



# **UNIVERSIDAD DE CUENCA**

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

**DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES**

## **LA ALFARERÍA EN LA COMUNIDAD KIIM, COMO EXPRESIÓN CULTURAL DEL PUEBLO SHUAR**

**IRUTKAMUNAM KIIMNUM NUWEJAI TAKAKUR SHUARA  
NAJANTAIRI PAANT NAJANMA**

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

**AUTORA:**

**Ujukam Kayuk Norma Isabel**

**DIRECTORA:**

**Dra. María Leonor Aguilar**

**CUENCA – ECUADOR**

**2013**



# PARTE I

# EN LENGUA SHUAR CHICHAM

## ENENTAIMTAMU

Tii shir enentaimsan wi shuarun, winia aishrun tura uchirun ju takat najanmanum wi unuimiaran amuktinian utsukkaru asarmatai shir enentaimtuiniajai.

Aintsanak shir enentaimtuiniajai aents irutkamu Kiimnum pujuinia ju takat najanmanum nii nekamurijai yainkiaru asarmatai.

Norma Ujukam

## YUMINKIAMU

Yama nankamtainkia arutman nii kakarmarijai yainkia asamtai yuminkiajai, aintsan aparun BENITO MARTIN nuya nukurun MARIA ISABEL winia iwiakmarun surusaru asarmatai, nutiksanak winia aishrun GEINER, uchirun CINTHIA, GEINER, THALIA nuya NEYLA unuimiatrui ikiakatraru asarmatai.

Akankamunmaya enentaimsar, aartin nuya unuikiartin ajastinniummaya Uunt unuimiatai Cuenca, Sasiku, tarimiat aents iruntramu yaimkiaru ainiana unuikiartin unuimiarar, nii aentsri yaintin tamanum.

Aintsanak unuikiartin unuimiatmanum nii nekamurijai jintintruawarun ainian nuna wi unuimiatramurjai yaimkiat tusa.

Umpumaru MARIA LEONOR AGUILAR nii unuimiatramurijai, nekamurijai ju takatan najanatnium timiatrus yainkia asamtai.

Apawach, unuimiainia nuya winia aer unuikiartin JOSE LUIS NANTIPNUMIA unuimiatairui amukat tusa ikiakatraru asarmatai.

Nuni ikiakatramunam shir enentaisan nu kakarmajai takatan najanan, emtikian tarimiat aentsun nekamuri najantairi jintian uchi unuimiatainiasha yupitsak najanawarat tusan yuminsan ikiuajai.

Norma Ujukam

## ENENTAI JUAMU

Shuarka nii najantairijainkia tii yaunchuyaiti enentaimiarijai, najantairijai, tura un enentaikia uuntan nekamuri awai, tura chikichkia iniakmamusha awai, shuarka nii imintirijai amunam kampuniujai achitkiawai nii pujamurin

Ju tarimiat aentska enentaimiarinkia paant ejewai tumaitkiusha itiurchataiti, nii najantairi nuyá nekamuri nekatin tuma asamtaisha najanatniutji turakur aruma nuisha ii uchirisha nekawar najanawarat tusar.

Ju takat najanamuka menaintiu akankamu takakeawai. Akankamu chikichkia irutkamu nunke pujamuri, nii akiniamuri, nunka nakarniamu, aentsu tuakmari, niniuri najantairi, kuit tura irutkamunam takarma nuna aujmateawai.

Akankamuka jimiarka nuwe timiantri, akiniamuri tura akantramuri nitiksan najanamuri aujmateawai, tura najankur aitkiashmin, nuya Nunkui jintiamuri tura nuwejai wari najantain nuna aujmateawai.

Akankamu menaintiuka nuwejai najanma: pinink, amamuk. Ichinkian muits, Yukunt tura chikich warinkish nuwejai najanma, tura, jiamu, yukaipiamu, aarar iniakmamun aujmateawai

## CHICHAM TIMIANTRI

Nuwejai najanma, Najantairi, Imiatkin akantsar najanma, Imiatkinia, Nekamu, Akinma, Jintiamu, Yakamu, Iniakmatai, Chicham táma, Irutkamu, Yaunchuya, Nuwe, Aujmatma, Awaitin, Taritkiamuri, Yukaip, Imiatkin, Yurumtai irurma.



**PAPI AARAR INIAKMAMU**

**PARTE I  
SHUAR CHICHAM**

ENENTAIMTAMU.....3

YUMINKIAMU .....4

ENENTAI JUAMU .....5

CHICHAM TIMIANTRI.....5

PAPI AARAR INIAKMAMU.....6

AWAINKIR NEKAMMA .....9

AWAINKIR NEKAMMA AMIMTIKMA .....9

JUARMA..... 11

**AKANKAMU I ..... 13**

**IRUTKAMU NUNKE TEPAKMA..... 13**

1. Irutkamau nunké etserma..... 13

    1.1.-Nankamasu aujmatma ..... 14

    1.2.-Tesamu..... 19

    1.3.- Aentsun tuakmari..... 20

    1.4.-Niniuri nekamu..... 27

    1.5.-Kuit ..... 30

    1.6.-Utsumamu takakma..... 31

**AKANKAMU II ..... 34**

**NUWE NUYA TIMIANTRI ..... 34**

2.- Nuwe nuya timiantri..... 34

    2.1.-Nuwe wainiakma ..... 35

    2.2.-Nuwe akaneamuri..... 37

    2.3.-Imiatkinia nakarmari aujmatma ..... 39

    2.4.-Nekamu ukar najanma..... 40

    2.5.-Nunkui Yaunchu aujmattsamu nuya jintiamu ..... 41



2.6.-Isar najantai imiatkin takakmatainiam .....	44
<b>AKANKAMU III .....</b>	<b>45</b>
<b>AINTSAR NAJANTAI NAJANMANUM, INIAREAKUR NUYA TAKAMUNAM .....</b>	<b>45</b>
3.-Aintsar najantai najanmanum, iniareakur nuya takamunam .....	45
3.2. Amamuk.....	52
3.3. Ichinkian.....	53
3.4. Muits .....	56
3.5. Yukunt.....	59
3.6.- Kukuj nuya chikichjai iwiartai .....	61
3.7. -Yakatai.....	64
3.8. Iwianaitiai nuya nii iniakmamuri .....	68
<b>PARTE II</b>	
<b>LENGUA ESPAÑOLA</b>	
DEDICATORIA.....	73
AGRACECIMIENTO.....	74
RESUMEN .....	75
OPINIONES .....	76
DERECHOS DE AUTOR.....	76
INTRODUCCIÓN .....	78
<b>CAPITULO I.....</b>	<b>80</b>
<b>UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LA COMUNIDAD.....</b>	<b>80</b>
1.-Ubicación geográfica de la comunidad .....	80
1.1.-Breve reseña histórica .....	81
1.2.-Limites .....	86
1.3.-Población.....	87
1.5.-Economía .....	97
1.6.-Servicios Básicos .....	98



<b>CAPITULO II</b> .....	<b>101</b>
<b>LA ALFARERIA Y SU IMPORTANCIA</b> .....	<b>101</b>
2.- La alfarería y su importancia .....	101
2.2.-Clasificación de la arcilla .....	105
2.3.-Descripción morfológica de las piezas.....	107
2.4.-Secretos sobre su elaboración .....	108
2.5.-Los mitos de Nunkui y sus enseñanzas.....	109
2.6.-Tipos de utensilios .....	113
<b>CAPITULO III</b> .....	<b>114</b>
<b>PROCESO DE ELABORACIÓN, COCCIÓN Y SU UTILIDAD</b> .....	<b>114</b>
3.-Proceso de elaboración, cocción y su utilidad.....	114
3.1. Plato (Pinink) .....	120
3.2. Tazon (Amamuk) .....	123
3.3. Olla (Ichinkian) .....	124
3.4. Cantaro (Muits) .....	127
3.5. Pozuelos (Yukunt) .....	131
3.6. Floreros y otros adornos .....	134
3.7. Decoración.....	137
3.8. Símbolos y su significado .....	140
CONCLUSIONES.....	145
RECOMENDACIONES .....	146
BIBLIOGRAFÍA .....	147
ANEXOS .....	149



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Wi, Ujukam Kayuk Norma Isabel, unuimiara amiakun, takat najanamu, **“Irutkamunam Kiimnum nuwejai takakur Shuara najantairi paant najanma”** anintrusa, enentaimsar mash najánamu eé wi najánitjai tajai.

Cuenca, 29 Yankuam 2013.

Norma Isabel Ujukam Kayuk

N° de CI: 140036467-3

---

*Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999*

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail [cdjbv@ucuenca.edu.ec](mailto:cdjbv@ucuenca.edu.ec) casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Wí, Ujukam Kayuk Norma Isabel, takat nerenniu, “Irutkamunam Kiimnum nuwejai takakur Shuara najantairi paant najanma” nájanun, nátsa unuimiatainiam Cuenca, umpuarmari amiktin ewej (5) akankamuch c) juú takatan mash paántmatniun eé turati tajai, unuimiara umpumaran amikian ikiuakun; uunt unuimiatai Cuenca wí takat najanamu umuchiaksha, Winia aentsrun emesmatsuk túratui tajai.

Cuenca, 29 – Yankuam - 2013.

Ujukam Kayuk Norma Isabel

N° C.I. 140036467-3

---

*Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999*

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail [cdjbv@ucuenca.edu.ec](mailto:cdjbv@ucuenca.edu.ec) casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador

## JUARMA

Yamai pujamunam tii nukap ii pujamuri yapajniaki wenawai tumakur aentstisha yupichuch asamtai ii enentai yapajaji, nuttiksan mayaisha, kampunisha nekasmian ajaki wenawai juka ayatik ii pujamuri emeseaji tumamunam nuwasha menkaki weawai ishichik iruneawai tuma asamtai ii nunke peker iistinaiitji. Nitiksan ii uuntri najantairisha menkainiawai imiancha amajeakur, tura najanatniun tii nekainiasha irutkamunam pujuinia nusha yayatsji paan ajasarat tusar tuma asamtai yamaiya nuasha nekainiatsui najanatniun.

Ju anintrusar najanamu takatjainkia, uunt unuimitai Kuenkanam penker takat najamu juawai, juka chikich unuimiatainiasha arumanuisha anintrusar najawarmi tusar, irutkamu unuimiatnumsha uchisha jintiaminiaiti, tura irutkamusha ii uuntri najantairin nekawar najanawartasa wakeruiniakka eemtikiarminiaiti, ju takatan anintrusan najana asan shiir enentaimiajai nekamurun jintiamnia asan unuimiatainiam.

Ekuatur nunkanam nuwejai najantaikia chikich tarimiat aentstsusha nii uuntri najajtairi nekainiaka najanenawai, micha nunkanam, tsuer nunkanam nuya muranmayasha, nu yauchuyan imiatkinkia najankamu jukar utuamtai jeanam iruneawai, shuarnasha awai tuma asamtai anintrusan najantniun takatan achikiu asan Irutkamunam Kiimnum nuwejai takakur Shuara najantairi paant najanma takasuitjiai, nutiksanak itiur najantain nuya najanachminia itiurchattri nekattsa najaneajai.

Irutkamunam nuwe atsa asamtai tura yamaiya aentstsusha matsatkainiasha ju takatan nekamun imian amajainiatsui, tumaitkiuisha ii uuntri nekamuri najantairi najankur iniu pant amajki weaji, tuma asamtai papinium aarar ikiuajai ii uchiri arumanui nekawar tarimiat aents unuimitainia ii uuntri nekamuri jintiawarat tusar.

Ju takat anintrusan najanmanum irutkamu Kiimnum nukuach nuwejai imiatkinian najannin nekau pujawai nii narinkia Rosa Yampauch Tiwi Shamaiti uwirinkia Usumtai nawen takakeawai, nutiksan ni nekamurin najanatniun juarmarin nuya amuamurin wakani mukutinian jintintrueti.



Ju takatka menaintiu akankamu takakeawai, Akankamu chikichkikia irutkamu nunke pujamuri, nii akiniamuri, nunka nakarniamu, aentsu tuakmari, niniuri najantairi, kuit tura irutkamunam takarma nuna aujmateawai.

Akankamuka jimiarka nuwe timiantri, akiniamuri tura akantramuri nitiksan najanamuri aujmateawai, tura najankur aitkiashmin, nuya Nunkui jintiamuri tura nuwejai wari najantain nuna aujmateawai.

Akankamu menaintiuka nuwejai najanma: pinink, amamuk. Ichinkian muits, Yukunt tura chikich warinkish nuwejai najanma, tura, jiamu, yukaipiamu, aarar iniakmamun aujmateawai

Ju takatan amuakun yamaiya aentsun tajai penker enentaimsar, ii najantairi timiatrusar nekawar nii shuarin nuyá unuimiatainiam jintiawarat tusan wakerajai

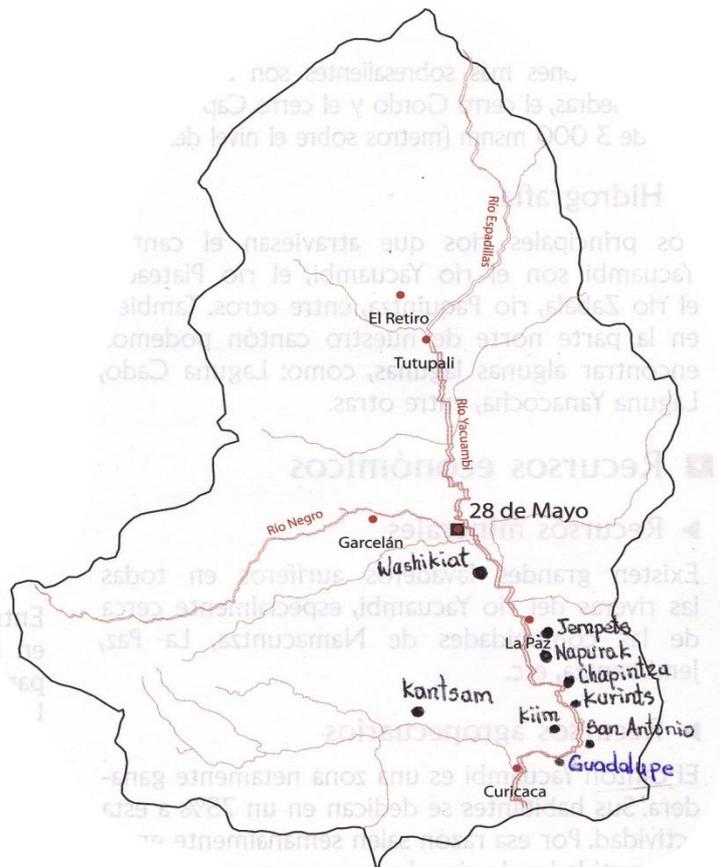
## AKANKAMU I

### IRUTKAMU NUNKE TEPAKMA

#### 1. Irutkamau nunké etserma

Irutkamu Kiimkia, Yakuampi nunkanam tepakmanum pujawai Etsa jinmanumani Yakuampi entsa menarin, aintiuk nawe uwej nunka nekapkari (45.km) samur nunkanam, aintsan menaintiu nawe ewej nunka nekapkari yakuampi nunkanam (35 Km) nuya nawe tsenken nunka nekapkari (17.Km) Paas nunkanam.

### YAKUAMPI NUNKA TEPAKMARI NAKUMKAMU



1

<sup>1</sup> Alvear, Norma, Muñoz, Irma. *Conociendo tu Provincia, Zamora Chinchipe. Libro de trabajo de Cuarto Año de Básica* .H. Consejo Provincial de Zamora Chinchipe. Quito, 2.005. pp 23



## 1.1.-Nankamasu aujmatma

Chikich tarimiat aentsjai Ekuaturnummiyai iismaka Yaunchu shuarka tii kakaram aarmiayi apach nupetkataj tutai. Tumaitkiusha apachkia antichu ajasar nunkan utuawar, akintrukiar nerentin ajasar nakueki ishimiarmiayi nunka papijiai iwiarkachma asamtai nu chicham nukap, tii kakaram shuara pujutairin emestukmiayi, turam aintsan atak wajarar iruntra pujustinian chichaman aujmattsar irutkamun najankiar, nutiksan matsatkamu najankiar atak Shuar iruntram, nantu Nunkui (OCTUBRE), tsawant jimirara nawe jimianum(22), uwi chikichik, nupanti usumtai washimujuk nawe aintiuk tsapnitin(1.964), papi umpuarmajai nepakkari jimian uwej naweujuk yarush(Acuer.Minist.2568), Sukunum Muruna Santiak nunkanam najanawarmiayi.<sup>2</sup>

Ju iruntramuka yaunchu ii najantairin, enentaimtairin nuya chikichikimsar, ii shuarijiai nuamtak penker pujustinian umiawai.<sup>3</sup>

Nuinkia nuna uminiak apach nunkanam nakarmanum Shuar etentianka iruntrar pujusar nunka ayampruktin chichaman ujanainiarmiayi.

Tuma asamtai Samur Chinchipnumsha, Yakuampi nunkanmasha iruntratin enentai awai, junaka Julio Sando Muruna Santiaknumia taa pujus ju enentai amasu asamtai waraji, nutiksan uunt weasha, Ricardo Leon, Patricio Duque, watarupi nunkanam pujusar Shuar iruntratin enentai amasu asarmatai.

Nu enentai achikmanum, Benito Martin Ujukam Sutank iruntrar pujustin chichaman emtikiawai; nutiksan anaikiarai matsatkamu Shuara uuntri Samur Chinchip nunkanmayan irutkamu kurintsanam iruntra takakmastinian jean apujawar, uunt anikiamuka Tukiniam we irutkamun papirin iwiartukuiti tuak pujusarat tusa ju ainiawai: Napurak, Kurints, Kantsam, tura aentsan uwi chikichik nupanti usuntai washimujuk nawe usumtainiam(1969), irutkamu Kiim akiniawai, tura uwi chikichik nupanti usumtai

<sup>2</sup> PWÁIUNCHIR, Miguel. *Nuestro Atlas*, Talleres gráficos del Sistema de Educación Radiofónica Bicultural Shuar, Sucúa 1.988, Pp 3

<sup>3</sup> PWÁIUNCHIR, Miguel. *Nuestro Atlas*, Talleres gráficos del Sistema de Educación Radiofónica Bicultural Shuar, Sucúa 1.988, Pp 3

washim tsenken nawe(1970) nuya tsawant nawe uwej(15) Yankuam nantutin Shuar iruntramunam FICSH pemkaruiti. <sup>4</sup>

Nuinkia uwi chikichik nupanti Usuntai washim tsenken nawe ewej (1975), Tsunki nantutin jimiaara nawe yarush tsawantin akiniamu papirin umpuarman ukuiniawai ju nekapkarijiai ewej nawe ujuk nawe (5060)<sup>5</sup>

KIIMKIA Kiimunts chichamaiti nuka entsa mukusa asamtai tu anikiamuiti.



Irutkamu Kiimin najanawaruka juu shusr ainiawai: Agustin Kayuk, Rosa Yampauch, Celestino Unkuch, Carmen Waar, Santiago Nantip, Yanchap Jempe, Evaristo Tiwi, Carmen Kayap, Margarita Tiwi, Andres Chumap, Rufino Tiwi, Francisca Asamat, Jose Asamat, Luisa Tiwi, Benito Ujukam, Maria Isabel Kayuk, Felipe Kayuk, Carmen Unkuch, Miguel Kayuk, Francisca Tiwi, Carlos Kayuk, Emerita Tiwi.

---

<sup>4</sup> Tiwi, Humberto. *El pueblo Shuar de Kiim*, Unidad Educativa Experimental de Zamora Chinchipe ,Extensión El Kiim ,Zamora 1996,pp 6

<sup>5</sup> Tiwi, Humberto. *El pueblo Shuar de Kiim*, Unidad Educativa Experimental de Zamora Chinchipe ,Extensión El Kiim ,Zamora 1996,pp 6



Miguel Kayuk y Agustin Kayuk



Rosa Tiwi

Kimniumia Shuar yama nankamtaik pujusaru

Nii jeenka yamatkikia shinkijiai, kenku, numi nakarma nuya nukajai najankamu aarmiyi tura Shuar chichamjai aujmatin aarmiyi, nii nampermatairinkia uwi, Napimiamu, natemamu kakaram ajasar pujustin tusar nampermau aarmiyi. Tura yamaikia nii jenka kayajai nutiksan jiru nuya nunka kampankajai najanamu ainiawai.



Shuar jea



Yamainia jea

Aentska ti tuakar takakmau aarmiyi irutkamunmasha aintsan, kukuch arakmatniun juka ti surutai asamtai nutiksan waka, kuchi, atashin napampain aarmiyi, tura



kanujai wekain aarmiayi kunkuim jintia atsa asamtai akusha ayatik Watarupniumak  
jea ayayi yamai ana aink.

Aents matsamsamuka Yakuampi entsari menanmani nuya kiim iniakmanum  
matsamsaruiti.

Tii nukap uwi pujusaruiti nunka papirin iwiartukartasa turamunam IERAC nunkan  
papirin umpuar susaruiti usumtai washim ujuk nawe aintiuk nupanti tsenken nawe  
(964.70) nekapkarin juka usumtai tsawantin Namur nantutin uwi chikichik nupanti  
usumtai washin tsenken nawe ujuktin (1.976) Tura nunka achiraruka ju Shuar  
ainiawai: Felipe Kayuk, Miguel Kayuk, Jose Asamat, Agustin Kayuk, Julio Unkuch,  
Mariano Unkuch nuya Emerita Tiwi<sup>6</sup>. Tura irukamun uuntri Santiago Tiwi  
anaikiarmiayi nutiksan papin ainian Calos Kayukan anaikiarmiayi tura jimira uwi  
takasmatai yapajin aarmiayi.

Umiktinian papin irutkamunmayan najanawar tunkiniam umpuarat tusa akupkartinkia  
ju uunt anaikiamu aarmiayi:

Patatkari : Julio Unkuch

Irutkamu Uuntri: Benito Ujukam

Papin ain : Miguel Kayuk

Kuitin Juu : Jose Asamat

Atua Chikichik : Mariano Tiwi

Atua Jimiar : Agustín Kayuk<sup>7</sup>

---

<sup>6</sup> Escritura global, otorgada por el IERAC, 1976.

