



UNIVERSIDAD DE CUENCA

**FACULTAD DE FILOSOFÍA LETRAS Y CIENCIAS
DE LA EDUCACIÓN**

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES

**“USO Y VALOR DE LA GASTRONOMIA ANCESTRAL DE
LA NACIONALIDAD A’I EN LA COMUNIDAD COFAN
DURENO”**

**“INGI A’I ANKHESÛ ÑUAME INJENGECU TSÛ COMUNA
COFAN DURENONI”**

Trabajo de graduación previo a la obtención
del título de Licenciado en Ciencias de la
Educación con Mención en Educación
Intercultural Bilingüe.

**Autores: LEONEL MESÍAS YUMBO CRIOLLO
RAMÓN TULIO ARMANDO YUMBO MORENO**

Directora: GEMMA ROSAS CALBÓ

CUENCA - ECUADOR

2014



PARTE I

EN LENGUA A'INGAE



TISENE AFA'CHU

Tise'pane asithaenbangi tavaen'fa va afachuve, ñuame in'jambangi ingipa pûshendekhuma kuirapa kansefa tsumbangi khen asithaenfa, tisepa tsû ingima fûitepa kanse'fa pûi a'ta mapa ingipa dûshûndekhûma kajañe jayi'akhe kati jajeakhengi ñumbiyé'fa tsa'kansingi tisepama mingaite'khe akhepa'fayambi kei fûitesingi va pa'tshe kankhefave kanjan kansepa nani'fa kenengi bûe nanije'fa avûjatshifaja.

Leonel Yumbo y Ramón Yumbo



AVÛJA'CHU

AvÛjangi Universidad de Cuenca, Facultad Ciencias de la Educación y Letras, tuya'kaen Programa de Licenciatura en Educación Intercultural Bilingüe ingi kajajenchune vanamba nania'chune tuya'kaen ingipaikhû tsauni kansesûndekhûma ingi pushendekhuma, dushûndekhûma tsendekhukhe tsû ingima fûite'fa ingi kajambama naniñachuve. Tuya'kaen Departamento de Estudios Interculturales, tsani tsû kan'jen Dra. María Leonor Aguilar tuya'kaen Lic. María Cunduri, tse'the Lic. Gemma Rosas, Directora khe tsû va tevaen'jen monografiama vanamba ingima atesian tisepa atesûpaikhû ñutshe ingima fûite, tsunsingi ingipa va tevaenjeve nani'fa pûiyikhunga kajaeñe.

Leonel Yumbo y Ramón Yumbo



Ña, Leonel Yumbo ñangi va tevaen'jene tevaesû "ingi a'i anksesû ñuame injengechu tsû comuna cofan durenoni", tsa'kasingi sû pa'khu ña tevaen'chujá ñuame sû'chu tsû pûi aímbe injachu tuya'kaen tisepa asithaen'chu ingipa anksesûne mingae akhepambitshe kanse'faya, ñangi na'sûfa va tevaenchune.

Cuenca, 20 de enero de 2014

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Leonel Yumbo", written over a horizontal line.

Leonel Yumbo
C.I: 210040733-3



Ña, Ramon Yumbo ñangi va tevaen'jene tevaesû **“ingi a'i anksesû ñuame injengechu tsû comuna cofan durenoni”**, tsa'kasingi sû pa'khu ña tevaen'chuja ñuame sû'chu tsû pûi aímbe injachuma tuya'kaen tisepa asithaen'chumangi tevaen ingipa anksesûne mingae akhepambitshe kanse'faya, ñangi na'sû va tevaenchune.

Cuenca, 20 de enero de 2014

Ramón Yumbo
C.I: 150022729-1



Ña, Leonel Yumbo ñangi na'sû va tevaenchune **“ingi a'i ankesu ñuame injengechu tsû comuna cofan durenoni”**, **atesûngi, tuya'kaengi jû khen sù kaintsû** Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, va tevaenjema pa'khu a'indekhûnga athiañe ingi mingae amba kû'ipa kansefachune, khen ña tevaenchuma kajaendangi isûye ushaya título de Licenciado en Ciencias de la Educación con Mención en Educación Intercultural Bilingüe. Va tevaen'jeikhûtsû Universidaja mingae tsuñe in'janda tsuñe ushaya, ñangi va tevaen'jema tevae'sû mingae sûyambingi injingechunga tsu'fanijan.

Cuenca, 20 de enero de 2014

Leonel Yumbo

C.I: 210040733-3



Ña, Ramón Yumbo ñangi na'sû va tevaenchune **“ingi a'i ankhesu ñuame injengechu tsû comuna cofan durenoni”**, atesûngi, tuya'kaengi jû khen sû **kaintsû** Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, va tevaenjema pa'khu a'indekhûnga athiañe ingi mingae amba kû'ipa kansefachune, khen ña tevaenchuma kajaendangi isûye ushaya título de Licenciado en Ciencias de la Educación con Mención en Educación Intercultural Bilingüe. Va tevaen'jeikhûtsû Universidaja mingae tsuñe in'janda tsuñe ushaya, ñangi va tevaen'jema tevae'sû mingae sûyambingi injingechunga tsu'fanijan.

Cuenca, 20 de enero de 2014.

Ramón Yumbo

C.I: 150022729-1



MINGAE ASITHAEMBA TEVAE'CHU

Va temamangi isû'fa ingi a'ineja ñua'me injengechutsû a'i ankhesûja tuya'kaen kûikhesukhe tsa'kae asithaembali investiga'fa mingatsû tayupi ingi kansepa junguesûmatsû amba kanse'fa, minganingae tsû shu'khaemba kanse'fa, junguesû tetachuveyi tsû ambia'ñe atesû'fa tuya'kaen a'indekhûja mane tsû ji'fa khen investigaciome tsumbangi tsa pa'khu ingipa atesûye inja'chuma atesû'fa.

Mingae tise'pa in'jachuma atesûyengi encuestave tsun'fan tsumbangi atesû'fa mingae tsû asithaen'fan ingi iñajapañachune ankhesûne. Ingi ankhesûjama ñua'me tsû a'ne injanje'fa turistandekhû tuya'kaen ingi faengasûndekhû'khe. Entrevistavekhengei tsun'fan khasheyendekhûma, pûshesûndekhûma tsendekhûtsû atesû'fa mingaetsû shu'khaenkhesû ingipa a'i ankhesûma. Tsa'kansingi usefapanga tevaen'fan mingae tsû shu'khaeñachu ingipa akhesûma tuya'kaen kûikhesûmakhe.



INJINGECHU AFA'CHU:

MINGAE ÑUTSHE TISÛ ANKHESÛMA KAJAÑE: Tisû minganingae ñu'tshe in'jamba shu'khaeñachu tisû'pa a'i ankheshûma tisûningae mingaetsû tayupi ingi kuendzandekhû atesiankhakaen.

A'INDEKHÛ: Fa'ensûndekhûyi tsû tsendekhûtsû tisû'paningae in'jamaba semamba kanse'fa usha'chu jumbachuma kuye, geñu, am'ba, phû'phû.

NASIPAKHÛ: A'i nasipakhû tsû ñua'me injengechu ingi a'ineja pûiyikhutsû fûitekhupa semañe atesû'fa.

ZATA: Fae uma'khu ñutshe ñuña'chu tsû bum'busûma tise tsutupanga kûgûma tsûiñakhuemba ankeamba ñutshe tandañachu ysesûikhû tsû tsampi'sû aña'chu randema fi'thiye atesû'fa.

SHIÑUKHÛ, KÛ'VA y KUN'SIRI: Kini'khutsû ûfakhukhuve ñuñakhesû tsampini tsû jib khuthakhufani tuya'kaen trampave ñuñakhesû kinikhutsû chhiriamá indiyachuve pu'chha tuya'kaen makakuvatsû indiyeye atesû'fa.

SAPEPA: Fae tetachu tsû tsampini jin vare'chutsû sejepave ñuñañe uha'chu chhiririma fithithiye seje'khunga pechaemba tsû ufaya'chu.

SEÑA'MBA: Fae u'fa tsû tsampinitsû jin tsa tsû seña'mba A'indekhûtangi tsa u'fama isûpa tshe'tshepa naikima tuya'kaen ushe'kima seña'mba sambirima amba kanse'fa.



INJENGECHU SHU'KHAÑACHUVE: Va ta'tsû afaye tuya'kaen kunda'sû junguesûyi tsû injingeya fae ankhesûve shu'khaeñe tuya'kaen junguesûyitsû injingeya kûikhesûma tsu'jenda.

ANKHESÛNE KUNDA'CHU: Injan'tshe tevaen'jensûma sumbuembuembangi tevaen'fa mingae tsû pañañe gastronomiankhe khen tsû pañañe mingae tise'pa shu'khaemba kanse'fa tuya'kaen tise'pa mingae tsû injamba kanse'fa, mingae tsû semamba kanse'fa pûi kankhesûngi khangae injanchuve injamaba kanse'fa. Tuya'kaen tsû pañañe ma'kaniangatsû shu'khaenkhesû kaintsû atesû'faye kha'indekhûkhe.

MINGAE TISÛ ANKHESÛMA TSUÑA'CHU: Ñutshe in'jamba tisû ankhesûma shu'khaeñachu kaintsû ñutshe akepa naningeye tise'pa ankhesûne atesû'pa tsû ñua'me injengechu, ankhesûta'tsû khangae pañañe tsa'ma tise'pa ankhesûne atesûpamanda afachuta'tsû khangae pañañe majandekhûne'ja.



MA'THIMA KUNDA'SÛ

INJINGECHUNE AFA'CHU	14
ASHAE'THISÛ I: THA'THAPA ATESÛYE JUNGUESÛYITSÛ TAYUPISÛ ANKHESÛJA	16
1.1. Mingae ñutshe tisû ankhesûma kajaëne	16
1.2. Sumbuen'chu ingi kansepane tuya'kaen ingi ankhesûne	17
1.2.1. Tayupi'sû ingi kundase'pa	17
1.2.2. Tsampisû Tuya'kaen añachundekhû	18
1.2.3. Tisûningae can'sepa	19
1.3. Atesûye mingaengi amba kanse'fa A'indekhûja.	20
1.3.1. Usha'chu jumba'chu	20
1.3.2. Tai'chu	21
1.3.3. Tsampini jakan'chu	22
1.3.4. Simbaye jakan'chu	23
ASHE'THISÛ II: ATESÛYE MINGAETSÛ SHU'KHAENKHESÛ INGIPA A'I ANKHESÛJA	25
2.1. Injengechu shu'khaeñachuve.	25
2.2. Mingingae shu'khaeñachu.	25
2.3. Tisû'pa ingi A'i ankhesû	25
2.3.1. kasabe	26
2.3.2. Kûi'khû	26
2.3.3. Tsetse'pa	27
2.3.4. Tshatshape'cha	28



2.3.5. Aña'chu San'jan	29
2.3.6. Kûnape'cha	30
2.3.7. U'ma Kûi'khû	30
2.3.8. Kitsûtsû'chu	31
2.3.9. Kikhûkhû'chu	31
ASHAE'THISÛ III: ASITHAENCHU MINGAE TSÛ INJAMBA KANSE'FA TISÛ ANKHESÛMA DURENOSÛ A'NDEKHÛ	33
3.1. Tha'thapa vanamba sumbaen'chu	33
3.2. Pûi'sû asithaen'bama sumbuen'chu	42
MA'KAEN NANICHU	47
IÑAJAN'CHU	48



INJINGECHUNE AFA'CHU

Ingipa A'indekhûja ambiafnagi injatshe tuya'kaen usha'chu ya'yatshia ankheshûve tuyangi kheña'fambi tsa'kasingi kajaeñe injan'fa pa'khu A'inga mingae ingipa amba kasefa. A'indekhûja ayafaikhûyitsû tisepa mingae tumba kansechuma kundaseye atesû'fa, tsa'kasingi asithaemba va tevaejenga tevaen'fa.

A'i ankheshûja ñuame ingi ankheshû tsû atesû'fangi mingae ya'yatshe shu'khaeñe. Ingi provincia Sucumbíosni, kanse'fa seis nacionalidades A'i (Siona, Secoya, Kichwa, Shuar y mestiza), pûi tsû ambia'fa amba tisûningae kanseye.

Va ingi tevaenchuta'tsû ambian ashaen'thisû, tsesûneñi tuya'kaen tsethisûyi ingi mingae esuemanga tentativonga tsun'kha'kaen. Ashaen'thisû fae'khu ta'tsû afa , tha'thapa atesûye junguesûyitsû tayupisû ankheshûja tse'the ashaen'thisû khuangi ta'tsû afa atesûye mingaetsû shu'khaenkhesû ingipa a'i ankheshûja tuya'kaen ashaen'thisû khuanifae'khu ta'tsû afa asithaenchu mingae tsû injamba kanse'fa tsû ankheshûma durenosû a'indekhûja.

Ingipa asithaen'chu ta'tsû mingaengi tumba atesû'faya ma'kanianga tsû shu'khaemba tise'pa ankheshûma injamba kanse'fa a'indekhûja tumba ingi kansepama kambiamba ti'tshe nutshe kanseye ingi kankhe Durenoni.

Tsa'kaen asithaembangi va kajanchuve tsu'fa Comuna Cofan Durenoni; Parroquia Dureno, Canton Lago Agrio, Provincia Sucumbiosni viase'fangi khafaiseyi'khu khuvûbe.

Comuna Cofan Dureno ta'tsû am'bian 121 fûenakhûve tise'pa tsû tsun'fan censove tsumbangi atesû'fa 420 A'ive majandekhû ta'tsû tsampini tuya'kaen simbasû jakamba kanse'fa chipiri A'i ta'tsû usha'chu tetachuma jumba kanse'fa majandekhûja anshafama tsû ñuñañe atesû'fa fûesû A'indekhûnga chavaeñe.



Va tevaenchuvengi tsun'fa faesû tevaen'jensûma sumbuemba tuya'kaen a'indekhû tsa'unga jakamba tuya'kaen entrevistavekhengi tsun'fa pûi familianga pûi kankhesûikhû UKavati, Upiritu, Dureno, Bavore tuya'kaen Pisurie vasûtsû injingechu kaintsû ingi dûshûndekhû ma'thinga ingi kuendzandekhû sefa'faninda va tevae'jesû fethapa kañe usha'faya.

Mingae ingipa a'indekhû amba kansechuma atesûyengi ushachu injengechuma pañamba tevaen'fa kuendzandekhû ,khasheyendekhû ,pûshesûndekhû, dûsûngandekhû iñajanchuma tsai'khûngi atesû'fa junguesûveyi tsû shu'khaeñe atesû'fa ingi A'indekhûja khen tsû sû'fa tshatshapecha,kikhûkhû'chu, kitsûtsû'chu, yu'khû tuya'kaen kûikhesû'khe.Khengi usha'chu ankheshû tuya'kaen kûikhesûma atesûpangi pûisûma minganingae shu'khaeñachuve tevaen'fa.

Ingipa tevaen'chu ta'tsû ñua'me injengechu ingi comunidane tuya'kaen ingi nacionalidane khen tsunsitsû ingipa mingae amba kansechuya akhepayeyambi mingûite'khe.Universidanenda'tsû injengechu kaitsû fûesû dûshûndekhû fûesû a'indekhû atesû'faye mingae ingi amba kansechuve Dureno kankheninja.

Encuestave tuya'kaen entrevistave tsuñengi Ma'thingangi vana'fa ûnjin randeve tûisi tsa'ma ingitangi tisû comunida'sûfa tsa'kansingi fûesû a'tane anthepangi vanamba ja nani'fa.



ASHAE'THISÛ I: THA'THAPA ATEŜÛYE JUNGUESÛYITSÛ TAYUPISÛ ANKHESÛJA

1.1. Mingae ñutshe tisû ankhesûma kajaëne: Tansie tevavaen'chuyi

Mingae tisû ankhesûma ñutshe in'jamba shukhaeñachu tisûningae, ankhesûma mingae shu'khaenchuta'tsû faesû tsa'ma manjan tisûningae ti'tshe ya'yatshe in'jamba tsu'datsû faesû atesûpa usha'chu ingi tsampini jin'chu khe tsû injengechu tisûningae in'jamba kanseyachuve.

Pûi kankhesû ta'tsû tisûningae shu'khaemba in'jamba kanse'fa tuya'kaen kukamandekhû ti'tshe atapapa jayisi a'indekhûja atesûñakha jayi'fa shu'khaem'bama tsa'ma ja'ñuningae kukamandekhûta'tsû atesû'fanbi ingi ma'kaningae shu'khaeñe atesûchuve tisûningae mingae ingi tayupi'sû kuendzandekhû atesiankha'kaen.

Tayupija tuya'kaen ja'ñu pan ingipa a'indekhûja tsapi'sû añchuma amba kanse'fa khuvi, sakira, mûnda, kun'si, intindi, pa'un, na'ensûmandatsû aña atesû'fa khûivu, avû, pakhu, vatuva, khen tsû kunda'se Enrique Criollo 71 kankhefave tsû am'bian.

lñajanpaña jakambangi atesûfa junguesûveyitsû amba kanse'fa a'indekhûja khen tsû sû'fa avû yu'khû, kitsûtsû'chu sah'khu tuya'kaen khuvi sentûfyhchui'khû tshatshapa tsû aña atesû'fa añachu san'jama tuya'kaen vatuva utaen'khûmakhe Majan da'tsû sû'fa tsamisû añchu kûñusimanda't san'jañe atesû'fa tsa'ma tsampisû añchu phûchutshininda tshatshapa kuye am'baikhû aña atesû'fa manjan pûshesûndekhûkhe tsû casabiaña atesû'fa.



1.2. SUMBUEN'CHU INGI KANSEPANE TUYA'KAEN INGI ANKHESÛNE

1.2.1. Tayupi'sû ingi kundase'pa

Majandekhû tsû sù'fa ingi A'i Cofan iniseja colomiane ji'chu khen tuya'kaen aguarico na'ene ji'chu.

Ingi na'en aguarico ta'tsû ji'je umbakhûne tzeni tsû jin Kuri tsunsi tsû asithaen'fa manjandekhû tzeni tsa umbakhûni kansesûndekhûta'tsû dyupa sumbupa jiji katiye'fa setsaningae kukamandekhû kurima sumbuenbueñe ashaen'fasi.

Kuri sumbuensûndekhû tsû na'én ûtafanga aguariconga ka'shiye ashaen'fa tuya'kaen na'en Bermejongakhe tsani tsû jañu pan kurima kashipani kanse'fa, tsendekhûtsû ingi a'indekhûma inisia'fa Cushma khen.

Tayupi'sû ingi kuenzdandekhû tsû khen kundase'fa ingi ande'tate ñua'me injan'tshia tsa'ma compania tsû pozove khûtsia'ñakhasi a'indekhûja dyupa khangae jaja'fa.

