas de cocción, productos, utensilios, y formas de servicio, son un patrimonio invaluable y diverso con el que contamos.
- La mayoría de la gente de las comunidades, perciben ingresos muy bajos, es por eso importante el desarrollo de proyectos para potenciar su desarrollo, como la caracterización de un restaurante que rescate los saberes ancestrales, de la manera más fiel posible, esto podría ayudar a que mucha de la cultura culinaria sea reconocida por los visitantes.
- Algunos miembros de las comunidades de estudio de nuevas generaciones, consideran innecesario que el conocimiento ancestral sea transmitido a las futuras generaciones, y lo han relegado a un plano secundario, es por tanto que precisa de manera urgente que se tome medidas para salvaguardar estos saberes.

- Los Kichwa y Shuar comparten muchos productos alimenticios, por el tipo de vegetación en la que han habitado desde tiempos antiguos, por lo que sus técnicas, para la fermentación de la yuca, por ejemplo, o sus utensilios son tan similares, variando tan solo en el nombre de estos. Casi todos los utensilios ancestrales no se encuentran en las comunidades, porque desde la colonización española han sido cambiados por utensilios de plástico y aluminio, por lo que en la actualidad solo se puede encontrar estas piezas en museos o libros.
- La yuca es el producto más emblemático de la zona, vinculada desde la antigüedad con fiestas, rituales, ceremonias, y en la actualidad indispensable en la dieta diaria de la mayoría de las personas que en esta provincia residen, por su versatilidad al momento de prepararlo, y su vasta gama de productos terminados que incluyen postres, bebidas, platos fuertes, hasta bocadillos.
- Los maitos de pescado y la chicha de yuca, son los platos que generalmente las personas conocen como típicos de la Amazonía, sin embargo existen muchas más preparaciones, con productos con un sabor estupendo, desconocidos para la mayoría como el frutipan, pitón, patas muyo, chonta, Mariapanga, etc.
- Los miembros de las comunidades generalmente impulsan sus conocimientos ancestrales en: artesanías con semillas, lanzas de chonta, shigras y canastos de chambira, bateas, etc., una menor parte se han dedicado a la gastronomía empírica, y tan solo unos pequeños grupos de hombres y de mujeres han tecnificado sus conocimientos.

## Recomendaciones.

- Realizar exposiciones itinerantes, por cada provincia ecuatoriana y en ferias internacionales, de la gastronomía, utensilios, y productos autóctonos de Orellana, resaltando la necesidad de preservación.
- Documentar las expresiones culturales que acompañan a los productos culinarios, tales como canciones, con sus respectivas letras, danzas, diseños para ser pintados en los rostros, instrumentos ancestrales, que den una amplia visión a quienes los disfrutan en sus presentaciones.
- Capacitar a los miembros de las comunidades participantes en la importancia de mantener intactos sus saberes ancestrales, servicio al cliente, técnicas de venta, relaciones públicas, inglés básico, con el que puedan comunicarse con los turistas, la tecnificación de su gastronomía.
- Así como en la actualidad se cuenta con rutas turísticas como la del Spondylus, en la Costa, o la ruta del Capac Ñan en la serranía, se puede crear una ruta por el oriente, en la que se incluya un recorrido por diferentes lugares turísticos como cascadas, ríos, lagunas, y que cada comunidad a la que pertenezcan presente a los turistas su cultura, sus productos, utensilios, y platos ancestrales.
- Mejorar la educación, poniendo énfasis en la concientización de sus saberes ancestrales como fuente de ingresos, para que de esa manera las futuras generaciones, estén totalmente preparados, para formar sus propias agencias de turismo, administrar sus propios hoteles, con sus propios guías nativos bilingües, que mejoren su calidad de vida.
- Implementar el restaurante con nativos, elaborando un proyecto que determine detalles para su correcto funcionamiento, pues es un buen

comienzo que puede determinar una rápida expansión de restaurantes ancestrales en otras provincias.