<sup>7</sup> Tiwi, Humberto. *El pueblo Shuar de Kiim*, Unidad Educativa Experimental de Zamora Chinchipe ,Extensión El  
Kiim ,Zamora 1996,pp 5



Benito Martin Ujukam

Samurnumia Shuran iruntar tuakar matsamsatniun yaimkia

Yama irutkamun najanainiakka ti nukap takakmarmiayi uunt aniramusha nuya nii suntarisha turukiar irutkamu atsumamurincha najaniarmiayi.

Nemar katitiain FICSH susamun entsa yakuampinia nenawarmiayi Muchimnumia shuarjai apanais pujusartai tusar.



Entsa Kiimnum chinchipjai Katitiai

Nuni pujukiar uchi unuiniartiniancha utsumiarmiayi tura jeachat pujuinina asar uchirin uunt wea matsatmanum Watarupi, Samur nuya Pumpuisnum akupiarmiayi tura uchiri uunt weajai matsamsatniun unuimiainiachkui atak nii irutkamuri unuimiatain takastinian najanwarmiayi Muruna Santiaknum wear searmiayi tuntuiniumani



unuimiatain tura numin nakarar jiru kampankajai unuimiatain jean apujawar nui awenin Pedro Tuntuam tuntuinumanin uchin unuimiatain jintimiayi, nuni takamunam atak chikich aweniusha taarmiayi yaimkiartati tusar juka ju ainiawai Manuel Tuntuam, Uyunkar nuya Carlos Kayuk ju unuimiataikia menaintiu uwi takantsamiayi.

Aintsan Imiatkin sumakar yuatniuncha irutkamunam apujawarmiayi nuni yainiarmiayi turukiar atak Arutman jenchu irutkamu kuitrijiai nuya ipiamawar tuakar najanawarmiayi.

Yamaiya juinkia juu irutkamuka tii emkaiti tura matsatkamu Watarupi, apach nuka tesamu yakuampiniam, Pasnum nuya Shuar iruntramu FEPNASH achitkiawai Samur Chinchipnum. Yamai irutkamu Uuntri atuiniaka ju ainiawai:

Irutkamu Uuntri: Atonio Tiwi

Patatkari : Nelly Kayuk

Papin Ain : Washington Tiwi

Kuitian juu : Cristian Asamat

Atuinia : Julio Unkuch

Carmen Unkuch

## 1.2.-Tesamu

Arakanininkia entsa Kiimjjai, nunkanininkia Tino Ambuludi nunke jai nuya ashi entsa Muchim, Etsa jinmanumaninkia Entsa Yakuampijiai tura Etsa akamunmaninkia Tunantsan Naintrijiai nuya Tiwi nunka nunkejai tesarniawai; tura nunka irkarinkia tsueraiti, tepakmarinkia usumtai washim aintiuk nupanti tsenken nawe nunkaiti (964.70) aintsan nunka arantukmancha takakainiawai nekapkarinkia tsenken nupanti nunkaiti (7.000)

## IRUTKAMU KIIMI NUNKE YAMA NAJANMA



### 1.3.- Aentsun tuakmari

Tuakmarinkia nekaska chikichik washim menaintiu nawe jimiaraiti (132), nutiksan usumtai nawe jimiar shuar ainiawai (92), menaintiu naweujuk apach ainiawai (36) nuyá aintiuk Kichwa ainiawai (4). Tura chikichik washim nawe tsenkent aents irutkamunam tuakar pujuiniawai (117) nuyá nawe ewej aents kanakar pujuiniawai (15) juka takakmainiak, nuya unuimiainiasha pujuinia asar.<sup>8</sup>

UUNT			UCHI UNUIMIAINIA			UCHI MENAINTIU UWI TAKAKAINIACHU		
A	N	M	A	N	M	A	N	M
45	39	84	18	10	28	11	9	20

<sup>8</sup> Información obtenida de los archivos de la comunidad Kiim

**IRUTKAMU SHUAR KIIM  
AENTSU PUJAMURI IIRMA<sup>9</sup>**

No.	NAA	UCHI TAKAKMA		NUAMTAK IRUTKAMUNMAYA AKINIA			SEXO		TAKAKMAMU
		NUA	AISHMAN	SHUAR	SARAGURO	PACHINIAIRU	N	A	
01	Vicente Unkuch			X				X	Arakmau
02	Gonzalo Unkuch	3		x				X	Arakmau
03	Dominga Uyunkar			X			X		Jea puju
04	Antonio Tiwi			X				X	Irutkamu Uuntri
05	Jhanela Tiwi	1	1	X			X		Jea puju
06	Silvio Nankitai			X				X	Arakmau
07	Oswaldo Tiwi	1	3	X				X	Arakmau
08	Maria mendoza					X	X		Jea puju
09	Washington Tiwi		1	X				X	Tsuakratin
10	Nancy Chinguni	2	1	X			X		Natsa ujuk uwi amuku
11	Cristhian Asamat		1	x				X	Natsa ujuk uwi amuku
12	Sandra Seraquibe				X		X		Unuimia
13	Jose Asamat			x				X	Arakmau
14	Luisa Tiwi			X			X		Jea puju
15	Alsivar Asamat	1	1	X				X	Tsuakratin
16	Maritza Losano					X	X		Natsa ujuk uwi amuku
17	Humberto Tiwi		1	X				X	Unuikiartin
18	Martha Asamat			X			X		Natsa ujuk uwi amuku
19	Miriam Tiwi	2		X			X		Natsa ujuk uwi amuku
20	Mercy Tiwi	1		X			X		Natsa ujuak uwi amuku
21	Guillermo Tiwi	1	1	X				X	Natsa ujuk uwi amuku
22	Ninfa Quishpe				Cañari		X		Unuimia
23	Nely Kayuk			X			X		Natsa ujuk uwi amuku

<sup>9</sup> Información optenida de los archivos de la comunidad.

24	Luis Chalan				X		X	Arakmau
25	Jessica Chalan	1				X	X	Unuimia
26	Miguel Cortez					X	X	Kuri takau
27	Daniela Chalan					X	X	Unuimia
28	Jhonatan Chalan					X	X	Unuimia
29	Ramon Tiwi	2	1	X			X	Arakmau
30	Sila Tiwi			X			X	Jea puju
31	Wilson Tiwi			X			X	Arakmau
32	Walter Tiwi			X			X	Arakmau
33	Braulio Tiwi			X			X	Unuimia
34	Claudio Tiwi			X			X	Unuimia
35	Rosa Tiwi		1	X			X	Natsaujuk uwi amuku
36	Martin Timias			X			X	Suntar
37	Karla Timias			X			X	Unuimia
38	Fernanda Timias			X			X	Unuimia
39	Antholin Timias			X			X	Unuimia
40	Cesar Tiwi		1	X			X	Natsaujuk uwi amuku
41	Rosa Gueledel				X		X	Unuimia
42	Julio Unkuch			X			X	Arakmau
43	Beatriz Unkuch	1		X			X	Jea puju
44	Maritza Kayuk		1	X			X	Jea puju
45	Hilario Yankur			X			X	Arakmau
46	René Kayuk			X			X	Arakmau
47	Angélica Perez			X			X	Jea puju
48	Miguel Kayuk		3	X			X	Arakmau
49	Liliana Sunka			X			X	Jea puju
50	Felipe Kayuk			X			X	Arakmau
51	Carmen Unkuch			X			X	Jea puju
52	Juan Kayuk			X			X	Unuimia
53	Alberto	2	1	X			X	Arakmau

	Tangamashi								
54	Carmita Unkuch			X			X		Jea puju
55	Paul Kayuk	1	2	X				X	Arakmau
56	Fanny Quizhpe					X	X		Jea puju
57	José Retete	2	3			X		X	Kaya jea najanin
58	Lira Kayuk		1	X			X		Jea puju
59	Ramiro Kayuk	1		X				X	Arakmau
60	Jhuly Unkuch			X			X		Jea puju
61	Miguel Kayuk			X				X	Arakmau
62	Francisca Tiwi			X			X		Jea puju
63	Cesar Kayuk			X				X	Arakmau
64	Renan Kayuk			X				X	Unuimia
65	Nayeli Kayuk			X			X		Unuimia
66	Bayron Kayuk			X				X	Arakmau
67	Maycol Kayuk			X				X	Unuimia
68	Enma Kayuk	1	4	X			X		Jea puju
69	Juan Froilan Sari							X	Emeskanam yaimin
70	Rover Kayuk					X		X	Unuimia
71	Milton Asamat		2	X				X	Unuikiartin
72	Martha Kayuk			X			X		Unuikiartin
73	Geidi Asamat	1		X			X		Unuimia
74	Rosa Tiwi			X			X		Jea puju
	<b>MASHI JINIU</b>	25	30	60	4	9	34	40	

**UCHI UNUIMIATAINIA NAARI UNUIMIATAINMAYA**

**“DANIEL MARTINEZ”**

Nº	NAA	NUAMTAK IRUTKAMUNMAYA AKINIA		SEXO		UNUIMIATKUR PUJAMU
		SHUAR	PACHINIAIRU	AISHMAN	NUA	
01	Wilmer Tiwi Quizhpe		X	X		Chikichik uwi
02	Jennifer Lavanda Tiwi		X		X	
03	Miguel Ángel Sari Kayuk		X	X		
04	Fabián Tiwi Mendoza		X	X		
05	Jhilson Tankamash Unkuch	X		X		
06	Micaela Unkuch Uyunkar	X			X	
07	Anshuri Tiwi	X			X	
08	Cristofer Kayuk Quizhpe		X	X		Jimiara uwi
09	Luis Miguel Kayuk Quizhpe		X	X		
10	Carolina Retete Kayuk		X		X	
11	Mariano Tiwi Tiwi	X		X		
12	Cristofer Asamat Kayuk	X		X		
13	Jordy Sari Kayuk		X	X		Menaintiu uwi
14	Juan David Sari		X	X		
15	Nicol Tiwi Mendoza		X		X	
16	John Joel Unkuch Wachapa	X		X		
17	Eduardo Timias Tiwi	X		X		
18	Jesenia Retete Kayuk		X		X	

19	Renato Kayuk	X		X		Ewej uwi
20	María Unkuch	X			X	
21	Gabriela Toledo Chinguni		X		X	
22	Brayan Leonel Sari Kayuk		X	X		Ujuk uwi
23	Klever Asamat Kayuk	X		X		
24	Gloria Tiwi Tiwi	X			X	
25	Anderson Toledo Chinguni		X	X		Tsenken uwi
26	Nayeli Kayuk Tiwi	X			X	
27	Ricardo Timias Tiwi	X		X		
28	John Tiwi Mendoza		X	X		
	<b>MASHI JINIU</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	

**UCHI UNUIMIATAINIACHU NAARI**

Nº	NAA	NUAMTAK IRUTKAMUNMAYA AKINIA		SEXO	
		Shuar	PACHINIAIRU	A	N
01	Nase Tiwi Chinguni	X		x	
02	Patrik Asamat Saraquibe		x	x	
03	Yanua Asamat Lozano		x		X
04	Junior Yangora Kayuk	X		x	
05	Luis Kayuk Sunka	X		x	
06	Elias Kayuk Sunka	X		x	
07	Henry Kayuk Sunka	X		x	
08	Cristel Camacho Tiwi		x		X
09	Landy Tangamashi Unkuch	X			X
10	Deysi Tiwi Sanchim	X			X
11	Dayanara Tiwi Sunka	X			X
12	Ismael Tiwi Mendoza		x		X
13	Romeo Asamat Saraquibe		x	x	
14	Camila Kayuk Unkuch	X			X
15	Joselito Retete Kayuk		x	x	
16	Kevin Retete Kayuk		x	x	
17	Jesus Retete Kayuk		x	x	
18	Jhoselin Kayuk Quizhpe		x		X
19	Nathaly Sari Kayuk		x		X
20	Jheral Sari Kayuk		x	x	
	<b>MASHI JINIU</b>	9	11	11	9

#### 1.4.-Niniuri nekamu

Niniuri nekamu aentsi matsatmanumka enentaimmia, pujamunam, najanmanum nuya ii pujamuri arantamuiti. li ayashijjai nuamtak aenstiatar nankamsar pachimrashtiniatji. Antsu chichamka niniurin nekamun inakmawai.<sup>10</sup>

Shuarka apachjai nuya saragurojai tuak pujuiniaksha niniurin nekamun najantairincha takakenawai imiankaskaujuk nawe (60%) washimnumia achiamun Shuar chichaman chichainiawai, nuya aintiuk nawe (40%) washimnumia achiamun

apach chichamjai chichainiawai, tuke nampermatairinkia yumi nantutin uwi nijiamtin ainiawai, nampermawartai tusanka irukamu tuakmanum Uuntan anain ainiawai namperan chichampruk eemtiakiak juarki nuya amukat tusa. Ju namper najanmanumka nuasha, aishmansha yaimin ainiawai uwi akantrar juktinium nuya ji jirumtinium. Kashi tsawak Etsa aintiuk tsawantai ekemsamunam kachun umpuin ainiawai ipiamainiak nampernum wakeruiniaka pachinkirat tusa nutiksan wakenam, ayashinum wapikian japirartai tusar waisan umarar umin ainiawai kakaram ajasartai tusar.

Etsa, tsawantai ewej ekemsantai nua uwin ichinkian uuntnum ekenkar narukmatai champiaran nuken aitkiar ukarar miki tsmatai pakarar jinkian ukuitkiar nekenkar entsajai namukar muitsnum yarakar, champiar nukajai eperar paunam tentukar ikiuinak nijiamturartinkia entsa mainiar iwiarmamin ainiawai.



<sup>10</sup> Aij', Juank. *Pueblo de Fuertes, Rasgos de historia Shuar*. DINEIB. Quito 1.995 ,pp 79.

Tura Etsa kashi yarush ekemsantai aents tuakar paun tente najanawar nampesar nuya tsek,tsek ajainiak uwin nijiamtutan juarin ainiawai turuiniak nekaska yama nankamtainkia uwi aramu, akinkma, tsakamu, kakkramu, nereamu ,tsamamu, akantrar juamu, nawamu nuya ikiariamun pachisar naapenak kariawash tusa pachintuiniaka wapai nankurijiai akunawar mukunin ainiawai; tura kariamtai amuiniak pekamkar wajasar mai waket ajainiak nankijiai waitin ijuar ikiukar ajau ainiawai juka awakmamu chicham najanmaiti tuu nijiamtin ainiawai.

Tura kashi Etsa tsawantai Ewej ekemsantai amikiar atak nua nijiamchin namukakar wainmain ainiawai; ju namperka tii arantukar nampermatainti shuartikia nijiamanch maenmatainkia ii irukamuri jakatkri mesen tutai asamtai.



Aintsank ii najantairijaisha tuakar iniakmamnuitji; jantse, nampet, yaunchuya naku, tsuak nupa, ii yurumke, nijiamanch, nuya ewejjai najantaisha suriniaitji, tura irutkamu namperinkia uunt wea Francisco Asis, Nunkui nantutin, nawe chikichik tsawantin enentaimtakur jimira tsawant najannuitji.

Juu namper najanatsarkia chikichik nantu tameakui tuakar namperan chichamruktinian uunt aniramu; tsawant jeamtai shir warawarat tsawakur nanamap patin ipiatinaitji, tura tsawarmatai irutkamu ipiamamu kaunkarmatai nuasha, aishmansha nakurin ainiawai. Kashikia nampet, jantse inakmamtainti.

Kashi tsawakur ii najantairi yurumak, tsuak nupa, yaunchuya naku, nijiamanch, uump unpunma, champiar jiamu, nuya wawajai yukumeamu najantainti irutkamu ipiamu ainiajai. Tura Etsa kashi tsenkek ekemsantai irutkamun namperin naarin arutam enentaitinaitji.



Arutam jee



Numi

Arutam enentaimtusar amikrikia jantsemnuitji juka iwiakmanum tuakar pujasar warakur irutkamunam.

Juu irutkamunmanka ii najantairinkia najaneaji mashikia kajimiatkichuitji tuama asar, nijiamanch nuya apatuk iwiareaji juka nua takattrinti. Tuma asa nua wainmauwaiti nii shuarincha, irarnasha imsatai tusar taarmatai, nekaska takattrin waitias najanamun tu enentaimias aents iimsatas yama tarmatai, ajamkartiniaiti; nutiksan apatuknasha, ampakain, mama,sanku nuke kuiran nuya kampunniunmaya nukan yutai ainian jukar, tankun nuya kuntinian namanke, ampujejaish tanar yunkuntainti,turaskesha yumirmarsha, penkarsha, weakrisha najantainti aitikia yurumma penker asamtai turakur eamkar, nijiakmarsha yurumtainti, aintsan ewejjai najantaisha: shauk weamu jinkiaijjai, chankin, washim, nuwejaisha takauwaitji ii irutkamuri.

Jimiara nupanti ujuk uwitin irutkamu Kiimnum Nunka irunin nuya Niniuri nekamu Uuntri (Naturaleza y Cultura) atak najatin tusar chicham aarma papijjai patasmanun Shuar aja takastinian yainmakmaji nujai yutai, tsuak, tseas nupa ii irutkamuri irunusha wainkiar nekamaji.<sup>11</sup>

li iwiarmamkenka yamaiya juinkia ayatik nampermakur apujnuitji; aishmanka Itipin, awanken, asantim, makich, senta apujmamnuiti; antsu Uutk anaikiamu Tawaspan apujniuti. Nuasha aintsan tarachin epea, shakap, petai, Tsukanka, patakejai iwiarmamnuiti.

<sup>11</sup> Consejo de Gobierno de la FEPNASH-ZCH. *Shuara Yurumke, Nuestro Patrimonio Gastronómico*. Ecuador 2.012.pp 1



Yurumkan yunkankatas Carmen



Yunkurak

Unkuch pumpun juuk winiawai



Namak mawar penkainiawai



Nukuach nawantrijai washim najanainiawai

Ekuaturnumia nuya chickich nunkanmaya aentsush tura nuyá aintsank uchi natsa tura uunt unuimiatainmayasha anintruiniak, tura Tiwinunkan naintri, Tunantsan tunari, entsa antumiankan nuya yajasma, tsuak, kukuj nupan irunun wainiainak iimin ainiawai.

### 1.5.-Kuit

Kuit wainkiatsarkia arakjai nuya wakajai takauwaiji tura arakmar tii suramuka ju ainiawai: shaa, kakau, kajui, pantam, mama, wapai, papachinia, inchi, tura tankush apamparar suramuka ju ainiawai: waka, kuchi, atash aujai kuit wainnuitji.



**Pantam**



**Papachinia**



**Mama**



**Kakau**



**Atash**



**Waaka**

### 1.6.-Utsumamu takakma

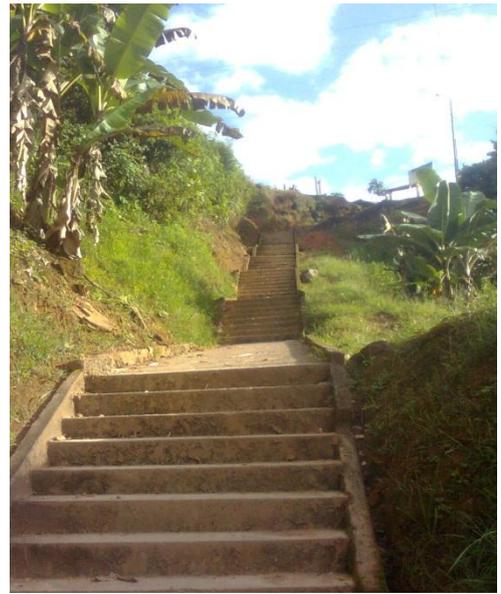
Irutkamu uuntri anaikiamu utsumakur seammianum yainmkiamuka ju ainiawai: kunkuim jintia, Irutkamu uunt Yakuampijai nuya uunt matsatkamu nakakmajai imiatkin surakur apanaisar pujustinian.

Irutkamu Kiim Yakuampi entsari amainini puja asantai chaka neteamuiti nuya yuus jea, irutkamu jea, entsa, nakurutai kayajai najanamu, shirikip, entsa ijjatmataincha susamuiti.

Tura chinchipnumani untsumtaincha nuya apach unuimiataisha awai naarinkia “Daniel Martinez” naartiniaiti juka uwi chikichik nupanti usumtai washim yarush nawe jimartin (1982) akiniamtai unuikiartin uunt Alcivar José, María Carrión, nawe ujuk uchijjai chikichik uwinmaya juarki ewej uwi uchi unuimitainiam pujuiniajai takasaruiti. Yamaikia menaintiu nawe uchijjai, uchichinmaya juarki tsenken uwi natsa unuimiataijjai takainiawai, aintiuk unuikiartin takat anaikia susamuiti, menaint unuikiartin chikichik uwi takat susamu pujuiniawai, unuimiata uuntrinkia unuikiartin Laura Ordoñez naartiniaiti.



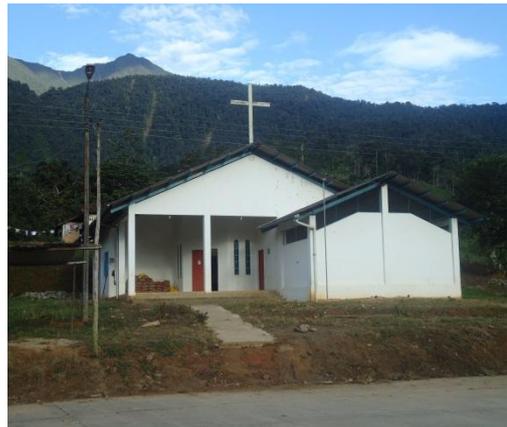
Yakuampi entsanam chaka neta



Irutkamunam jeatasar tarimia watai



Unuimiatai jea



Arutam jea



Nakurutai kayajai najanamu



Irutkamu jea



Chikichik Nupanti Usumtai Washim Usumtai Nawe Jimiar (1992) uwitin irutkamunam arant pujasar natsa unuimiatai Samurnumian akiawaruiti unuimitai uuntrijiai Umpumaru Julio Malla yaimkiaiti, tura unuikiartinian Milton Asamtan Jintiata tusar nawe uwej uchijiai anaikiar apusaruiti, atak uunt natsa unuimiatainiam uchi irunainiakui nunasha akiawaruiti, tura unuikiartinian Anibal Alberca nuya Hugo Asamat apusaruiti jintiat tusa. Juka aya papiniumanijjain unuimiatiarmiayi natsaka<sup>12</sup>.tura uchi atsakui juu unuimiatainkia epeniaruiti.