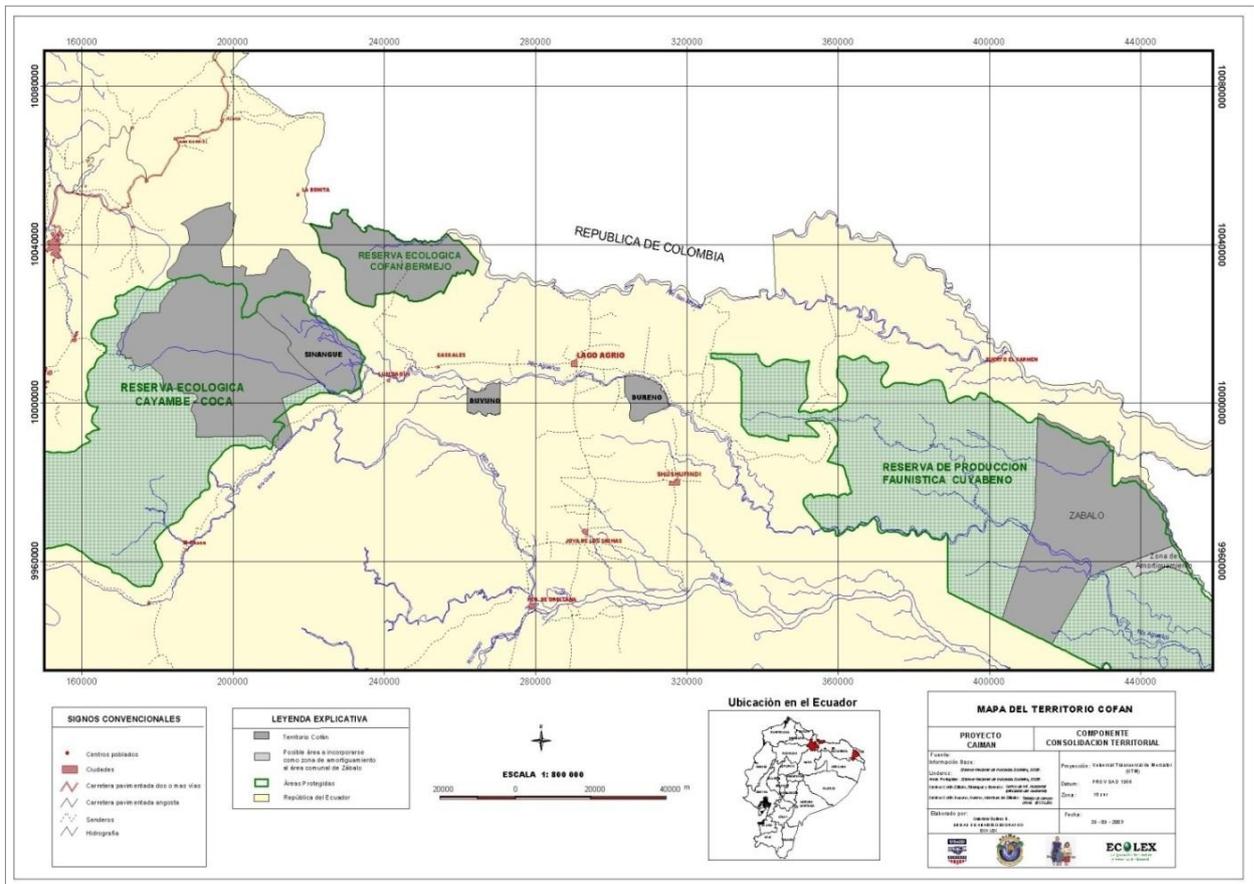
Fûesûndekhûtsû khen kundase'fa ingi andeta'te jinchu na'en chingual tuya'kaen eno bathipa'thinga majandekhû ta'te na'en cuyabenoni tuya'kaen zabalónikhe kanse'fa.

Jañu va'fangae ingi nacionalidad ta'tsû am'bian andeve comunave sumbuemba kanse'fa khen: Dureno, Sinague, Dovuno, Chandianae, Alto Bermejo tuya'kaen Zábalo.

- ✧ **Ingi andeta'sû am'bian:** 9.571 hectáreas.
- ✧ **Ingi afa'pa ta'tsû:** A'ingae
- ✧ **A'indekhû tsû kanse'fa:** 420 A'i
- ✧ **Mingae tsû jinchu ingi andeja:** am'biant'sû 5 kankheve: Centro Ukavati. Upiritu, Dureno, Bavore, tuya'kaen Pisurie vía Tarapoa, km. 23 margen derecho río Aguarico tsa tsû parroquia Durenóni, cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos.



Ma'thi tsû kanse'fa nacionalidad A'í



1.2.2. Tsampisû Tuya'kaen añachundekhû

Tsampini tsû jin usha'chu kini'khu manjanja seje'pa, shushuvi, tetachu, kinikhu dujukhe'sû asûtavan'jin, shaga'thu ushachu fûesû kini'khu tsû jin'fa.

Ingipa nacionalidad ta'tsû ambian injan'tshe andeve tsakaeñitsû ambian usha'chu añachuve'khe khuvi, yuvûrû , kiya, fanjan, chuni, kun'si tuya'kaen thesikhe tsû kanse'fa, manjan thesita'tsû khûyapa kanse'fa tsampi entthingeni tsampima sefûemba jayi'fasi.



1.2.3. Tisûningae kan'sepa

A'i kansepane andyupata'tsû tsûpa fûengasûndekhûikhû bupa kundasepa anksesû tuya'kaen kûikhesû ma aña atesû'fa fûesû secoyandekhûkhe tsû tsa'kaefi tsuñe atesû'fa¹. La ingipa undikhûjeta'tsû kharapacha tuya'kaen ambian'fatsû dynadyakhûma tisû uman'du, khachapa te'ta khû ñuñachuma tise'pa kambajûma tsû te'aye atesû'fa thesia'kaen.

Tise'pa tsa'utatsû bum'bu, kinikhu, tsampisû u'faikhû, kûgû tuya'kaen sapoje khakheikhû tsû tsauñañe atesû'fa pûiyikhu a'i khû fûitekhupate tsauña'fa kiñañatsû 5 a 15 kankhefave.

Tise'pa kûiyachuve ta'te ichhuruchuve ñuñañe atesû'fa kûikhû, tsetse'pa, yoco tuya'kaen yajema kûi'yachuve.

MA'THINGA AN'DYUPA

FECHA	ACONTECIMIENTOS
01 de enero	Kûna kankhefave napi'chu
Febrero – Marzo	Kûñai'khû ku'feyachu
Marzo – Abril	Semana Santa
9 de abril	U'ma an'dyupa
Segundo domingo de mayo	Chandekhû a'ta
02 de noviembre	Pa'chundekhû a'ta
25 de diciembre	Chiga a'ta
31 de diciembre	Kankhefa se'fajiki(an'dyupa)

Tisû Ñuñachu

¹ CODENPE (2008)



1.3. Atesûye mingaengi amba kanse'fa A'indekhûja.

Encuestave tsumbangi atesû'fa junguesûveyitsû a'indekhûja shu'khaeñe atesû'fa sha'khu nai'khû , khuvi naikhû, tuya'kaen tshatshapa avûma shu'khaeñe atesû'fa tuya'kaen vatuva yu'khûma ma'thinga tsampisû añachundekhû sumbuye tsû atesû'fa yayapûite. Ma'thinga añachundekhû kûñusimandatsû san'jañe atesû'fa kuye tsambita am'baikhû añachuve.

1.3.1. Usha'chu jumba'chu

A'indekhûja injan'tshe nasipave tayupija semamba kansefambi tsû akhia tiseikhû kansensûndekhûikhû kûiyachuve tsû semañe atesû'fa kûi'khû tuya'kaen tsetsepama tsû kûye atesû'fa khen tsû Ema sù'chu Duvunu'û A'i.



Nasipave semañachuve ta'tsû puiyikhu fuitekhupa semañe atesû'fa geñu, am'ba, kuye, u'ma, khua, tsaja, kefa, tuya'kaen chivilla.

Isianchu: Leonel Yumbo

Kañe: Kuyema tuya'kaen geñuma



1.3.2. Tai'chu

A'indekhuja usha'chu tetachuma tsû tai jakañe atesû'fa tsampini jakanda taiye tsû atesû'fa, Khasepachu, Nijunchu, Kanunguchu, Un'ma, Tsaja, Fiñu, Sijika, Sesenga, Thembunga, Indzafiñu, Kikiuchu, Thethekhûchu, Kunsifiñu, Atsa, Yuvûrûsûtsapakhu, Shishijechu, kha'ña, pevichu, saminduchu, tuinfachu, chiviya y tsutsuki, tumbatsû ipa tisepa tsauni kansesûndekhûi'kû aña atesû'fa.



Isia'nchu: Leonel Yumbo
Kañe: Khua



Isia'nchu: Leonel Yumbo
Kañe: Chiviya



1.3.3. Tsampini jakan'chu

Tayupi'ta'tsû umakhui'khû satai'khû pandzapa kanse'fa tuya'kaen Ûfakhukhui'khû, tse'the bathithiankhûi'khû.

Isianchu: YUMBO, Ramón y Leonel

Kañe: Khuvi , Tsampi sù Chandiana'e Andeni

Ûfakhukhuve ñuñañe ta'tsû atesû'fa **SHIÑUKHU, KÛ'VA** tuya'kaen **KUN'SIRI** (kini'khu tejejentshia vasû kinikhumaki atheyê ushaya tsamini khuthakhuchunga jakamba.

Sejepama sekhunga tsuñachuve ta'tsû sapepasûma sumbueñe atesû'fa ushachu chhiriria chipiri'ama fi'thiye.



Tsamini jayeja khuanifae'khu a'i tsû jakañe atesû'fa manjan dyujumbichua a'i tsû tisûyi sumbuye atesû.

Ma'thinga tsampini tsampini jayachuve da'ta fae semanave tsû jakañe atesû'fa na'en setsaningae, umbaningae ma'thinga tsampisû añachu inja'tshe sheke'thinga.

Chhajesûmakhe tsû panzdaye atesû'fa Pa'un, Ûke, Khupaye, Kuyuvi, Shurukhuva, Intumbe, Chiviri, Pikuri, Khachapa, Sukû, Phûphûjûchu, Umandu, Turuzenze, Diu, Makakuva, A'tse, Ûthetsû, Khukhutshûna, Kirishe, Jijieshe, Vasaga.

Isianchu: YUMBO, Ramón y Leonel

Kañe: Fatsi, Tsampi, Comunidad Cofán Dureno.



Tayupi'ta tsû kuse jakañe atesû'fambi kuse khejangi thesima kachisane tise'pa shu'khaen jakañachuve tsû angakañe atesû'fa api , chhuchhu'khu tuya'kaen am'ba, kuye, tuya'kaen geñu.Ûfakhukhui'khû tsû fi'thiye atesû'fa sefasûma tse'the andesûma umakhui'khû tsambita sataikhû.

1.3.4. Simbaye jakan'chu

Simbaye in'jandatsû na'en jisi nambasi avûma vachuye atesû'fa, nai'kinga simbajeta ubepachuemba tsû simbaye atesû'fa.

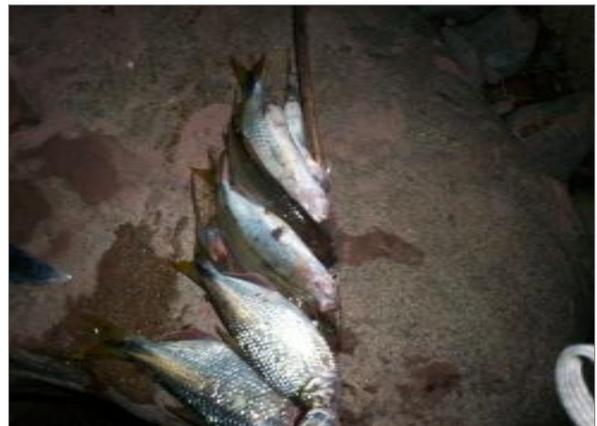
Ñukhae phû'phûma injan'tshe tai'je khen ayu'tate sambirima inja'tshe asiya.

Señambai'khûkhe tsû señañe atesû'fa nai'ki chipiringa tsumbita ushaekinga señambama tshe'tshepa tshuñamba sambirima panzdaye atesû'fa.



Isianchu: YUMBO, Ramón y Leonel

Kaño: Señaamba



Isianchu: YUMBO, Ramón y Leonel

Kaño: Sambirima



Thûkhian'chu 1

<ul style="list-style-type: none"> ▲ <i>Dzendzekhu</i> ▲ <i>Khûivu</i> ▲ <i>Avû</i> ▲ <i>Kûgûpachu</i> ▲ <i>Khumasi</i> ▲ <i>Pakhu</i> ▲ <i>Ukeri</i> ▲ <i>Charapa</i> ▲ <i>Daru</i> ▲ <i>Inzârisambiri</i> ▲ <i>Nathe</i> ▲ <i>Suïnkhûivu</i> ▲ <i>Sapukhûivu</i> ▲ <i>Garupita</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ <i>Tsi'ri</i> ▲ <i>Tukushe</i> ▲ <i>Sendu</i> ▲ <i>Dzendzekhu</i> ▲ <i>Khûivu</i> ▲ <i>Avû</i> ▲ <i>Tukushe</i> ▲ <i>Sendu</i> ▲ <i>Sûtavu'chu</i> ▲ <i>Khundi</i> ▲ <i>Sambiri</i> ▲ <i>Sisipaavû</i> ▲ <i>Tukunari</i> ▲ <i>Duraya</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ <i>Kûgûpachu</i> ▲ <i>Khumasi</i> ▲ <i>Pakhu</i> ▲ <i>Tsi'ri</i> ▲ <i>Kuta</i> ▲ <i>Shuena</i> ▲ <i>Sântâmu</i> ▲ <i>Shufakhûivu</i> ▲ <i>Thethushe</i> ▲ <i>Paichi</i> ▲ <i>Jerakhupa</i> ▲ <i>Khûkhû</i> ▲ <i>Vatuva</i> ▲ <i>Kupakhu</i>
--	---	--

Tisû tsuchu



ASHE'THISÛ II: ATESÛYE MINGAETSÛ SHU'KHAENKHE SÛ INGIPA A'I ANKHESÛJA

2.1. Injengechu shu'khaeñachuve.

Va tsû afaye junguesûyitsû injengechu ingi a'i anksesûma shu'khaeñachuve tuya'kaen mingetshe tsû vare fae apishu'thuja.

2.2. Minganingae shu'khaeñachu.

Minganingae anksesûma shu'khaeñachuve atesûyeja utieki tha'thayachu ñutshia anksesûve kaintsû ya'yatshe shukhaeñeñe.

Fûesû kankhesû a'i atapapa jayisi ti'tshe tetachu'khe in'jantshi sumbuji tse'sûmangi isûpa shu'khaeñe atesû'fa.²

2.3. Tisû'pa ingi A'i anksesû

Entrevistave Pûi tsa'undekhûnga jakambangi athe'fa mingae tsû shu'khaemba kanse'fa ingi a'indekhûja, vasûmatsû shu'khaeñe atesû'fa tshatshapecha, kitsûtsû'chu, kikhûkhû'chu, yu'khû, utaen'khû tuya'kaen kûikhesû'khe.

2

Martillo. J. (2009)



2.3.1. kasave

Kasave ta'tsû a'indekhû amba kansechu ma'thinga tsamini jayipate kasaviamba angaye ate'sûfa tise'pa fa'esûikhû añachuve tuya'kaen fae tshatshavuma isûpa tshatshayachu.



Isian'chu: Armando Yumbo

Kañe: ma'kaen tsuñachu Kasabe

Injengechu:

- ▲ An'ba tshatshachu
- ▲ Ansi

Ma'kaen tsuñachu

Kasavemandangi tsuñe atesû'fa am'bama tshatshapa sarûpajei'khû fentsindaemba tse'the sambasi kasavekhûnga am'ba mantshachuma khûñamba rundakhapa kûjûjûfae dasi asiyachu ma'thinga tsampini jayi'ta an jakañachuve angaye atesû'fa.

2.3.2. Kûi'khû

Ingipa A'i pa'khu a'ta kûi'jechu tsû kûi'khû ñuñañetsû atesû'fa kuyesûma, geñusûma kanderunga utaemba akesi ñutshe kikhûkhûpa kûiye atesû'fa.



Isian'chu: Armando Yumbo

Kañe: ma'kaen tsuñachu Kûi'khûma

Injengechu:

- ⤴ Geñu
- ⤴ Tsa'khû
- ⤴ Kuye

Ma'kaen tsuñachu

Geñuma kherarapa kanderunga phiñamaba utaeñachu gua'thisi chhuchhupa thathaemba kûiñañe ushaya faengasûndekhûnga.

2.3.3.Tsetse'pa

Ingipa kuenzdandekhû kûikhesû ta'tsû kûiyeye atesû tsampini jayisi tuya'kaen mingaen'jemba tsetsepama ñuñañejan.



Isian'chu: Armando Yumbo

Kañe:kuye Tsetse'pama



Injengechu:

- ⤴ An'ba
- ⤴ Kûpana'khu
- ⤴ Geñu
- ⤴ Kuye
- ⤴ Tsa'khû

Ma'kaen tsuñachu

Ambama saipa utaemba saparunga phiñamba kûpana'khuma tumba pikhu khûña'fa khuanifae'khu a'tave tse'the sumbuemba man'dyipa kû'chui'khû eyephûemba kûiye tuya'kaen kûiñañe atesû'fa fûesû a'indekhûnga.

2.3.4.Tshatshape'cha

Ingipa kuyema tshatshapa tsampisû añachui'khû tuya'kaen na'ensûikhû shu'khaeñe atesû'fa kûñamakhe, shinkhapamakhe tsû phiñañe atesû'fa, am'bamakhetsû tisiave utaeñachu tshatshapechanga phiñamba añachuyachuve.



Isian'chu: Armando Yumbo

Kañe: Tshatshape'cha

Injengechu:

- ⤴ Shinkhapa
- ⤴ Kûña
- ⤴ Tsa'khû



- ✧ Kuye tshtshachu
- ✧ An'ba
- ✧ Ansi
- ✧ Añachu na

Ma'kaen tsuñachu

Na'ensûikhû tuya'kaen sa'ansûikhû shu'khaeñe atesû'fa kûñamakhe, shinkhapamakhe tsû phiñañe atesû'fa, am'bamakhetsû tisiave utaeñachu tshatshapechanga phiñamba añachuyachuve.

2.3.5. Aña'chu San'jan

Ingipa a'i usha'chu na'ensû tuya'kaen sa'ansû añacuma injan'tshe fithithi'ta sa'jañe atesû'fa majandekhûta'tsû sû'fa ûnjinfate tsû san'jañe atesû'fa tsampini jakañachuve ushayambipa.



Isianchu: Armando Yumbo

Kañe: Aña'chu San'jan

Injengechu:

- ✧ Añachu na
- ✧ Naénsû na
- ✧ Ansi



Ma'kainingae tsuñachu

Si'tsima taipa sitsima setsaemba tunsakhuemba añachu nama uthaemba va've run'dayachu kaintsû akeye.

2.3.6. Kûnape'cha

Kûnapechamanda'tsû ma'thingá kû'chu sefasi kûnapechaeñe atesû'fa tseyi ta'tsû ambama saipa utaemba kikhû'khûpa re'rikhue indûfa'khue dasi kûiye atesû'fa tise'pa tsa'unga.

Injengechu:

- ✦ An'ba
- ✦ Tsa'khû
- ✦ Kungû

Ma'kaen tsuñachu

Am'bama saipa utaemba kikhû'khûpa re'rikhue indûfa'khue dasi kûiye atesû'fa tise'pa tsa'unga.

2.3.7. U'ma Kûi'khû

Va kûi'khû ta'tsû fae khuvûngayi kûikhiañe atesû'fa khen sûye umaite vama khe tsû u'mama utaemba khe'shupa tshatshapa kû'chuikhû eyephiamba kûiye atesû'fa.



Isianchu: Armando Yumbo

Kañe: U'ma Kûi'khûma



Injengechu:

U'ma

Geñu

Tsa'khû

Ma'kaningae tsuñachu

U'mama utaemba khe'shupa tshatshapa kû'chuikhû eyephiamba kûiye atesû'fa va ta'tsû fûeseysi kûikhesû ingipa a'ineja.

2.3.8. Kitsûtsû'chu

Vata'tsû ingipa tayupisû khûendzandekhû khen tsû shu'khaemba kanse'fa tuya'kaen ja'ñu pan tsû majandekhûja khangafa'e shukhaenchufa.

Injengechu:

⤴ Kuye

⤴ An'ba

⤴ Tsa'khû

⤴ Ansi

⤴ Shinkhapa

⤴ Kûña

⤴ Añachu na

Ma'kaen tsuñachu

Va shu'khaenchuve tsuñenda'tsû kuyema isûpa kitsû'tsûpa yu'khûnga phiñañachu tse'thie ambamakhe du'jupa tsangayi phiñañachu, añachu nama'khe, shinkhapa tuya'kaen kûñamakhe.