- Realizar recetarios, de los platos autóctonos, así como también de nuevos platos que sean fruto de la creatividad de los miembros de las comunidades, para su exposición y posible venta en las ferias, y exposiciones.
- Inventariar los productos autóctonos para en un futuro, elaborar un proyecto de cultivo programado, con las comunidades, así en el futuro por su mayor consumo no tiendan a desaparecer, de esta manera, no solo tendrán los ingresos del turismo, sino de una agricultura sustentable.
- Detallar todos los animales silvestres en peligro de extinción, que aún existen, buscar una o dos parejas de cada especie, para llevarlas a un zoo criadero, buscando preservar y promover su reproducción controlada como método de conservación de las especies, y también se puede crear un zoológico tomando animales del zoo criadero, para que los turistas los visiten y conozcan los animales que en la antigüedad constituían parte de la dieta diaria de los nativos de la zona, de esta manera también se consigue un medio más para generar fuentes de empleo.

## GLOSARIO.

**Apachram (pág.103):** cascara que se usa para barnizar la cerámica.

**Ashangas (pág.33):** canastas tejidas en fibra vegetal, para llevar alimentos.

**Aurífero (pág.31):** Que lleva o contiene oro.

**Ayahuasca (págs. 81, 87, 126):** El ayahuasca en su estado natural es un purgante, pero hervido con otras plantas tiene efectos alucinógenos, en la cosmovisión de los pueblos nativos el ayahuasca es la soga que permite que el espíritu salga del cuerpo sin que este muera. Es usado para rituales médicos y/o religiosos y en la medicina tradicional de los pueblos nativos amazónicos.

**Ayllu (pág.36):** El ayllu era una agrupación de familias que se consideraba descendiente de un lejano antepasado común.

**Bipotes (pág.30):** son pequeñas flechas resistentes que se bañan con veneno.

**Caja (págs.73, 155):** Instrumento musical semejante al tambor, elaborado con pieles de animales cazados.

**Carachama (págs.17, 99, 100, 101, 169):** es uno de los peces más consumidos en toda la Amazonía, su nombre significa "sin costillas". Posee un color gris oscuro, casi negro, su cuerpo está protegido por una resistente armadura compuesta de gruesas escamas de tamaño considerable excepto en la cabeza, tiene los ojos negros y hundidos, y la cabeza achatada y triangular.

**Cariparte (pág.73):** la familia del novio kichwa.

**Chankins (págs. 67, 121, 122):** canastos tejido shuar.

**Chacra (págs. 35, 60, 63, 65, 71, 78, 80, 83, 89, 92, 110, 146, 152):** es una porción de terreno destinada a la horticultura de pequeña extensión (1 a 2 ha), antiguamente de tipo itinerante, en la cual se cultivan productos de sustento. La chacra es cultivada y atendida principalmente por la mujer.

**Curaca (págs.69, 70, 155):** conocido como el jefe de una comunidad, o conjunto de familias.

**Decocción (pág.69):** Acción y efecto de cocer en agua sustancias vegetales o animales.

**Fulminante (pág.73):** Sustancia que explota con relativa facilidad y sirve normalmente para disparar armas de fuego.

**Guayusa (págs.85, 99, 100, 101, 118, 125, 147, 166, 168, 169, 184, 209):** es una planta nativa de la selva de la amazonia ecuatoriana, contiene cafeína. Las hojas de la planta de guayusa se secan y se elabora con ellas un té con propiedades estimulantes.

**Kuiship (pág.106):** pepa que se usa para moldear las cerámicas.

**Malicua o guanto (págs.86, 87):** Planta que en algunos lugares se los utiliza como planta medicinal, y también como alucinógeno.

**Mantacas (pág.90):** cocina de leña kichwa.

**Masato (págs.70, 128, 152):** es una bebida elaborada a base de yuca.

**Mungia (pág.69):** espíritu del mal para los shuar.

**Pita o chambira (págs. 33, 89, 129, 133, 220):** es una palmera que tiene dos usos para las comunidades, el de la alimentación (sus frutos son comestibles cuando están tiernos) y el de artesanía (fibras para tejidos y frutos maduros para otras artesanías).

**Pucuna (pág.30):** Es una cerbatana, se la elabora de una chonta especial de forma cilíndrica y hueca, es silenciosa de corta distancia de alcance.

**Shaman (págs.36, 76, 80, 81, 85, 113, 198):** se conocen como curanderos, que además tiene poderes especiales para comunicarse con el mundo de los espíritus.