Nuya Tsuamatai jeasha awai, Uunt Washington Tiwi tsuakratin pujai junaka tarimiat aentsnum irutkamunam tsuakratniunam umpumaruiti, Shuar Iruntramu FICSH yainkiuiti unuimiatnum. Yamaiya juinkia tsuamatai jeaka epenmiaiti yakish takatsui.

Najanatin aarar chicham jusamunam takakmaka ju ainiawai: niri jeamtim, takakchamu imiatkin najanar niniuri nekamu jeanam apujsatin, Chaka awaikir najanma, apatuk najanar niniurin sururtin jea, Kiimi entsari tsuramat najanma, ju ainiawai arumanui ii irutkamuri eemtikiatin.

Irutkamuka tii iruntraiti tuma asa nuamtak nuya iirar iimsatas kaunaiyancha shiir majenawai nutikiainiak irutkamu uuntrinkia penker nii aentsrijiai tuakmanum emkar pujustinian eaniaiwai.

---

<sup>12</sup> Tiwi, Humberto. Monografía *El pueblo shuar de Kiim*, Unidad Educativa a Distancia de Zamora Chinchipe Extensión el Kiim, Zamora 1.996. Pp 40

## AKANKAMU II

### NUWE NUYA TIMIANTRI

#### 2.- Nuwe nuya timiantri

Nuwejainkia muits ichinkian najanar jiar iniartainti, tura ewejjai nakumtainti. Jú najantainkia tii yaunchuniaiti tura chikich tarimiat aentsusha takau asar nii uchirisha jintiamu asar yamaisha najantainti shikikar umutainsha<sup>13</sup>. Nutiksan shuarsha nuwejai najantaisha tii yaunchuniaiti junaka nua nii enentaimiarin, penker nekapeamurin enentiamias najanniuiti, tura utsumakur pujamunam nuya nampernumkesh takatainti.

Shuarka niasha enentaimin nuya nekatairin takaku asar nuwejai najantain iniakmainiawai.

Tarimiat aentsu enentaijiainkia aya nuak nuwenka takau ainiawai nukuri jintintiamu asar, tura najanatsarka najantniuana nuna penker enentaintus, wakeruk, emeta, nukuri jintiamurin takatan najaneawai.

Shuarnumka nuwejai takasar najanmaka niniurin najana iniakmawai, nuaka nuwen takak, enentaimiarin nuya penker shiram iirkari nakumak yukaipijiai yakauwaiti nuka ju ainiawai: pinink, amamuk, ichinkian, muits, ju imiatkinkia tuke najantainiam turuskesha uunt nampernum, irutkamu namperin, turuskesha yamaiya juinkia suruneawai.<sup>14</sup>

Tumaitkiusha nuwejai najantaikia shuarnumka menkasatuk ajawai, yamaiya juinkia takasar najanatniun nekainiachu asarmatai, tura irutkamunmasha nukuach neka jintinratin atsawai, akusha, yamaiya nuaka imiatrus enentaimiainiatsui nekawar najatniun ii untri nekamurin.

<sup>13</sup> Saga, Edy. Alfarería, en <http://www.buenastareas.com/ensayos/Alfareria/4493886.html>

<sup>14</sup> Lara, Edgar. Verdugo, Nancy. Didáctica de Cultura Física, Arte y Ciencias Aplicadas, Dirección Provincial de Educación Intercultural Bilingüe y Universidad Técnica Particular de Loja, Loja, 1.996, pp.105.



Tuma asantai shuarnum ii uuntri najantairi timian najanatnuitji nekamu aya junis juawai juka chikichan najantairi najanma achiakur, najanatin jeatsji, najankamu sumakur ii takattrisha iniakmatsji turakur yaitmataik emenkaji nuya iiniuri nekamu natsamakur aintsan yamaiya pujutai shuartisha unuimiatka asar.

Juna tajai Uunt ju takatan nekainiaka ishichik ainiawai, tumaitkiusha yamaiya aents iruntruamu timian amajainiatsui, nekamurin, pujamurin paant najanawaraint tusar, turasha tarimiat uchi unuimiatainiam jintiatin penkeraiti ii uuntri nekamuri nekawar najanawarat tusar shuarnum.

## 2.1.-Nuwe wainiakma

Nuwe wainiakma uwirinkia Nawe nupanti (10.000) uwi Neuritika tsawantnumniaiti, yaumchunian aujmatin tuiniawai akiniamurinkia Nawe Jimiar nupanti (12.000) uwitin Japunnun nuwe imiatkin najantainiam Jomonnum nuya Amereka Ratinanmasha nu uwitinmainiaiti tuiniawai, imiatkin najanamu wainiakuka Kotosh-huayrajirca Piru nunkanam Chikichik Nupanti Yarush Washim Ewej Nawe (1.850) uwi Arutam Akintsain wainiakuiti tuiniawai<sup>15</sup>.

Nuwejai najantaikia uwi nankamaki weakui tura utsumamunam najanki yaitmataik paantjaki wuwaiti tumammunam kampunniunmaya iruni nuya nayaimpimmaya irunu, ninniuri nekamu nuya aentusha utsumamunam nu enentai aakui yapajiaiti. Tura nekaneawai nakumkar nuwejai takatainkia menaintiuiti: ewejjai, jirujai nuya namukatai.<sup>16</sup>

Mesuputamia aents najanin ainia nuwejai penker imiakkinian najanawartasa jirujai takatain iwiarkaruiti, ju ainiawai muist najantain nuya iniartain najanawaruiti, tsawant Menaintiu nupanti aintiuk washim uwitin Arutam akintsain<sup>17</sup>.

Nutiksan Tarimiat Aents Ekuaturnummiasha nuwejai najantaikia tii yaunchuniaiti tuma asa iniakmainiawai nii enentaimiarin nuya nekapeamurin.<sup>18</sup>

<sup>15</sup> Saga, Edy. Alfarería, en <http://www.buenastareas.com/ensayos/Alfareria/4493886.html>

<sup>16</sup> ibídem

<sup>17</sup> ibídem

Yaunchuya jukar unuimiatmanum iniakmawai yamai Shuar matsatma nunken tii yaunchu nuwe najanin aents uwi Jimiara nupanti Ewej washim uwitin matsamsarun, entsa Upanu nunkanam Chikichik nupanti Usumtai washim Ewej nawe Tsenken uwitinsa taurar jukar unuimiatramunam nuwejai najankamu jakunakaru intintri jimiaira metekchaiti tusar iniakmainiawai mukusajai pachimniaira juka Ujuk washim Usumtaitin Arutam akinchamunam nuya Chikichik nupanti aintiuk nawe chikichik Arutam akiniamunam tsawantin nekaska chikichik washim Ujuk nawe uwitin mashi isar nekar uunt unuimiatainiam Yare inkis nunkanam iniakmasmaiti. Tii yaunchunia imiatkin wainkiamuka nunkani etsa jinmanumani Wampinniumaiti (Sukunum), tsawant nankamaki weakui imiatkin yaunchuyan Tsuer nunkanmanian Tarimiat aents machalilla najantairi irunun Sukunum nuya Makasnum waintraruiti, tuma asantai tii yaunchuya tarimiat aents shuaran nunken pujusaruiti nutiksan tarimiat aents micha nunkamniajai shir pujusmarincha iniakmainiawai.<sup>19</sup>

Aintiakuiti shuara najantairijasha tusa ii uuntri aujmatsamuiti nuaka nuwejai imiatkinian takau aarmiye tumaitkiusha nekasmian tuma pujamunam NUNKUI (nunka arutmari arakmatniun nuya ewejjai najanatniuncha jintiaiti), nua aishman kakarmajai eamniujai nuatnaikia najatniun nekachu timiaja tumaikiusha chikich nuaka nekainiayiat jintiatniun nakitiarmia timiaja kajerainiak nutikiainiakui Nunkui wait anentar penke nuwen imiatkin najanatniun, najanatniun utsumamuri, emamkesar, akantrar najanatniun, najanamu isar najanma jintiamiayi.



Imiatkin chichisnum wainkiamu.



Imiatkin Kiimnum

<sup>18</sup> Lara, Edgar. Verdugo, Nancy. Didáctica de Cultura Física, Arte y Ciencias Aplicadas. Dirección Nacional de Educación Intercultural Bilingüe y Universidad Técnica Particular de Loja. Loja .1.996.pp. 115

<sup>19</sup> Aij Juank. *Pueblo de Fuertes, Rasgos de historia shuar*, Editorial Voluntad, 1995, pp 89.



Yamaiya juisha Shuar nuaka ichinnan nuya muitsan najanainiakka NUNKUI najantai jintiamun najanenawai tuma asa imiatkin najanamusha penker ainiawai.

Irutkamunam nuwejai najanainiaka najanenawai nukuach yurumatniun turutskesha uunt nampermatnum takastinian tuma asa ii uuntri nekatairi yaunchuya asa yamaiya juisha najanji.

Nua imiatkinian nuwejai takastsanka NUNKUIN anentrin aarmiyi junaka imiatkin najankamu penker katsuarat tusar nuya yukaijijaisha yaitmataichik shiram yakau aarmiyi yamaisha nukuach nutiksan takainiawai turuiniak nii najantairin enentaimiarin nakumenawai turatsanka penker nuwe katsuarminiun iisar akainiar takau ainiawai, timiatrusar nekamuitiat mekainiawai, tura takachkurkia mash menkarniaiti ayatik aujmatsumu juakminiati arumainkia.

Chicham umiktin tama papinium umpuarma tawai aents niniuriniak najanin chichamejai nutiksan ii uuntri nekatairin unuimiatrartin tama<sup>20</sup>, nu chicham amunam enemtaimsar yainiaikitniuitji ii najantairi irutkamu Kiimnum tuakar pujatisha nekaska ii uuntri tarimiat aentsu nekatiri najantairi menkaratsa ainiawai ii enentai chikichnia takatairin yupitsak wainiakur.

## 2.2.-Nuwe akaneamuri

Shuarka nii pujamurinkia tii nukap nekawai imiatkin kampuniunaam irununcha tuma asa nankamas pujamurincha yajauch amajainiatsui.<sup>21</sup>

Eweejjai penker takastinian emetawar najannin ainiawai. Nuaka pininkian, ichinnan, amamkun nuwejai takauwaiti. Imiatkin najanamunam nakumkar yakarar yukaipin ainiawai. Utsumakur nuya uunt nampernum takasmi tusar najanin ainiawai<sup>22</sup>.

Nuanmaka nuweka tamchayuyai tura enentaimtus nukap tsawant pujus nuwe penkeran najanatin juamuka nankamsar entsaya akaichtainti itiurchataiti wainkiatin tumaitkiuisha así entsa, entsa, pukuji, nuya yawi uchichiniam pujuwiti

<sup>20</sup> Presidencia de la República, *Ley Orgánica de Educación Intercultural*, Quito 2.011, pp 4

<sup>21</sup> Mashinkias, Manuel. Awak, Mariana. *La Selva Nuestra Vida, Sabiduría Ecológica del Pueblo Shuar*, Instituto Bilingüe Intercultural Shuar Bomboiza, Abya Yala 1986, pp22

<sup>22</sup> Ullauri, María. *Materiales para la Enseñanza de Arte Indígena*, Quito 1.993, pp 29.



Imiatkin metekcha najanatsarkia jimira akantramu nuwejai najanntainti ju ainiawai.

-PININK NEWE.- jujainkia pinink najantainti ukujtiurmarinkia pujutka mukusatka yaikmirtinia, ju nuwe penkeraiti tusar pininkian amamkun, yukuntan uchich nuya uunt weantun najanin aarmiayi.



-ICHINKIAN NEWE.- ju nuwejainkia ichinkian najantainti. Ukujtirmarinkia pujutka yunkum takuiti tamer yaikmin takakeatsui. Ju nuwejaikia ichinkia, muits uchich nuya uuntcha najantainti.



Jimiara akankamu nuwe penker, najanmanum katsuin asamtai nukuach najanin ainiawai utsumakur nuya uunt nampernum takasmi tusar.

Nuwe juakur penkerashit tusar nekatsarkia akair nukasar nekaptainti tura churuiniaitkiuinki penkeraiti tutainti.

Turar akair nukajai penuarar mikintranam awatainti karain tusar.

### **2.3.-Imiatkinia nakarmari aujmatma**

Shuar nuaka nekas nuwejai nakakmauwaiti, ni ewejjai yaitmatai imiatkinain najanuk shirmarin, enentaisamurin, penker najanmarin, tura kampuniujai pujamurin iniakmawai.

- Ju imiatkinia najanamurinkia kupinramnia nuya antin ainiawai tsapniun iniankain, kaya tsatsap, jiru tsatsap tuma asamtai chikichkimsar penker wainkiatniuitji.
- Tsentsakarain tusar ju imiatkinkia patattsuk penker ikiustiniaitji.
- Ju imiatkinkia amuakur initti yukaipirtiniaitji yumin ukarain tusar.
- Numi wampujai piik iwiamunam penker takustiniaitji.

- Katsuarat takurkia jujuptinniim ankaranam ikiustiniatji.

Nuaka tii takakmau ainiawai yaitmataik, enentaimtus, emeta nuwen najanainiakka antin asamtai turuiniak peker shiram ujuakatas nakumar yukaipin aarmiayi. Turawar enentaimias najamurin shiram takat ainian Iniakmainiawai.

#### **2.4.-Nekamu ukar najanma**

Yaunchuya tuke aikiatainiam jintiamunmaka NUNKUIKIA Shuar nuanmaka yaunchuya aents aujmattsamuiti nunkan taranmamtikin asamtai arak nukap nerekarat tusa. Ju Arutman nii takatrinkia anentrin aarmiayi. Nunkan pukuinak arakmatasar, tura arakan penker irtusat nuya penker tii nerekarat tusa. Nutiksan nuwejai imiatkinan najanainiaksha aintsa anentrin aarmiayi imaitkinia imiantri, katsuin nuya najanamuri shiram ati tusa.

Nuwejai imiatkin takastsarkia emanmemar jutainti wari imiatkinia najanatar wakeraj aya nu nuwejain takataint.

Nuwe nunkania akairkia nukajai penuarar mikintrnam ikiutainti Etsa sukua kaarmamtikiain nuya waket waket jamuri menkakain tusar.

Imiatkin nuwejai najankurkia tuketka imiatkin ainiajai jukar najantainti. Nu jintiamujai akusha ukar najantaisha awai ju ainiawai:

Muits najankurkia, nuwejai najanniuka tuiniawai ii kuishi takashchatin amuamunam tunin jinkin nuya yajauch najanamu ain tusar.

Aintsank nampich nunkayasha takashtainti nuwe yaranmamu esaram aati tusar nujainchuka ajapen tsurinianiaiti.

Aitkiasank jintiniawai aya nuak nuwenka takastiniati aishman takashchatnuiti kunkatmachu tutai asamtai.

Nuyasha nuwe yaranmarrma usuksarik kamtainti chupit, wake waketut, nuya etentamuri penker apujramu ati tusar.

## 2.5.-Nunkui Yaunchu aujmattsamu nuya jintiamu

Yaunchuya aujmattsamu: Najanar iniakmamuiti nuya shiram najanamun enentaimmian pampantikiar waramtikiawai najatniun.<sup>23</sup> Shuartikia Yaunchu aujmattsamu takareaji tura timianuri titin, nekamu nuya niniuri nekamusha penker pujustinia jintiawai.

Yaunchuya aujmattsamuka tuakar pujusman yaunchu uwinmayan isar nekamun unuitiamji, nekamun tuakun nuya unuimiarmen najanatniun tuke tsawantai aitkiatniun<sup>24</sup>. Juka Nunkui yaunchuya aujmattsamuriniaiti. Nunkui nekamurinkia chikichik enentaik tuaku nekamu tsaniakui aja iistinium, arak, nuwenaat, yurumak nuya anent anentramujai.

Nunkuikia nunkan uuntri asa Arakan, yajasma uchich chichamriniaiti. Yaunchunia Aents aujmattsamu nuaiti tura inakmameawai aushatka: nua anin, nukuach katipia anin, shushuiya anin wantiniut jauwaiti. Uchi takustinian, penker takastinian, nuwejai najnatniun anentruatniun, utuakar irunun nupan ajanam arakmatain jintiaiti. Tura Nantarnasha suraruiti nuan aja ajaperi takusarat tusar.<sup>25</sup>



## NUNKUI NUWEN SUKARTAMU

Nua tii shiram aishman kakaram eamniujai nuatnaikiamia timiaja. Tura chikich nua akasmamia asar nuwejai najantain jintiatniun nakitiarmia timiaja.

<sup>23</sup> Timias, Edi. *Módulo de arte Cultural Shuar*, Universidad de Cuenca, Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación, Cuenca 2.010, pp 32.

<sup>24</sup> Timias, Edi. *Módulo de Arte Cultural Shuar*, Universidad de Cuenca, Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación, Cuenca 2.010, pp 34

<sup>25</sup> Timias, Edi. *Módulo de Arte Cultural Shuar*, Universidad de Cuenca, Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación, Cuenca 2.010, pp 36

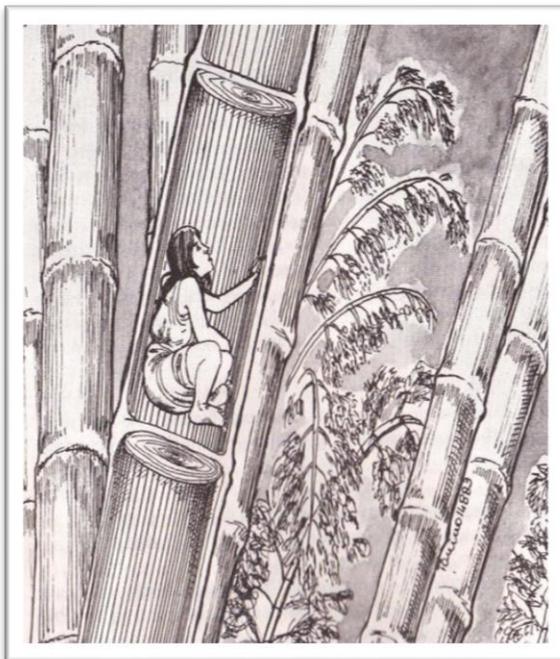
Nutikiam waitneanmai waitmiayi nuwejai ichinnan najantniun jeachuk, tumaitkiusha aishri eamruka itiarmiaka yantamach pujuinia ichinkia yajauch utsanmanum juk namanken iniarniuya timiaja. Imiaucha ajas nuya muijkiamu asa tuke yamaram nuwe easan pujuyayi ichinnari jakuiniakui. Nunkui waitanentar nuwenam ajapen eketu wantintikmiayi.

Natsachin atsankar nuya penker nuwejai nakumkar ichinkian najantniun jintiamiayi, tura ewejen umpunti nuwejai takakmau nua ata tii chicharkamia timiaja. Tura ikiuak nua akasmau ainianka yuminkiar ikiukmia timiaja turam warichik nekachu nuya kaa wainkiarmia timiaja. Imiaucha wainkiar nuya nekamuram jintintruata searmia timiaja. Yamaisha Shuar nuaka ichinnan, muitsanash najanainiawai nuya chikich imiatkiniancha Nunkui penker najanatniun nakumak jintiamun.<sup>26</sup>

## UNUINIAT

-Nekamu penker takustin nuya ii uchiri jintiatin menkarain tusar.

## NUNKUI ARAKAN NAJANEAMU



Nunka atsapmachu asamtai nuya aents yurumatniun takakcha aarnia timiaja. Tura Nunkui aishmankan waitanentar uchi nuachia anin wantinianiak nijai pujumia timiaja. Nii chichamenka kakarmauya timiaja: Nii anaiyamuka warik najanaimia timiaja. Yuranken, ajanmayan yutain arakan nuya nuasha, yajasmasha pampain arat tiniu timiaja. Nunkaka japajniamiaji tii penker nunkanam; tumaitkiusha uchi katsumkarmiayi NUNKUIN nuya yunkunmin jinium ukattrarmiayi. Nutikiam utki jea teerin waka chichak Kenku kenku juruitia jamia

<sup>26</sup> Maldonado, José. *Propuesta de Elaboración de un texto sobre la Mitología Shuar, orientado al uso didáctico e la Educación Básica Bilingüe*, Universidad Politécnica Salesiana, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Cuenca 2.010, pp 8

timiaja. Tuma pujus mayai sut umpuimtai kenku weankamtai achimiak warini nii jeen nunka wakenam waketkin timiaja.

Timiainia kakarman suawai arakan nuya nunkan umuchiawai nampich najanar. Shuarka wainkiarka warau ainiawai. Kintiamtain aja nichik juakmatai arakan iyawai wekatuk nua najanar. Aja penker najanachmainkiuka kajek nuya yuminmauwaiti. Nuaka takainiakka yiankiat tusar seaniak anentrin ainiawai kayan Nantar naartinian takaku asar, ju kayaka arakan akasmatak penker iiniaiti tura yakish takachuiti. Nunkui yajauch takasmanum araksha ishichik neren ainiawai, nupasha penkercha tsapakaruiti nuya aentsusha tii takakmau akinkiachar kakarmancha achikcharuiti<sup>27</sup>.

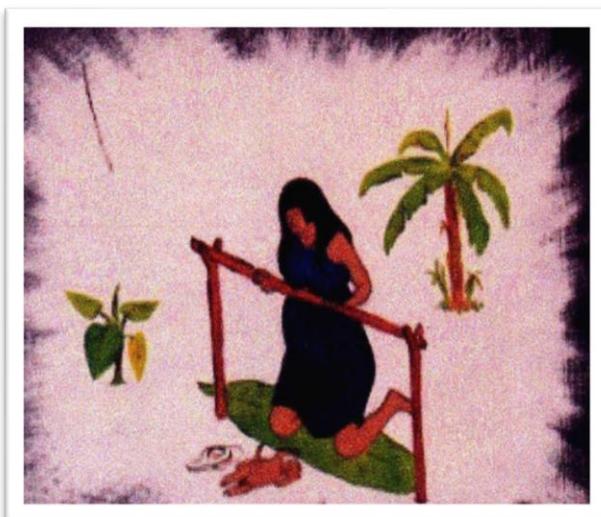
## UNUINIAT

-Arak anenkar nuya penker iistin mash ii pujamuri.