2.3.9. Kikhûkhû'chu



Va shu'khaenchuve tsuñenda'tsû kuyema panjien phiñamaba va've gua'thisi sumbuemba kikhûkhûpa yu'khûnga phiñañachu tse'thie , añachu nama'khe, shinkhapa tuya'kaen kûñamakhe tsangayi eyephiañachu kaintsû yaya'tshe akeye tise'pa a'i khû añañchuve.

Injengechu:

- ⤴ Kuye
- ⤴ Tsa'khû
- ⤴ Ansi
- ⤴ Kûña
- ⤴ Añachu na

MA'kaningae tsuñachu

Kuyema panjien phiñamaba va've gua'thisi sumbuemba kikhûkhûpa yu'khûnga phiñañachu tse'thie , añachu nama'khe, shinkhapa tuya'kaen kûñamakhe tsangayi eyephiañachu kaintsû yaya'tshe akeye tise'pa a'i khû añañchuve.



**ASHAE'THISÛ III:
ASITHAENCHU MINGAE TSÛ INJAMBA KANSE'FA TISÛ ANKHESÛMA
DURENOSÛ A'INDEKHÛ**

3.1. Tha'thapa vanamba sumbaen'chu

Encuetave tsumbangi tuya'kaen entrevistave tsumbangi atesû'fa tuya tsû akhepayembi ingi a'i ankheshûja tuya'kaen ingipa kûikhesûkhe kûi'khû'khe tsa'ma tsetsepamandatsû tayu akhepaji'fa kuenzdadekhûyi tsû re'rikhue kûiye atesû'fa tuya tsû tsampini tuya'kaen simbasû jakan'fa tsa'ma faesû chipiri a'ija kukama ankheshûma añe atesû'fa tsampini jakañe ushambipa, tsa'ma kaintsû ingipa a'i ankheshû akhepayembe jinchuye kundasefayachu tise'pa dûshûndekhûnga kaintsû jaingaene tuya jinchuye tuya'kaen kaintsû atesia'sûndekhû khe dûshûndekhûma atesiañe minkumba tsû injingechu ingi a'i ankheshûja.

ENCUESTAVE TSUMBA SUMBUEN'CHU

IÑAJAN'PAÑACHU	ALTERNATIVAS		
	SIEMPRE	POCAS VECES	NUNCA
1. ¿Kei'khû kansesûnde khûta'ti pa'khu a'ta tsetsepama kûiye atesû'fa?	6%	62,7%	31,3%
2. ¿Pûsheshûndekhûtati pa'khu a'ta tsetsepaeñe atesû'fa?	3,6%	74,7%	21,7%
3. ¿Kuenzdandekhûtati pa'khu a'ta añachuma añe atesû'fa?	36,1%	63,9%	0%
4. ¿Pûsheshûndekhû tati pa'khu a'ta kûikhiañe atesû'fa?	94%	6%	0%
5. ¿ke tsa'unga tatiki tshatsha avûma shu'khaeñe atesû'fa ?	47,0%	44,6%	8,4%



6. ¿ ke tsa'unga tatiki tshatsha añachu nama shu'khaeñe atesû?	51,8%	47,0%	1,2%
7. ¿ke tsa'ungatatiki kukama akhesûma aña atesû ?	8,4%	86,7%	4,8%
8. ¿Tsampini tuya'kaen simbasû tatiki jakañe atesû'fa?	65,1%	32,5%	2,4%
9. ¿Atesiansûndekhû tati atesiañe atesû'fa kaintsû tisû a'i?	26,5%	44,6%	28,9%
10. ¿Dûsûngandekhûtati kûikhuma chi'gambe kanse'fa?	78,3%	19,3%	2,4%
11. ¿ Kuenzdandekhûtati tise'pa ankhesûma akhepambitshe kanse'fa?	91,6%	8,4%	0,0%
12. ¿ke tatiki tisû ankhesûma ñua'me injajen?	89,2%	10,8%	0%
13. ¿ke tatiki ingi ankhesû kaintsû khembe jinchuye khen injamba kanse.?	89,2%	9,6%	1,2%

3.1. PÛISÛ I'JACHUMA SUMBUEN'CHU

Iñajapañachu #1

1. ¿ Kei'khû kansesûnde khûta'ti pa'khu a'ta tsetsepama kûiye atesû?

Cuadro #1

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	5	6%
Pocas veces	52	62,7%
Nunca	26	31,3%
TOTAL	83	100%

Sumbuen'chu: Va've 62,7% tsû sû'fa ma'thinga te kû'ipa kanse'fa tsetsepama tuya'kaen 31,3% tsû su'fa kûi'ye atesû'fambi. Tsa'ma 6% tsû sû'fa kûiye atesû'fa.



Iñajapañachu #2

¿ Pûshesûndekhûtati pa'khu a'ta tsetsepaeñe atesû'fa ?

Cuadro #2

Respuestas y % Equivalencias	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Siempre	3	3,6%
Pocas veces	62	74,7%
Nunca	18	21,7%
TOTAL	83	100%

Sumbuen'chu: Va've 74,7% tsû sù'fa pûshesûndekhûja ma'thingate tsetsepaeñe atesû'fa tuya'kaen 21,7% tsû sù'fa tsetsepaeñe atesû'fambi . Tsa'ma 3,6% tsû sù'fa tsetsepaeñe atesû'fa.

Iñajapañachu #3

¿ Kuenzdandekhûtati pa'khu a'ta añachuma aña atesû'fa ?

Cuadro #3

Respuestas y % Equivalencias	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Siempre	30	36,1%
Pocas veces	53	63,9%
Nunca	0	0%
TOTAL	83	100%

Sumbuen'chu: Athesfangi 63,9% tsû sù'fa kuendzandekhûte ma'thinga añachu nama aña atesû'fa tuya'kaen 36,1% tsû sù'fa pûi a'ta te kuedzandekhû aña atesû'fa tsampisû añachuma.



Iñajapañachu #4

¿ Pûshesûndekhû tati pa'khu a'ta kûikhiañe atesû'fa ?

Cuadro #4

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	78	94%
Pocas veces	5	6%
Nunca	0	0%
TOTAL	83	100%

Sumbuen'chu: Pa'khu tsû sû'fa pûshesûndekhûta'te va've 94% kûikhiamba kansefa tisepa faesûnakhûikhû kûiye atesû'fa tuya'kaen 6% tsû sû'fa ma'thingate kûi'khañe atesû'fa.

Iñajapañachu #5

¿ ke tsa'unga tatiki tshatsha avûma shu'khaeñe atesû ?

Cuadro #5

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	39	47,0%
Pocas veces	37	44,6%
Nunca	7	8,4%
TOTAL	83	100%

Sumbuen'chu: Va've 47% a'i tsû sû'fa tshatshapate avû san'jaikhû shu'khaeñe atesû'fa tsa'ma 44,6% tsû sû'fa ma'thingate shu'khaeñe atesû'fa tuya'kaen 8,4% tsû sû'fa shu'khaeñe atesû'fambi.



Iñajapañachu #6

¿ ke tsa'unga tatiki tshatsha añachu nama shu'khaeñe atesû?

Cuadro #6

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	43	51,8%
Pocas veces	39	47,0%
Nunca	1	1,2%
TOTAL	83	100%

Sunbuen'chu: Va've 51,8% tsû sù'fa pûi a'tate shu'khaeñe atesûfa vasû ankheshûma, faesû 47% tsû sù'fa ma'thingate tshatshapa añe tsa'ma 1,2% tsû sù'fa tsa'kaen shu'khaeñe atesû'fambi.

Iñajapañachu #7

¿ ke tsa'ungatatiki kukama akhesûma añe atesû ?

Cuadro #7

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	7	8,4%
Pocas veces	72	86,7%
Nunca	4	4,8%
TOTAL	83	100%

Sunbuen'chu: Va've 86,7% tsû sù'fa ma'thingate añe atesûfa tsa'ma 8,4% tsû sù'fa pa'khu a'ta añe atesûfa tuya'kaen 4,8% tsû sù'fa tsesû añachuma añe atesû'fambi.



Iñajapañachu #8

¿ Tsampini tuya'kaen simbasû tatiki jakañe atesû'fa ?

Cuadro #8

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	54	65,1%
Pocas veces	27	32,5%
Nunca	2	2,4%
TOTAL	83	100%

Sumbuen'chu: Va've 65,1% tsû sû'fa tsampini tuya'kaen simbasû jakañe atesû'fa tsa'ma 32,5% tsû sû'fa ma'thingá te ja kañe atesû'fa faesûndekhukhe tsû sû'fa 2,4% jakañe atesû'fambi.

Iñajapañachu #9

¿ Atesiansûndekhû tati atesiañe atesû'fa kaintsû tisû a'i ?

Cuadro #9

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	22	26,5%
Pocas veces	37	44,6%
Nunca	24	28,9%
TOTAL	83	100%

Sumbuen'chu: Va've 44,6% tsû sû'fa khen atesûjethinga atesiañe atesian'jefambi, tsa'ma 28,9% tsû sû'fa mingûite khe tsû atesiañe atesû'fambi tuya'kaen 26,5% tsû sû'fa atesiañe atesû'fa kaintsû chi'gambe ka'faye tisepe ankhesûma.



Iñajapañachu #10

¿ Dûsûngandekhûtati kûikhûma chi'gambe kanse'fa ?

Cuadro #10

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	65	78,3%
Pocas veces	16	19,3%
Nunca	2	2,4%
TOTAL	83	100%

Sumbuen'chu: Va've 78,3% tsû sû'fa dûsûngandekhû tsû chigajefambi ingipa kûikhesûma tsa'ma 19,3% tsû sû'fa ma'thingata tsû tise'pa kûikhesûma chi'gafambi tsa'ma chipiri a'i tsû sû'fa 2,4% dûsûngandekhûja tise'pa kûikhesûma injachu'fambi.

Iñajanpañachu #11

¿ Kuenzdandekhûtati tise'pa anksesûma akhepambitshe kanse'fa ?

Cuadro #11

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	76	91,6%
Pocas veces	7	8,4%
Nunca	0	0,0%
TOTAL	83	100%



SUMBUEN'CHU: Va've 91,6% tsû sù'fa tuya tsû jinchu ingipa ankhesûja ingi kankhenija tsa'ma 8,4% faesûndekhû tsû sù'fa ma'thingate injaje'fambi tisûpa ankhesûma.

Iñajanpañachu #12

¿ ke tatiki tisû ankhesûma ñua'me injajen ?

Cuadro #12

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	74	89,2%
Pocas veces	9	10,8%
Nunca	0	0%
TOTAL	83	100%

SUMBUEN'CHU: Va've 89,2% tsû sù'fa chigajefambite tise'pa ankhesûma tuya'kaen tise'pa kûikhesûma tsa'ma 10,8% tsû sù'fa ma'thingatsû ijanjenfa ingipa ankhesûma.

Iñajapañachu #13

¿ ke tatiki ingi ankhesû kaintsû khembe jinchuye khen injamba kanse ?

Cuadro #13

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	74	89,2%
Pocas veces	8	9,6%
Nunca	1	1,2%
TOTAL	83	100%



SUMBUE'CHU: Va've 89,2% tsû sû'fa in'janfate kaintsû tsave jinchuye ingipa anksesû tuya'kaen kûikhesû tsa'ma faesûndekhû tsû sû'fa 9,6% ma'thingate injengechu kaintsû ingi kansepa khembe kañe tuya'kaen chipiri a'i 1,2% tsû sû'fa injengenbite ingi anksesûne injamba kanseye.



3.2. PÛI'SÛ ASITHAEN'BAMA SUMBUEN'CHU

Pûisû injanchumangi sumbuen'fa kitsandekhû tuya'kaen atesiansundekhu tuya'kaen dusungandekhumakhe pa'khu tsu 83 encuestavengi tsun'fa.

3.2.1. Nasûndekhû

ENCUESTA A DIRIGENTES		Muestra: 6 encuestas					
PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					
		SIEMPRE		POCAS VECES		NUNCA	
		Total	%	Total	%	Total	%
1	¿Su familia consume diariamente la chicha?	0	0	4	66,6	2	33,3
2	¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?	0	0	5	83,3	1	16,6
3	¿Los mayores consumen diariamente la carne?	3	50	3	50	0	0
4	¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?	6	100	0	0	0	0
5	¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?	0	0	5	83,3	1	16,6
6	¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumado?	1	16,6	4	66,6	1	16,6
7	¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?	2	33,3	4	66,6	0	0
8	¿Practican diariamente la caza y pesca?	3	50	3	50	0	0
9	¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?	6	100	0	0	0	0
10	¿Usted cree, que los jóvenes valoran la chucula?	6	100	0	0	0	0
11	¿Ud. cree que los mayores mantienen su comida típica	6	100	0	0	0	0
12	¿Ud. valora su comida típica?	6	100	0	0	0	0
13	¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?	6	100	0	0	0	0

Na'sûndekhû tsû sû'fa ma'thinga te tsetsepaeñe atesû'fa tuya'kaen kûi'khûmandate pa'khu a'ta kû'ipa kanse'fa ,tsampinikhe tsû jakañe atesû'fa kuendzandekhû dûsûngandekhûkhe tsû tise'pa anksesûma in'janfa kaitsû jinchuye ingi kansepani.



3.2.2. Fa'esûndekhû

ENCUESTA A FAMILIAS DE LA COMUNIDAD		Muestra: 48 encuestas					
PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					
		SIEMPRE		POCAS VECES		NUNCA	
		Total	%	Total	%	Total	%
1	¿Su familia consume diariamente la chicha?	3	6,25	27	56,25	18	37,5
2	¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?	2	4,16	33	68,75	13	27,08
3	¿Los mayores consumen diariamente la carne?	15	31,25	33	68,75	0	0
4	¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?	44	91,66	4	8,33	0	0
5	¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?	25	52,08	22	45,83	1	2,08
6	¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumado?	22	45,83	26	54,16	0	0
7	¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?	3	6,25	45	93,75	0	0
8	¿Practican diariamente la caza y pesca?	30	62,5	16	33,33	2	4,16
9	¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?	7	14,58	27	56,25	14	29,16
10	¿Usted cree, que los jóvenes valoran la chucula?	35	72,91	12	25	1	2,08
11	¿Ud. cree que los mayores mantienen su comida típica	43	89,58	5	10,41	0	0
12	¿Ud. valora su comida típica?	43	89,58	5	10,41	0	0
13	¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?	42	87,5	5	10,41	1	2,08

Ma'thingate tsetsepaeñe atesû'fa tshatshapakhetsû aña atesû'fa añachu sa'jainkhû tsa'kansingi asithaen'fa ma'thingata'tsû ingi kûi'jechu tsetsepaja kheyá khen. Tsa'ma ingi kûi'khûma mingaite kheña'fayambi khen tsû sû'fa pûiyikhu.



3.2.3. Kitsandekhû

ENCUESTA A PADRES DE FAMILIA PREGUNTAS	Muestra: 10 encuestas					
	ALTERNATIVAS					
	SIEMPRE		POCAS VECES		NUNCA	
	Total	%	Total	%	Total	%
¿Su familia consume diariamente la chicha?	0	0	6	60	4	40
¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?	0	0	9	90	1	10
¿Los mayores consumen diariamente la carne?	1	10	9	90	0	0
¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?	10	100	0	0	0	0
¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?	8	80	2	20	0	0
¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumado?	10	100	0	0	0	0
¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?	1	10	9	90	0	0
¿Practican diariamente la caza y pesca?						
¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?	7	70	2	20	1	10
¿Usted cree, que los jóvenes valoran la chucula?	2	20	3	30	5	50
¿Ud. cree que los mayores mantienen su comida típica?	9	90	1	10	0	0
¿Ud. valora su comida típica?	9	90	1	10	0	0
¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?	9	90	1	10	0	0
¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?	10	100	0	0	0	0

Kitsandekhûkhe tsû sù'fa tsa'ka faeyi injanfatsû kaintsû jinchuye payepan tsa'ma ingi tsetsepaja kheji tsû tsa'kamba tsû injengechu kaintsû kitsandekhû tise'pa tsauni atesiañe tise'pa dûshûndekhûma kaintsû chi'gambe ka'faye ingipa ankhesûma.



3.2.4. Atesiasûndekhû

ENCUESTA A EDUCADORES	Muestra: 11 encuestas						
	PREGUNTAS	ALTERNATIVAS					
		SIEMPRE		POCAS VECES		NUNCA	
		Total	%	Total	%	Total	%
¿Su familia consume diariamente la chicha?	0	0	10	90,9	1	9,09	
¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?	1	9,09	9	81,81	1	9,09	
¿Los mayores consumen diariamente la carne?	9	81,81	2	18,18	0	0	
¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?	10	90,9	1	9,09	0	0	
¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?	6	54,54	5	45,45	0	0	
¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumado?	5	45,45	6	54,54	0	0	
¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?	0	0	9	81,81	2	18,18	
¿Practican diariamente la caza y pesca?	9	81,81	2	18,18	0	0	
¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?	9	81,81	1	9,09	1	9,09	
¿Usted cree, que los jóvenes valoran la chucula?	9	81,81	2	18,18	0	0	
¿ Ud. cree que los mayores mantienen su comida típica	11	100	0	0	0	0	
¿Ud. valora su comida típica?	11	100	0	0	0	0	

Atesiansûndekhû khe tsû asithaen'fa ingipa ankhesûne injengechu tsû kaintsû khembe kañe tsa'kamba tsû asithaen'fa kitsandekhûkhe tsû fûitefayachu ingima ma'kaen tsumbangi kheña'fayambi ingi kansepama tuya'kaen ingi ankhesû kûikhesû



3.2.5. Dûsûngandekhû

ENCUESTA A JOVENES	Muestra: 8 encuestas					
	PREGUNTAS					
	ALTERNATIVAS					
	SIEMPRE		POCAS VECES		NUNCA	
	Total	%	Total	%	Total	%
¿Su familia consume diariamente la chicha?	2	25	5	62,5	1	12,5
¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?	0	0	7	87,5	1	12,5
¿Los mayores consumen diariamente la carne?	2	25	6	75	0	0
¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?	8	100	0	0	0	0
¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?	4	50	3	37,5	1	12,5
¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumado?	4	50	4	50	0	0
¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?	1	12,5	7	87,5	0	0
¿Practican diariamente la caza y pesca?	4	50	4	50	0	0
¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?	3	37,5	2	25	3	37,5
¿Usted cree, que los jóvenes valoran la chucula?	5	62,5	2	25	1	12,5
¿Ud. cree que los mayores mantienen su comida típica	6	75	2	25	0	0
¿Ud. valora su comida típica?	5	62,5	3	37,5	0	0
¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?	7	87,5	1	12,5	0	0

Dûsûngandekhû khe tsû asithaen'fa ma'thingate tsetsepaeñe atesû'fa pûshesûndekhûja tsa'ma injatshe dûsûngandekhû tsû sû'fa kûikhûma kû'ipangi kansê'fa tsakamba tsû injengechu kaintsû atesûjethinga dûshundekhûma atesiañe kaintsû akhepambe ka'faye.



MA'KAEN NANICHU

Minganiangae asithaemba ingi bûe tevaenchumangi athe'fa 89% tsû tuya jinchi ingi kankheninjan athefangi mingae tsû shu'khaemba amba kanse'fa.

Ingi inja'chuta'tsû atesûye tuya,kaen atheye minganingae tsû amba kanse'fa a'indekhûja tayupija Comunidad Cofan Dureno'sû. Ingi encuestave tsu'chunga tsû sumbu ingi ankhesûja jain'gae ta'tsû pa'khu a'indekhûnga atheyeya manjan ingi comunidanga atheye ji'ta. Tuya'kaengi athe'fa junguesû tise'pa ma'kaningae amba kansefa'chuve san'jamba yu'khû, tshatshape'cha, utae'khû, kûi'khû, tuya'kaen tsetsepamakhe.