**Shushunas (pág.33):** es un instrumento de cocina que sirve para filtrar o colar líquidos muy espesos.

**Suru Panga (pág.81):** se las llama también hojas de sonido ya que al agitarlas, el sonido que producen se asemejan a un chinesco.

**Tagaeri (pág.43):** eran parte de los Huaorani. Después de la evangelización agresiva de los 60, los Tagaeri al mando de Taga, renunciaron al contacto con el mundo moderno, con las petroleras y otras comunidades indígenas y se propusieron defender su territorio, al comienzo fueron unas 30 personas, pero fueron aumentando con los Huaorani que renunciaban a la evangelización.

**Tuntui (pág.66):** Instrumento musical elaborado de un tronco ahuecado, que se empleaba para comunicar hechos importantes o convocar a parientes y aliados. Para cada ocasión el tuntui se tocaba con un ritmo particular.

**Uwi Ijiampramu (pág.67):** fiesta de la chonta.

**Verbena (pág.84, 87):** es un género de plantas herbáceas, rastreras con hojas simples, opuestas.



## BIBLIOGRAFÍA.

- Acevedo, A. (8 de Mayo de 2009). *En plenitud*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de <http://www.enplenitud.com/tipos-de-cortes-en-la-cocina.html>
- Alcaldía de Latacunga. (2010). *Latacunga*. Recuperado el 31 de Enero de 2013, de [http://www.latacunga.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=183:parquecotopaxi&catid=52:areas-protegidas](http://www.latacunga.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=183:parquecotopaxi&catid=52:areas-protegidas)
- Amazonía Actual. (2011). *Amazonía Actual*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de [http://www.amazoniactual.com/inicio/index.php?option=com\\_content&view=section&layout=blog&id=2&Itemid=3](http://www.amazoniactual.com/inicio/index.php?option=com_content&view=section&layout=blog&id=2&Itemid=3)
- Asociación Challwa Mikuna. (2012). *Recetario de Gastronomía Amazónica Alternativa*. Quito: Mangha Creative.
- Balladares, S. (15 de Septiembre de 2012). (G. Méndez, Entrevistador)
- Banco Central del Ecuador. (1986). *Cerámica Kichwa de la Amazonía*. Quito: Gráficas Señal.
- Banco Central del Ecuador. (27 de Enero de 2013). *Banco Central del Ecuador*. Recuperado el 27 de Enero de 2013, de [http://www.bce.fin.ec/resumen\\_ticker.php?ticker\\_value=riesgo\\_pais](http://www.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=riesgo_pais)
- Bianchi, C. (1978). *Utensilios y Manufacturas Varias*. Sucua: Mundo Shuar.
- Bianchi, C. (1982). *Artesanías y técnicas shuar*. Quito: Mundo Shuar.
- Calazans, G. (2012). *Quito Find your Adventure*. Recuperado el 4 de Febrero de 2013, de <http://www.quitoadventure.com/espanol/aventura-ecuador/areas-protegidas-ecuador/amazonia/sumaco-napo-galeras-02.html>
- CAPTUR. (2006). *Alimentos y Bebidas*. Recuperado el 31 de Enero de 2013, de <http://www.captur.com/codigo2002/fornularios/Docs/SectorAlimentosBebidas.pdf>
- Cevallos, M. (8 de Noviembre de 2012). *Mundo Ecologista*. Recuperado el 4 de Febrero de 2013, de [http://mundo-ecologista.blogspot.com/2012\\_11\\_01\\_archive.html](http://mundo-ecologista.blogspot.com/2012_11_01_archive.html)
- CICAME. (1987). *Cerámica*. Pompeya: Ediciones CICAME.
- CODESO. (s.f.). Recuperado el 5 de Febrero de 2013, de <http://www.codeso.com/modulo40.html>

- Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador. (06 de Junio de 2011). *CONAIE*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de <http://www.conaie.org/nacionalidades-y-pueblos/pueblos/amazonia/kichwa-amazonico>
- Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador. (1995). *Etnias del Oriente*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de <http://etniasdeloriente.blogspot.com/2012/05/etnias-del-orientey-sus-costumbres.html>
- Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador. (2003). *CODENPE*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de [http://www.codenpe.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=282&Itemid=631](http://www.codenpe.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=282&Itemid=631)
- Consejo de Gobierno de la Federación de Centros Awá. (2011). *CODENPE*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de [http://www.codenpe.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=271:nacionalidad-awa&catid=71:nacionalidades&Itemid=642](http://www.codenpe.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=271:nacionalidad-awa&catid=71:nacionalidades&Itemid=642)
- Consortio de Gobiernos Autónomos del Ecuador. (2011). *Plan De Ordenamiento Territorial Orellana*. Orellana.
- Cuerpo de Bomberos. (2012). *Cuerpo de Bomberos*. Recuperado el 1 de Febrero de 2013, de [http://www.bomberosquito.gob.ec/bomberos/index.php?option=com\\_content&view=article&id=5:permisos-de-funcionamiento-&catid=2:guia-de-tramites&Itemid=6](http://www.bomberosquito.gob.ec/bomberos/index.php?option=com_content&view=article&id=5:permisos-de-funcionamiento-&catid=2:guia-de-tramites&Itemid=6)
- Dihua, H. (23 de Diciembre de 2012). (G. Méndez, Entrevistador)
- Dirección de Nacionalidades- Orellana. (2011). *Línea Base De Las Comunidades Integradas En La Consultoría De Saberes Ancestrales En La Provincia De Orellana*. Orellana.
- Dirección de Nacionalidades- Orellana. (2011). *Prácticas Agrícolas Ancestrales*. Orellana.
- Dirección de Nacionalidades- Orellana. (2012). *Estadística de Beneficiarios de Proyectos en Etnoproducción de la Dirección de Nacionalidades del GADPO*. Orellana.
- Dirección de Nacionalidades- Orellana. (2012). *Saberes Ancestrales de las Comunidades*. Orellana.
- Dirección Provincial de Cultura de Orellana. (2011). *Plan Operativo Anual*. Orellana.

- Donoso, J., Montalvo, D., & Orcés, D. (2010). *Cultura política de la democracia en Ecuador*. Quito: USFQ.
- Ecos Travel. (2011). *Ecos Travel*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de <http://www.ecostravel.com/ecuador/ciudades-destinos/francisco-de-orellana/>
- Ecuador en Acción. (2011). *Ecuador*. Recuperado el 31 de Enero de 2013, de <http://ecuadorenaccion.wordpress.com/ecuador-2/>
- EL COMERCIO. (13 de Diciembre de 2009). El comercio se remonta a los 60. *EL COMERCIO*, pág. 5.
- El Comercio. (18 de Julio de 2012). Ecuador reajusta a la baja crecimiento del PIB en 2012 (de 5,4% a 4,8%). *EL COMERCIO*, pág. 7.
- El Comercio. (18 de Julio de 2012). *El Comercio*. Recuperado el 31 de Enero de 2013, de [http://www.elcomercio.com/negocios/Ecuador-reajusta-baja-crecimiento-PIB-economia\\_0\\_739126089.html](http://www.elcomercio.com/negocios/Ecuador-reajusta-baja-crecimiento-PIB-economia_0_739126089.html)
- El Espectador. (7 de Agosto de 2012). *El Espectador*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de <http://www.elespectador.com/impreso/negocios/articulo-365820-colombia-el-menor-riesgo-pais>
- El Telégrafo. (20 de Diciembre de 2012). El poder adquisitivo del trabajador sigue estable. *EL TELÉGRAFO*, pág. 10.
- Escuela Politécnica del Litoral. (2009). *LITUR*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de <http://blog.espol.edu.ec/licitur/tag/coca/>
- Estrella, E. (1988). *El Pan de América: Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Quito: Abya- Yala.
- Galeón. (2008). Recuperado el 5 de Febrero de 2013, de <http://proyectosachainchi.galeon.com/>
- Gálvez, M. (2010). *Guía Puyo*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de <http://www.guiapuyo.com/shuar.php>
- Gobierno Autónomo de la Provincia de Orellana. (2010). *GAPO*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de [http://gporellana.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=69&Itemid=81&lang=es](http://gporellana.gob.ec/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=69&Itemid=81&lang=es)
- Gobierno Autónomo de la Provincia de Orellana. (2010). *GAPO*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de [http://gporellana.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=520%](http://gporellana.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=520%)