-Tsanka, irar ikianin atin nuamtak.

-li uuntri nekatairi jintinramamuri najanatin umiakur.

## NUKUACH KATIP ITIUR UCHI TAKUSTINIAIT TUSA NUAN JINTIAWAI NUYA NII AISHRIN MUNTSUN SUAWAI



Yauchuka nua uchin takuschamnia tusa aujmatin ainiawai. Tuma asamtai aishman nuwen tantanen tsupirak uchirin ukuitiak niinki amuntstin nuaka jauka jau asamtai tutai.

Itiur uchi takustiniat tusa katip tjintiaiti ajajai nuya nusejai yapajiak. Tura nua uchin takuta nekawarmata aishman nuwe muntsurin awantukniuiti uchin iisar

<sup>27</sup> Maldonado, José. *Propuesta de Elaboración de un texto sobre la Mitología Shuar, orientado al uso didáctico e la Educación Básica Bilingüe*, Universidad Politécnica Salesiana, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Cuenca 2.010, pp 7

tsakatmakarat tusa. Natsasha juni nekawar uchi takustinnium itiur katsuntratnuit, uchiri iistin nuya aetak arakmawartiniaiti yurumak nukap ati tusar yajasma kasamu akuisha nuya katipkia kasachuiti auka uchi takustinian jintia asa yuatniunak awai<sup>28</sup>.

## UNUINIAT

Iwiaku uchich uunt asanmtaisha wait anenttsashtiniaiti yatik nekamurin takakman jintinkrateana nuwaiti penkerka.

### 2.6.-Isar najantai imiatkin takakmatainiam

Shura nuwejai najantaikia imiatkin nuwejai takamuiti juka ay anua takatriniaiti. Nuaka nuwenka eemtukaru ainiawai imiatkinian tii penker najanin asar ju ainiawai: pinink, ichinkian, Muits, Amamuk, Yukunt, nuya chikich imiatkinian utsumakur nuya uunt nampernumsha achikmi tusar.

Ju takatnumka nua nii enentaimiarin, nekamurin, penker najantairin nuya tii penker najankamun iniakmawai.



<sup>28</sup> Maldonado, José. *Propuesta de Elaboración de un texto sobre la Mitología Shuar, orientado al uso didáctico e la Educación Básica Bilingüe*, Universidad Politécnica Salesiana, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Cuenca 2.010, pp 42

## AKANKAMU III

### AINTSAR NAJANTAI NAJANMANUM, INIAREAKUR NUYA TAKAMUNAM

#### 3.-Aintsar najantai najanmanum, iniareakur nuya takamunam

Chikichtkimsar imiatkin najankurkia, juu imiatkinjiai takatainti: Nuwe muits ichinkian najantai, juu yawikia kuchanam, entsa yantam, ashinentsa, kisarnum iirunnuiti.



**Tatank:** Nuwe apujtainti. Najankurkia makunam awatainti.



**Kuishop:** (Kukuji tentukmari) ichinkian muits piniumtainti.



**Ipiak:** Ichinkian muits yakatainti.



**Yukaip:** (Numiti), jimiara akantramuiti, yukaip jinkiai tenteka nuwejai imiatkin najanar yakatainti nuya nanki yukaipkia jinkiai esarmaiti juka nanki najanar yakatainti.



Yukaip (Barniz)



Nanki Yukaip (Barníz de lanza)



Yukaip (Barniz)



Nanki Yukaip (Barniz de Lanza)

**Sekat:** Yukaipia antsan Imiatkin yakatainti



**Kaya:** Tente asa imiatkin tamemtai.



**Yurumkan Saepe:** imiatkinia yantame masetainti.



**Kai:** imiatkinia imtintri pininkian inittri najantainti.



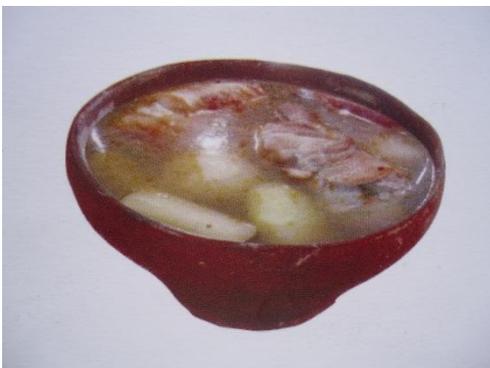
Imiatkin najanatniujai mashi takusar, nuwe iwiartainti, kaya uchich tsuatri takakma jurkar uchich nanekar kaarat tusar ikiutainti menaintiu tsawant, juka kupiniarain turutskesha tsentsakain tusar jiamunam.



Menaitiu tsawant nankamakui juu imiatkin najanat juartainti:

### 3.1. Pinink

Imiatkin shikitiai uchichiti apatuk iwiramu yuatsar utsumtainti.



Imiatkin najantsarkia yama nankamtainkia nuwe ewejjai namukatainti tuchak tsuatri juakuitiya tusar. Nuinkia nuwe tente najantainti, nutiksarik jipit ewejjai najantainti taritkiamuri tente nuya paka najatsar nuinkia imiatkina pujutairi najatmaiti.



Juka tatannum apujtainti nutiksarik makunam awatainti, nuinkia nakumtainti ewejjai, uchich turaskesha uunt wakerakmekka imiatkinian esantinkia, wankantisha metekka achaiti.



Taritkiamuri apujturikia takat juarkur nuwe yaranmatainti chikichik nawemramu nekapkach kampuri nuya esarmarinkia utsumamuk najanatniuitme metekchaiti, Turakum taritkiamuri tentakmari awankir wetiniaiti, ju yaranka init tintiarar awantramu auwaiti, ii wakeramu najankur nayarinkia.



Nuwe jujuatsain, kuishpijiai naakumtainti yama nankamtainkia anini nakumtainti arum inicianini nakumkatsar turar wankantin ajapen iwianturtsar.



Imiatkin inicianini nuya aanini naakumkarkia mama saepejai nuya usuksarik kameakur yantamesha penker kuerar amutainti.



Aintiuk tsawant pujasar ju imiatkinkia kaya tentejai kuetainti penkercha juak nuya penker amuka ati tusar, Nuinkia yarush tsawant jujurat tusar ikiutainti aya yiatniuk auwaiti.





Ju imiatkinkia taritkiamurinia juarki chikichik nawemramu nekapkach nayari nuya tente ajaperinkia tsenken turaskesha yarush nawempramu nekapkachiti tura ewej tsawantin najanar amutainti.

### 3.2. Amamuk

Ju imiatkin shikitiajankia nekaska nijiamanch wainmatainti juka umutai yaunchuniaiiti tura apatkujaisha umutainti nuya nua takattriyaiti, aents penker tarai tusa wainmauwaiti nuya metek mai yainiai jatainti nutiksan ju nampaermamunmasha ajamnaitiainti: tuakmanum, niniuriniak najanainiak, arutman enentaimtuiniak nuya nakunumsha ajamnain ainiawai.

Ju imiatkinkia pinink najantaiyana aintsarik najantainti ayatik imiatkin yaunchu aujmattsajnia au uuntaiti najankurkia menaintiu tsawant pujurtainti.



Ju imiatkinkia menaint turuskesha aintiuk entsankapkarin takakeawai najanamuiria aintsan.

### 3.3. Ichinkian

Apatuk iniartainti nuya nijiamanch,jinia tsueri kakarmi tusar tuke tuup ainiawai jinia tsuerin.



Ju imiatkinkia najantairinkia meteket ainiawai chikich imiatkin najanjinia aintsankete, turasha menaintiun akankamun takakeawai najanmanum.

Yamanankamtainkia tarikiamuru najattaintin, nuinkia nuwe yaranmatainti nuya initianini patattainti turam neasen uunt ajauwaiti.



Akankamu chikichik najanar amikia kuispijai tamermamtikiatniuiti aniri tura initrinisha, wankaki nuya ii wakeramu nuni najanaki weti tusar, nuinkia jujurat tusar iniaitianti, nuamtak nuwek achiniairarat tusar.



Nuinkia akankamuri jimiar juartanti, tura nuwe yaranmarma mashi katsain ikiatainti tajai.



Akankamu jimiawantarkia tamermamtkainti anini nuya inittirini. Tura chikichik akantsamurin iniaisatnuitji nuwe najanma tunirain tusar.



Amuakur akankamu menaint najantainti juka amuamirinti, kuispijai nakumtainti nuya pekamkamuri erekkri mama saepejai yakatainti nuya menaintiu tsawant iniaitianti jujurat tusar.



Nutikiar ju imiatkinkia tamermtainti kayajai anini tura inittirisha yajauchirin achiaku ain tusar, turarkia ayatik iniaratniuk juainiaiti.



Ju imiatkin shikitiaikia menaintiu tsawan juawai najantanam.

### 3.4. Muits

Nijiamanch tuke umutai kariat tusar ikiutainti, tii uunt ainiawai aintiuk turuskesha ujuk wempenkan (galones) yarnia ainiawai (nawe ujuk-jimiara nawe aintiuk entsankapak) nuya panman turuskesha pumpun nuke samenmajai nukutainti.



Tii takataiti nuya nukap tsawant pujurtainti najanatsarkia. Ichinkian najantaiyana aitkiasrik najantainti, ju imiatkinkia aintiuk akankamujai najantainti, taritkiamuri juarkur nuwe ewejjai jipit najanar tatanknum apujtainti nuya ewejjai nuwe yaranmarar tintimtikrar tarikkiamurin patakkir wetiniaitji tsakattrinkia ii wakeramu najankur.



Tsakattri ii wakeramu najanar chikichik akantsamuch ikiutainti, turar kuispijai nakumtainti aanini juarkir initrisha tuke ii ewejjai shuttukatnuitji tunirain tusar.



Ju imiatkinkia akankamu chikichkinmaka initrisha nuya aanisha nakumkar iwiankakar wetiniaiti nuya nuni amuktiniaiti, arum juarkitaj taakur chikichik akantsamuch ikiuktiniaiti.



Jimiara akankamunmanka nuwe yaranmarma initianini patattainti turakur uchich amajatainti, turar nakumtainti aanini nuya inittirisha ewejai shutuktianti najanmari nuya tuke penker ati tusar.



Akankamu menainnumka, anini ujuk yaranmarma patattainti, turar kuishpijiai nakumtainti nuya imiatkinia ayantramuri wenen jeastatut pee nakak uchich shait majtainti juka muits nuni yakatainti ichinnajai metekchaiti tusar.



Amukrikia, nutiksarik ujuk nuwe yaranmarmajai awantainti jimira awanma najanatsar nutikiar nakumtainti kuishpijia, nuya yama nankamtaik itiura juarkij nutiksarik najankir wetainti.



Akankamu aintiuknumka muits najanar amuamuiti, nuwe yaranmarma aanini awantainti, tura kuishpijia nakumtainti anini nutiksan inintsha, amuakur maman saepejai tamemtainti nuni takat shiram tuke najanamuri sutainti.

Ju shikitiakia akan unukachminium chikichik asakamu ikiutainti jujurmati tamer najami tusar.



Tsawant jeamtai, ju imiatkinkia kaya uchichijai kuetainti aanini tura inittirsha, shikitiakia juni iwiamamu juainiati nuya arum iniratsar jukitiai tusar.



### 3.5. Yukunt

Ju imiatkin shikikiar umutiankia pinink yamatsakama anuiti Waisan entsari iniarkamu shikitianti umarar wakenam yajauch utsantasar turaskesha nijamataintiyashnum.

Ju shikikiar umutaikia jimira ajapentrin takakeawai najantaiyana aintsarik aintsar najantainti, tura najanniuka ewej imiatkinian chikichik tsawatai najantainti.



### **Merench**

Meteket ainiawai ju imiatkinkia jimira ajapentrin takakeawai, juinkia aya aents jainiak uwishniujai imiainia nuke apatuk ishichik iwiartakur achitianti.

Ajaperi chikichikikia taritkiamunam achitkiawai, nuya nuwe yaranmarar awantuki weam ichinkian uchich najanainiati.

Juka kuishpijiai nakumtainti aanini tura inintrisha nuya chikichik akantsamuch ikiutainti arum jimira ajaperi najatatsar.



Ju ajaperinkia patattainti ajaperi chikichkiniam, najanma nuke aintsar najanatnuitji chikich ichinkian nakumeakur.



Amuakrikia ichinkian najanjinia aitkiasrik amuttainti, nuinkia erekkri tamentainti maman saepejai nuya ankan unukachminium ikiutainti jujurat tusar menaintiu tsawan.



Ju imiatkinkia kayajai tamaermamtiktainti nutikiar iniarattsar jutainti.



Chikichik imiatkin najankurkia chikichik tsawan pujurtainti.

### 3.6.- Kukuj nuya chikichjai iwiartai

Irutkamu Kiimnum warumak nuak nuwejai takastinian wakerin ainiawai, tura nujaikikia juakcharu ainiawai, enntaimias nuya penker najanta ewejjai najanin asar chikich imatkiniancha najanainiawai kukuj apujtain, arak aratain, unkushpin najanainiawai.



Shikitian najankar amikiarka ankan unukachminium, mikintranam jimiara asakamu apujin ainiawai nuwe karmati jukiar iniarawartasa.



Ju imiatkin aniarkatsarkia ankantan tsawantri ankantukmari iirtainti, etsanteakui nuya yama ajanmaya jii kakmatai turaskesha entsa kamatak jii ti nukap aa asantai takatainti. Yumitinkia ju takatka najanachminiuiti jii kajinkiamnia asamti. Iniarkatsarkia jimiara ajinkia kampuram, nuya ajapen jii uchich apujtuntaiti, tura keakui imaitkin ekentainti narukat tusar.



Ekenkar iniaisar jii wampuchijjai nukap nukutainti kajintrijjai jakunarain tusar nuya jimiara akankamu tsawanmtri pujustiniatiji jii amuna ajai.



Jii amukamtai, imiatkinkia numijjai jiniummia nakuetainti amanmesar, esawain tusar tii tsuer ajakui tura iniarkarkia ewejsha enkettaiti.



Juni imiatkin najanamuka aya yakartiniak juainiati.



### 3.7. -Yakatai

Imiatkin yakakkrikia yukaip jeakuashit tusar iistinaiitji, penker peemrat tusar imiatkinium, yukaip nukap tsawan ikusma untach asanka shikikiar yurumtainiam pemchaiti.

## Yukaip iwiareamu

Nantu takamtai yukaipikia jutainti, ju tsawantinkia jinkiaikia tente au ainiawai.



Ju tsawan nankasmatai jinkiaikia uranain ainiawai nuka ajastasa, tumakesha jukminiuiti.



Juukar iniaisarkia, entsa ichinknanam utsuekar apujtainti, nuya pininknum yukaip warikmasar apujtaintit utsuekar, pujusan wiarpat ajauwaiti turunamtai yajauchiri jurtainti yukaipin emeskain tusar.



Japirar nuya wapikkri jurarar yuakaippikia aya yukaipirtiniak juawai. Yukaipikia ipiakjaisha pachimrar yakatainti paant nuya winchapatin imiatkin ajasat tusar.



Muits, ichinkian, amamuk, pinink, Yukunt nuya merench iniarkarkia warikmasar yukaipijiai yakatainti inittri.

Imiatkinia tsuerijain yukaipitianti inittri, juka entsamna nuya enkemniuiti, ju takatka waitneasar takatainti numi uchichijiai turutskesha janchjai ewejnum turuskesha kuntunam esawaij tusar.



Aani ewejjai yakatainti, turatsarkia yama nankamtainkia ipiak tsamaku jukar nuya yakatainti.



Juna tajai imiatkin shikitiaikia mashikia yakashtainti ayatik muits, amamuk, pinink nuya yukunt yakatainti winkia nuya imiatkin najanamuri penker nakuenkit tusar. Imiatkin: ichinkian nuya merench aaninkia yakashtainti apatuk iniareakur tuke takatia asamtai.



Amamuk



Muits



Pinink

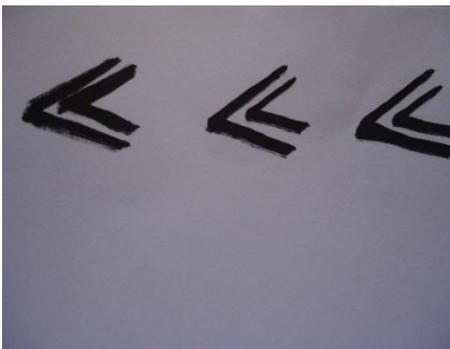
### 3.8. Iwianaitiai nuya nii iniakmamuri

Yukaipirar inaisarkia imiatkinia tsuerijain init kaijai imiatkin nakumtainti turaskesha kaya entsania tuke yakatairin takuwaiti nujaisha yakatainti.

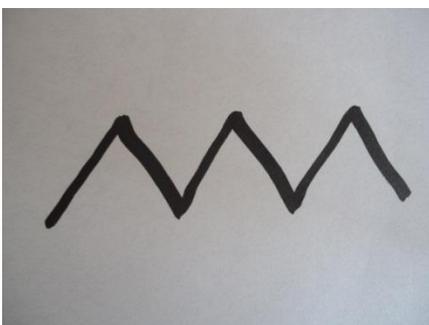
Iwianaitiaikia pininknum nuya amamkunam apujtainti tura nua natemnum turaskesha maikiuanam iimiarmarin nakumnuiti. Nua iimiarcharu asarsha nakumin ainiawai imiatkin shikitiainiam shiram nuya tuke takasmarin iniakmainiawai najanawar, nutikiainiak nuamtaksha nuya irarnasha itiau ainiawai.

Imiatkinium iwianaitiai tuke nakumtaikia ju ainaiwai:

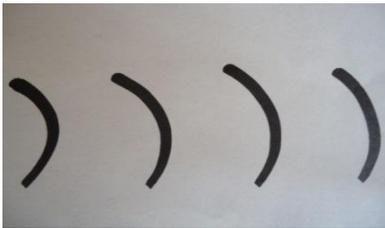
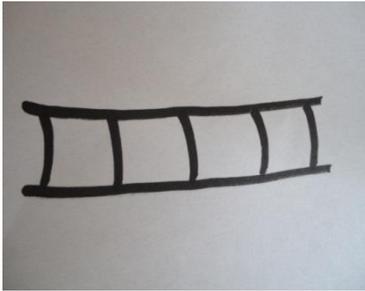
**PATSEAMPAMU.**- Shushui patsea aniun iniakmawai.



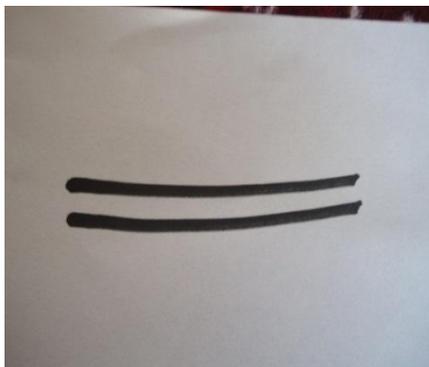
**ARENPRAMU.**- Napi yamunkan nuapen amanken iniakmawai.



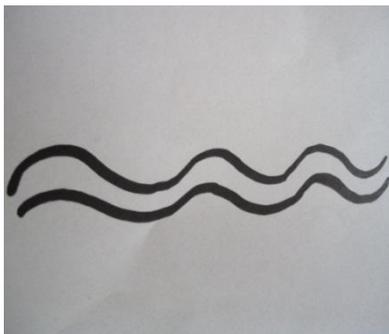
**PAINKIARMA.**- Yakatai pushurniun-puju turaskesha puju-mukusajai apatkamka Kushi nuape aamanken nuya Pinchu uren aamanmarin iniakmawai.



**UKUJTIURMA.**- Yapiniam nuya kuntunam usumtainti, ju usumtiakia arakmakur, jinkiai juakur kakarmarun mukutruawain nuya ishikik tsawan pujusan jakaij tusar aitikin aarmiayi. Uunt nampernumsha wakan yajauchin nuya kakarman yajauchin ayamprumaktasa turin aarmiayi.



**AJANKEARMA.**-Ju iwianaitiaikia nanki tsakapri nuya erekkri najantain iniakmawai.



Nua pinikkian najanainiak chikich iwianaitiaincha najantain iniakmajai.



## AMUÁMU

Juu takatan amuakun juna tajai:

- Tarimiat aents ainiana au niniuri paant amajenawai tuma asar metekcha ainiaawai. Aintsan shuarka tii yaunchunia ainiaawai tura nii nekamurisha tii nankamakuiti mashi aents nekamnia aminiaiti.
- Nuwe wainkiatin itiurchataiti irutkamunam tuma asamtai warinkisah nuwejai najanachminiutji.
- Yamainia nuaka juu takatnaka najanainiatsui, aya apach ichinkian najanamun sumainiaawai
- Yamaiya juinkia nukuach nekainiaka kajinmatkimiu puja asar, nii nekamurincha paant najanainiatsui.
- Ichinkian najanamun ainia nuka tii penker ainiaawai tura apach najankamuka tii imiancha ainiaawai.
- Imiatkinium apchnia yurumtai ainia nuka tii kuit ainiaawai, tura shuarnaka kuitcha ainiaawai ii pujamuri nuwe irunin asamtai.
- Unuimiatainimum irutkamu Kiimnum imiatkin nuwejai yurumtai uchi unuiniaktin ju uwitin chichamprukmaiti



---

## ANTUMTIKMA

- Shuara najantairi nuya nekatairi menkakarain tusar anintrusar takat najanar papinium aarar paant najanar ikiuktiniaitiji tajai arumai uchisha nekawarmi tusan.
- li untri nekamuri unuimiatainmasha jintiatnuitiji uchi tura natsa ainiana au nekawar takasar kuitian waikiar nii shuarin yainkiarmi tusar.
- Penkaraiti tajai ii uuntri nekatairi unuimiatnum jintiatin uchi uchichik nekawar niniurin paant najanawarat tusar.
- Irukamu Kiimnum ii untri najantairi najawar iniakmasar paant najanki wearti tajai.