Tuya'kaen tsû sumbu 94% tsû kûi'khûma pa'khu a'ta kûipa kanse'fa tuya'kaen chipiri a'itsû tsetse'pave ñuñamba kû'ipa kanse'fa tsa'ma tsampisû añachu me'en dasi tsû kukama ankhesûma shu'khaemba a'ne atesû'fa. Ingipa a'i kansepama tuya'kaen ingi ankhesûma kaintsû khembe kañetsû se'pifa kukama ingi andenga ka'nichuma tuya'kaen se'pichutsû kukama pûshesûma tsumbita kukama tsandiema tsan'duyachuve tuya'kaen injan'tshe andevengi ambientan'fan tsa'kambanghi kheñambitshe kanse'fa ingi ankhesûma tuya'kaen ingi kansepama.



IÑAJAN'CHU

Injengechu tsû kaintsû na'sûndekhû tuya'kaen atesian'sûndekhû atesiañe mikumbatsû injengechu ingi ankhesûja tsesûma ambatsû tayupija kuendzandekhûja kinsetshifa tuya'kaeninja'tshi kankhefave kanseye atesû'fa tsakamba tsû injengechu dûshûndekhû aña kaintsû kinsetshifaye tsa'kaen tumbatsû tisû comunidama athiañe mingae amba kansechuve.

Tisû ankhesûma kajaene tsû injengechu tuya'kaen tsanda je'fanga panshaene pa'khu a'ta minga tsû ingi kansepa tuya'kaen ingi ankhesûkhe tsa'kaen tumbangi jukhaningae anga'faya, ingi kansepama. Injengechu tsû shu'khaeñachuve tisû a'i ankhesûi'khû shu'khaeñachu tsa'kûeñi kûikhesûnekhe.

Ingi ankhesûja injengechu tsû kajueñe pûi a'inga kaintsû akhepayembeyi jaye jukhaningae mapa ingi pa'nikhe tuya'kaen kaintsû kukama ankhesûma vubefa'e an'fayachuve.



PARTE II

EN LENGUA ESPAÑOLA



DEDICATORIA

Dedicamos con mucho cariño y amor a nuestras esposas, e hijos, a nuestras familias, quienes nos han brindado su apoyo incondicional y han sido nuestra fuente de inspiración para la culminación de nuestros estudios.

Leonel Yumbo y Ramón Yumbo



AGRADECIMIENTO

A la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Educación y Letras, al Programa de Licenciatura en Educación Intercultural Bilingüe por darnos la oportunidad de culminar la formación académica; a nuestras familias, esposa e hijos, quienes con sus valiosos aportes, contribuyeron para la culminación del presente proyecto. Al Departamento de Estudios Interculturales, representado en la persona de la Dra. María Leonor Aguilar y de la Lic. María Cunduri, a la Lic. Gemma Rosas, Directora de la monografía que con paciencia y dedicación supieron aportar con sus valiosos conocimientos para que sea posible la realización de esta investigación.

Leonel Yumbo y Ramón Yumbo



RESUMEN

El tema para esta investigación fue escogido por la importancia que tiene la gastronomía A'í. La investigación comenzó con el planteamiento del tema y con objetivos que nos llevaron a conocer nuestras costumbres culinarias, la diversidad de nuestras recetas y porque nuestra gastronomía es única. Para ello se investigó sobre la historia de la Gastronomía típica de la nacionalidad A'í, cómo nuestra cocina nos da identidad propia y cómo además ésta cuenta con un aporte nutricional que se debe a lo variado y natural de los productos e ingredientes que se utilizan para su preparación.

Para contar con opiniones y criterios diversos, se realizó una encuesta que nos permitió conocer la opinión de las personas sobre el tema. Sin duda alguna que nuestra cocina es valorada y apreciada tanto por turistas locales y extranjeros como por los propios ecuatorianos. Su diversidad y versatilidad para prepararla la hacen única. También realizamos entrevistas a varias señoras y ancianos que conocen y preparan alimentos para sus propias familias, amigos y turistas que llegan a visitar nuestra comunidad Cofán Dureno. Esto nos permitió conocer más sobre las preferencias del público. Al finalizar nuestro trabajo investigativo, evidenciamos que el tema de la Gastronomía A'í es muy amplio e interesante, a través de su estudio o análisis vemos que nuestra cocina tiene identidad propia por el uso de ingredientes naturales y ancestrales de nosotros, lo A'í.

En la última parte hemos incluido recetas alimenticias, donde se recogen los platos y bebidas más tradicionales que se destacan en la comunidad como el ahumado, caldo, rayana, sopa, chucula y chicha entre otras, que son el ejemplo de esta identidad propia, por sus olores, colores y sabores propios de la nacionalidad A'í.



PALABRAS CLAVES:

A'INDEKHÛ: Práctica de una horticultura con cultivos frutales, plátano, orito, yuca o maíz, solo para consumo familiar.

ARTE CULINARIO: Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

También podemos decir que la diferencia es que la transportación en barcos y trenes en refrigerados transportan hortalizas, frutas, carnes y pescados prácticamente a cualquier sitio donde se consume así podría llegar a cambiar nuestra alimentación en futuras generaciones.

GASTRONOMÍA: En base a la bibliografía consultada del Diccionario Enciclopédico Uno, Edición de 1996³, podemos concluir que es un conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con el buen comer. Según otras bibliografías consultadas en internet⁴ podemos entender que la gastronomía tiene que ver con aspectos culinarios y aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y

³ Oceano (1996)

⁴ <http://www.wikipedia.org>



todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con el consumo de las preparaciones culinarias.

NASIPAKHÛ: Es una pequeña chacra ancestral, tiene un gran significado para la familia A'i, porque es donde actúan todos los miembros de la familia: niños/as, esposa y esposo sembrando y cosechando.

RECETA ESTANDAR: Es una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un plato típico y su bebida.

SAPEPA: Es una planta que sirve para fabricar el veneno, para luego utilizar en las flechas de las bodoqueras, para realizar la cacería de las aves.

SEÑA'MBA: Es el barbasco conocido como el bejuco existente en la selva amazónica. Para los A'i se utiliza para realizar la pesca en los ríos. Es un compuesto químico orgánico que bajo ningún concepto contamina a los esteros o ríos.

SHIÑUKHÛ, KÛ'VA y KUN'SIRI: Es una bodoquera que se elabora con palos duros que se pueden encontrar en las lomas dentro de la selva. Las trampas para la caza eran para atrapar a las aves terrestres como perdiz y chilanga.

ZATA: Es una lanza utilizada antiguamente para cazar a los animales. Está construida con latillas de pambil con la punta afilada (similar a la caña de guadua).



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	61
CAPÍTULO I: IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA COMIDA ANCESTRAL	64
1.1. El arte culinario ancestral: marco teórico y conceptual	64
1.2. Diagnóstico de la cultura gastronómica de la nacionalidad A'I	66
1.2.1. Antecedentes históricos	66
1.2.2. Recursos naturales	67
1.2.3. Costumbres y tradiciones	68
1.3. Identificación de la comida A'I	70
1.3.1. La horticultura	70
1.3.2. La recolección	71
1.3.3. La cacería	72
1.3.4. La pesca	75
CAPÍTULO II: PROCESO DE PREPARACIÓN DE LA COMIDA ANCESTRAL	78
2.1. Receta estándar	78
2.2. Preparación de las comidas	79
2.3. Estandarización de recetas propias de la nacionalidad A'I	80
2.3.1. El Casabe	80
2.3.2. La Chucula	82
2.3.3. La Chicha	83
2.3.4. La Rayana	84
2.3.5. Ahumado de carne	86
2.3.6. La Chicha blanca	87



2.3.7. La Chicha de Chontaduro	87
2.3.8. El sancocho	88
2.3.9. La sopa de plátano majado	89

CAPÍTULO III: ANÁLISIS SOBRE LA VALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL POR PARTE DE LA COMUNIDAD COFÁN DURENO	90
3.1. Resultados de la investigación	91
3.2. Resultados por colectivos	102
CONCLUSIONES	117
RECOMENDACIONES	118
BIBLIOGRAFÍA	119
ANEXOS	121



Yo, **LEONEL MESÍAS YUMBO CRIOLLO**, autor del trabajo de investigación titulado **“USO Y VALOR DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA NACIONALIDAD A’I EN LA COMUNIDAD COFAN DURENO”**, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 20 de enero de 2014

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Leonel Yumbo", written over a horizontal line.

Leonel Yumbo.

210040733-3



Yo, **RAMÓN TULIO ARMANDO YUMBO MORENO**, autor del trabajo de investigación titulado “**USO Y VALOR DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA NACIONALIDAD A’I EN LA COMUNIDAD COFAN DURENO**”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 20 de enero de 2014

Ramón Yumbo.

150022729-1



Yo, **LEONEL MESÍAS YUMBO CRIOLLO**, autor del trabajo de investigación titulado **“USO Y VALOR DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA NACIONALIDAD A’I EN LA COMUNIDAD COFAN DURENO”**, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Ciencias de la Educación con Mención en Educación Intercultural Bilingüe. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no aplicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 20 de enero de 2014

Leonel Yumbo

210040733-3



Yo, **RAMÓN TULIO ARMANDO YUMBO MORENO**, autor del trabajo de investigación titulado “**USO Y VALOR DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA NACIONALIDAD A’I EN LA COMUNIDAD COFAN DURENO**”, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Ciencias de la Educación con mención en Educación Intercultural Bilingüe. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 20 de enero de 2014

Ramón Yumbo

150022729-1



INTRODUCCIÓN

La nacionalidad A'í posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica tradicional que aún no se encuentra explotada lo cual es necesario mostrar al mundo. Se trata de una comida auténtica tradicional, transmitida oralmente de generación en generación que ha dado una experiencia propia.

La gastronomía de la nacionalidad A'í tiene una particularidad propia que la caracteriza y una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas nacionalidades y la colonia mestiza que compone la provincia de Sucumbíos, donde conviven seis nacionalidades indígenas aparte de los A'í (Siona, Secoya, Kichwa, Shuar y mestiza), las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones.

El trabajo de investigación monográfica se divide en capítulos, temas y subtemas basados en el esquema tentativo presentado en el plan de investigación. El primer capítulo se refiere a la identificación y clasificación de la comida ancestral, el segundo capítulo presenta el proceso de preparación de la comida ancestral y el tercer capítulo hace un análisis sobre la valorización de la gastronomía ancestral por parte de la comunidad.

Nuestro objetivo principal ha sido caracterizar el proceso de la elaboración y determinar el uso y el valor de la gastronomía ancestral de la nacionalidad A'í, para mejorar la calidad de vida en la Comunidad Cofan Dureno. Y para ello, nos hemos marcado como objetivos específicos, el identificar y clasificar la comida ancestral de la Comunidad Cofan Dureno, describir el proceso de preparación de la gastronomía ancestral de la Comunidad Cofan Dureno y determinar el valor que le da la comunidad Cofan Dureno a la gastronomía ancestral.



El presente estudio se realizó en la comunidad Comuna Cofan Dureno, ubicada en la Parroquia Dureno, Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos, con un tiempo de duración aproximada de 6 meses.

La comuna Cofan Dureno, según el censo elaborado por la propia comunidad, tiene 121 familias con un total de 420 habitantes. La mayoría se dedican a la caza y pesca, y una pequeña parte se dedican a la agricultura y artesanía para sustentarse en la parte económica.

La presente es una investigación de diseño descriptivo, que se llevó a cabo usando técnicas de investigación bibliográfica e investigación de campo; con la aplicación de entrevistas a las diferentes familias de los Centros UKavati, Upiritu, Dureno, Bavore y Pisurie que conforman la comuna Cofan Dureno.

Los procedimientos que se efectuaron para la recolección de la información, el procesamiento y análisis de los resultados para cada objetivo fueron:

✧ Diagnóstico de la cultura Gastronómica de la comuna Cofán Dureno

Para realizar el diagnóstico de la cultura gastronómica ancestral de la comuna Cofan Dureno, se recopiló la información en los centros, con los adultos mayores como hombres, mujeres y jóvenes de mayor acogida por parte de la población, con la aplicación de una encuesta (Anexo N° 01). Con los datos obtenidos se determinaron las preparaciones.

✧ Estandarización de recetas gastronómicas ancestrales de la comuna Cofán Dureno.

Para estandarizar las recetas gastronómicas tradicionales de la comuna Cofan Dureno investigadas fue necesario determinar la cantidad exacta de los ingredientes y la preparación de los mismos que se clasifican de acuerdo al tipo de plato, ya sean estos sopas, caldos, platos fuertes, bebidas.



⤴ Elaboración de un Libro Recetario con las preparaciones identificadas

Para el diseño del libro recetario, se elaboró en base a los resultados de la entrevista aplicada a las personas involucradas en esta actividad y de la investigación necesaria para la recuperación y el discernimiento de la cultura gastronómica de la nacionalidad Cofan.

Para concluir, consideramos que nuestra investigación es un aporte muy importante para nuestra comunidad, nacionalidad, y para la sociedad en general ya que este conocimiento del arte culinario abarca platos que sirven para el consumo cotidiano del hogar y que también tienen una finalidad ritual que las hace inmersas en la red de símbolos que constituyen la identidad transmisible de generación en generación de nuestra nacionalidad.

Para la Universidad de Cuenca es importante impulsar que los estudiantes de las propias nacionalidades puedan investigar y conocer su realidad y de esta manera sea transmitida a la sociedad en general. A pesar que tuvimos algunos inconvenientes en la investigación, sobretodo en cuanto a las dificultades de acceso, tanto en el transporte terrestre como fluvial, pudimos contar con la ventaja de hablar nuestro propio idioma A'ingae y poder recabar información que se está perdiendo de nuestros mayores.



CAPITULO I

1 IDENTIFICACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA COMIDA ANCESTRAL DE LA COMUNIDAD COFÁN DURENO

1.1 EL ARTE CULINARIO ANCESTRAL: MARCO TEORICO Y CONCEPTUAL

El arte culinario⁵ según varios autores revisados en internet podemos decir que es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina. La gastronomía⁶ es un conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con el buen comer según el Diccionario Enciclopédico 1 edición 1996 también otras opiniones de otros autores es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con el consumo de las preparaciones culinarias. Basándonos en este concepto entendemos que la cultura A'í tiene sus propias costumbres y tradiciones que milenariamente vienen practicando en cuanto a la forma y preparación de alimentos propios.

⁵ Oceano(1964)

⁶ <http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php#ixzz2nv4qHyRb>



Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Actualmente con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio, han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a través de muchas generaciones.

La cocina tradicional es un arte fundamental social con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración y materias primas que se cultivan a miles de kilómetros. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.

Antiguamente y hasta el día de hoy los A'í nos alimentamos de carne de danta, sajinos, guangana, monos, paujil, trompetero, pava negra y pava colorada. En cuanto a los peces, se pesca el bagre, bocachico, sábalo y lagarto, según Enrique Criollo de 71 años (Entrevistado).

En las encuestas realizadas se determina con mayor número de aceptación los platos favoritos como caldo de bagre, sancocho con carne de venado, danta, rayana con pescado ahumado, caldo de lagarto. Su preparación varía según la clase de animal, si el animal está "gordo" se prepara una rayana con carne de monte o del río acompañado con plátano y yuca. Si está flaco, es preferible ahumarlo para consumirlo posteriormente. Algunas de las familias también elaboran el casabe que es una torta de yuca rayada.



1.2 DIAGNÓSTICO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DE LA NACIONALIDAD A'I

1.2.1 ANTECEDENTES HISTÓRICOS

La tradición oral ha transmitido hasta nuestros días la versión de que el nombre de nuestra nacionalidad tiene su origen desde Colombia y las riveras del río Aguarico.

Nuestro río tiene su origen o nacimiento en las elevaciones de la Cordillera de los Andes. En muchos sectores de esta cordillera hacia la Amazonia han existido siempre los yacimientos de oro, tanto que se cree que los primeros habitantes vinieron atraídos por la explotación del precioso metal.

Los famosos buscadores de oro establecieron su lavadero a orillas del río Aguarico, Bermejo, entre otros, donde hasta el día de hoy extraen oro de primera calidad. Los extractores de oro llamaron *cushmas* a los nativos.

Las familias A'i cuentan un poco de su vida y de su pueblo, comentan que el territorio que ocupaban era muy extenso hasta la llegada de los colonizadores y de las compañías petroleras, que poco a poco fueron suplantando su espacio y su ecosistema por grandes pozos que extraían el petróleo.

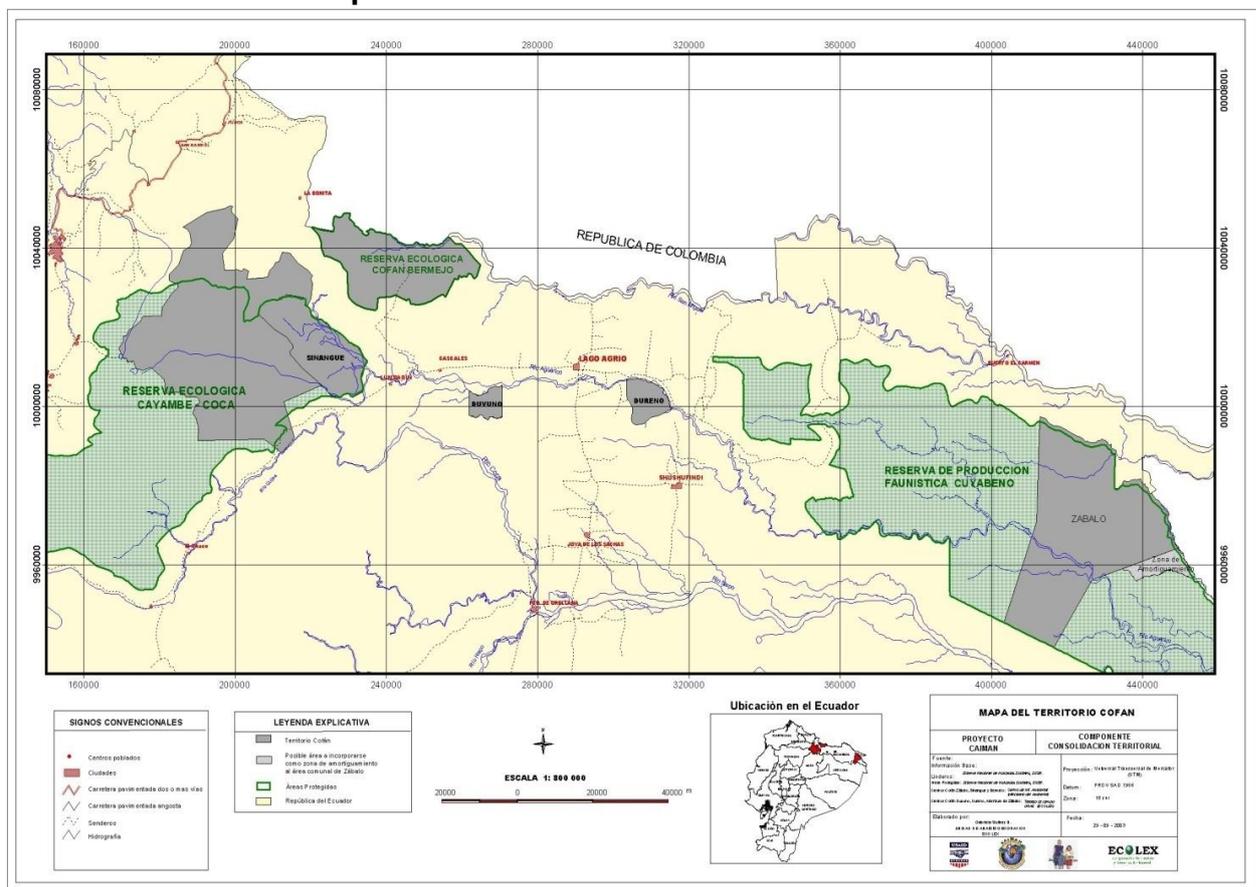
Los adultos mayores cuentan que el territorio se extendía desde la confluencia de los ríos Chingual y Cofanes hasta la desembocadura del río Eno, en el Aguarico. Sin embargo, aseguran que varios Cofanes vivían por el Río Cuyabeno y Zábalo.