3Aimpulsamos-la-produccion-de-cafe-en-orellana&catid=50%3Aagricola&Itemid=59&lang=es

- Gobierno Autónomo de la Provincia de Orellana. (2012). *Listado de productos*. Orellana.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco de Orellana. (2012). La Provincia. *El Coca Vívelo*. Francisco de Orellana, Orellana, Ecuador: Gestión y Desarrollo Turístico.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Francisco De Orellana. (2012). *Orellana Turística*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de [http://www.orellanaturistica.gob.ec/index.php?option=com\\_content&task=blogcategory&id=18&Itemid=30](http://www.orellanaturistica.gob.ec/index.php?option=com_content&task=blogcategory&id=18&Itemid=30)
- Gobierno Autónomo Provincial de Orellana. (2011). *Plan Estratégico Participativo de las Nacionalidades en la Provincia de Orellana*. Orellana.
- Gobierno Descentralizado Autónomo de Francisco de Orellana. (2012). *Orellana*. Recuperado el 1 de Febrero de 2013, de <http://www.orellana.gob.ec/municipalidad/ordenanzas/ano-2012.html>
- Gobierno Descentralizado de la Provincia de Orellana. (2011). *Seguridad Alimentaria Sostenible para los Pueblos y Nacionalidades de la Provincia de Orellana*. Orellana.
- Gobierno Shuar. (2012). *Autoridades de las Comunidades*. Orellana.
- González, A. (2011). *La Zoocría*. Guanare, Venezuela: UNELLEZ.
- González, R. (2010). *Marketing XXI*. Centro de Estudios Financieros.
- Google Maps. (2013). *Google Maps*. Recuperado el 01 de Abril de 2013, de [http://maps.google.es/?ie=UTF8&ll=-0.473399,-76.983299&spn=0.003186,0.004823&t=m&z=18&vpsrc=6&ei=owJaUdnON8OUtwes\\_IBA&pw=2](http://maps.google.es/?ie=UTF8&ll=-0.473399,-76.983299&spn=0.003186,0.004823&t=m&z=18&vpsrc=6&ei=owJaUdnON8OUtwes_IBA&pw=2)
- Grefa, M. (28 de Mayo de 2012). (G. Méndez, Entrevistador)
- Guevara, D. (1960). *Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas*. Quito: Universitaria.
- Iliyaney, A. (22 de Diciembre de 2012). (G. Méndez, Entrevistador)
- INEC. (2010). *Fascículo Provincial Orellana*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de [http://www.inec.gob.ec/cpv/descargables/fasciculos\\_provinciales/orellana.pdf](http://www.inec.gob.ec/cpv/descargables/fasciculos_provinciales/orellana.pdf)

- INEC. (2012). *INEC*. Recuperado el 31 de Enero de 2013, de [http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com\\_content&view=article&id=58&Itemid=29](http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com_content&view=article&id=58&Itemid=29)
- INEC. (2012). *INEC*. Recuperado el 31 de Enero de 2013, de [http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com\\_content&view=article&id=58&Itemid=29](http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com_content&view=article&id=58&Itemid=29)
- Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual. (2012). *IEPI*. Recuperado el 1 de Febrero de 2013, de <http://www.iepi.gob.ec/module-pagemaster-viewpub-tid-3-pid-6.html>
- Jimpikit, C. (15 de Septiembre de 2012). (G. Méndez, Entrevistador)
- Karsten, R. (2000). *La Vida y la cultura de los shuar*. Quito: Abya- Yala.
- Kotler, P., Kartajaya, H., & Setiawan, I. (2010). *Marketing 3.0*. Wiley.
- Kunkumas, M. (15 de Septiembre de 2012). (G. Méndez, Entrevistador)
- Larrosa, A. (1995). *Strategor: Política General de la Empresa*. Barcelona: Masson S.A.
- Marín, M. A., & Pico, M. E. (2004). *Fundamentos en salud ocupacional*. Caldas: UNIVERSIDAD DE CALDAS.
- Martín, A., & Santamaría, J. (2000). *Diccionario Terminológico De Contaminación Ambiental*. España: Universidad de Navarra.
- Ministerio de Salud. (2001). *Reglamento de Registro y Control Sanitario*. Quito.
- Ministerio de Turismo. (2011). *Módulo Turismo Interno inserto en la Encuesta INEC-ENEMDU*. Quito.
- Muratorio, B. (1998). *Rucuyaya Alonso y la Historia Social y Económica del Alto Napo*. Quito: Abya- Yala.
- Muratorio, B. (2001). *Salvajes, Civilizados y Civilizadores: La Amazonía Ecuatoriana: El Espacio de las Ilusiones*. Quito: Abya- Yala.
- Muratorio, B. (2005). Historia de vida de una mujer amazónica: intersección de autobiografía, etnografía e historia. *Íconos: revista de ciencias sociales. Religión, identidad y política*, 129- 143.
- Nihua, C. (14 de Diciembre de 2012). (G. Méndez, Entrevistador)
- Oberem, U. (1980). *Los Quijos: Historia de la Transculturación de un grupo indígena en el Oriente*. Quito: Abya - Yala.