# PARTE II

# LENGUA ESPAÑOLA



## DEDICATORIA

Con infinito amor, afecto y cariño, dedico este trabajo, a mis seres queridos, a mi esposo e hijos por el esfuerzo y el apoyo incondicional brindado y así llegar a culminar con éxito mis estudios Universitarios.

A los habitantes de la noble comunidad Kiim por haberme facilitado la valiosa información para poder culminar muy satisfactoriamente el trabajo de investigación.

Norma Ujukam



## AGRACECIMIENTO

En primer lugar agradezco a DIOS por su infinita bondad, a mis padres BENITO MARTIN y MARIA ISABEL, por haberme dado la vida, a GEINER mi esposo, a mis hijos CINTHIA, GEINER, THALIA y NEYLA por su comprensión y el apoyo incondicional que me brindaron en todo momento durante mis estudios.

A la Facultad de Filosofía ,Letras y Ciencias de la Educación de la Universidad de Cuenca, al Proyecto Sasiku, a las Organizaciones que tuvieron la iniciativa en preparar a los docentes con la finalidad de mejorar la calidad educativa en el sistema de Educación Intercultural Bilingüe.

A mis tutores por compartir sus sabios conocimientos que me servirán de apoyo durante mi vida profesional.

A la doctora MARIA LEONOR AGUILAR quien con sus conocimientos, experiencias y dedicación supo dirigir mi trabajo de investigación.

A los padres de familia, a los estudiantes y en especial al personal docente del Centro Educativo "JOSE LUIS NANTIPA", quienes siempre me animaron para que pueda culminar con mi meta.

Todas estas manifestaciones son las que me motivaron a dar mi mayor esfuerzo en la realización de este sencillo trabajo, sé que con esto contribuiré a que se sigan conservando la sabiduría de nuestros ancestros y que se puedan fomentar en los estudiantes de los Centros Educativos Bilingües.

Norma Ujukam



## RESUMEN

La nacionalidad shuar es una cultura que posee su propia cosmovisión con valores trascendentales, que permanecen en la memoria de los sabios y sabias, otras se mantiene vigentes en las manifestaciones del hombre shuar, por naturaleza ha mantenido una estrecha relación con la naturaleza, ya que, de ella provee los medios para la subsistencia.

Es una cultura poseedora de una sabiduría más completa y compleja, son sabios y prácticos en el arte, por lo que la generación actual deberíamos practicarlos para lograr prevalecer vivos para la futura generación.

Por lo que este trabajo de investigación se lo estructura en tres capítulos.

En el primer capítulo se abordan temas sobre la ubicación geográfica de la comunidad, en la cual se hará énfasis sobre una breve reseña histórica de la comunidad, sus límites, población, cultura, economía y servicios básicos.

El capítulo dos trata sobre la alfarería y su importancia, en este capítulo se hará un recuento sobre el origen de la alfarería, la clasificación de la arcilla, descripción morfológica de las piezas, también contiene secretos sobre su elaboración, los mitos de Nunkui y sus enseñanzas y los tipos de utensilios que se elaboran con la arcilla.

Finalmente el capítulo tres trata sobre el proceso de elaboración, cocción y su utilidad donde se demuestra los pasos a seguir en la elaboración de los utensilios como: pinink, amamuk, ichinkian, muits, Yukunt, floreros y otros adornos que se elaboran con esta materia prima que es la arcilla, luego la decoración, los símbolos y su significado.

## PALABRAS CLAVES

Alfarería, Arte, Elaboración, Pieza, Sabiduría, Origen, Proceso, Decoración, Símbolos, Expresión, Comunidad, Ancestros, Arcilla, Mito, Sobreponer, Base, Barniz, Materiales, Menaje.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Ujukam Kayuk Norma Isabel, autora de trabajo de graduación titulado “La alfarería en la comunidad Kiim, como expresión cultural del Pueblo Shuar”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora

Cuenca, 29 de diciembre del 2013.



Norma Isabel Ujukam Kayuk

N° de CI: 140036467-3

---

*Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999*

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail [cdjbv@ucuenca.edu.ec](mailto:cdjbv@ucuenca.edu.ec) casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Ujukam Kayuk Norma Isabel, autora de trabajo de graduación titulado, "La alfarería en la comunidad Kiim, como expresión Cultural del pueblo Shuara", 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 implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, 29 de diciembre del 2013.



Ujukam Kayuk Norma Isabel

**N° C.I. 140036467-3**

---

*Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999*

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail [cdjbv@ucuenca.edu.ec](mailto:cdjbv@ucuenca.edu.ec) casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador

## INTRODUCCIÓN

Con los cambios continuos que se presentan en la sociedad y a las nuevas formas de vida a las que la población ha tenido que adaptarse, también existen otros factores que se suman a este riesgo como son los cambios climáticos ocasionados por los impactos ambientales debido a la deforestación, si no se toman medidas para mitigar estos prejuicios a la naturaleza, corremos el riesgo de que la arcilla materia prima para este fin, tienda a desaparecer, por lo que en la actualidad estas minas de arcilla(nuwe) existen en bajas proporciones. Además se puede apreciar los efectos como resultado a la desvalorización de los saberes ancestrales lo que ocasiona la pérdida de estos conocimientos, a esto se suman también la poca importancia que se les ha dado a las sabias que se encuentran en las comunidades, sin haberles dado la oportunidad de instruir e incentivar a la mujer actual en la conservación y aplicación de este arte, por lo que actualmente las mujeres de esta generación desconocen esta sabiduría.

Con este trabajo de investigación, que contiene un importante aporte para la Universidad de Cuenca, esto sea una fuente de información para las futuras indagaciones, para los Centros Educativos estos contenidos contribuyan en el proceso de enseñanza aprendizaje de los niños y jóvenes de la nacionalidad shuar, que están en camino a la formación en diferentes niveles educativos, este trabajo además será una fortaleza para la comunidad con miras a conservar esta sabiduría ancestral, a mí en lo personal realizando este trabajo investigativo me siento motivada a compartir estos conocimientos en la labor docente.

Tomando en cuenta que en nuestro país la alfarería es uno de los artes practicados por todas las culturas de raíces ancestrales, tanto en la región interandina, en la costa y en la amazonia, las mismas que desde la antigüedad elaboraron hermosas piezas de cerámica de alto valor cultural algunas de estas se conservan en los principales museos del país, entre estas culturas podemos resaltar el arte de la alfarería de la nacionalidad shuar, estos antecedentes me motivaron a realizar este trabajo de investigación sobre la alfarería en la comunidad Kiim, como expresión cultural del pueblo shuar, además conocer su proceso de elaboración y las causas que obstaculizan la práctica de este arte.

Como un factor negativo es que en la comunidad ya no existen minas de arcilla y la población actual no da la debida importancia a esta sabiduría ,desvalorizando estos conocimientos, por lo que es necesario tomar conciencia y valorar nuestra identidad cultural, estar conscientes y orgullosos de pertenecer a una cultura con grandes valores y de este modo conservar las sabidurías ancestrales, esta información permite dejar un escrito para las futuras generaciones y hacer efectiva a uno de los objetivos de la Educación Intercultural Bilingüe que es la de prevalecer los saberes ancestrales.

Esta investigación me permite demostrar que en la comunidad shuar kiim existe una sabia poseedora del arte llamada Rosa Yampauch Tiwi Shama de 90 años de edad, quien me compartió estos valiosos conocimientos teóricos y prácticos, lo que me ha permitido documentar fotográficamente este proceso de elaboración de principio a fin.

Este trabajo investigativo consta de tres capítulos, el primer capítulo trata sobre la ubicación geográfica de la comunidad, en la cual se hará énfasis sobre la breve reseña histórica de la comunidad, sus límites, población, cultura, economía y servicios básicos.

El capítulo dos trata sobre la alfarería y su importancia, en este capítulo se hará un recuento sobre el origen de la alfarería, la clasificación de la arcilla, descripción morfológica de las piezas, también contiene secretos sobre su elaboración, los mitos de Nunkui y sus enseñanzas y los tipos de utensilios que se elaboran con la arcilla.

Finalmente el capítulo tres trata sobre el proceso de elaboración, cocción y su utilidad donde se demuestra los pasos a seguir en la elaboración de los utensilios como: pinink, amamuk, ichinkian, muits, Yukunt, floreros y otros adornos que se elaboran con esta materia prima que es la arcilla (nuwe), luego la decoración, los símbolos y su significado.

Al culminar esta investigación tengo la aspiración de que este trabajo sirva de reflexión, para la generación actual tomen conciencia, valoren, profundicen y practiquen estos conocimientos en las familias y centros educativos.

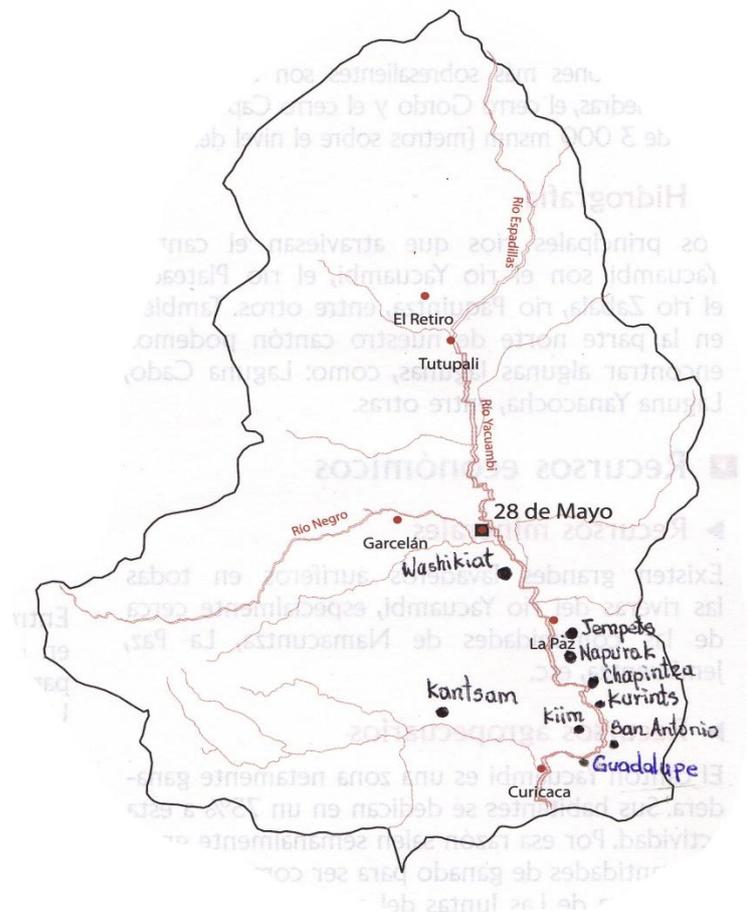
## CAPITULO I

### UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LA COMUNIDAD

#### 1.-Ubicación geográfica de la comunidad

La comunidad shuar KIIM se encuentra ubicada geográficamente en el cantón Yacuambi, hacia el noroeste del margen izquierdo del río Yacuambi, a 45 kilómetros de la ciudad capital de Zamora Chinchipe; a 35 kilómetros de la cabecera cantonal y a 17 kilómetros de la cabecera parroquial La Paz.

MAPA DEL CANTÓN YACUAMBI<sup>29</sup>



<sup>29</sup> Alvear, Norma, Muñoz, Irma. *Conociendo tu Provincia, Zamora Chinchipe. Libro de trabajo de Cuarto Año de Básica*. H. Consejo Provincial de Zamora Chinchipe. Quito, 2.005. pp 23



## 1.1.-Breve reseña histórica

Los shuar fueron una de las poblaciones nativas resistentes a la colonización lo que no sucedió con otros pueblos y nacionalidades de nuestro país. Sin embargo los mestizos continuaron su afán de conquista expropiando sus tierras, despojándolos y adueñándose de sus territorios, ya que no se encontraban legalizados. Esta situación amenazó gravemente la sobrevivencia de los shuar, lo que motivó que se realizaran levantamientos dando inicio a la formación de una organización, apareciendo así los centros y la agrupación de varios lugares o comunidades, que más tarde se convirtieron en asociaciones y del conjunto de éstas, se crea más tarde la gran Federación de Centros Shuar el 22 de Octubre de 1.964, organización no-gubernamental, constituida jurídicamente con Acuerdo Ministerial N° 2568 con sede en Sucúa provincia de Morona Santiago.<sup>30</sup>

Es una organización que cumple con la filosofía ancestral y su finalidad es sembrar una vida individual, familiar y social en condiciones dignas de una persona humana.<sup>31</sup>

Luego se corrieron voces por las provincias habitadas por los shuar, para que se inicie en cada una de ellas el proceso de organización, ya que solo así se lograría mantener los territorios ancestrales.

Es así que en la provincia de Zamora Chinchipe, cantón Yacuambi, también surge este ideal de organización gracias a las iniciativas de Julio Sando oriundo de la provincia de Morona Santiago y contando además con el apoyo de los sacerdotes franciscanos Ricardo León, Patricio Duque párrocos de la parroquia Guadalupe quienes sembraron la idea de organización en los shuar.

Ideas que fueron acogidas por la población y es así que Benito Martin Ujukam Sutank toma el liderazgo para encaminar este proceso y es nombrado Presidente de la Asociación de Centros Shuar de la provincia de Zamora Chinchipe con sede en la

<sup>30</sup> PUWÁINCHIR, Miguel. *Nuestro Atlas*, Talleres gráficos del Sistema de Educación Radiofónica Bicultural Shuar ,Sucúa 1.988,Pp 3

<sup>31</sup> PUWÁINCHIR, Miguel. *Nuestro Atlas*, Talleres gráficos del Sistema de Educación Radiofónica Bicultural Shuar ,Sucúa 1.988,Pp 3

comunidad Kurints, este líder realiza varias gestiones en la ciudad de Quito en los Ministerios correspondientes<sup>32</sup>, logrando así constituir las comunidades vecinas de: Napurak, Kurints, Kantsam y luego de socializar la idea de organización se da por hecho la formación de la comunidad shuar Kiim, en el año de 1.969 y al siguiente año se logra afiliarse a la gran Federación Interprovincial de Centros Shuar (FICSH) esto el 15 de Diciembre de 1.970.<sup>4</sup> Logra constituirse como una comunidad jurídica el 28 de junio de 1975, aprobada mediante acuerdo Ministerial N° 5060.<sup>33</sup> KIIM se deriva de la palabra KIIMKUTS que significa “Agua Negra”, nombre que lleva por las características de su río.



Río Kiim.  
Fuente foto Norma Ujukam

Entre los principales gestores están los señores: Agustín Kayuk, Rosa Yampauch, Celestino Unkuch, Carmen Waar, Santiago Nantip, Yanchap Jempe, Evaristo Tiwi, Carmen Kayap, Margarita Tiwi, Andrés Chumap, Rufino Tiwi, Francisca Asamat, José Asamat, Luisa Tiwi, Benito Ujukam, María Isabel Kayuk, Felipe Kayuk, Carmen Unkuch, Miguel Kayuk, Francisca Tiwi, Carlos Kayuk y Emérita Tiwi.

<sup>32</sup> Tiwi, Humberto. *El pueblo Shuar de Kiim*, Unidad Educativa Experimental de Zamora Chinchipe, Extensión El Kiim, Zamora 1996, pp 6

<sup>33</sup> Tiwi, Humberto. *El pueblo Shuar de Kiim*, Unidad Educativa Experimental de Zamora Chinchipe, Extensión El Kiim, Zamora 1996, pp 6



Sus primeras viviendas eran típicas construidas con materiales del medio como: pambil, madera, guadua y paja, sus habitantes se comunicaban mediante el idioma shuar, entre sus principales fiestas estaba la de la Chonta, la culebra y el natemamu (toma de la ayahuasca para la purificación). Hoy cuentan con viviendas de hormigón armado con cubiertas de duro techo, teja y zinc.



La gente era muy entusiasta y trabajadora mantenían el trabajo comunitario a través de las mingas, se dedicaron a la agricultura siendo la naranjilla uno de los productos

de mayor comercialización, eran igualmente productores de ganado bovino, porcino y aves, su principal medio de transporte era la canoa a remo, ya que la carretera llegaba únicamente hasta lo que hoy es la parroquia Guadalupe.

Este asentamiento humano se encontraba al margen izquierdo del río Yacuambi en donde desemboca el río Kiim.

Luego de varias gestiones realizadas año tras año, finalmente logran obtener el título global de su territorio, otorgado por el IERAC (Instituto Ecuatoriano de Reforma Agraria y Colonización), con una extensión de 964.70 hectáreas, el 9 de Noviembre de 1.976, siendo sus socios jurídicos los señores: Felipe Kayuk, Miguel Kayuk, José Asamat, Agustín Kayuk, Celestino Tiwi, Rufino Tiwi, Benito Ujukam, Carmen Kayap, Margarita Tiwi, Carlos Kayuk, Julio Unkuch, Mariano Unkuch y Emérita Tiwi.<sup>34</sup> Y como primer síndico el señor Santiago Tiwi, secretario el señor Carlos Kayuk, función que fue renovados cada dos años.

El directorio encargado de elaborar los estatutos y presentarlos en la Asamblea General para su aprobación, luego enviarlos con todos los requisitos al Ministerio respectivo, estaba estructurado de la siguiente manera:

SINDICO: Benito Martín Ujukam

VICESINDICO: Julio Unkuch

SECRETARIO: Miguel Kayuk

TESORERO: José Asamat

I VOCAL: Mariano Tiwi

II VOCAL: Agustín Kayuk<sup>35</sup>



<sup>34</sup> Escritura global, otorgada por el IERAC, 1976.

<sup>35</sup> Tiwi, Humberto. *El pueblo Shuar de Kiim*, Unidad Educativa Experimental de Zamora Chinchipe, Extensión El Kiim, Zamora 1996, pp 5

Los primeros años de vida organizativa de la comunidad fueron de mucho esfuerzo, dedicación y constancia por parte de los dirigentes y sus socios logrando así obtener algunos beneficios.

Entre las principales están: una tarabita sobre el río Yacuambi, medio que servía para ingresar a la comunidad y comunicarse con el barrio Muchime la misma que fue donada por la FICSH (Federación Interprovincial de Centros Shuar).



Posteriormente viendo la gran necesidad de educar a sus hijos, y por la situación geográfica en donde se asentaba esta población, los enviaban a los internados de las misiones de Guadalupe, Zamora y Bomboiza, viendo que no se adaptaban a este sistema de vida que se daba en los internados, decidieron los padres de familia seguir en el intento de crear una escuela dentro de la comunidad, habiendo agotado todos los medios y al no tener respuestas favorables, acuden y solicitan a la Federación Interprovincial formar parte del sistema educativo que se aplicaba en la provincia de Morona Santiago y es así que logran obtener la creación de una escuela radiofónica shuar, la misma que funcionaba en una casa de madera, con cubierta de zinc, guiada por un profesor auxiliar ya que las clases eran impartidas a través de su propia emisora Radio Federación, siendo el primer maestro Pedro Tuntuam, luego le siguen en turno los señores: Manuel Tuntuam, Uyunkar y Carlos Kayuk, sistema que tuvo duración de tres años lectivos.

También se da la apertura de una tienda comunal donde se expendían productos de consumo masivo, la misma que se encontraba al servicio de todos los habitantes. Además se ejecuta la construcción de la capilla lugar destinado para la evangelización, obra ejecutada a través de mingas y recursos económicos de la comunidad.

Actualmente es una comunidad próspera, pertenece a la Asociación Guadalupe, cantón Yacuambi, parroquia La Paz y es filial de la gran organización FEPNASH (Federación Provincial de la Nacionalidad Shuar) con sede en la provincia de Zamora Chinchipe.

Su consejo de gobierno comunitario actual está estructurado de la siguiente manera:

**SINDICO:** Antonio Tiwi

**VICE SINDICA:** Nelly Kayuk

**SECRETARIO:** Washington Tiwi

**TESORERO:** Cristian Asamat

**VOCALES:** Julio Unkuch

Carmen Unkuch

## 1.2.-Límites

Limita al norte con el río Kiim, al sur con los terrenos del señor Tino Ambuludi y la quebrada Muchime, al este con el río Yacuambi y al oeste con la cordillera Tunats y la reserva Tiwinunka, posee un clima tropical, con una extensión de 964.70 hectáreas y una reserva territorial de 7.000 hectáreas.

### Croquis de la Comunidad El Kiim



### 1.3.-Población

Cuenta con una población de 132 habitantes de los cuales 92 son de la nacionalidad shuar, 36 son mestizos y 4 son de la nacionalidad Kichwa. De los cuales 117 habitantes viven concentrados como población urbana y 15 están dispersos como población rural por diversas situaciones, unos por trabajo y otros por estudio.<sup>36</sup>

ADULTOS			NIÑOS ESCOLARES			NIÑOS MENORES DE 3 AÑOS		
H	M	T	H	M	T	H	M	T
45	39	84	18	10	28	11	9	20

<sup>36</sup> Información obtenida de los archivos de la comunidad Kiim.

**CENTRO SHUAR EL KIIM**

**CENSO POBLACIONAL**

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº de Hijos		NACIONALIDADES			SEXO		OCUPACION
		M	H	SHUAR	SARAGURO	MEZTISO	M	H	
01	Vicente Unkuch			X				X	Agricultor
02	Gonzalo Unkuch	3		X				X	Agricultor
03	Dominga Uyunkar			X			X		Hac. Dom.
04	Antonio Tiwi			X				X	Sindico
05	Jhanela Tiwi	1	1	X			X		Hac. Dom.
06	Silvio Nankitiai			X				X	Agricultor
07	Oswaldo Tiwi	1	3	X				X	Agricultor
08	María Mendoza					X	X		Hac. Dom.
09	Washington Tiwi		1	X				X	Enfermero
10	Nancy Chinguni	2	1	X			X		Bachiller
11	Cristhian Asamat		1	X				X	Bachiller
12	Sandra Saraquibe				x		X		Estudiante
13	Jose Asamat			X				X	Agricultor
14	Luisa Tiwi			X			X		Hac. Dom.
15	Alsivar Asamat	1	1	X				X	Enfermero
16	Maritza Losano					X	X		Bachiller
17	Humberto Tiwi		1	X				X	Profesor
18	Martha Asamat			X			X		Bachiller
19	Miriam Tiwi	2		X			X		Bachiller
20	Mercy Tiwi	1		X			X		Bachiller
21	Guillermo Tiwi	1	1	X				X	Bachiller
22	Ninfa Quishpe				cañari		X		Estudiante
23	Nely Kayuk			X			X		Bachiller
24	Luis Chalán				x			X	Agricultor
25	Jessica Chalan	1				X	X		Estudiante
26	Miguel Cortez					X		X	Minero
27	Daniela Chalan					X	X		Estudiante
28	Jhonatan Chalán					X		X	Estudiante
29	Ramòn Tiwi	2	1	X				X	Agricultor
30	Sila Tiwi			X			X		Hac.Dom.