En la actualidad, el pueblo Cofan está organizado en comunas distribuidas en pequeños territorios de la selva amazónica ecuatoriana y colombiana. Las comunas son: Dureno, Sinague, Dovuno, Pisorie Canque, Chandianae, Alto Bermejo y Zábalo



- ⤴ **Territorio:** nuestro territorio legalizado es de 9.571 hectáreas.
- ⤴ **Idioma:** nuestro idioma es el A'ingae
- ⤴ **Habitantes:** el número aproximado de habitantes es 420 personas
- ⤴ **Ubicación Geográfica:** están organizados en cinco centros: Centro Ûkavati. Upiritu, Dureno, Bavoire, y Pisurie ubicada en la vía Tarapoa, km. 23 margen derecho río Aguarico perteneciente a la parroquia Dureno, cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos.

Mapa de ubicación de la nacionalidad A'Í



1.2.2. RECURSOS NATURALES

Con respecto a la flora, por lo general el bosque constituye un jardín exuberante con una infinita variedad de musgos, vides, bromelias, helechos, orquídeas, palmas,



lirios, plantas medicinales y plantas de hojas grandes que absorben gran parte de luz solar. Los árboles maderables como el Ceibo, Chuncho, Laurel y Cedro.

A diferencia de la abundante vegetación, la fauna que posee la nacionalidad Cofán, dentro de la Amazonía ecuatoriana es algo difícil de encontrar. La selva es hogar de mamíferos como tapires, capibaras, monos, guatusas, delfines, nutrias y grandes predadores como pumas, panteras y más.

Los depredadores como los pumas, jaguares y ocelotes tienden a permanecer escondidos. Tampoco podrán verse muchos de estos animales en zonas desarrolladas por los seres humanos, ya que la fuerte combinación de caza y la destrucción del hábitat han obligado a muchos animales a internarse en lo más profundo de la selva.

1.2.3. COSTUMBRES Y TRADICIONES

En la vida de los A'is, las fiestas tradicionales son espacios de encuentro comunitario, donde siempre está presente la comida y bebida en gran cantidad, carne de monte y pescado, chichas de yuca, chicha de chonta, como también sucede en otras nacionalidades, como los Secoya⁷. La vestimenta de los A'is se teje con materiales del medio: de fibra de un árbol llamado kharapacha. Llevan corona de plumas, elaboradas con el plumaje de las aves loro y guacamayo de la selva y se pintan la cara en forma a la pinta de un tigre salvaje.

La arquitectura de los A'is se realiza con madera de chonta, árboles, bejucos del monte, caña guadua, hojas de lisan y locata; construcciones que tienen una duración aproximada de 5 a 15 años de vida útil; dichas construcciones son elaboradas en mingas familiares o comunitarias.

7

CODENPE (2008)



Los utensilios de cocina que acostumbran a utilizar en su quehacer diario son: la ichhuruchu, es un tazón grande sacado de una fruta (mate), que sirve para tomar la chicha , chucula ,yoco, yaje y también utilizan majadores de yuca.

Los A'is somos una nacionalidad conservadores que mantenemos intactas nuestra tradiciones familiares, las costumbres y prácticas sociales y culturales.

CUADRO 1: CALENDARIO DE FESTIVIDADES

FECHA	ACONTECIMIENTOS
01 de enero	Festividades de año nuevo
Febrero – Marzo	Carnaval
Marzo – Abril	Semana Santa
9 de abril	Fiesta de la chonta
Segundo domingo de mayo	El Día de las madres
02 de noviembre	Día de los finados
25 de diciembre	Navidad
31 de diciembre	Fin de año. (Festejo comunitario)matachi

Fuente: Investigación Propia



1.3. IDENTIFICACIÓN DE LA COMIDA A'I



Foto: YUMBO, Ramón y Leonel

Descripción: Realización del ahumado en la comunidad cofan Dureno

En las encuestas realizadas se determina con mayor número de aceptación, como platos favoritos, el caldo de bagre, el sancocho con carne de venado, la danta, la rayana con pescado ahumado y el caldo de lagarto. Su preparación varía según la clase de animal, si el animal está “gordo” se prepara una rayana con carne de monte o del río acompañado con plátano y yuca. Si está flaco es preferible ahumarlo para consumirlo posteriormente. Algunas de las familias también elaboran el casabe que es una torta de yuca rayada.

1.3.1. LA HORTICULTURA

Culturalmente, los A'indekhu nunca hemos sido agricultores, hemos practicado una horticultura con cultivos frutales, plátano, orito, yuca o maíz, solo para consumo familiar. Sin embargo y según la entrevista a María Umenda, de la Comunidad de Duvuno, la pequeña chacra ancestral denominada “Nasipakhu” tiene un gran



significado para la familia A'i, porque aquí es donde actúan todos los miembros de la familia: niños/as, esposa y esposo sembrando y cosechando.

Esta chacra provee del principal alimento de los Aindekhu, el plátano y orito, con el que se elabora la chucula “kui'khu” y la yuca para elaborar la chicha “thsethsepa”, nutrientes permanentes en la dieta A'i. Algunos de estos productos conocen y han tenido otras nacionalidades, pero lo más importante es la transmisión oral de los ancianos a las nuevas generaciones, que ha permitido que se conozcan y se conserven hasta en los actuales momentos. Las variedades de productos que se

encuentran en la chacra y alrededor de la casa son los siguientes: plátano, yuca, orito, chontaduro, zapallo, san Pedro, uva, piña, ñame, camote, entre los más importantes.



Foto: YUMBO, Ramón y Leonel

Descripción: plátano

1.3.2. LA RECOLECCIÓN

La recolección de frutos silvestres fue una de las actividades principales para la subsistencia de los A'indekhu. Con la llegada de los misioneros españoles se introdujeron algunas plantas domésticas.



Entre los frutos silvestres más consumidos por los A'i son los siguientes: Khasepachu, Nijunchu, Kanunguchu, Un'ma, Tsaja, Fiñu, Sijika, Sesenga, Thembunga, Indzafiñu, Kikiuchu, Thethekhûchu, Kunsifiñu, Atsa, Yuvûrûsûtsapakhu, Shishijechu, kha'ña, pevichu, saminduchu, tuinfachu, chiviya y tsutsuki. Estas variedades tienen sus respectivas temporadas para ser recolectadas y consumidas entre las familias.



Foto: YUMBO, Ramón y Leonel
Descripción: Zapallo (Comunidad Cofán Dureno)



YUMBO, Ramón y Leonel
Descripción: Piña (Comunidad Cofán Dureno)

1.3.3. LA CACERÍA



Foto: YUMBO, Ramón y Leonel
Descripción: Danta del Zoológico de Chandianae A'i

Antiguamente se cazaba a los animales con lanzas hechas de pambil con punta afilada de zata (similar a la caña de guadúa), con bodoquera y arcos.

Las lanzas de zata estaban compuestas de un palo delgado al que se raspaba bien la corteza y en la punta se le unía un pedazo de zata filuda para que entrara al cuerpo del animal.



Las bodoqueras se elaboraban con SHIÑUKHÛ, KÛ'VA y KUN'SIRI (palos duros que se podían encontrar en las lomas dentro de la selva) y las trampas para la caza eran para atrapar a las aves terrestres como perdiz y chilanga.

Los venenos para las bodoqueras se preparaban de una planta llamada Sapepa. Se cortaba y luego se cocinaba por unos minutos; se sacaba y se ponía agua hasta que la esencia del veneno estuviera de un determinado espesor. Así se colocaba en las flechas de las bodoqueras. Este veneno solo servía para matar a los pájaros pequeños como: Tucanes, oropéndolas, Pishiras, y otras aves de las islas.



La caza se hacía en grupos que estaban conformados por dos o tres personas adultas. En ocasiones una persona también podía salir de caza, es decir, porque no tenía miedo de salir a la selva. Los niños nunca salían a cazar en el bosque.

Foto: YUMBO, Ramón y Leonel
Descripción: ahumado de carne

El tiempo que salían de caza era aproximadamente de una semana en función de las necesidades alimenticias en la familia. Los A'i salían de caza a una distancia relativa desde su sitio de permanencia por el río, aguas abajo o aguas arriba, buscando sitios donde había muchos animales para cazar. El viaje de cacería en canoa a remo se hacía por los diferentes ríos por la facilidad de trasladarse de un lugar a otro. En una isla junto al río se instalaban para permanecer asentados durante los días que durara la cacería.



Entre las aves más conocidas se encuentran las siguientes: Pa'un, Ûke, Khupaye, Kuyuvi, Shurukhuva, Intumbe, Chiviri, Pikuri, Khachapa, Sukû, Phûphûjûchu, Umandu, Turuzenze, Diu, Makakuva, A'tse, Ûthetsû, Khukhutshûna, Kirishe, Jijieshe, Vasaga.



Foto: YUMBO, Ramón y Leonel

Descripción: mono barizo, Zona de reserva, Comunidad Cofán Dureno.

Para la permanencia durante la caza se solían llevar utensilios de cocina, como ollas de barro y batidor, y alimentos como yuca, plátano y orito, y sal como condimento. Antiguamente no se acostumbraba a cazar por la noche por lo que existía el peligro de que pudieran encontrarse con animales peligrosos.

Con bodoquera se cazaba a las aves y a los monos; con la lanza de zata se cazaba a las dantas, guanganas, tigres, sajinos, guantas y los venados. Entre los monos trepadores tenemos; A'chu, Kungsi, Kunsinsi, Paravaku, Chi'me, Tsu'ga, Fatsi y Ungû.

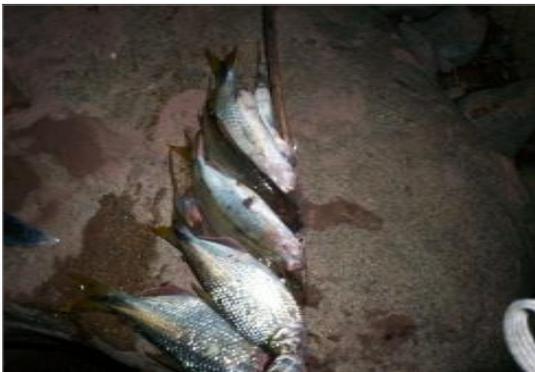


Foto: YUMBO, Ramón y Leonel

Descripción: Peces del río Aguarico

1.3.4. LA PESCA

La pesca se practicaba por lo general en ríos crecidos y con aguas turbias. Los sitios preferidos eran los remansos de las playas donde se extendía la red y todo dependía de la habilidad del pescador para atrapar a los peces.

El proceso de pesca consistía en cortar hojas de bumbuje (palma) y hacer un pequeño cerramiento en el lugar que se iba a pescar. En este sitio se colocaba Ubepachu (Comején) para que los peces se acercaran a comer y de esta forma tenerlos cerca para pescarlos. El niño debía ubicarse atrás del papá, para coger el pez que caía en el anzuelo. El papá cuando halaba al pez, no tenía que ver hacia atrás, solo el niño soltaba al pescado y los iba matando, en ese momento el padre iba diciendo, así se pesca hijito, aprenderás. Cuando en la noche anterior se había soñado cosechando maíz, significaba éxito en la pesca.



Otro tipo de pesca era con el Barbasco (seña'mba), que se realizaba en los esteros pequeños y brazos de los ríos. Primeramente había que conseguir el bejuco llamado Barbasco, luego a orillas del estero o río había que golpear y aplastar al bejuco hasta que quedara bien suave.



Foto: YUMBO, Ramón y Leonel

Descripción: Barbasco, bejuco de la reserva ecológica Cofan.

Al barbasco machacado se ponía al agua para que la leche de color blanco (era el veneno de ese bejuco), se disolviera en el agua y así después de algunos minutos de espera comenzaban los peces a emborracharse o morir. Aguas abajo en un lugar no muy a distancia de donde se ponía el veneno, había que hacer cerramiento para que los peces no huyeran río abajo.

Entre las especies acuáticas comestibles más conocidas por la Nacionalidad A'i se encuentran las siguientes:



CUADRO N° 1

<ul style="list-style-type: none"> ▲ Pintadillo ▲ Bagre ▲ Bocachico ▲ Barbudo ▲ Picalón ▲ Sabalo ▲ Ukeri(especie sin traducción) ▲ Tortuga del agua(charapa) ▲ Piraña ▲ Sardina ▲ Guachinche ▲ Suinkhûivu(especie de bagre sin traducción) ▲ Sapukhûivu(especie de bagre sin traducción) ▲ Garupita(especie similar a la piraña sin traducción) 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Vieja ▲ Guaña ▲ Carachama ▲ Sûtavu'chu(carachama grande sin traducción) ▲ Khundyí(sin traducción) ▲ Sisipaavû(similar al bocachico) ▲ Tukunari(sin traducción) ▲ Dorada 	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Botellon ▲ Gamitana ▲ Sûntûmu(sin traducción) ▲ Sarapa(sin traducción) ▲ Thethushe(sin traducción) ▲ Paiche ▲ Jerakhupa(similar al pintadillo) ▲ Camaron ▲ Lagarto ▲ Kupakhu(sin traducción)
---	--	---

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA



CAPITULO II

2. PROCESO DE PREPARACIÓN DE LA COMIDA ANCESTRAL

2.1. DEFINICIÓN DE RECETA ESTÁNDAR

La receta estándar es una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un plato típico condimento, salsa y guarnición en un formato especial.

La cocina debería planear la producción diaria de platillos que confirman su carta o menú, con el fin de evitar sobrantes de producción, mala presentación y pérdidas de materiales que incrementen el costo del día.

La planeación se hace en base a una revisión diaria de producción que se deriva de las comandas, el número de platillos que salen de cada uno de ellos y lo que se tiene en la carta para que se apeguen la realidad. Las recetas estándar se elaboran para determinar los siguientes conceptos: Ingredientes que intervienen en la preparación del platillo, la cantidad de cada uno de ellos o sea el paso y tamaño de la porción, costos de los ingredientes utilizados, incorporación de un sistema para la preparación de los ingredientes y posteriormente la presentación del platillo.⁸

El tipo de cocina depende del cocinero, de los ingredientes y de las costumbres u obligaciones culturales, médicas y religiosas para unos alimentos en concreto. Decimos entonces que algunos alimentos (casi todos) deben pasar por un proceso llamado cocción, que es la aplicación del calor u otras técnicas para conservar y

⁸ Aguilera (2009.)



modificar su sabor color y textura de esa manera sean aptos para el consumo humano.

2.2. LA PREPARACIÓN DE LA COMIDA

Para que un alimento sea parte integral del modo de alimentación tendrá que estar fácilmente disponible, en cantidad adaptada a las necesidades humanas y de ser posible a buen precio.

Como el ser humano se nutre, no solamente para asegurar su crecimiento y desarrollo sino también por placer, los alimentos tendrán que tener a menudo una calidez gustativa, que varía según la sociedad.

Comer es también un acto social, algunas personas intentan no comer ciertos alimentos por su imagen desvalorizante, como por ejemplo el aceite de colza después de la Primera Guerra mundial o buscan unos más caros (el fole –graso el caviar) o rivalizan de imaginación para preparar algún plato de manera compleja apetitosa y visualmente satisfactoria.

Los alimentos y modos de preparación elegidos dependen de los principios de cada consumidor, generalmente se buscan alimentos de calidad, de agricultura biológica en una elección ética, por ejemplo desde el punto de vista energético, la producción de 1 kilo de proteínas animales resulta más cara que la misma cantidad de proteínas vegetales.

Gracias a la multiplicación de los intercambios entre países se pueden encontrar frutas y verduras en todo momento del año, cosa que antes era imposible. Esta disponibilidad permanente de algunos comestibles ya ha cambiado la conducta alimentaria y numerosos ritos. También se ha observado un abandono progresivo del



consumo de varios alimentos. Víctimas del fenómeno de la moda o simplemente olvidados por la industria agroalimentaria.⁹

2.3. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS PROPIAS DE LA NACIONALIDAD A'I

El proceso de estandarización de recetas se realizó mediante la identificación con claridad de los principales contenidos, procedimientos y técnicas. Básicamente, se trabajó en base a identificar y reconocer desde la praxis y conocimientos empíricos de la gastronomía en la localidad. La técnica utilizada fue la entrevista a las cocineras como expertas en la preparación de alimentos propios tradicionales en donde también fue necesaria la técnica de observación. De la información recolectada se pudo obtener los platillos más relevantes y tradicionales que estos mantienen en sus preparaciones cotidianas. Se tomó en consideración el protocolo menú de la nacionalidad cofan (sopa, sancocho, rayana, caldo, plato fuerte, bebida, chicha, chucula entre otras) donde se destacan aquellos platos que tienen mayor aceptación por parte de clientes y locales teniendo así:

2.3.1. EL CASABE

Un importante producto de la culinaria amazónica¹⁰ es el casabe. Se trata de una tortilla preparada con harina de yuca a la que se tuesta hasta que adquiera consistencia dura. Este producto puede guardarse por algún tiempo y se considera como la comida de los cazadores cuando éstos deben ausentarse por unos días debido justamente a las labores de caza.

Ingredientes:

- Yuca
- Sal

⁹ Martillo. J. (2009)

¹⁰ VVAAA (1998)



Foto: Armando Yumbo

Descripción: Elaboración del casabe

Preparación:

Para preparar la yuca se realizan los siguientes procedimientos: Pelar la yuca y colocarla en una batea “kasavekhu”. Luego se raya con un rayador sacado de la raíz de una chonta, se deja escurrir en un colador y se prensa con exprimidor muy fuertemente para sacar todo el jugo. Luego de exprimir se deja en una batea para cernir la harina de yuca. Sobre un tiesto caliente se vierte una porción de yuca necesaria para cubrirlo y se extiende con una espátula de madera (en nuestro idioma es “ichhuruchu”) para formar una capa de unos tres milímetros de espesor, rellenándola donde sea necesaria, y se cocina hasta que la harina se aglutine o endurezca, doblando y apretando el borde con la espátula (alrededor de un centímetro) para hacerlo más fuerte y manejable. Se cocina hasta que comience a dorar y se pueda voltear y esté completamente dura y manejable. Se espera tres minutos y se saca la torta del fuego, que ya está lista para consumir con la familia.



2.3.2. LA CHUCULA

Es una bebida muy importante para los A'i que se consume todos los días ya que es elaborada y preparada de un fruto ancestral como es el plátano u orito.

Ingredientes:

- plátano
- orito
- agua



Foto: Armando Yumbo

Descripción: Elaboración de la chucula

Preparación:

Cortar un racimo de plátano o de guineo y esperar que se madure. Luego coger varios plátanos maduros y pelar. Coger una olla con agua y poner los plátanos pelados dentro de la olla. Esperar que hierva durante 25 minutos. Sacar de la olla y batir hasta que esté bien batido. Disolver en agua al gusto y, por último, compartir con la familia y amigos/as.



2.3.3. LA CHICHA



Foto: Armando Yumbo

Descripción: chicha

La chicha es una bebida especialmente preparada para cuando hay mingas o fiestas. La chicha se elabora con yuca y da fuerza y ánimo en el trabajo. Es muy importante y es consumida únicamente por los mayores de nuestra comunidad.

Ingredientes.

- ⤴ Yuca
- ⤴ Agua al gusto
- ⤴ Camote
- ⤴ Ceva (plátano)
- ⤴ Hoja de yarumo

Preparación:

Conseguir la yuca, pelarla y cocinarla. Después de cocinarla, sacar la yuca y poner encima de las hojas de plátano hasta que se enfríe. Buscar algunas hojas de yarumo y plátano y traerlas donde va a ser preparada. Las hojas se ponen dentro de un canasto o de una shigra para luego poner la yuca dentro de ella. Encima de la yuca cocinada se pone la ceva, que es un plátano preparado que hace que la yuca se fermente. Se cierra bien el canasto con las hojas. Después de tres días se saca la yuca y se le machuca bien para que se fermente y, por último, se cocina una ollada de guineo bien maduro. Se bate bien y después que se enfríe se revuelve con la



yuca fermentada. Dejar por unos cuatro días para que esté lista para ser consumida con los amigos o en una minga comunitaria o fiesta cultural.