- Okidoki. (2012). *Cocina Fácil*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de <http://www.cocinafacil.okidoki.com.co/paginas/Herramientasyutensilios/index.php>
- ONWO. (2012). *Autores de las Comunidades*. Orellana.
- Organización Mundial de Turismo. (2012). *Panorama OMT del turismo internacional*.
- Organización Mundial de Turismo. (2012). Tendencias a largo plazo. *Tourism Towards 2030*, 3.
- Romil S.A. (Diciembre de 2012). *Dotaciones Hoteleras*. Recuperado el 5 de Febrero de 2013, de [http://dotacionesromil.com/product.php?id\\_product=326](http://dotacionesromil.com/product.php?id_product=326)
- Sabelotodo Org. (2009). *Árboles Frutales*. Recuperado el 5 de Febrero de 2013, de <http://www.sabelotodo.org/agricultura/frutales/frutadepan.html>
- Salario Mínimo. (2013). *Salario Mínimo*. Recuperado el 31 de Enero de 2013, de <http://salariominimo2013.com/ecuador>
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2009). *Plan Nacional del Buen Vivir 2009- 2013*. Quito.
- Secretaría Nacional De Planificación Y Desarrollo. (2011). *Plan de Desarrollo de la Provincia de Orellana*. Orellana.
- Siquihua, L. (23 de Diciembre de 2012). (G. Méndez, Entrevistador)
- Sociedad de Autores del Ecuador. (5 de Marzo de 2012). *SAYCE*. Recuperado el 1 de Febrero de 2013, de [http://www.sayce.com.ec/index.php?option=com\\_wrapper&view=wrapper&Itemid=26](http://www.sayce.com.ec/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=26)
- SRI. (2010). *SERVICIO DE RENTAS INTERNAS*. Recuperado el 1 de Febrero de 2013, de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/219>
- Torres, N. (8 de Enero de 2013). (G. Méndez, Entrevistador)
- Tumink, T. (12 de Noviembre de 2012). (G. Méndez, Entrevistador)
- UISEK. (s.f.). *Seguridad Industrial*. Recuperado el 03 de Abril de 2013, de <http://tutoria.uisek.edu.ec/course/info.php?id=152>
- UNESCO. (2003). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado el 30 de Enero de 2013, de <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00002>

- Universidad Politécnica Salesiana. (2003). *Catálogo Museo Amazónico*. Quito: Abya-Yala.
- Vida Verde en Latinoamérica. (19 de Noviembre de 2009). *Tu Verde*. Recuperado el 4 de Febrero de 2013, de <http://www.tuverde.com/tag/ecuador/page/3/>
- Vidal, M., & Jordán, M. (2005). *Contaminación y medio ambiente*. España: Teófilo – Publicaciones.
- Villalba, C. (2004). *Metodología de la Investigación Científica*. Quito: Sur Editores.
- Wampusrik, G. (9 de Enero de 2013). (G. Méndez, Entrevistador)
- Whitten, D., & Whitten Jr, N. (1981). *Miscelanea Antropológica Ecuatoriana 1*. Quito: Cromos.
- Yori, G. (22 de Diciembre de 2012). (G. Méndez, Entrevistador)