31	Wilson Tiwi			X				X	Agricultor
32	Walter Tiwi			X				X	Agricultor
33	Braulio Tiwi			X				X	Estudiante
34	Claudio Tiwi			X				X	Estudiante
35	Rosa Tiwi		1	X			X		Bachiller
36	Martin Timias			X				X	Sargento P
37	Karla Timias			X			X		Estudiante
38	Fernanda Timias			X			X		Estudiante
39	Antholin Timias			X				X	Estudiante
40	Cesar Tiwi		1	X				X	Bachiller
41	Rosa Gueledel				x		X		Estudiante
42	Julio Unkuch			X				X	Agricultor
43	Beatriz Unkuch	1		X			X		Hac. Dom.
44	Maritza Kayuk		1	X			X		Hac. Dom.
45	Hilario Yankur			X				X	Agricultor
46	René Kayuk			X				X	Agricultor
47	Angélica Perez			X			X		Hac. Dom.
48	Miguel Kayuk		3	X				X	Agricultor
49	Liliana Sunka			X			X		Hac. Dom.
50	Felipe Kayuk			X				X	Agricultor
51	Carmen Unkuch			X			X		Hac. Dom.
52	Juan Kayuk			X				X	Estudiante
53	Alberto Tangamashi	2	1	X				X	Agricultor
54	Carmita Unkuch			X			X		Hac, Dom.
55	Paul Kayuk	1	2	X				X	Agricultor
56	Fanny Quizhpe					X	X		Hac. Dom.
57	José Retete	2	3			X		X	Albañil
58	Lira Kayuk		1	X			X		Hac. Dom.
59	Ramiro Kayuk	1		X				X	Agricultor
60	Jhuly Unkuch			X			X		Hac. Dom.
61	Miguel Kayuk			X				X	Agricultor
62	Francisca Tiwi			X			X		Hac. Dom.
63	Cesar Kayuk			X				X	Agricultor
64	Renan Kayuk			X				X	Estudiante
65	Nayeli Kayuk			X			X		Estudiante
66	Bayron Kayuk			X				X	Agricultor



67	Maycol Kayuk			X			X	Estudiante
68	Enma Kayuk	1	4	X		X		Hac. Dom.
69	Juan Froilan Sari					x	X	Abogado
70	Rover Kayuk					X	X	Estudiante
71	Milton Asamat		2	X			X	Profesor
72	Martha Kayuk			X		X		Profesora
73	Geidi Asamat	1		X		X		Estudiante
74	Rosa Tiwi			X		X		Hac. Dom.
75	Antonio Kayuk			x			x	Agricultor
76	María Kayuk			x		x		Hac. Dom.
77	Elisa Kayuk			x		x		Hac. Dom.
78	Franco Kayuk			x			x	Agricultor
79	José Kayuk			x			x	Profesor
80	Hugo Asamat			x			x	Profesor
81	Lucia Tiwi			x		x		Profesora
82	Karen Asamat			x		x		Estudiante
83	Rufino Tiwi			x			x	Agricultor
84	Margarita Tiwi			x		x		Hac. Dom.
	<b>TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>70</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>39</b>	<b>45</b>

**NOMINA DE ALUMNOS DE LA ESCUELA FISCAL MIXTA  
“DANIEL MARTINEZ”**

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	NACIONALIDAD		SEXO		NIVEL
		SHUAR	MEZTISO	H	M	
01	Wilmer Tiwi Quizhpe		X	X		1º Nivel
02	Jennifer Lavanda Tiwi		X		X	
03	Miguel Ángel Sari Kayuk		X	X		
04	Fabián Tiwi Mendoza		X	X		
05	Jhilson Tankamash Unkuch	X		X		
06	Micaela Unkuch Uyunkar	X			X	
07	Anshuri Tiwi	X			X	
08	Cristofer Kayuk Quizhpe		X	X		2º Nivel
09	Luis Miguel Kayuk Quizhpe		X	X		
10	Carolina Retete Kayuk		X		X	
11	Mariano Tiwi Tiwi	X		X		
12	Cristofer Asamat Kayuk	X		X		
13	Jordy Sari Kayuk		X	X		3º Nivel
14	Juan David Sari		X	X		
15	Nicol Tiwi Mendoza		X		X	
16	John Joel Unkuch Wachapa	X		X		
17	Eduardo Timias Tiwi	X		X		
18	Jesenia Retete Kayuk		X		X	
19	Renato Kayuk	X		X		5º Nivel
20	María Unkuch	X			X	
21	Gabriela Toledo Chinguni		X		X	
22	Brayan Leonel Sari Kayuk		X	X		6º Nivel
23	Klever Asamat Kayuk	X		X		
24	Gloria Tiwi Tiwi	X			X	
25	Anderson Toledo Chinguni		X	X		7º Nivel
26	Nayeli Kayuk Tiwi	X			X	
27	Ricardo Timias Tiwi	X		X		
28	John Tiwi Mendoza		X	X		
	<b>TOTAL</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	

### NOMINA DE NIÑOS NO ESCOLARES

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	NACIONALIDAD		SEXO	
		shuar	Mestizo	H	M
01	Nase Tiwi Chinguni	x		x	
02	Patrik Asamat Saraquibe		x	x	
03	Yanua Asamat Lozano		x		x
04	Junior Yangora Kayuk	x		x	
05	Luis Kayuk Sunka	x		x	
06	Elias Kayuk Sunka	x		x	
07	Henry Kayuk Sunka	x		x	
08	Cristel Camacho Tiwi		x		x
09	Landy Tangamashi Unkuch	x			x
10	Deysi Tiwi Sanchim	x			x
11	Dayanara Tiwi Sunka	x			x
12	Ismael Tiwi Mendoza		x		x
13	Romeo Asamat Saraquibe		x	x	
14	Camila Kayuk Unkuch	x			x
15	Joselito Retete Kayuk		x	x	
16	Kevin Retete Kayuk		x	x	
17	Jesus Retete Kayuk		x	x	
18	Jhoselin Kayuk Quizhpe		x		x
19	Nathaly Sari Kayuk		x		x
20	Jheral Sari Kayuk		x	x	
	<b>TOTAL</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>9</b>

37

#### 1.4.- Cultura.

La cultura de un pueblo comprende su mentalidad, estilo de vida y actuación, con respecto al ambiente. No se puede confundir con la raza, que es sólo una característica física. La lengua misma es un notable rasgo cultural<sup>38</sup>.

<sup>37</sup> Información obtenida de los archivos de la comunidad.

La comunidad shuar a pesar de convivir con mestizos y saraguros aún trata de mantener sus valores culturales como el idioma, el 60% de los habitantes hablan el shuar chicham (Idioma shuar) y el 40% el castellano, la principal fiesta tradicional que realizan en el mes de mayo es la celebración del uwi nijiampramu (Fiesta de la Chonta), para esta celebración la comunidad elige a un coordinador, quien tiene la función de organizar y dirigir el desarrollo de este evento de principio a fin. Para este acto solicita la colaboración de hombres y mujeres para los preparativos, empezando con la recolección de frutos de chonta y el corte de leña trabajo que lo realizan el día anterior. A las cuatro de la mañana del día siguiente se escucha el sonido del kachu (corneta de cuerno de vaca), haciendo un llamado a todos los que desean participar en esta actividad cultural, primeramente los participantes se concentran en la cancha de uso múltiple para beber la guayusa como signo de purificación del cuerpo y así obtener energías positivas para empezar la jornada.

A las cinco de la mañana las mujeres empiezan a cocinar la chonta en varias ollas de gran tamaño, una vez cocidas, se hace un tendido con hojas verdes de pantam (plátano) en el piso para poner sobre ellas la chonta cocinada para que se pueda enfriar, para así poder quitarles la cáscara, la semilla y luego molerla.



FUENTE: <http://www.gogle.com.ec>

Finalmente esta masa es preparada con agua y es colocada en los muits (cántaro), las mismas que son tapadas con hojas de plátano verde y colocadas alrededor del pau (Columna principal de la casa típica shuar), una vez preparado todo los participantes van a darse un baño, a merendar y a ponerse sus trajes típicos.

<sup>38</sup> Aij', Juank. *Pueblo de Fuertes, Rasgos de historia Shuar*. DINEIB. Quito 1.995 , pp 79.

Luego a las ocho de la noche los participantes se reúnen y se colocan en ronda alrededor de las ollas y comienzan danzando y cantando a la chonta es todo un proceso, que parte de la siembra, nacimiento, crecimiento, florecimiento, los primeros frutos, maduración, cosecha, preparación de la chicha y fermentación, finalmente todos los participantes empiezan a probar la bebida a través de un sorbete construido con la base de la hoja de papaya, esto finaliza cuando los participantes se ponen en fila y con una lanza van dando lanzazos en la puerta como señal de triunfo.

Siendo exactamente a las cinco de la mañana se da por culminado este acto y las mujeres empiezan a servir la chicha a todos los presentes, para los shuar este acto es muy sagrado y se lo hace con mucho respeto con la finalidad de que no se dañe la chicha, de no ser así puede suceder una desgracia dentro de la comunidad.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Otro de los actos importantes son las ferias tradicionales, en la cual realizan múltiples actividades culturales como danza, música, juegos ancestrales, exposiciones de plantas medicinales, comida típica, bebidas, elaboran variadas artesanías, su fiesta Patronal religiosa es la de SAN FRANCISCO DE ASIS que se la celebra el 11 de octubre de cada año, que tiene una duración de dos días.

Para ello la comunidad entera se reúnen para formar el comité de fiestas, una vez realizada esta distribución, empiezan los preparativos un mes antes de la fecha. Llegado el día tan esperado, empieza con la víspera que empieza con un alegre despertar con cohetes, a las ocho de la mañana se inician los encuentros deportivos en diferentes disciplinas tanto masculino como femenino de equipos de los lugares aledaños.

En la noche se realiza un programa cultural, de danza y canto shuar. En el segundo día de fiestas se realiza la feria de comida típica, exposición plantas medicinales, participan las comunidades vecinas, luego se realizan los juegos ancestrales y se continúan con los concursos de nijiamanch (chicha), soplada de la cerbatana, asado de plátano, competencia acuática en balsa, entre otros. Luego a las siete de la noche se celebra la santa misa en honor al patrono de la comunidad.



Concluida la celebración, se finaliza con un baile popular, expresando de esta forma entusiasmo, alegría, reflejando así el espíritu de vivir en comunidad.

Es una comunidad donde aún se conservan algunas de las costumbres como la preparación del nijiamanch (chicha), una bebida ancestral que acompaña las comidas y expresa el trabajo femenino. La mujer al brindarla a propios y extraños comparte el trabajo familiar, su esfuerzo, sus sueños y aspiraciones, como una señal

de bienvenida y de reciprocidad armónica, la preparación de la comida ancestral como ayampacos, que se prepara con cogollos de palmito, hojas tiernos de yuca, pelma, hojas tiernas recolectadas en el bosque se lo prepara con menudencia, carne de animales de caza y animales domésticos, esta mezcla es envueltas en hojas de bijao y asados a la brasa, asados, caldos que era una alimentación nutritiva y de calidad, caza, pesca, la elaboración de las artesanías como: manillas, collares con mullos y semillas del medio, chankin, washim, elaboración de utensilios de arcilla trabajos artesanales que son relevantes dentro de esta comunidad.

En el 2.006 el Centro shuar Kiim impulsó la ejecución de un proyecto denominado shuar aja (huerta Shuar), con el apoyo de Naturaleza y Cultura Internacional, esta iniciativa contribuyó al rescate de semillas de plantas comestibles, medicinales y venenosas que poseían las familias de la comunidad.<sup>39</sup>

Cabe señalar que la vestimenta típica es utilizada únicamente en actos solemnes, en el caso del varón utiliza el itip y adornos como: tawasap (corona símbolo de poder y autoridad), awankem, asantim, makich y senta. Las mujeres utilizan el tarach y adornos como shakap (cascabel), petai (collar de mullos), tsukanka (aretes), patak (manillas).



Carmen Unkuch recolecta hojas de pumpu para preparar comida típica  
FUENTE: Foto Norma Ujukam



Ayampacos (Yunkurak)

<sup>39</sup> Consejo de Gobierno de la FEPNASH-ZCH. *Shuara Yurumke, Nuestro Patrimonio Gastronómico*. Ecuador 2.012.pp 1



Un día de caza  
FUENTE: Foto Norma Ujukam

Madre e hija tejen el washim

Es muy visitada por turistas nacionales, extranjeros y por estudiantes de colegios y Universidades que realizan varios trabajos de investigación, a más de disfrutar de los muchos atractivos turísticos que posee como el cerro de Tiwinunka en donde se puede apreciar cascadas como la llamada Tunants, lagunas y con una diversidad de flora en la que existen innumerables especies maderables, plantas medicinales y ornamentales, cuenta además con fauna silvestre en donde albergan diversas especies de animales.

### 1.5.-Economía

Las actividades económicas más destacadas son las agrícolas y ganaderas, los principales productos de mayor comercialización: maíz, cacao, café, plátano, yuca, papaya, papa china, camote y en el campo ganadero la crianza de ganado bovino, porcino, especies menores y aves siendo estas las principales fuentes de ingreso económico para las familias.



### 1.6.-Servicios Básicos

Entre los mayores beneficios obtenidos a través de las gestiones de sus representantes podemos destacar las siguientes:

Carretera que facilita el transporte a la cabecera cantonal, provincial y el traslado de productos para la comercialización.

Un puente peatonal sobre el río Yacuambi que facilita el acceso a la comunidad, capilla, casa comunal, agua entubada, cancha de uso múltiple, luz eléctrica, alcantarillado sanitario, entre otros. Algunas familias cuentan con servicio de telefonía convencional. También cabe destacar que existe el Centro Educativo fiscal mixto hispano “Daniel Martínez” creado en el año de 1.982, en el cual fue designado como maestro el señor Alcívar José María Carrión, laboró, en sus inicios, con 16 alumnos de primero a quinto grado. Hoy cuenta con un número de 30 alumnos, quienes reciben educación inicial hasta séptimo año de educación básica y que

cuentan en su planta con 4 docentes uno con nombramiento, tres contratados y como directora la profesora Laura Ordóñez.



Puente sobre el río Yacuambi



Graderío acceso a la comunidad

FUENTE: Foto Norma Ujukam



Centro Educativo



Capilla



Cancha de uso múltiple



casa comunal

FUENTE: Foto Norma Ujukam



En el año de 1992 se crea en la comunidad una extensión de la Unidad Educativa a Distancia de Zamora, con la ayuda del Lcdo. Julio Malla rector de la Unidad; siendo designado como facilitador el Sr. Milton Klever Asamat Tiwi, quien laboró con 15 alumnos, posteriormente por el incremento de alumnos se da la apertura del ciclo diversificado contando para ello con los servicios profesionales de los maestros Aníbal Alberca y Hugo Asamat. El aprendizaje que recibían estos jóvenes era a través del sistema modular<sup>40</sup>; concluida esta etapa este servicio se cerró por falta de estudiantes.

Además existe en la comunidad un puesto de salud, con un auxiliar de enfermería el Sr. Washington Tiwi quien se formó en salud indígena comunitaria gracias al apoyo de la Federación shuar. Actualmente este puesto de salud no está en funcionamiento.

Finalmente podemos destacar algunos proyectos como: la urbanización de la comunidad, implementación de un departamento de cultura, reconstrucción del puente, construcción de cabañas para la venta de comida típica, y el proyecto hidroeléctrico en el río Kiim que son todas ellas acciones que pretenden desarrollar un futuro mejor para el beneficio de la población.

Es una comunidad organizada, que acoge a propios y extraños, se caracteriza por la calidez de su gente, sus líderes buscan cada día un mejor desarrollo comunitario y condiciones de vida más dignas para sus habitantes.

---

<sup>40</sup> Tiwi, Humberto. Monografía *El pueblo shuar del Kiim*, Unidad Educativa a Distancia de Zamora Chinchipe Extensión el Kiim ,Zamora 1.996,pp 40



## CAPITULO II

### LA ALFARERIA Y SU IMPORTANCIA

#### 2.- La alfarería y su importancia

La alfarería es el arte que consiste en la elaboración de vasijas de barro cocido, se realiza modelando la arcilla con las manos. Es un arte muy antiguo que han mantenido muchas culturas a lo largo del tiempo y que lo han transmitido de generación en generación, elaborando recipientes capaces de contener líquidos <sup>41</sup>. De igual manera el arte cerámico de la nacionalidad shuar se remonta a épocas pasadas donde la mujer expresa sus propias formas de pensar y sentir en estas piezas de arte, las mismas que son utilizadas en actividades domésticas y ceremoniales.

Esto nos demuestra que los shuar son hábiles por naturaleza por poseer una diversidad de conocimientos y sabidurías, siendo una de ellas el arte de la alfarería.

Culturalmente el arte cerámico es una labor exclusivamente femenina, cuyos conocimientos son transmitidos de madres a hijas, la mujer para realizar este hermoso arte pone toda su inspiración, constancia, creatividad y amor a su obra, este trabajo implica un proceso continuo, siguiendo las instrucciones heredadas de sus progenitoras.

El arte cerámico shuar es un verdadero valor cultural, ya que la mujer con sus manos da vida a la arcilla, infunde una gran fuerza expresiva y una delicada belleza a sus obras, combinando técnicas, materiales, formas y colores consigue diseñar hermosas piezas como: pinink (plato), Amamuk (tazones), ichinkian (olla), muits (cántaro) entre otros, los mismos que se utilizan en la vida cotidiana o para ceremonias, rituales y fiestas de la comunidad o en la actualidad para la venta <sup>42</sup>. Sin embargo este valioso arte, en la nacionalidad shuar corre el riesgo de desaparecer,

<sup>41</sup> Saga, Edy. *Alfarería*, en <http://www.buenastareas.com/ensayos/Alfareria/4493886.html>

<sup>42</sup> Lara, Edgar. Verdugo, Nancy. *Didáctica de Cultura Física, Arte y Ciencias Aplicadas*, Dirección Provincial de Educación Intercultural Bilingüe y Universidad Técnica Particular de Loja, Loja, 1.996, pp.105.



ya que, en la actualidad muchas familias no tienen conocimiento sobre esta técnica, por lo que en las comunidades no existen sabias que difundan estos conocimientos y si las hay la generación actual no emprende la iniciativa de aprovechar estos talentos humanos para rescatar estas habilidades y dar la debida importancia a esta sabiduría ancestral.

Es por eso que en la nacionalidad shuar es importante fortalecer la práctica de este valioso arte, que nuestros ancestros solían realizar, conocimiento que pasan por desapercibidos ,esto por la aculturación, la falta de práctica, la gran oferta de utensilios producidos en serie en las industrias y la no promoción de los mismos, lo cual ha contribuido a la paulatina desaparición de los utensilios ancestrales, esto además se debe a la desvalorización de lo propio y a la modernización que trae nuevas formas de vida a las que la población shuar ha tenido que adaptarse.

Cabe recalcar que aún existen pocas sabias que conservan estos saberes, aunque la sociedad actual no les dé la importancia real que tienen, porque forman parte de la cultura e identidad que les caracteriza, por lo que es importante y necesario que sean insertados como complemento de la educación en los diferentes centros educativos Comunitarios Bilingües, para así revalorizar y fortalecer la sabiduría ancestral de la nacionalidad shuar.

## **2.1.-Origen de la Alfarería**

Los orígenes de la alfarería se encuentran hace más de 10.000 años en la era Neolítica, los historiadores afirman que la alfarería nace hace unos 12.000 años en Japón con el desarrollo de la cerámica Jomon y en América Latina, los más antiguos objetos son de Kotosh-huayrajirca encontrados en Perú, datados del año 1.850 A.C<sup>43</sup>.

La alfarería fue evolucionando a lo largo de los años de acuerdo a muchos factores que intervinieron en este proceso, entre ellos: los contextos naturales y atmosféricos de cada lugar, la evolución cultural y el crecimiento de la población con sus

---

<sup>43</sup> Saga, Edy. *Alfarería*, en <http://www.buenastareas.com/ensayos/Alfareria/4493886.html>



necesidades. Se conocen tres formas básicas de trabajar la arcilla: tallado a mano, a torno y al vaciado<sup>44</sup>.

Los primeros artesanos especializados aparecieron en Mesopotamia, que inventaron las herramientas para trabajar mejor la arcilla, como el torno de alfarero y el horno para cocerla hacia el 3400 a C,<sup>45</sup>

De igual manera el arte cerámico de los pueblos y nacionalidades indígenas del Ecuador se remonta a épocas pasadas donde cada cultura ha puesto de relieve sus propias formas de pensar y sentir.<sup>46</sup>

Los estudios arqueológicos realizados demuestran que una parte del área actualmente habitadas por los shuar estaba poblada por tribus alfareras, alrededor de 2.500 a, pequeñas excavaciones experimentales realizadas en el valle del río Upano en 1.957 revelaron dos diferentes conjuntos de cerámica en asociación de carbón vegetal que proporcionaron datos cronológicos de 609 a.C. y de 1.041 d. C., más o menos 160 años según el laboratorio geo cronológico de la Universidad de Yale (EE.UU.).El conjunto más antiguo fue descubierto al sureste de Huambi (Sucúa),posteriormente se encontraron otros restos arqueológicos entre Sucúa y Macas contenían un gran número de muestras de un particular estilo de alfarería grabados con bandas rojas como en la cultura costeña machalilla, estas evidencias dan muestras de que las poblaciones prehistóricas que residieron en la región shuar estaban en cierto modo en contacto con los pueblos de la sierra<sup>47</sup>.