2.3.4. LA RAYANA

La rayana es un plato típico A'i y está preparada con plátano rayado acompañado con carne ahumada - fresca y yuca a la vez, pero bien cocida. Para rayar al plátano se lo raya con el Thsathavu (rayador natural que se obtiene de las raíces de una palma). La rayana con su carne de monte o de río siempre la prepara la mujer de la casa. El hombre trae el plátano que se encuentra en Chacra para que la mujer prepare la comida. No todas las carnes de los animales son para la rayana.

Ingredientes (con pescado ahumado):

- Plátano rayado
- Cilantro
- Pescado ahumado
- Sal
- Yuca
- Achiote



Foto: Armando Yumbo

Descripción: Rayana



Preparación (con pescado ahumado):

Se llena una olla con agua y se agrega más adelante el pescado ahumado. Luego se ralla el plátano, dos o tres, dependiendo del tamaño de la olla. Cuando ya se está hirviendo, se pone el plátano rallado junto con el achiote preparado y la sal. Después de un rato está listo para servirse con la familia.

Ingredientes (con mono ahumado):

- ♣ Plátano rayado
- ♣ Cilantro
- ♣ Mono ahumado
- ♣ Yuca
- ♣ Sal
- ♣ Agua al gusto
- ♣ Achiote

Preparación (con mono ahumado):

Se coge el agua y se pone en la olla, junto con la carne de mono. Luego se rallan dos o más plátanos, dependiendo del tamaño de la olla. Cuando ya está bien cocida la carne e hirviendo el agua, se pone el plátano rallado, seguidamente el cilantro y la sal. Después de un rato está listo para servirse con la familia.



2.3.5. AHUMADO DE CARNE



Foto: Armando Yumbo

Descripción: Ahumado

La nacionalidad A'i, al hacer el ahumado de carne usa diferentes tipos de carnes de montes y también de pescados como la carne de guangana, saíno, danta o monos. El ahumado se realiza para que dure varios días sin dañarse la carne, es decir, cuando no pueden salir a cazar.

Ingredientes:

- ✧ Carne (Cualquier animal)
- ✧ Pescado
- ✧ Sal

Preparación:

Para ahumar las carnes se hace a la parrilla. Toda carne debe estar bien abierta o cecinada y el ahumador de carne debe estar siempre observando las carnes para no se queme. Estas carnes se ahúman bien, para que no se dañen. Se deja un juego con poca leña para que esté humeando. Cuando esté bien ahumada, la carne se puede comer y también se puede cocinar en jugo de yuca.



2.3.6. LA CHICHA BLANCA

Esta bebida es elaborada de yuca y es muy importante ya que puede ser consumida por niños, mujeres y jóvenes.

Ingredientes:

- Yuca
- Camote
- agua

Preparación:

Se consigue la yuca, se cocina bien y después se machaca con un palo hasta que esté bien machacada. También se consigue un Kungu o ñame blanco que es utilizado para poner encima de la yuca machacada. Se mastica la yuca en el momento que esté machacando para darle un sabor agradable para las personas que toman. Se deja tapada la yuca machacada por dos o tres días y, por último, se disuelve con agua para ser compartida con su familia y amigos.

2.3.7. LA CHUCULA DE CHONTADURO

Es una bebida típica que es preparada de un fruto llamado chontaduro y que específicamente se consume en el mes de febrero a marzo, esta bebida para ser consumida es mezclada con maduro y puede ser consumida por niños, jóvenes y mayores de la comunidad.

Ingredientes:

- Chontaduro
- Agua
- chucula



Foto: Armando Yumbo

Descripción: Chicha de chontaduro

Preparación:

Conseguir el chontaduro, que es el fruto de la palma de chonta, cocinarlo después pelarlo y rayarlo con un rayador y mezclarlo con un poquito de agua para que quede bien espeso. Por último mezclarlo con la chucula de plátano o de guineo para ser compartido con la familia y amigos.

2.3.8. EL SANCOCHO

Es un plato típico de nuestra cultura A'i preparada con plátano y yuca picada y que es consumida por todas las familias y socios de la comunidad.

Ingredientes:

- Carne
- Plátano
- Yuca
- Cilantro
- Agua
- Sal
- Achiote



Preparación (con carne de tortuga, lagarto):

Poner agua a hervir en una olla según el gusto. Pelar varios plátanos y quebrar los plátanos con la mano dependiendo el gusto. De igual manera pelar un poco de yuca picada. Poner la carne en la olla y cuando esté hirviendo, poner el plátano quebradito, el cilandro, el achiote y la sal. Por último esperar que se termine de cocinar y compartir con la familia.

2.3.9. SOPA CON PLÁTANO MAJADO CON CARNE DE DANTA

Es un plato típico preparada con platano majado y que se prepara con carnes especiales como carne de danta y venado.

Ingredientes:

- Plátano
- carne de danta
- Yuca
- Sal
- achiote
- agua
- cilantro

Preparación:

Poner agua a hervir en una olla según el gusto. Pelar varios plátanos y poner dentro de la olla. Poner la carne en la olla y cuando esté hirviendo sacar el plátano y majar con el cucharón y volver a poner en la olla añadiendo el cilandro, el achiote y la sal. Por último, esperar que se termine de cocinar y compartir con la familia.



CAPITULO III

3. ANÁLISIS DE LA VALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL POR PARTE DE LA COMUNIDAD COFÁN DURENO

Según las encuestas realizadas nos da a conocer que nuestra gastronomía ancestral A'i se mantiene con un mayor porcentaje de valorización a nuestra alimentación y bebida ancestral como la chucula y al respecto a la chicha nos damos cuenta que aun hay una pequeña parte de las familias aun lo preparan y en cuestión de la caza y la pesca se mantiene en la actualidad por tal motivo es que prefieren seguir consumiendo la comida tradicional que a la enlatada, sin embargo muchos no reconocen que se consume más de afuera de lo que preferirían por las dificultades de encontrar a diario carne fresca pero nosotros como somos de la misma comunidad conocemos la realidad ya que realizamos la observación directa en las casas de cada familia y se constata que hay más consumo de enlatados de lo que confiesan en las encuestas, y para que nuestra gastronomía se mantenga debemos realizar charlas sobre la valoración de nuestra comida ancestral también que los docentes padres de familia sepan que nuestro alimento es única y si queremos mantenerla para futuras generaciones debemos poner de parte de todos nosotros y de la comunidad en general.

CUADRO GENERAL DE RESULTADOS

PREGUNTAS	ALTERNATIVAS		
	SIEMPRE	POCAS VECES	NUNCA
14. ¿Su familia consume diariamente la chicha?	6%	62,7%	31,3%
15. ¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?	3,6%	74,7%	21,7%



16. ¿Los mayores consumen diariamente la carne?	36,1%	63,9%	0%
17. ¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?	94%	6%	0%
18. ¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?	47,0%	44,6%	8,4%
19. ¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumado?	51,8%	47,0%	1,2%
20. ¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?	8,4%	86,7%	4,8%
21. ¿Practican diariamente la caza y pesca?	65,1%	32,5%	2,4%
22. ¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?	26,5%	44,6%	28,9%
23. ¿Usted cree, que los jóvenes valoran la chucula?	78,3%	19,3%	2,4%
24. ¿ Ud. cree que los mayores mantienen su comida típica	91,6%	8,4%	0,0%
25. ¿Ud. valora su comida típica?	89,2%	10,8%	0%
26. ¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?	89,2%	9,6%	1,2%

3.1. RESULTADOS GENERALES DE LA INVESTIGACIÓN

Pregunta #1

¿La familia consume diariamente la chicha?

Objetivo: Conocer si las familias consumen la chicha habitualmente

Cuadro #1

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	5	6%
Pocas veces	52	62,7%
Nunca	26	31,3%



TOTAL	83	100%
-------	----	------

Análisis: El 62,7% manifiesta que pocas veces se consume la chicha en el hogar y un 31,3% indica que nunca se consume la chicha. Mientras que el 6% manifiesta que siempre se consume la chicha en el hogar.

Interpretación: En su mayoría las familias no consumen la chicha de manera habitual. Varios de los encuestados opinan que nunca se consume esta bebida en la familia, ya que la pérdida de cultura es notoria. Algunos dicen que sí se consume la chicha, porque es parte de su cultura y costumbre.

Pregunta #2

¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?

Objetivo: Saber si se da la utilización diaria de la chicha.

Cuadro #2

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	3	3,6%
Pocas veces	62	74,7%
Nunca	18	21,7%
TOTAL	83	100%

Análisis: Un 74,7% de la población encuestada opina que son pocas las ocasiones en que preparan la chicha para el consumo de los miembros de la familia y el 21,7% indica que esta costumbre no se hace nunca en sus hogares. Tan solo el 3,6% dice que la preparación de la chicha en el hogar es algo habitual.

Interpretación: Se observa según el cuadro que en su mayoría propenden a elaborar la chicha de manera poco habitual, por lo dificultoso de obtenerla. Algunos opinan que nunca sus esposas preparan la chicha para el consumo diario. Y muy



pocos dicen que sus esposas preparan esta bebida de manera habitual y de costumbre.

Pregunta #3

¿Los mayores consumen diariamente la carne?

Objetivo: Conocer el porcentaje de consumo de la carne de monte.

Cuadro #3

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	30	36,1%
Pocas veces	53	63,9%
Nunca	0	0%
TOTAL	83	100%

Análisis: Se puede apreciar que un 63,9% de los encuestados opinan que los ancianos pocas veces consumen diariamente la carne del monte y un 36,1% dicen que siempre los mayores consumen la carne de monte.

Interpretación: Según las encuestas dirigidas a los pobladores, consideran que son muy pocas las veces que nuestros mayores consumen la carne del monte, ya que cazar para conseguir este alimento es algo dificultoso. Mientras que otros, por lo contrario indican que siempre se consume la carne de monte en el hogar.

Pregunta #4

¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?

Objetivo: Conocer si las mujeres preparan esta bebida tradicional de manera habitual.

Cuadro #4

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	78	94%



Pocas veces	5	6%
Nunca	0	0%
TOTAL	83	100%

Análisis: Según los resultados obtenidos un 94% de la población manifiesta que las mujeres de la comunidad preparan siempre la chucula para el consumo de sus hijos, esposos y demás miembros de la familia y un 6% opinó que muy pocas veces las mujeres preparan esta bebida rica en vitaminas solubles en agua.

Interpretación: Con estos resultados obtenidos nos damos cuenta que la mayoría de los habitantes de esta comunidad consideran que el consumo de la chucula sí contribuye a un consumo habitual y a una preparación costumbrista por parte de las mujeres.

Pregunta #5

¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?

Objetivo: Conocer la opinión de la población en cuanto a la preparación de uno de los platos típicos de la nacionalidad Cofán.

Cuadro #5

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	39	47,0%
Pocas veces	37	44,6%
Nunca	7	8,4%
TOTAL	83	100%

Análisis: El 47% de los pobladores consideran que la preparación de la rayana con el pescado ahumado es de siempre y el 44,6% considera que son muy pocas las veces que las mujeres preparan este plato típico de la nacionalidad, mientras que un 8,4% manifiesta que esta preparación ya nunca se da.



Interpretación: La preparación de la rayana constituye una costumbre y es algo típico en una de las nacionalidades que se caracteriza por preparar este tipo de comida utilizando el pescado ahumado como ingrediente secreto. Algunos consideran que es algo poco habitual el realizar este plato de comida y muy pocos indican que nunca suelen hacer este tipo de comida en sus hogares.

Pregunta #6

¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumada?

Objetivo: Conocer la opinión de la población en cuanto a la preparación de uno de los platos típicos utilizando carne de monte.

Cuadro #6

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	43	51,8%
Pocas veces	39	47,0%
Nunca	1	1,2%
TOTAL	83	100%

Análisis: El 51,8% de los encuestados indica que siempre se elabora este tipo de comida en sus hogares, un 47% señala que son muy pocas veces que las esposas preparan la rayana con carne ahumada, mientras que 1,2% considera que nunca se elabora este tipo de comidas en sus hogares.

Interpretación: Consumir este tipo de comidas en los hogares de la gente Cofan es algo que no ha perdido cultura y tradición, se preservan así porque la naturaleza provee el alimento, que es aprovechado por cada miembro de la comunidad. Algunos manifiestan que esta preparación se da con normalidad, dependiendo del



tiempo. Mientras que un menor número de encuestado opina que ya no se da la elaboración y consumo de esta plato típico.

Pregunta #7

¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?

Objetivo: Conocer la opinión del consumo de enlatados.

Cuadro #7

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	7	8,4%
Pocas veces	72	86,7%
Nunca	4	4,8%
TOTAL	83	100%

Análisis: Un 86,7% de los encuestados considera que el consumo de alimentos enlatados es algo que se da pocas veces y un 8,4% indica que siempre se consume este tipo de alimentos en conserva, mientras que el 4,8% opina que nunca se da este tipo de consumo.

Interpretación: La información obtenida nos indica que en la mayoría de casos este tipo de consumo se está dando muy pocas veces. La colonización hacia nuestras comunidades incursiona con este tipo de consumo, sin embargo todavía hoy es minoritario pero se puede fijar como un inicio a este tipo de consumo.

Pregunta #8

¿Practican diariamente la caza y pesca?

Objetivo: Determinar este tipo de práctica tradicional en los miembros de la familia.



Cuadro #8

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	54	65,1%
Pocas veces	27	32,5%
Nunca	2	2,4%
TOTAL	83	100%

Análisis: Un 65,1% de los encuestados considera que siempre se da la caza y pesca en las familias, mientras que un 32,5% opina que muy pocas veces se da esta actividad y un 2,4% considera que nunca se da este tipo de suceso en la comunidad.

Interpretación: Los resultados demuestran que la mayoría de los encuestados de la comunidad opinan que esta actividad es primordial y que se la practica en la actualidad como mecanismo de supervivencia a la explotación y colonización de sus fronteras. Además es y ha sido una práctica milenaria de sus ancestros para vivir y depender de la naturaleza, quien provee de sus alimentos.

Pregunta #9

¿En el Centro Educativo, los docentes enseñan a valorar la comida típica de la nacionalidad?

Objetivo: Conocer el interés que demuestra la educación en el rescate de la cultura.

Cuadro #9

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	22	26,5%
Pocas veces	37	44,6%
Nunca	24	28,9%
TOTAL	83	100%



Análisis: Un 44,6% de los encuestados consideran que es muy poco lo que se enseña en el tema de cultura y en especial de platos típicos de las nacionalidades, el 28,9% opina que nunca se hace hincapié en estos temas y un 26,5% menciona que es consciente de que sí se valora la cultura y en estos temas si se tratan con los niños.

Interpretación: Se puede observar en el cuadro que la mayoría de pobladores encuestados consideran que son pocas las ocasiones en que se tratan estos temas, mientras otros consideran que nada de la cultura se trata en clases por parte de los profesores. Muy pocos indican que estos temas si se tratan en clases y que los profesores están tratando estos temas con sus estudiantes a fin de dar a conocer y preservar la cultura.

Pregunta #10

¿Usted cree, que el consumo de la chucula es valorada por nuestro jóvenes?

Objetivo: conocer el valor que dan a la chucula los jóvenes

Cuadro #10

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	65	78,3%
Pocas veces	16	19,3%
Nunca	2	2,4%
TOTAL	83	100%

Análisis: Un 78,3% de los encuestados considera que los jóvenes de nuestra nacionalidad siempre valoran esta bebida, el 19,3% opinó que pocas veces los jóvenes manifiestan sentirse identificados con el consumo de esta bebida y un 2,4% mencionó que los jóvenes nunca valoran este tipo de consumo y al igual no se identifican.



Interpretación: Se puede observar en el cuadro que la mayoría de los encuestados consideran que los jóvenes están valorando su cultura ya que es una característica primordial en esta nacionalidad y conocida por otras culturas, mientras que otros consideran que ciertos jóvenes se avergüenzan de decir cuál es su bebida habitual.

Pregunta #11

¿Ud. cree que los mayores aún mantienen su comida típica, como costumbre habitual?

Objetivo: Determinar si los ancianos mantienen sus costumbres en lo que respecta a comidas típicas de la nacionalidad.

Cuadro #11

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	76	91,6%
Pocas veces	7	8,4%
Nunca	0	0,0%
TOTAL	83	100%

Análisis: Se puede observar que un 91,6% de los encuestados opinan que siempre se mantiene esta costumbre y un 8,4% menciona que se da muy poco.

Interpretación: Si observamos el cuadro nos damos cuenta que los encuestados opinan que los mayores aun mantienen esta costumbre, mencionan que esta costumbre nace y muere con ellos y que mantenerla depende de sus hijos y nietos. Algunos, y en su minoría de los encuestados, opina que esta costumbre es poco habitual ya que hay varios factores que han conllevado la perdida cultural.



Pregunta #12

¿Ud. valora su comida típica?

Objetivo: Conocer si se valorara la cultura de manera directa.

Cuadro #12

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	74	89,2%
Pocas veces	9	10,8%
Nunca	0	0%
TOTAL	83	100%

Análisis: Un 89,2% menciona que siempre han valorado su comida típica y un 10,8% menciona que muy poco valoran esta costumbre.

Interpretación: Como se observa en el gráfico, en su mayoría la población encuestada valora sus comidas típicas, esto debido a la conciencia que se ha generado por la fragmentación y perdida de cultura, tradiciones y costumbres. Además opinan que la cultura es una característica transcendental y que es algo que heredaron de sus ancianos para siempre.

Pregunta #13

¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?

Objetivo: Conocer la importancia de valor a la cultura.

Cuadro #13

Respuestas y %	Cantidad de respuestas	Porcentajes
Equivalencias		
Siempre	74	89,2%
Pocas veces	8	9,6%
Nunca	1	1,2%
TOTAL	83	100%



Análisis: El 89,2% de los encuestados opinan que están dispuestos a mantener como costumbre la comida típica, un 9,6% considera poco importante mantener esta costumbre y un 1,2% menciona que nunca mantendrá esta costumbre.

Interpretación: Si se observa el cuadro, nos damos cuenta que los encuestados respondieron en su mayoría por el mantenimiento y preservación de la comida típica. Tienen conciencia de la importancia y de su cosmovisión. Pocos mencionan que no seguirán manteniendo la costumbre de preservar la comida típica como costumbre permanente en el medio social y cultural.



3.2. RESULTADOS POR COLECTIVOS

Para poder conocer la opinión por colectivos, hicimos 6 encuestas a dirigentes, 48 encuestas a familias, 10 encuesta a padres de familia del centro educativo, 11 encuestas a docentes y 8 encuestas a jóvenes; haciendo un total de 83 encuestas.

3.2.1. Encuesta a dirigentes

ENCUESTA A DIRIGENTES		Muestra: 6 encuestas					
PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					
		SIEMPRE		POCAS VECES		NUNCA	
		Total	%	Total	%	Total	%
1	¿Su familia consume diariamente la chicha?	0	0	4	66,6	2	33,3
2	¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?	0	0	5	83,3	1	16,6
3	¿Los mayores consumen diariamente la carne?	3	50	3	50	0	0
4	¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?	6	100	0	0	0	0
5	¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?	0	0	5	83,3	1	16,6
6	¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumado?	1	16,6	4	66,6	1	16,6
7	¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?	2	33,3	4	66,6	0	0
8	¿Practican diariamente la caza y pesca?	3	50	3	50	0	0
9	¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?	6	100	0	0	0	0
10	¿Usted cree, que los jóvenes valoran la chucula?	6	100	0	0	0	0
11	¿Ud. cree que los mayores mantienen su comida típica?	6	100	0	0	0	0
12	¿Ud. valora su comida típica?	6	100	0	0	0	0
13	¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?	6	100	0	0	0	0

Pregunta #1

¿Su familia consume diariamente la chicha?