Tal es el caso del arte cerámico shuar, según cuentan nuestros ancestros que la mujer ya sabía elaborar utensilios de arcilla (nuwe) pero de una manera sencilla, pero que gracias a NUNKUI (Diosa de la tierra: enseña cultivo y artesanía), quién se compadeció de una joven mujer que tuvo la suerte de casarse con un valiente cazador, pero que no tenía conocimientos sobre este arte y que las demás mujeres se reusaron enseñarle por envidia. Nunkui compadecida le enseña a diferenciar la

<sup>44</sup> *ibidem*

<sup>45</sup> *ibidem*

<sup>46</sup> Lara, Edgar. Verdugo, Nancy. *Didáctica de Cultura Física, Arte y Ciencias Aplicadas*. Dirección Nacional de Educación Intercultural Bilingüe y Universidad Técnica Particular de Loja. Loja .1.996.pp. 115

<sup>47</sup> Aij, Juank. *Pueblo de Fuertes, Rasgos de historia shuar*, Editorial Voluntad, 1995, pp 89.

arcilla buena para la fabricación de los utensilios, los materiales necesarios, el proceso, las técnicas y los modelos de elaboración.

Hasta el día de hoy las mujeres shuar hacen ollas y vasijas de arcilla según las técnicas y modelos indicados por NUNKUI constituyéndose así verdaderas piezas de arte.



En algunas comunidades aún persiste este arte, sobre la elaboración de vasijas por parte de mujeres mayores, para uso doméstico o ceremonial, que se mantienen como saber ancestral desde épocas milenarias, también se utilizaba pinturas de diferentes colores para poder decorar con mucha delicadeza estas piezas, e invocaban a la misteriosa NUNKUI, que fue como uno de los secretos que utilizó la mujer y que aún se mantiene, para que estos utensilios tengan como resultado calidad, durabilidad y belleza, al elaborar estas piezas ,cada mujer demuestra su habilidad, creatividad en los diseños, para lo cual tiene que seleccionar la arcilla adecuada de buena calidad y resistencia, todo este saber va extinguiéndose, y si no se da la importancia que se merecen, únicamente quedará como historia para las generaciones futuras.



Actualmente la constitución garantiza a las persona el derecho a una educación que les permita construir y desarrollar su propia identidad cultural, a formarse en su propia lengua y sobre todo la valoración de los saberes ancestrales<sup>48</sup>, esto nos anima a tomar conciencia y contribuir al fortalecimiento de la cultura e incentivar a los habitantes de la comunidad Kiim tomar conciencia sobre la importancia de revalorizar muchos de los conocimientos y sabidurías ancestrales que se encuentran en proceso de desaparición por múltiples factores.

## 2.2.-Clasificación de la arcilla

Los shuar tienen amplios conocimientos sobre su medio; conocen numerosísimos elementos que componen la naturaleza de su medio y han perfeccionado sus métodos y técnicas de utilización del medio ambiente de forma que no le sea perjudicial<sup>49</sup>.

Tienen una habilidad innata para trabajar con las manos. Las mujeres hacen platos, ollas, tozones de cerámica. Los diseños van desde modelos geométricos hasta pictográficos. Elaboran objetos cerámicos para uso doméstico y ceremonial<sup>50</sup>.

Para la mujer la arcilla (nuwe) constituye la materia prima, con ella y después de un largo proceso y mucha dedicación fabrica hermosas piezas, para el diseño de estos objetos recomienda primeramente seleccionar la arcilla, un material que no se encuentra en cualquier lado y es difícil de encontrar. Generalmente se encuentra en las partes bajas al margen de los ríos, quebradas, riachuelos, vertientes en pequeñas minas.

<sup>48</sup> Presidencia de la República, *Ley Orgánica de Educación Intercultural*, Quito 2.011, pp 4

<sup>49</sup> Mashinkash, Manuel. Awak, Mariana. *La Selva Nuestra Vida, Sabiduría Ecológica del Pueblo Shuar*, Instituto Bilingüe Intercultural Shuar Bomboiza, Abya Yala 1986, pp22

<sup>50</sup> Ullauri, María. *Materiales para la Enseñanza de Arte Indígena*, Quito 1.993, pp 29



Podemos puntualizar que dos tipos de arcilla se usan para la elaboración de los diferentes utensilios que son:

**-PININK NEWE.-** arcilla para la elaboración de platos. Tiene una coloración gris oscuro un tanto arenosa, considerada de alta calidad para elaborar todo tipo de utensilios como pinink (plato), Amamuk (tazón), Yukunt (pozuelos) en diferentes tamaños.



**-ICHINKIAN NEWE.-** arcilla para la elaboración de ollas. Tiene una coloración blanquecina amarillenta, lisa no contiene arena. Con este tipo de arcilla se elabora vasijas como: ichinkian (olla), muits (cántaro), de diversos tamaños.



Estas dos clases de arcilla son utilizadas por nuestras alfareras y consideradas las más resistentes para la fabricación de los utensilios, generalmente estos objetos son de uso doméstico y ceremonial.

Una de las características que se debe considerar al momento de seleccionar la arcilla buena es que esta debe tener un sabor ácido.

Este material se debe envolver con hojas y guardarlo bajo sombra con la finalidad de que no se seque.

### **2.3.-Descripción morfológica de las piezas**

Las mujeres shuar son unas verdaderas alfareras, ya que, con sus delicadas manos elaboran hermosas piezas, donde expresa belleza, creatividad, habilidad en el arte, su estrecha relación con la naturaleza, esto explica su forma de expresar sobre su entorno natural.

- Morfológicamente estas piezas son frágiles y delicadas semejantes al vidrio, losa, porcelana que necesitan un cuidado individual por su fragilidad.
- Para almacenar estas piezas se da un tratamiento especial, no se puede sobre poner las piezas para evitar trisa duras.

- Todas estas piezas deben ser barnizadas en la parte interna para darle un acabado perfecto y evitar la filtración de la humedad.
- Deben ser colocadas en repisas construidas de madera liviana para mantener su conservación.
- Se deben almacenar en lugares secos y ventilados para garantizar su durabilidad.

Las mujeres son trabajadoras que con paciencia, dedicación y constancia procesan la arcilla convirtiéndola en delicadas piezas de cerámica decoradas con buen gusto y significación. Esto nos demuestra que esta etnia nos expresa su creatividad y elegancia en este arte.

#### **2.4.-Secretos sobre su elaboración**

Según la tradición para la mujer shuar NUNKUI es un ser mitológico que fertiliza la tierra para que los cultivos sean abundantes .A esta divinidad le invocan plegarias en sus faenas diarias. Cuando preparan el suelo para la siembra, para el cuidado de las plantas y el mejoramiento de los frutos. Además se encomiendan a ella al elaborar piezas de cerámica en el arte de la alfarería con el fin de obtener objetos de buena calidad, durabilidad y elegancia.

La arcilla que se utiliza para realizar esta actividad debe ser debidamente seleccionada y apropiada para cada uno de estos fines.

Una vez extraída la arcilla del suelo deber ser empacada en hojas verdes y puestas bajo sombra, protegida de los rayos solares para de esta forma conservar su humedad y elasticidad natural.

Las herramientas a utilizarse en este trabajo son extraídas del medio natural. Además de estas recomendaciones existen algunos secretos como:



En el momento que se elaboran las vasijas, las alfareras recomiendan no tocarse las orejas (kuish) para que el acabado de estas piezas no quede retorcido y tengan un buen estilo.

De igual forma no se debe coger lombrices de tierra, para que las tiras de arcilla se mantengan largas y no se arranquen.

También recomiendan que únicamente las mujeres estén facultadas trabajar la arcilla excepto los varones porque pierden la potencia sexual.

Además se debe ensalivar de vez en cuando las tiras de arcilla para mantener su humedad, elasticidad y textura adecuada.

## **2.5.-Los mitos de Nunkui y sus enseñanzas**

Mitos: Es una expresión de arte y belleza, acción que genera emociones y motiva. Los shuar tenemos mitologías por medio de las cuales se transmiten los valores, conocimientos y comportamientos propios de la cultura<sup>51</sup>.

Cada mito nos proporciona una enseñanza, una experiencia acumulada durante la convivencia de muchos años, es decir son cúmulo de saberes y prácticas cotidianas<sup>52</sup>. Este es el caso de los mitos de Nunkui.

Los conocimientos de Nunkui es un conjunto de saberes relacionados con el cuidado de la huerta, clases de plantas, alfarería, alimentación y plegarias o cantos.

Nunkui gobierna el mundo subterráneo, sobre el cultivo y animales menores. Es un personaje mítico femenino que se manifiesta de diversas formas: como mujer, mamá ratona, armadillo. Enseñó a la mujer shuar el parto, las técnicas para elaborar la cerámica, las plegarias, variedades de plantas que se cultivan en la huerta. También

---

<sup>51</sup> Timias, Edi. *Módulo de arte Cultural Shuar*, Universidad de Cuenca, Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación, Cuenca 2.010, pp 32.

<sup>52</sup> Timias, Edi. *Módulo de Arte Cultural Shuar*, Universidad de Cuenca, Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación, Cuenca 2.010, pp 34

entregó los nantar (Talismán), que las mujeres las conservan en el centro de sus huertas<sup>53</sup>.



## NUNKUI ENTREGA LA ARCILLA

A una hermosa joven le tocó la suerte de contraer matrimonio con un valiente cazador. Esto produjo envidia en las demás mujeres que, para vengarse rehusaron enseñarle las técnicas de la alfarería. La pobre sufría porque ella no sabía hacer ollas de arcilla, debía contentarse con preparar las ricas presas, que su esposo le traía, en tiestos viejos e inservibles desechados por sus

vecinas. Humillada y despreciada buscada todos los días nuevas clases de arcilla, pero sus ollas siempre se resquebrajaban. Nunkui se compadeció de ella y se le apareció sentada en medio de la arcilla. Consoló a la jovencita y después de indicarle las técnicas a utilizar en la alfarería y los modelos más finos de ollas, le escupió en las manos comunicándole el arte del alfarero. Luego se despidió maldiciendo a las mujeres envidiosas que. Al instante se tornaron completamente ineptas y estériles. Ellas mismas tuvieron que humillarse y le pidieron que les enseñara sus conocimientos. Hasta el día de hoy, las mujeres shuar hacen ollas, vasijas y más utensilios según las técnicas y modelos indicados por Nunkui.<sup>54</sup>

<sup>53</sup> Timias, Edi. . *Módulo de Arte Cultural Shuar*, Universidad de Cuenca, Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación, Cuenca 2.010, pp 36

<sup>54</sup> Maldonado, José. *Propuesta de Elaboración de un texto sobre la Mitología Shuar, orientado al uso didáctico e la Educación Básica Bilingüe*, Universidad Politécnica Salesiana, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Cuenca 2.010, pp 8

## ENSEÑANZA

-Preservar los valiosos conocimientos y compartirlos con las futuras generaciones.

### NUNKUI CREA LAS PLANTAS



La tierra era árida y la humanidad no tenía de que alimentarse. Nunkui se apiadó de los hombres y tomando la forma de una niña y vivió con ellos. Su palabra era todopoderosa: lo que ella nombraba se creaba inmediatamente. Creó los frutales, las hortalizas y dio la fecundidad a las mujeres y a los animales. El mundo se transformó en un paraíso terrenal; pero unos niños maltrataron a Nunkui y le tiraron ceniza en los ojos. Ella comenzó a llorar y subiéndose al

techo de la casa, ordenó a las guaduas que le llevaran. Por el hueco de las guaduas volvió a su casa debajo de la tierra.

Desde allá da vigor a la vegetación y remueve la tierra en medio de los gusanos ella misma toma la forma de una larva. Los shuar dan señales de alegría cuando la encuentran. Hacia el atardecer, cuando las huertas están solitarias revisa los cultivos paseándose en forma de mujer. Se enoja y maldice si las huertas no están bien arregladas. Durante el trabajo de las mujeres la ruegan con sus cantos, poniéndose en contacto y comunicación con ella por medio de unas piedrecitas, llamadas nantar, que cuidan celosamente entre los cultivos y que nadie debe tocar. Por el mal trato dispensado a Nunkui, las plantas comenzaron a producir frutos de baja calidad, se originaron las plantas malas e inservibles y la humanidad no pudo tener descendencia ni poderes divinos<sup>55</sup>.

<sup>55</sup> Maldonado, José. *Propuesta de Elaboración de un texto sobre la Mitología Shuar, orientado al uso didáctico e la Educación Básica Bilingüe*, Universidad Politécnica Salesiana, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Cuenca 2.010, pp 7

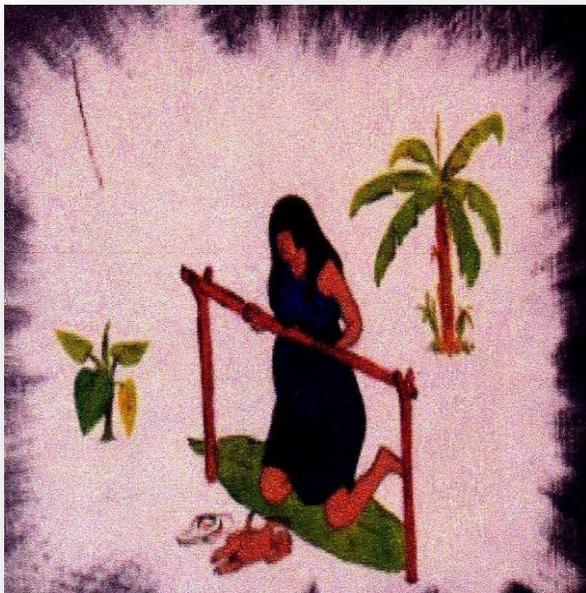
## ENSEÑANZA

-Amor y cuidado a los cultivos y a todo el entorno natural.

-Ser generosos, hospitalarios con nuestros semejantes.

-Poner en práctica los sabios conocimientos que nos proporcionan nuestros mayores.

## MAMÁ RATONA ENSEÑA A LA MUJER COMO DAR A LUZ Y SU MARIDO LE ENTREGA LOS SENOS



Se cuenta que antiguamente las mujeres no podían dar a luz. Los maridos tenían que extraer a sus hijos practicando la cesárea y debían amamantarlos porque las mujeres morían casi todas.

Fue una ratona la que enseñó la técnica del parto a cambio de unas huertas de yuca y maní. Cuando las mujeres aprendieron a dar a luz, los hombres les entregaron los pechos

para que se dedicaran también a la

crianza de los niños De esta manera las jóvenes aprenden cómo comportarse en el parto, los cuidados que deben tener con sus hijos y la previsión que deben tener en las siembras para que haya alimento abundante a pesar de las plagas y de los ratones que con derecho comen parte de los cultivos<sup>56</sup>.

---

<sup>56</sup> Maldonado, José. *Propuesta de Elaboración de un texto sobre la Mitología Shuar, orientado al uso didáctico e la Educación Básica Bilingüe*, Universidad Politécnica Salesiana, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Cuenca 2.010, pp 42

## ENSEÑANZA

No se debe subestimar a ningún ser por su tamaño, lo importante es la sabiduría que posee y la comparte

### 2.6.-Tipos de utensilios

El arte de la cerámica shuar es una actividad que consiste en la elaboración de objetos en arcilla, en la nacionalidad esta es una actividad propia de la mujer.

Para la mujer la arcilla (nuwe) constituye la materia prima con el elabora hermosas piezas como: Pinink (platos), Ichinkian (olla), Muits (cántaro), Amamuk (tazón), Yukunt (pozuelos), entre otros, los mismos que sirven para uso doméstico y ceremonial.

En este arte la mujer expresa su creatividad, habilidad y belleza en los diseños.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

## CAPITULO III

### PROCESO DE ELABORACIÓN, COCCIÓN Y SU UTILIDAD

#### 3.-Proceso de elaboración, cocción y su utilidad

Para la elaboración de cada uno de los utensilios, se utilizan algunos materiales como:

**Nuwe** (arcilla) materia prima indispensable para la elaboración de las vasijas, se encuentra en pequeñas minas en la parte baja, en lugares pantanosos, cerca de los ríos, quebradas y riachuelos.



**Tatank** (tablilla pequeña de madera) sirve para asentar la arcilla. La misma que es colocada sobre las rodillas en el momento de la elaboración.



**Kuishop** (pétalo de una flor de una planta del mismo nombre) sirve para moldear las vasijas.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

**Ipiak** (achiote) sirve para decorar las vasijas.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

**Yukaip** (barniz de un árbol del mismo nombre), existen dos clases, yukaip de semilla redonda que son utilizados en la alfarería y nanki yukaip (barniz de lanza) es de semilla alargada que servía para aplicar en las lanzas.



Yukaip (Barniz)



Nanki Yukaip (Barniz de Lanza)

FUENTE: Foto Norma Ujukam



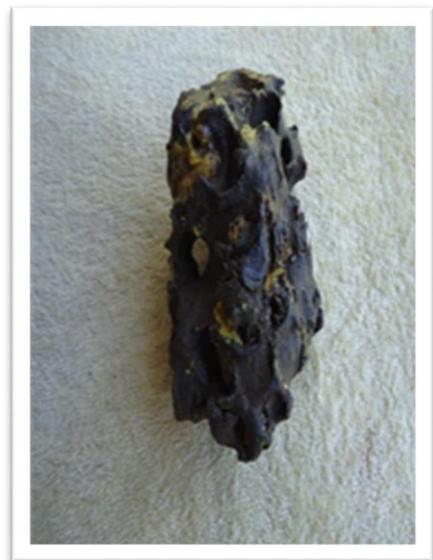
Yukaip (Barniz)



Nanki Yukaip (Barniz de Lanza)

FUENTE: Foto Norma Ujukam

**Sekat** (cera de abeja negra) son utilizados como barniz para la decoración de las piezas.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

**Kaya** (piedra) de forma redonda se utiliza para lijar los objetos.



**Yurumak Saepe** (Corteza de yuca) sirve para pulir los bordes de los utensilios



Fuente: Foto Norma Ujukam

**Kai (Carbón)** se utiliza para realizar figuras dentro de los pinink.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Una vez adquirido los materiales a utilizarse en la elaboración de los utensilios, se prepara la arcilla, es decir se saca todas las piedras pequeñas e impurezas que existan dentro de ella y se las coloca en pequeñas masas para que se seque un poco, por un tiempo de tres días, esto con la finalidad de evitar quebraduras o triza duras en el momento de la cocción.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Luego de tres días se empieza con la elaboración de los utensilios como:

### 3.1. Plato (Pinink)

Es un recipiente pequeño, que se utiliza para servir la comida preparada.



FUENTE: Foto Noma Ujukam

Para realizar este utensilio primeramente se comienza amasando con las manos la arcilla, para verificar tal vez quedó alguna impureza. Luego se hace con la arcilla una especie de pelotilla, seguidamente esta es aplanada con las palmas de las manos hasta convertirla en una base redonda y plana que será el asiento de la vasija.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Esta es colocada en el tatank (tablilla de madera), la misma que es colocada sobre las rodillas, luego es moldeada con los dedos, las dimensiones de este utensilio pueden variar de acuerdo al tamaño.



Una vez colocada la base se continúa con la tarea, en esta ocasión se elabora las tiras de arcilla de un centímetro de diámetro y el largo varía de acuerdo a la necesidad, se va colocando alrededor de la base, estas tiras son sobrepuestas una sobre otra por dentro, en forma de espiral, hasta alcanzar la altura deseada.



Antes de que se seque la arcilla, se moldea con el kuiship, primero en la parte externa para luego moldear la parte interna y lograr así un ensanchamiento a media altura.



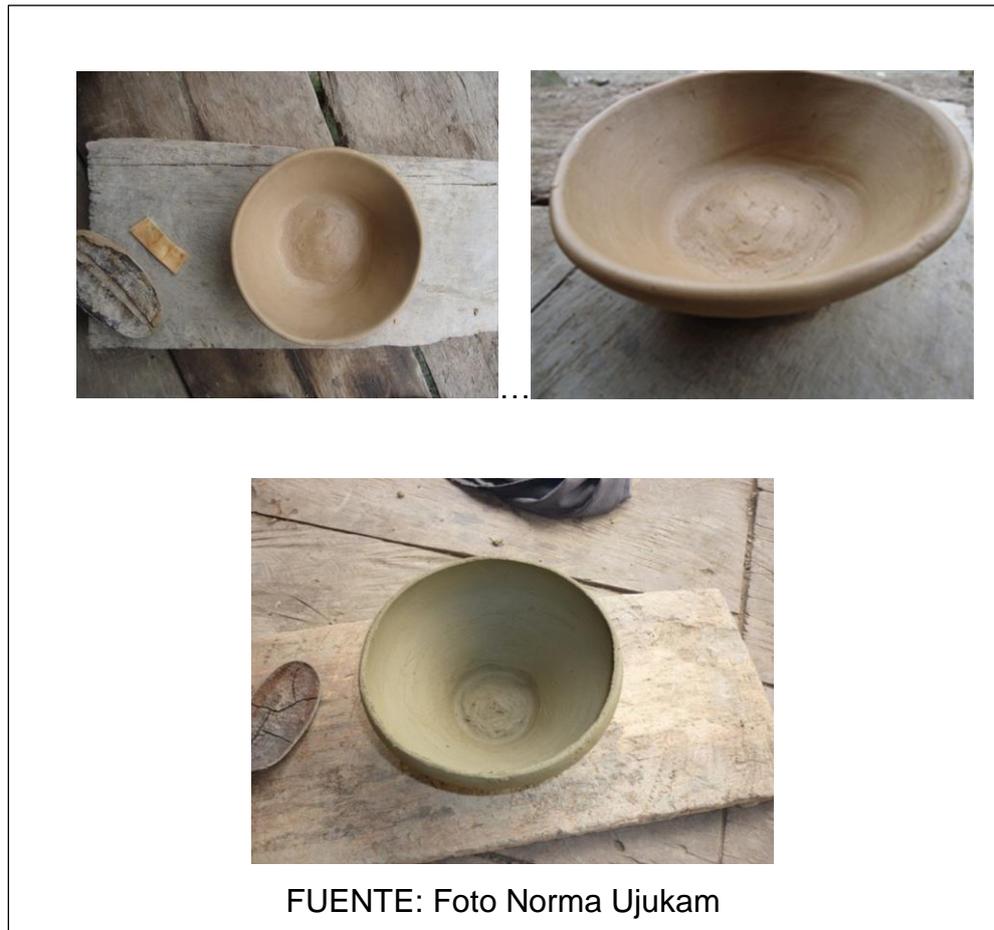
FUENTE: Foto Norma Ujukam

Una vez moldeada la pieza por dentro y fuera, luego se coge la corteza de yuca y ensalivando de vez en cuando se le da un acabado perfecto a los bordes de la pieza.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Luego de cuatro días, esta pieza se lija con el kaya (piedra) para que no quede ningún imperfecto y darle un buen acabado, luego se deja secar por un periodo de ocho días y así esté lista para la cocción.