Análisis: Según las encuesta realizadas a 6 dirigentes de la comunidad cofan durenó 4 respondieron que pocas veces se consume diariamente la chicha que corresponde un 66,6% y 2 respondieron que nunca se consume esta bebida ancestral que corresponde a un 33,3%



Interpretación: Como se indica en el cuadro de porcentajes que en su mayoría las familias pocas veces consumen la chicha de manera habitual mientras los dos encuestados opinan que nunca se consume esta bebida en la familia, ya que la pérdida de la cultura es notoria.

Pregunta #2

¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?

Análisis: Según las encuesta realizadas a 6 dirigentes de la comunidad cofan durenó 5 respondieron que pocas veces preparan la chicha las mujeres de la comunidad que corresponde un 83,3% y 1 respondió que nunca se consume esta bebida ancestral que corresponde a un 16,6%.

Interpretación: Como se indica en el cuadro de porcentajes que en su mayoría las mujeres pocas veces preparan la chicha diariamente mientras que un encuestado opina que nunca se prepara esta bebida en su hogar.

Pregunta #3

¿Los mayores consumen diariamente la carne?

Análisis: Se puede apreciar que un 50,% de los encuestados opinan que los ancianos siempre se consumen diariamente la carne del monte y un 50% dicen que pocas veces los mayores consumen la carne de monte.

Interpretación: Según las 6 encuestas dirigidas a los dirigentes, consideran que son muy pocas las veces que nuestros mayores consumen la carne del monte, ya que cazar para conseguir este alimento es algo dificultoso. Mientras que otros, por lo contrario indican que siempre se consume la carne de monte como habitualidad del hogar en el consumo de este alimento.



Pregunta #4

¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?

Análisis: Según los resultados obtenidos un 100% de la población manifiesta que las mujeres de la comunidad preparan siempre preparan la chucula para el consumo de sus hijos, esposos.

Interpretación: Con estos resultados obtenidos nos damos cuenta que la mayoría de los habitantes de esta comunidad consideran que el consumo de la chucula si contribuye a un consumo habitual y a una preparación costumbrista por parte de las mujeres.

Pregunta #5

¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?

Análisis: El 83,3% de los pobladores consideran que la preparación de la rayana con el pescado ahumado es de pocas veces, y el 16,6% considera que son muy nunca las mujeres preparan este plato típico de la nacionalidad.

Interpretación: La preparación de la rayana constituye una costumbre y es algo típico en una de las nacionalidades que se caracteriza por preparar este tipo de comida utilizando el pescado ahumado como ingrediente secreto. Algunos consideran que es algo poco habitual el realizar este plato de comida y muy pocos indican que nunca suelen hacer este tipo de comida en sus hogares.

Pregunta #6

¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumada?

Análisis: El 16,6% de los encuestados indica que siempre se elabora este tipo de comida en sus hogares, mientras que un 66,6% señala que son muy pocas veces



que las esposas preparan la rayana con carne ahumada, mientras que 16,6% considera que nunca se elabora este tipo de comidas en sus hogares.

Interpretación: Consumir este tipo de comidas en los hogares de la gente Cofan es algo que no ha perdido cultura y tradición, se preservan así porque la naturaleza provee el alimento, que es aprovechado por cada miembro de la comunidad. Algunos manifiestan que esta preparación se da con normalidad, dependiendo del tiempo. Mientras que un menor número de encuestado opina que ya no se da la elaboración y consumo de este plato típico.

Pregunta #7

¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?

Análisis: Un 33,3% de los encuestados considero que el consumo de alimentos enlatados es algo que se da siempre, y un 66,6% indaga pocas veces se consume este tipo de alimentos.

Interpretación: La información obtenida nos indica que en la mayoría indican que este tipo de consumo se está dando muy pocas veces, la colonización hacia nuestras comunidades incursiona a este tipo de consumo, hoy es minoritario pero se puede fijar como inicio a este tipo de consumo.

Pregunta #8

¿Practican diariamente la caza y pesca?

Análisis: Un 50% de los encuestados considera que siempre se da la caza y pesca en las familias, mientras que un 50% opina que muy pocas veces se da esta actividad.



Interpretación: Los resultados demuestran que la mayoría de los encuestados de la comunidad opinan que esta actividad es primordial y que se la practica en la actualidad como mecanismo de sobrevivencia a la explotación y colonización de sus fronteras. Además es y asido una práctica milenaria de sus ancestros para vivir y depender de la naturaleza, quien provee de sus alimentos.

Pregunta #9

¿En el Centro Educativo, los docentes enseñan a valorar la comida típica de la nacionalidad?

Análisis: Un 100% de los encuestados opina que si se enseña este tipo de tema de cultura y en especial de platos típicos de las nacionalidades para que así valore nuestra cultura y que estos temas si se tratan con los niños.

Interpretación: Se puede observar en el cuadro que la mayoría de pobladores encuestados consideran que siempre se trata estos temas en los centros educativos.

Pregunta #10

¿Usted cree, que el consumo de la chucula es valorada por nuestro jóvenes?

Análisis: Un 100% de los encuestados consideran que los jóvenes de nuestra nacionalidad siempre valoran esta bebida.

Interpretación: Se puede observar el cuadro que la mayoría de los encuestados consideran que los jóvenes están valorando su cultura ya que, es una característica primordial en esta nacionalidad y conocida por otras culturas.

Pregunta #11

¿Ud. cree que los mayores aún mantienen su comida típica, como costumbre habitual?



Análisis: Se puede observar que un 100% de los encuestados opinan que siempre se mantiene esta costumbre.

Interpretación: Si observamos el cuadro de porcentajes nos damos cuenta que un 100% de los encuestados opinan que los mayores aún mantienen esta costumbre, mencionan que esta costumbre nace y muere con ellos y que de mantenerla depende de sus hijos y nietos.

Pregunta #12

¿Ud. valora su comida típica?

Análisis: Un 100% menciona que se siempre han valorado su comida típica y que por ningún motivo piensan perderla.

Interpretación: Como en su mayoría la población encuestada valora sus comidas típicas, esto debido a la conciencia que se ha generado por la desfragmentación y pérdida de cultura, tradiciones y costumbres. Además opinan que la cultura es característica transcendental y que es algo que heredaron de sus ancianos para siempre.

Pregunta #13

¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?

Análisis: El 100% de los encuestados opinan que están dispuestos a mantener como costumbre la comida típica.

Interpretación: Si se observa el cuadro nos damos cuenta que los encuestados respondieron en su mayoría por la mantención de la comida típica, tienen conciencia de la importancia y de su cosmovisión.



3.2.2. Familias

ENCUESTA A FAMILIAS DE LA COMUNIDAD		Muestra: 48 encuestas					
PREGUNTAS		ALTERNATIVAS					
		SIEMPRE		POCAS VECES		NUNCA	
		Total	%	Total	%	Total	%
1	¿Su familia consume diariamente la chicha?	3	6,25	27	56,25	18	37,5
2	¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?	2	4,16	33	68,75	13	27,08
3	¿Los mayores consumen diariamente la carne?	15	31,25	33	68,75	0	0
4	¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?	44	91,66	4	8,33	0	0
5	¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?	25	52,08	22	45,83	1	2,08
6	¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumado?	22	45,83	26	54,16	0	0
7	¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?	3	6,25	45	93,75	0	0
8	¿Practican diariamente la caza y pesca?	30	62,5	16	33,33	2	4,16
9	¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?	7	14,58	27	56,25	14	29,16
10	¿Usted cree, que los jóvenes valoran la chucula?	35	72,91	12	25	1	2,08
11	¿Ud. cree que los mayores mantienen su comida típica?	43	89,58	5	10,41	0	0
12	¿Ud. valora su comida típica?	43	89,58	5	10,41	0	0
13	¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?	42	87,5	5	10,41	1	2,08

Pregunta #1

¿Su familia consume diariamente la chicha?

Análisis: Según las encuestas realizadas a las familias de la comunidad Cofan Dureno respondieron que pocas veces se consume diariamente la chicha que corresponde un 56,25% y que un 6,25 siempre se consume este tipo de bebida mientras que un 37,5% respondieron que nunca se consume esta bebida ancestral.

Interpretación: Como se indica en el cuadro que en su mayoría las familias pocas veces consumen la chicha de manera habitual mientras que otros opinan que nunca se consume esta bebida en la familia, ya que la pérdida de la cultura es notoria y un 6,25% opino que siempre se consume esta bebida.



Pregunta #2

¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?

Análisis: Según las encuesta realizadas a las familias de la comunidad respondieron que pocas veces preparan la chicha las mujeres de la comunidad que corresponde un 68,75% y un 27% respondieron que nunca se consume esta bebida ancestral mientras que un 4,16% opino que siempre se prepara esta bebida.

Interpretación: Como se indica en el cuadro que en su mayoría las mujeres pocas veces preparan la chicha diariamente mientras que otros opina que nunca se prepara esta bebida en su hogar y que siempre se preparan la chicha opinaron un 4,16% de las mujeres ya que se nota que la perdida de esta bebida está avanzando por la aculturación.

Pregunta #3

¿Los mayores consumen diariamente la carne?

Análisis: Se puede apreciar que un 50,% de los encuestados opinan que los ancianos siempre se consumen diariamente la carne del monte y un 50% dicen que pocas veces los mayores consumen la carne de monte.

Interpretación: Según las 48 encuestas dirigidas a las familias, consideran que son muy pocas las veces que nuestros mayores consumen la carne del monte, ya que cazar para conseguir este alimento es algo dificultoso. Mientras que otros opinan que siempre se consume la carne de monte como habitualidad del hogar en el consumo de este alimento.

Pregunta #4

¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?

Análisis: Según los resultados obtenidos un 91,66% de la población manifiesta que las mujeres de la comunidad preparan siempre la chucula para el consumo de sus



hijos y esposos mientras que otros opinan que pocas veces las mujeres preparan esta bebida.

Interpretación: Con estos resultados obtenidos nos damos cuenta que la mayoría de los habitantes de esta comunidad consideran que el consumo de la chucula si contribuye a un consumo habitual y que es necesario mantenerla porque es costumbre de las mujeres de la nacionalidad a'i.

Pregunta #5

¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?

Análisis: El 45,83% de los pobladores consideran que la preparación de la rayana con el pescado ahumado es de pocas veces, y el 2,08% considera que nunca las mujeres preparan este plato típico de la nacionalidad y que un 52,08% opinan que siempre se prepara este tipo de comida .

Interpretación: La preparación de la rayana constituye una costumbre y es algo típico en diferentes nacionalidades que se caracteriza por preparar este tipo de comida utilizando el pescado ahumado con ingredientes secretos. Algunos consideran que siempre se prepara este plato típico y que es habitual el realizar este tipo de comida y que muy pocos indican que pocas las veces suelen hacer este tipo de comida en sus hogares.

Pregunta #6

¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumada?

Análisis: El 45,83% de los encuestados indica que siempre se elabora este tipo de comida en sus hogares, mientras que un 45,83% señala que son muy pocas veces que las esposas preparan la rayana con carne ahumada.

Interpretación: Consumir este tipo de comidas en los hogares de la gente Cofan es algo que no ha perdido cultura y tradición, se preservan así porque la naturaleza



provee el alimento, que es aprovechado por cada miembro de la comunidad. Algunos manifiestan que esta preparación se da con normalidad, dependiendo del tiempo. Mientras que un menor número de encuestado opina que pocas veces ya no se da la elaboración y consumo de este plato típico.

Pregunta #7

¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?

Análisis: Un 93,75% de los encuestados considera que el consumo de alimentos enlatados es algo que se da pocas veces, y un 6,25% indaga que siempre se consume este tipo de alimentos.

Interpretación: La información obtenida nos indica que en la mayoría indican que este tipo de consumo se está dando muy pocas veces, la colonización hacia nuestras comunidades incursiona a este tipo de consumo, hoy es minoritario pero se puede fijar como inicio a este tipo de consumo.

Pregunta #8

¿Practican diariamente la caza y pesca?

Análisis: Un 62,5% de los encuestados considera que siempre se da la caza y pesca en las familias, mientras que un 33,33% opina que muy pocas veces se da esta actividad y un 4,16% opina que nunca se realiza este tipo de actividad.

Interpretación: Los resultados demuestran que la mayoría de los encuestados de la comunidad opinan que esta actividad es primordial y que se la practica en la actualidad como mecanismo de sobrevivencia a la explotación y colonización de sus fronteras. Además es y asido una práctica milenaria de sus ancestros para vivir y depender de la naturaleza, quien provee de sus alimentos.



Pregunta #9

¿En el Centro Educativo, los docentes enseñan a valorar la comida típica de la nacionalidad?

Análisis: Un 14,58% de los encuestados opina que si se enseña este tipo de tema de cultura y en especial de platos típicos de las nacionalidades para que así valore nuestra cultura y que estos temas si se tratan con los niños mientras que un 56,25 son las pocas veces que se enseña a valorar nuestra comida y un 29,16% opinan que nunca enseñan a valorar sobre nuestra comida ancestral.

Interpretación: Según los encuestados se puede considerar que pocas veces se enseña la valoración de nuestra comida y que es necesario que siempre se trate estos temas en los centros educativos.

Pregunta #10

¿Usted cree, que el consumo de la chucula es valorada por nuestro jóvenes?

Análisis: Un 72,91% de los encuestados consideran que los jóvenes de nuestra nacionalidad siempre valoran esta bebida mientras que un 25% son pocas veces valoradas por nuestros jóvenes y que un 2,08% opinaron que nunca los jóvenes en la actualidad valoran nuestra bebida como es la chucula .

Interpretación: Se puede observar el cuadro que la mayoría de los encuestados consideran que los jóvenes están valorando su cultura ya que, es una característica primordial en esta nacionalidad y conocida por otras culturas.

Pregunta #11

¿Ud. cree que los mayores aún mantienen su comida típica, como costumbre habitual?



Análisis: Se puede observar que un 89,58% de los encuestados opinan que siempre se mantiene esta costumbre y un 10,41% opinaron que son pocas las veces que los mayores aún mantienen su propia comida.

Interpretación: Si observamos el cuadro de porcentajes nos damos cuenta que un 89,58% de los encuestados opinan que los mayores aún mantienen esta costumbre, mencionan que esta costumbre nace y muere con ellos y que de mantenerla depende de sus hijos y nietos pero pocas veces de los mayores aún mantienen su comida típica.

Pregunta #12

¿Ud. valora su comida típica?

Análisis: Un 89,58% menciona que se siempre han valorado su comida típica y que por ningún motivo piensan perderla mientras que un 10,41% opinaron que son pocas veces la valoración por parte de los socios de la comunidad.

Interpretación: Como en su mayoría la población encuestada valora sus comidas típicas, esto debido a la conciencia que se ha generado por la desfragmentación y pérdida de cultura, tradiciones y costumbres. Además opinan que la cultura es característica transcendental y que es algo que heredaron de sus ancianos para siempre pero un 10,41% opinaron que pocas veces valoran nuestra comida ancestral.

Pregunta #13

¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?

Análisis: El 87,5% de los encuestados opinan que están dispuestos a mantener como costumbre la comida típica mientras que un 10,41% opinaron que pocas veces les gustaría mantener su comida típica y un 2,08% mencionan que nunca les gustaría mantener su comida ancestral.



Interpretación: Si se observa el cuadro nos damos cuenta que los encuestados respondieron en su mayoría por la mantención de la comida típica, tienen conciencia de la importancia y de su cosmovisión ya que es un buen resultado para no perder nuestra cultura gastronómica.

3.2.3. Padres de familia

Según las encuestas realizadas a los padres de familia en la 1,2,3 pregunta son pocas las veces que se consume y se prepara la chicha. Mientras que los mayores

ENCUESTA A PADRES DE FAMILIA PREGUNTAS	Muestra: 10 encuestas					
	ALTERNATIVAS					
	SIEMPRE		POCAS VECES		NUNCA	
	Total	%	Total	%	Total	%
¿Su familia consume diariamente la chicha?	0	0	6	60	4	40
¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?	0	0	9	90	1	10
¿Los mayores consumen diariamente la carne?	1	10	9	90	0	0
¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?	10	100	0	0	0	0
¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?	8	80	2	20	0	0
¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumado?	10	100	0	0	0	0
¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?	1	10	9	90	0	0
¿Practican diariamente la caza y pesca?						
¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?	7	70	2	20	1	10
¿Usted cree, que los jóvenes valoran la chucula?	2	20	3	30	5	50
¿Ud. cree que los mayores mantienen su comida típica?	9	90	1	10	0	0
¿Ud. valora su comida típica?	9	90	1	10	0	0
¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?	10	100	0	0	0	0

consumen la carne de monte pocas veces, se nota que la mayoría de las mujeres siempre preparan la chucula de igual manera opinaron que siempre preparan la rayana con carne ahumado. También fueron muy críticos al opinar que, en la mayoría de casos, nunca enseñan a valorar sobre los alimentos típicos en los centros educativos. Por último opinaron que quieren seguir manteniendo sus comidas y bebidas.



Por lo cual nos da entender que en futuras generaciones se puede perder el consumo y la preparación de la chicha de tal forma que debemos poner nuestra parte para seguir manteniendo nuestra identidad cultural como es la gastronomía.

3.2.4. Educadores

ENCUESTA A EDUCADORES	Muestra: 11 encuestas						
	PREGUNTAS	ALTERNATIVAS					
		SIEMPRE		POCAS VECES		NUNCA	
		Total	%	Total	%	Total	%
¿Su familia consume diariamente la chicha?	0	0	10	90,9	1	9,09	
¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?	1	9,09	9	81,81	1	9,09	
¿Los mayores consumen diariamente la carne?	9	81,81	2	18,18	0	0	
¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?	10	90,9	1	9,09	0	0	
¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?	6	54,54	5	45,45	0	0	
¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumado?	5	45,45	6	54,54	0	0	
¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?	0	0	9	81,81	2	18,18	
¿Practican diariamente la caza y pesca?	9	81,81	2	18,18	0	0	
¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?	9	81,81	1	9,09	1	9,09	
¿Usted cree, que los jóvenes valoran la chucula?	9	81,81	2	18,18	0	0	
¿Ud. cree que los mayores mantienen su comida típica	11	100	0	0	0	0	
¿Ud. valora su comida típica?	11	100	0	0	0	0	

Según las encuestas realizadas a los educadores, la mayoría opinan que son pocas las veces que se consume y se prepara la chicha y de igual manera un mayor porcentaje opinaron que los mayores sí consumen la carne y también que sí preparan diariamente la chucula las mujeres de la comunidad. En cuestión de caza y pesca, sí realizan la práctica y que en los centros educativos sí enseñan a valorar nuestra alimentación por tal razón los jóvenes actuales sí valoran nuestra bebida. Por último opinaron que siempre los mayores mantienen y valoran nuestra gastronomía.



3.2.5. Jóvenes

ENCUESTA A JOVENES PREGUNTAS	Muestra: 8 encuestas					
	ALTERNATIVAS					
	SIEMPRE		POCAS VECES		NUNCA	
	Total	%	Total	%	Total	%
¿Su familia consume diariamente la chicha?	2	25	5	62,5	1	12,5
¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?	0	0	7	87,5	1	12,5
¿Los mayores consumen diariamente la carne?	2	25	6	75	0	0
¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?	8	100	0	0	0	0
¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?	4	50	3	37,5	1	12,5
¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumado?	4	50	4	50	0	0
¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?	1	12,5	7	87,5	0	0
¿Practican diariamente la caza y pesca?	4	50	4	50	0	0
¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?	3	37,5	2	25	3	37,5
¿Usted cree, que los jóvenes valoran la chucula?	5	62,5	2	25	1	12,5
¿ Ud. cree que los mayores mantienen su comida típica	6	75	2	25	0	0
¿Ud. valora su comida típica?	5	62,5	3	37,5	0	0
¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?	7	87,5	1	12,5	0	0

Según las encuesta realizada los jóvenes un mayor porcentaje opinaron que pocas veces se prepara y se consume la chicha mientras que un 100% opinaron que siempre se prepara y se consume la chucula todos los días. También opinaron que en los centros educativos siempre enseñan a valorar y que los jóvenes actuales valoran y mantienen su comida tradicional.



CONCLUSIONES

Según los objetivos planteados se ha logrado caracterizar y determinar el proceso de la elaboración de la gastronomía A'i porque mayoría todavía mantienen y valoran nuestra propia gastronomía.

En base a nuestro objetivo específico de identificar y clasificar la comida ancestral de la Comunidad Cofan Dureno. la investigación evidencia que la gastronomía local, se relaciona y genera un privilegio gastronómico auténtico de nuestra comunidad, en donde se identifican las clases de alimentación y bebidas típicas, que en el futuro podrán atraer a otras sociedades y comensales que llegan a visitar a nuestra comunidad. En este estudio recogemos los platos más tradicionales que se destacan en la localidad como el ahumado, caldo, rayana, sopa, chucula y chicha.

También se ha visto los resultados de la encuesta a padres de familia, jóvenes, dirigentes, educadores y a las familias de la comunidad que un mayor porcentaje se relaciona en dar valor a nuestra bebida de preparar y consumir diariamente la chucula y un pequeño porcentaje opinaron que los ancianos pocas veces consumen y preparan la bebida como es la chicha. Según los encuestados de la comunidad opinaron que les gustaría mantener su comida típica y que los productos enlatados son consumidos cuando hay escasez de los alimentos propios de nuestra comunidad. Una de las ventajas que tienen las familias es que conservan su territorio para poder realizar la caza, pesca y la siembra de los productos. Otra de las ventajas es que no se permite que la gente foránea introduzca costumbres de fuera según el reglamento de la comunidad para así seguir manteniendo nuestra costumbre y nuestra gastronomía ancestral A'i.



RECOMENDACIONES

Es importante que los dirigentes y maestros promuevan la importancia del uso y valor de los alimentos típicos, para garantizar la salud de los niños y de los clientes que visitan a las comunidades de la nacionalidad Cofan, para de esta forma consolidar a la comuna Cofan Dureno como un pueblo gastronómico limpio.

Realizar ferias gastronómicas y procesos de difusión por medios locales como radio Tsanda jen'fa, para dar a conocer aquellas preparaciones típicas y tradicionales, logrando de esta manera un fortalecimiento de la identidad y el mantenimiento de las costumbres.

En la elaboración de platos, así como las bebidas, usar ingredientes frescos que garanticen la calidad de la alimentación, por lo que se recomienda la diversificación en la oferta gastronómica como un atractivo turístico.

Los platos típicos están considerados como parte de la cultura gastronómica; por ello, se recomienda la transmisión de estas recetas de generación en generación para que preserven las familias y la población local, para que no caigan en el facilismo y elijan la alimentación basada en la comida rápida y poco tradicional.



BIBLIOGRAFÍA

- AGUILERA. S. (2006) Servicios de Catering y Evento. Publicación periódica en línea
- BARONE, Luis (2003) La silueta y la salud.Como estar siempre en forma y saludable. Buenos Aires: Ed. Arquetipo grupo editorial S.A
- CHIAS, Josep (2007) El Plan de Marketing Turístico en el Ecuador. Citado en: http://es.scribd.com/doc/47704101/PROYECTO-TESIS-FERIA_GASTRONOMICAAA, 03 de enero de 2013.
- CHICA, Ema (1990) Cultura cofan de la comunidad Sinangoe Quito: Ed. Abya Yala
Pag.19
- CODENPE (2008) Ficha revisada y validada por el Representante de la Nacionalidad Secoya ante el Consejo del CODENPE. Taller Regional de la Amazonía, 2008. Lago Agrio: autor
- CRIOLLO Emergildo, BLANCO PIZABARRO Claudio (2002) Ingi tangi A'indekhufa, Nosotros los cofanes Quito: FEINCE
- FEINCE (2008) Plan de vida del plan Cofán Lago Agrio: autor
- LUZURIAGA, G. (2009) Información general de Arenillas. Publicación Periódica en línea
- MARTILLO, J. (2009) Viaje por la Gastronomía ecuatoriana
- OCEANO (1996) Diccionario enciclopédico. Barcelona: autor
- VENTOCILLA, Jorge (1992) Cacería y subsistencia en Cagandí Quito: Ed. Abya Yala. Pag ,156
- VVAA (1998) Atlas de Tradiciones Venezolanas. Caracas: Fundación Bigott, Diario El Nacional.



VVAA (2008) Cosmovisión A'i Bogotá: Fundación ZIO-A'i Unión de sabiduría

VVAA (2010) Formación del patrimonio gastronómico Valle de Toluca, México: UAEM.

(2008) Gastronomía de Sucumbios

SITIOS WEB

<http://nacionalidadcofan.wordpress.com/historia-de-la-nacionalidad-cofan/>

<http://nacionalidadcofandelecuador.blogspot.com/2010/07/historia-de-los-cofan-del-ecuador-un.html>

<http://www.welcomeecuador.com>



ANEXOS



ANEXO 1: Formato de Encuesta

ENCUESTA A LOS (jóvenes, dirigentes, ancianos)

Indicaciones: Estimado socio, sírvase colaborar con la siguiente encuesta sobre la **gastronomía A'i en la Comuna Cofan Dureno.**

Sírvase en marcar en el casillero correspondiente:

PREGUNTAS	ALTERNATIVAS		
	SIEMPR E	POCAS VECES	NUNCA
1. ¿Su familia consume diariamente la chicha?			
2. ¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chicha?			
3. ¿Los mayores consumen diariamente la carne?			
4. ¿Las mujeres de la comunidad preparan diariamente la chucula?			
5. ¿Ud. en su casa prepara la rayana con pescado ahumado?			
6. ¿Ud. En su casa prepara la rayana con carne ahumado?			



7. ¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?			
8. ¿Practican diariamente la caza y pesca?			
9. ¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?			
10. ¿Usted cree, que los jóvenes valoran la chucula?			
11. ¿ Ud. cree que los mayores mantienen su comida típica			
12. ¿Ud. valora su comida típica?			
13. ¿Ud. le gustaría mantener su comida típica?			

Gracias por su colaboración

F.....

ENCUESTADO/A



ANEXO 2: Formato de Entrevista

TÍTULO DE LA MONOGRAFÍA: USO Y VALOR DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA NACIONALIDAD A'Í EN LA COMUNIDAD COFAN DURENO

ENTREVISTADO/A:.....

FECHA DE LA ENTREVISTA:.....

ENTREVISTADOR: LEONEL YUMBO Y RAMÓN YUMBO

Estimado/a:

Esta es una entrevista para elaborar nuestra monografía para la UNIVERSIDAD DE CUENCA. Le pedimos muy comedidamente que nos ayude a contestar. Nos tomará aproximadamente una hora de su tiempo. Su aporte es muy importante para nosotros. Le agradecemos de antemano su colaboración.

ENTREVISTA A LOS (Ancianos/as, mujeres, jóvenes)

- 1) ¿De qué se alimentaban nuestros mayores antes de la colonización?
- 2) ¿Cuáles son los platos típicos de nuestra nacionalidad A'í?
- 3) ¿Cuales son los ingredientes de cada plato típico?
- 4) ¿Cómo se prepara cada uno de estos platos típicos?
- 5) ¿Cuáles son las frutas ancestrales de nuestra nacionalidad?
- 6) ¿Qué clase de condimentos utilizaban para la preparación de la comida?(la sal)



- 7) ¿Cuáles son las clases de bebidas típicas de nuestra nacionalidad y cuál es la más utilizada?
- 8) ¿Cómo se preparan cada una de estas bebidas típicas?
- 9) ¿En qué temporada se realizaba la caza y la pesca?
- 10) ¿En qué temporada se realizaba la siembra de los productos?
- 11) ¿Con qué instrumentos se realizaba la caza y la pesca?
- 12) ¿Qué clase de animales y peces existían antes en nuestra nacionalidad?
- 13) ¿Quiénes realizaban la caza y la pesca?
- 14) ¿Cómo era la convivencia dentro de la familia?
- 15) ¿Cuál fue el primer producto que consumió con la llegada de la colonización y donde?
- 16) ¿Qué producto prefiere seguir consumiendo?
- 17) ¿Usted averigua que ingredientes contienen los productos que compra?
- 18) ¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?
- 19) ¿Cómo valora usted la comida típica?
- 20) ¿Cuáles son las dietas de una mujer embarazada?
- 21) ¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?
- 22) ¿Los padres de familia incentivan a sus hijos a consumir?
- 23) ¿Cree usted que con la entrada de la explotación petrolera en nuestra comunidad mejoraría la calidad alimentaria en las familias y por qué?
- 24) ¿Cree usted que es importante mantener el consumo de la comida típica y porque?



ANEXO 3: Fotografías



FOTO: Leonel Yumbo

DESCRIPCIÓN: preparación de la Chucula



FOTO: Leonel Yumbo

DESCRIPCIÓN: Faenando el pescado



FOTO: Armando Yumbo

DESCRIPCIÓN: Ahumando el pescado



FOTO: Armando Yumbo



DESCRIPCIÓN: Entrevista a Enrique Criollo y a Elsira Quintero. Centro Upiritu

ANEXO 4: TRANSCRIPCIONES DE LAS ENTREVISTAS

La entrevista se la realizo al Señor Laurian Quenamá socio del centro Upiritu Kankhe. Upiritu kankhe, conocedor en la gastronomía A'i y que nos dio sus opiniones y criterios sobre la comida y bebidas típicas.

Pregunta 1: ¿ De qué se alimentaban nuestros mayores antes de la colonización ?

Respuesta: Se alimentaban de carne de danta, chorongó, puerco de monte, gamitana, zabalo, barbudo, siño avu, sajino, guanta, guatuso, tortuga, galápago, venado, guatin, armadillo, kupetsu, chi'me, tsu'ga kua, si'an tsuga, ungu, fatsi, paravaco, coto, makuru, kunsinsi, paloma, tuntún, pava, pacharaca, paujil, panguana, kuyuvi khashe, loras, pikuri, sese, pisuru, pishira, khupaye, patu charapa y sapo khuvu.



Pregunta 2: ¿Cuáles son los platos típicos de nuestra nacionalidad A'í?

Respuesta: Los platos típicos que consumíamos nosotros los mayores son: caldo de bagre, sancocho con carne de venado, sopa de plátano majado con carne de danta, rayana con pescado ahumado.

Pregunta 3: ¿Cuales son los ingredientes de cada plato típico?

Respuesta: El **caldo de bagre** tiene los siguientes ingredientes: yuca, plátano, carne de bagre, cilantro, sal, achiote. **El sancocho con carne de venado** lleva plátano, yuca, carne, cilantro, achiote, sal. **La sopa con plátano majado** con carne de danta lleva plátano, achiote, sal, cilantro y la carne. **La rayana** con pescado ahumado lleva plátano, cilantro, achiote, sal y el pescado ahumado.

Pregunta 4: ¿Cómo se prepara cada uno de estos platos típicos?

Respuesta: **El caldo de bagre** se prepara de la siguiente manera primero poner agua en la olla al gusto y esperar un momento hasta que este hirviendo y luego poner la carne de bagre, aparte en otra olla cocinar yuca o plátano para acompañar con el caldo y luego está listo para ser consumido.

La rayana con pescado ahumado se prepara de la siguiente manera:

- 1.-Se coge el agua y se pone en la olla.
- 2.-Luego se ralla el plátano, dos o tres, dependiendo del tamaño de la olla.
- 3.-Cuando ya se está hirviendo se pone el plátano rallado junto con el achiote preparado y la sal, más adelante el pescado ahumado.
- 4.-Después de un rato está listo para servirse con la familia.

El sancocho con carne de venado. 1.-Poner agua a hervir en una olla según el gusto.

2.-Pelar varios plátanos y quebrar los plátanos con la mano dependiendo el gusto de igual manera pelar un poco de yuca picado.

3.-Poner la carne en la olla y cuando este hirviendo poner los plátanos quebraditos y la yuca picada, luego el cilandro, el achiote y la sal.

4.-Por último esperar que se termine de cocinar y compartir con la familia.

La sopa con plátano majado con carne de danta.



- 1.-Poner agua a hervir en una olla según el gusto.
- 2.-Pelar varios plátanos y poner dentro de la olla
- 3.-Poner la carne en la olla y cuando este hirviendo sacar el plátano y majar con el cucharón y volver a poner en la olla, después el cilantro, el achiote y la sal.
- 4.-Por último esperar que se termine de cocinar y compartir con la familia.

Pregunta 5: ¿Cuáles son las frutas ancestrales de nuestra nacionalidad?

Respuesta: Las frutas que existen son: Lima, guabas, madroño, cacao del monte, ñame, khasavuchu, papa since, yuca, caña, fruti pan, mil peso, morete, chontaduro, coco del monte.

Pregunta 6: ¿Qué clase de condimentos utilizaban para la preparación de la comida? (la sal)?

Respuesta: los condimentos que utilizamos son en cilantro y el achiote.

Pregunta 7: ¿Cuáles son las clases de bebidas típicas de nuestra nacionalidad y cuál es la más utilizada?

Respuesta: nuestra bebida típica es la chicha de yuca (anduche), chucula de plátano u orito, chucula de chontaduro, chicha blanca, tutaru.

Pregunta 8: ¿Cómo se preparan cada una de estas bebidas típicas?

Respuesta: **chicha de yuca (anduche)**

- 1.-Conseguir la yuca pelarla y cocinarla.
- 2.-Después de cocinarla sacar la yuca y poner encima de las hojas de plátano hasta que se enfríe la yuca.
- 3.-Buscar algunas hojas de yarumo y plátano y traerlas donde va ser preparada la chicha.
- 4.-Las hojas se pone dentro de un canasto o de una shigra para luego poner la yuca dentro de aquella, encima de la yuca cocinada se pone la ceva que es un plátano preparado que hace que la yuca se fermente se cierra bien el canasto con las hojas ya dichas .



5.-Después de 3 días se saca la yuca y se le machuca bien para que se fermente y por último se cocina una hollada de guineo bien maduro batirlo bien y después que se enfrí revolverlo con la yuca fermentada dejar por unos 4 días para que esté listo para ser consumida con los amigos o en una minga comunitaria o fiesta cultural.

Preparación de la chucula: 1.-Cortar un racimo de plátano o de guineo cuando este bien jecho y esperar que se madure el plátano. 2.-Luego coger varios plátanos maduros y pelar. 3.-Coger una olla con agua y poner los plátanos pelados dentro de la olla. 4.-Esperar que hierva durante 25 minutos. 5.-Después sacar la olla y batir hasta que estén bien batidos los plátanos. 6.-Disolver con agua al gusto y por último se comparte con la familia y amigos/as

PREPARACIÓN DE LA CHICHA DE CHONTADURO.

1.-Conseguir el chontaduro cocinarlo después pelarlo y rayarlo con un rayador y mezclarlo con un poquito de agua para que quede bien espeso y por ultimo mezclarlo con la chucula de plátano o de guineo para ser compartido con la familia y amigos.

PREPARACIÓN DE CHICHA BLANCA.

1.-Se consigue la yuca se cocina bien y después se machaca con un palo hasta que esté bien machacado.

2.-También se consigue un Kungu o ñame blanco que es utilizado para poner encima de la yuca machacada también se mastica la yuca el momento que este machacando para darle un sabor agradable para las personas que toman.

3.-Se deja tapada la yuca machacada por 2 o 3 días y por último se disuelve con agua para ser compartido con su familia y amigos.

Preparación del tutaru. (Colada de plátano tierno)

1.-Primero se consigue plátano tierno se pela y se cocina, cuando esté bien cocinado se saca y se pone encima de las hojas conseguidas puede ser de plátano o de orito para que se enfrí después se pone encima de la pasera para que se seque cuando esté bien seco lo ponen en un canasta y puede durar años sin dañarse pero cuando hay bastante maduro de plátano o de orito sacan el tutaru lo raspan con



cuchillo para que salga el color negro y queda de color blanco entonces lo muelen con el molino cuando terminen de moler lo mesclan con la chucula para servirse esa es la colada de los A'is antiguamente. Pregunta 9: ¿En qué temporada se realizaba la caza y la pesca? Respuestas: En tiempo de sanjuán por que las frutas están maduras y los animales de la tierra y los animales del rio comen frutas y están gordos.

Pregunta 10: ¿En qué temporada se realizaba la siembra de los productos?

Respuestas: los productos lo sembramos en tiempo de verano.

Pregunta 11: ¿Con qué instrumentos se realizaba la caza y la pesca?

Respuesta: Para ir de cacería utilizábamos bodoqueras, lanzas y anzuelos, lica y barbasco.

Pregunta 12: ¿Qué clase de animales y peces existían antes en nuestra nacionalidad? Respuesta: pocos de estos animales existen todavía como: tigre danta, chorongo, puerco de monte, gamitana, zabalo, barbudo, siño avu, sajino, guanta, guatuso, tortuga, galápago, venado, guatin, armadillo, kupetsu, chi'me, tsu'ga kua, si'an tsuga, ungu, fatsi, paravaco, coto, makuru, kunsinsi, paloma, tuntún, pava, pacharaca, paujil, panguana, kuyuvi khashe, loras, pikuri, sese, pisuru, pishira, khupaye, patu charapa y sapo khuivu.

Pregunta 13: ¿Quiénes realizaban la caza y la pesca?

Respuesta: para la caza los hombres y para la pesca el hombre y la mujer.

Pregunta 14: ¿Cómo era la convivencia dentro de la familia?

Respuesta: Sabían compartir los alimentos con las demás familias cuando cazaban animales grandes.

Pregunta 15: ¿Cuál fue el primer producto que consumió con la llegada de la colonización y donde?

Respuesta: el primer producto que consumí fue arroz, sardina, café, cocoa me regalaron cuando llegaron los madereros a mi comunidad Cofan Dureno.

Pregunta 16: ¿Qué producto prefiere seguir consumiendo?



Respuesta: Prefiero seguir consumiendo los productos de nosotros como el plátano, yuca, orito, frutas, y carne de monte y pescado aunque se está acabando.

Pregunta 17: ¿Usted averigua que ingredientes contienen los productos que compra?

Respuesta: no averiguamos compramos sin saber porque otras personas nos dicen que es mas bueno.

Pregunta 18: ¿Ud. En su casa consume diariamente los alimentos enlatados?

Respuesta: a veces cuando no tenemos que comer.

Pregunta 19: ¿Cómo valora usted la comida típica?

Respuesta: Quiero que no se pierda y valoro porque es nuestra y porque nuestros mayores nos enseñaron a preparar y a consumir, y porque nuestros mayores consumían nuestros productos y Vivian muchos años mas que hoy en la actualidad.

Pregunta 20: ¿Cuáles son las dietas de una mujer embarazada?

Respuesta: las dietas puede ser no comer tortuga cuando este cerca de dar luz, no comer guanta, no comer pintadillo, no afilar machete o cuchillo.

Pregunta 21: ¿En el Centro Educativo los docentes enseñan a valorar sobre los alimentos típicos?

Respuesta: si

Pregunta 22: ¿Los padres de familia incentivan a sus hijos a consumir nuestra propia alimentación?

Respuesta: si



Pregunta 23: ¿Cree usted que con la entrada de la explotación petrolera en nuestra comunidad mejoraría la calidad alimentaria en las familias y por qué?

Respuesta: Creo que con la entrada de la petrolera se acabara los animales por que cambiara la forma de vida y la forma de alimentación nuestra cambiara por que los jóvenes empezaran a comprar productos que no son nuestros.

Pregunta 24: ¿Cree usted que es importante mantener el consumo de la comida típica y porque?

Respuesta: Quiero que se mantenga nuestra comida porque así me aconsejo mi finado papáy también porque este territorio donde vivo fue escogido por el jefe o shaman Guillermo Quenamá por que los Quenamá fuimos los que estuvimos primeros en estas tierras que hoy es la comuna cofan Dureno.