Este utensilio consta de una base de aproximadamente de 1 cm de altura, por 7 a 8 cm de diámetro, su elaboración tiene una duración de cinco unidades por día.

### 3.2. Tazon (Amamuk)

Es un recipiente que se utiliza específicamente para brindar la chicha (nijiamanch) siendo esta la principal bebida ancestral que acompaña las comidas y expresa el trabajo femenino, al brindarla da señal de bienvenida y de reciprocidad armónica, la misma que se comparte en diferentes actos como: sociales, culturales, religioso y deportivos.

Este utensilio tiene el mismo proceso de elaboración que el pinink (plato) únicamente varía en el tamaño, es más grande que el utensilio anterior, su proceso de elaboración tiene una duración de tres unidades por día.



Esta vasija puede contener de tres a cuatro litros dependiendo del tamaño.

### 3.3. Olla (Ichinkian)

Sirve para la cocción de los alimentos y hacer la chicha, generalmente son gruesas para que puedan resistir el calor del fuego.



Este utensilio tiene el mismo proceso que las demás vasijas, se lo elabora en tres etapas.

Primeramente se realiza la base, luego se elabora las tiras de arcilla y se las coloca una sobre otra por la parte interna hasta una cierta altura.



Realizada la primera fase se alisa con el kuiship, tanto la parte externa como la interna, para así lograr su ensanchamiento y la pieza vaya adquiriendo la forma deseada, luego se deja secar, esto con la finalidad de que la arcilla se afiance entre sí.



Luego se continúa con la segunda fase, cabe señalar que las tiras de arcilla se debe unir las antes de que se sequen completamente.



Una vez montada la segunda fase, se alisa la pieza por fuera y dentro. Luego se deja reposar por unos minutos con la finalidad de que la pieza no se deforme.



Finalmente se realiza la tercera fase que es la terminación, es moldeada con el kuiship y los filos son alisados con la corteza de yuca y se lo deja secar por un lapso de tres días.



Luego esta pieza es lijada con la piedra, tanto la parte externa e interna con la finalidad que no quede ningún imperfecto, quedando lista para el siguiente paso que es la cocción.



Esta vasija para su elaboración tiene un tiempo de duración de tres días.

### 3.4. Cantaro (Muits)

Sirve para guardar la chicha de yuca en fermentación, que es utilizada como bebida diaria, son los más grandes, pueden almacenar en un promedio de 4 a 6 galones (16-24 litros) y es tapada con hojas, verdes de plátano o bijao.



Es la más laboriosa y requiere de más tiempo para su elaboración.

Al igual que el ichinkian (olla), este utensilio es elaborado en cuatro etapas, iniciando con la base que es aplanada la arcilla con las manos, luego es colocada en el tatank y moldeado con los dedos, luego se continúa colocando las tiras de arcilla alrededor de la base, una sobre otra en forma de espiral hasta alcanzar la altura deseada.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Una vez alcanzada la altura deseada se deja reposar por unos minutos, luego esta es moldeada con el kuiship empezando por la parte externa luego la interna, siempre con el apoyo de la mano esto con la finalidad de evitar torceduras.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Mientras esta pieza es moldeada por dentro y fuera va ensanchándose y de esta forma se culmina con la primera fase, dejando reposar por unos minutos para luego continuar con la siguiente etapa.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

La segunda fase comprende sobreponer las tiras de arcilla por dentro, estas en cambio van reduciendo, luego es moldeada la parte externa como la interna, apoyando siempre con la mano para darle forma y estilo.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

En la tercera fase, seis tiras de arcilla son sobrepuestas por la parte externa, luego es moldeada con el kuiship y se va realizando unas líneas pequeñas en diagonal al contorno de la vasija en la parte alta cerca de la embocadura este decorado es característico en los muits para que se pueda diferenciar de los ichinkian.



Culminada, se continúa sobreponiendo otras seis tiras de arcilla y formar una segunda capa, de la misma forma es moldeada con el kuiship y se va realizado el mismo proceso que en la primera capa.



La cuarta fase consiste en el acabado de la vasija, las tiras de arcilla son sobrepuestas por la parte externa, luego son moldeadas con el kuiship tanto la parte externa e interna de la vasija, finalmente los bordes son alisados con la corteza de yuca, dando así elegancia y estilo a la obra.

Este recipiente es puesta en un lugar seguro, por un tiempo de una semana para que seque un poco y luego se pueda lijar.



Fuente foto. Norma

Cumplido el tiempo, esta pieza es lijada con una piedra pequeña tanto la parte externa como la interna, de este modo esta vasija queda totalmente lista y acabada para luego ser llevada a la cocción.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

### 3.5. Pozuelos (Yukunt)

Esta vasija es mediana al igual que el pinink, sirve para poner el agua de la guayusa cocinada, la misma que era utilizada como bebida para expulsar los males estomacales o para el aseo personal.

Este recipiente tiene dos fondos, al igual que las demás posee el mismo proceso de elaboración, el tiempo que requiere una alfarera para elaborar estas piezas es de cinco unidades por día.



Al igual que la anterior, esta vasija tiene la forma de dos fondos, este utensilio es también utilizado para preparar los alimentos en pequeñas porciones destinados a personas delicadas de salud, en tratamiento médico (uwishin).

El primer fondo se encuentra apegado a la base, luego se continúa con el sobrepuesto de las tiras de arcilla, hasta darle la forma de una pequeña olla. Esta es moldeada con el kuiship la parte externa como la interna y puesta al reposo por unos minutos para luego continuar con el segundo fondo.



El siguiente fondo es sobrepuesto en el primero, se realiza el mismo proceso hasta darle la forma de una segunda olla.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Finalmente se realiza el acabado que es igual al de una olla, luego los bordes son alisados con la corteza de yuca y es puesta en un lugar seguro por un tiempo de tres días para que seque.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Esta pieza luego es lijada con la piedra, de este modo queda lista para ser llevada a la cocción.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

El tiempo de fabricación tiene una duración de un día por cada unidad.

### 3.6. Floreros y otros adornos

En la comunidad KIIM algunas mujeres se han interesado en realizar trabajos con arcilla, a más se los utensilios anteriores y continuando con el mismo proceso de manufactura, ponen en juego su creatividad y habilidad elaborando floreros, maseteros, tazas y reposteros.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Una vez elaborada las vasijas son puestas en un lugar seguro, bajo sombra por un tiempo de dos semanas, con la finalidad de que la arcilla seque totalmente para luego ser llevadas a la cocción.



Para realizar la cocción de estos utensilios siempre se tomaba en cuenta el tiempo, que sea un día soleado y que la leña este seca, generalmente se lo hacía en huertas nuevas o en las playas de los ríos por la abundante leña que se podía encontrar en estos lugares. Un tiempo lluvioso no es aconsejable realizar esta actividad, porque la fogata se apagaría por la leña húmeda.

Para cocinarlos primeramente se coloca dos troncos gruesos y en el centro se ubica leña pequeña, se enciende la fogata y luego sobre ella se coloca las vasijas que serán cocidas.



Una vez colocadas, se las cubre totalmente con abundante leña liviana, para que estas piezas no se rompan con el peso y se debe dejar consumir la leña en su totalidad, por un tiempo mayor a dos horas.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Una vez consumida la leña, las piezas son sacadas del fogón con mucho cuidado, con una vara de madera verde, para evitar quemaduras ya que se encuentran en alta temperatura y al ser cogidas se puede calcinar las manos.



De este modo las vasijas quedan listas para ser decoradas.



### 3.7. Decoración

Para la decoración de los utensilios es importante verificar que el estado del barniz, este en buenas condiciones para que esta se adhiera a la pieza, en caso de que el barniz este viejo, es decir guardado por muchos años no se pega a la vasija.

#### Preparación del barniz

El tiempo de cosecha del barniz es cuando la luna está llena, en este tiempo las semillas se encuentran redondas.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Pasado este tiempo las semillas se empiezan abrir para formarse en hojas, cuando aún están pequeñas también se las puede cosechar.



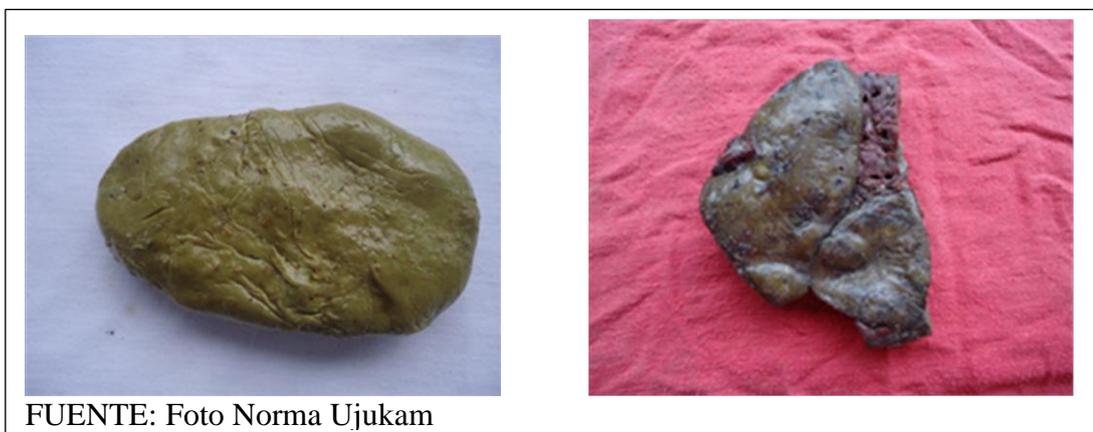
FUENTE: Foto Norma Ujukam

Una vez recolectada, se calienta agua en una olla, luego se coloca en un pinink, inmediatamente se pone el yukaip (barniz) y al momento se empieza ablandar, esto permite quitar los residuos que se encuentran en ella, lo inservible que puede dañar la calidad del barniz.



Luego de limpiar y quitar las impurezas el barniz queda listo para ser utilizado en la decoración.

A este barniz también se puede hacer una mezcla con el achiote para dar más colorido y brillo a las vasijas.



Una vez que las vasijas son cocidas, inmediatamente los recipientes como el muits, ichinkian, amamuk, pinink, Yukunt y merench son decoradas con el barniz en la parte interna.

Aprovechando la temperatura se pasa el yukaip por toda la parte interna de la vasija, esta diluye y penetra, esta actividad es realizada cuidadosamente, apoyándose con un pequeño palo o un pedazo de tela para evitar quemaduras en las manos o brazo.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Luego en la parte externa se pinta con las manos, para ello primeramente se recolecta el achiote maduro y necesario para la decoración.



FUENTE: Foto Norma Ujukam

Cabe señalar que no todas las vasijas son pintadas, siendo únicamente los muits, amamuk, pinink y Yukunt para dar brillo y originalidad a la pieza. Los utensilios como: ichinkian y merench no se las decora en la parte externa ya que se las utiliza diariamente para la preparación de los alimentos.



### 3.8. Símbolos y su significado

Una vez barnizado los recipientes se aprovecha la temperatura para realizar unas figuras dentro de los mismos con el kai (carbón) o con una pintura natural proveniente de una piedra que se encontraba en los ríos.

La simbología que se ponía en los pinink y amamuk era de acuerdo a las visiones que tenían las mujeres al tomar el natem o maikiua. No todas las mujeres adquirirían estas visiones, sin embargo aplicaban estos diseños en los utensilios para darle elegancia y estilo a las piezas, de este modo resultarían ser atractivas para propios y extraños.

Entre las simbologías más comunes y utilizados en los utensilios están:

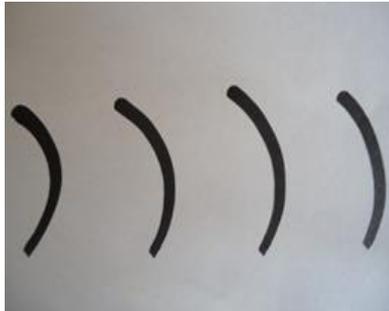
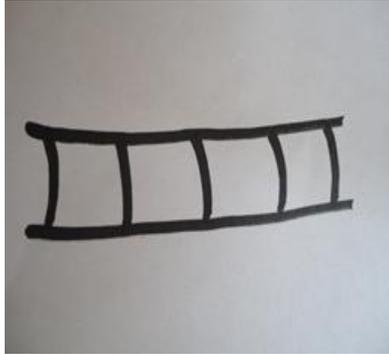
**PATSEAMPAMU.**- representa la forma que lleva el armadillo en una parte del caparazón.



**ARENPRAMU.**- representa la figura o forma que lleva la culebra equis en su piel.



**PAINKIARMA.**- representa el color café – blanco o blanco – negro que llevan en el pelaje y plumas animales y aves como el cuchucho (kushi), gavián (pinchu).

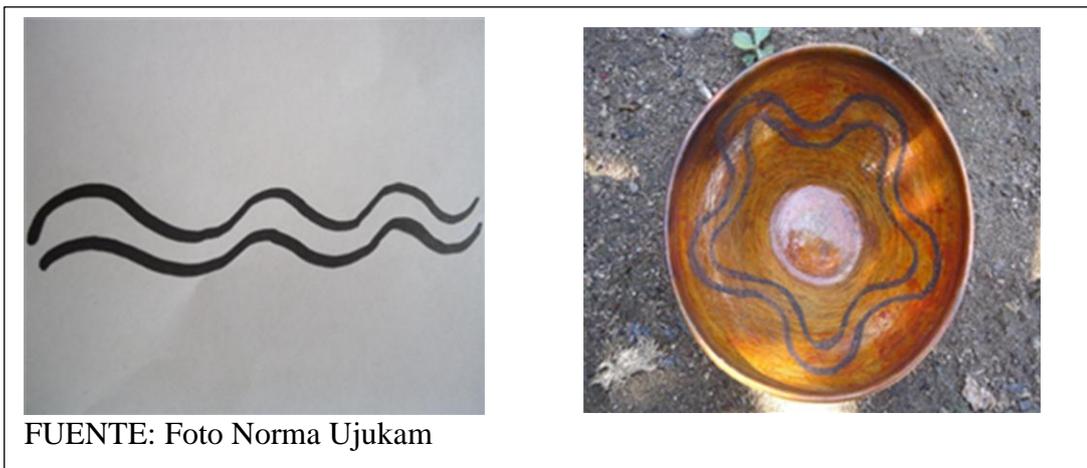


Fuente: Foto Norma Uiukam

**UKUJTIURMA.**- representa el tatuaje que se aplican en el rostro y brazo las mujeres y hombres, estos tatuajes se lo realizaban en momentos de siembra, cosecha para que las semillas no absorban las energías de las personas y no tengan corto tiempo de vida. En los ritos se utilizaba para protegerse se los malos espíritus y de las energías negativas dentro de la ceremonia.



**AJANKEARMA.**- esta simbología representa la punta y filo que se realiza en la elaboración de las lanzas (nanki).



A continuación presento otras de las simbologías que las mujeres aplican en los pinink



FUENTE: Foto Norma Ujukam

## CONCLUSIONES

Una vez culminado este trabajo de investigación es importante resaltar que:

- Cada pueblo o nacionalidad tiene sus propias expresiones culturales con características únicas y específicas que las diferencia de las demás. Esto claramente nos demuestra que los shuar son originarios de una cultura milenaria, con valiosos conocimientos que bien podrían contribuir a la ciencia universal.
- El escás y la difícil obtención de la materia prima en la comunidad, es uno de los factores que obstaculizan la elaboración o práctica de este arte.
- La mujer actual demuestra poco interés en la práctica de este arte, optando fácilmente por los utensilios manufacturados.
- Actualmente las sabias han permanecido desapercibidas, lo cual ha hecho que sus conocimientos permanezcan reservadas.
- Los utensilios de cerámica elaborados manualmente son más saludables que los manufacturados.
- Para la obtención de utensilios de cocina de aluminio, plástico, porcelana, vidrio requieren de inversión económica para su adquisición, mientras que los de cerámica no se requiere de costo para su elaboración ya que el material se encuentra en el medio.
- En el Centro Educativo de la comunidad Kiim en el presente año lectivo se implementado la enseñanza de la alfarería con el objetivo de incentivar a la niñez en la práctica y conservación de este arte.

---

## RECOMENDACIONES

- Se continúen realizando investigaciones sobre los conocimientos o saberes de la nacionalidad shuar y dejar documentada, para que estas informaciones se puedan difundir e impartir a las futuras generaciones y prevalezcan vivas estas sabidurías.
- Que la población en general se interese en explotar estos saberes que poseen los sabios y sabias que aún existen en las comunidades, con la finalidad de realizar micro proyectos artesanales que generen recursos económicos para las familias.
- Es muy importante que estos saberes ancestrales sean insertados dentro del programa de estudio, en los niveles educativos para concientizar a los niños y jóvenes desde temprana edad en la valoración de su propia identidad cultural.
- Que la comunidad Kiim ejecute un proyecto turístico o feria gastronómica en donde se resalte la utilización de piezas de cerámica.

---

## BIBLIOGRAFÍA

- Aij', Juank. *Pueblo de Fuertes, Rasgos de historia Shuar*. Quito: DINEIB, 1995.
- Alvear Norma, Muñóz Irma. *Conociendo tu Provincia*. Zamora, 2005.
- Carvajal, Lizardo. *Metodología de la Investigación científica, Curso General y Aplicado*. Cali Colombia: 12va Edición, 1998.
- Lara Edgar, Verdugo Nancy. *Didáctica de Cultura Física, Artes y Ciencias Aplicadas*. Loja: Dirección Nacional de Educación Intercultural Bilingüe y Universidad Particular de Loja, 1996.
- Mashinkiash, Mariela. *Modulo de Expresiones Culturales de la Nacionalidad Shuar*. Cuenca, 2010.
- Mashinkiash, Rafael. *La Educación entre los Shuar*. Sucua-Morona Santiago: Serie B Mundo Shuar, 1989.
- Puwanchir, Miguel. *Nuestro Atlas*. Sucua: Talleres Gráficos del Sistema de Educación Radiofónico Bicultural Shuar, 1988.
- Sharup, Guillermina. *Guía Didáctica del arte Shuar, Texto de apoyo a la docencia para el tercer ciclo*. Cuenca, 2010.
- Timias, Edi. *Modulo de Arte Cultural Shuar, Texto de apoyo a la Docencia para el tercer ciclo*. Cuenca, 2010.
- Tiwi, Humberto. *El Pueblo Shuar del Kiim, Unidad Educativa a Distancia de Zamora Chinchipe*. Zamora, 1995.
- Ullauri, María. *Materiales para la enseñanza de Arte Indígena*. Quito: Abya-Yala, 1993.



---

## **PERSONAS ENTREVISTADAS**

Tiwi Rosa socia y sabia de la comunidad del Kiim

Kayuk Martha socia de la comunidad del Kiim

Tiwi Antonio sindico de la comunidad del Kiim

Ujukam Benito socio de la comunidad Chichis

Kayuk Miguel socio de la comunidad del Kiim

Unkuch Carmen socia de la comunidad del Kiim

## **INTERNET**

Cardalliguet, Luis (2003) Concepto de Artesanía, en [http://www Arte dinámico.com](http://www.Arte dinámico.com)

Microsoft, Encarta (2012) Biblioteca de consulta

Saga, Edy (2012) Alfarería en [p//www.buenastareas.com/](http://www.buenastareas.com/) ensayos Alfarería

Roncancio, Enrico (sin año) Artesania.Universidad de Pamplona, Pamplona en [Http//ftp.unipamplona.edu.com](http://ftp.unipamplona.edu.com)



---

**ANEXOS**

**UNIVERSIDAD DE CUENCA**

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

**DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES**

Estimado ciudadano (a)

De forma comedida le solicito se digne contestar con honestidad el presente cuestionario, ya que de ello dependerá la validez de la investigación que estoy realizando sobre “LA ALFARERÍA EN LA COMUNIDAD KIIM, COMO EXPRESIÓN CULTURAL DEL PUEBLO SHUAR” su información me permitirá determinar la situación actual en que se encuentra la actividad alfarera en la comunidad.

**INFORMACIÓN GENERAL:**

Nombre:.....

Sexo:..... Edad:..... Nivel de estudio:.....

**INFORMACIÓN ESPECÍFICA:**

1.- ¿Sabe usted el arte de la alfarería?

SI

NO

Porque.....



2.-¿Conoce algún mito sobre Nunkui?

SI

NO

Porque.....

3.- ¿Elabora usted algún utensilio con arcilla?

SI

NO

Porque.....

4.- ¿En su hogar utiliza algún utensilio de cerámica?

SI

NO

Porque:.....

5.- ¿Cree usted que este conocimiento sea insertado en los Centros Educativos?

SI

NO

Porque.....

---

## LEVANTAMIENTO PLANIMETRICO E INFORME DE LINDERACION

### DEL BOSQUE Y VEGETACION PROTECTORES

#### “TIWI NUNKA” DEL CENTRO SHUAR EL KIIM

##### 1. INFORME DE LINDERACION

El informe de linderación a entregarse constara de dos partes. En la primera se describe la información general del predio levantado:

Provincia: Zamora Chinchipe

Cantón: Yacuambi

Parroquia: La Paz

Sector: El Kiim

Sitio: Tiwi Nunka

Nombre de posesionario: Centro Shuar El Kiim

Nombre del predio: Reserva Shuar “Tiwi Nunka”

Clave catastral:

Áreas: 6976 ha

En la segunda parte constara:

- Lista de coordenadas (UTM) definitivas de los vértices del lindero
- Distancia en metros
- Nombres de los colindantes

- Separación de linderos con vértices entre colindantes

El informe de linderación debe ser firmado por el técnico que elaboro el documento y el responsable que lo reviso y aprobó.

Componente de regularización de la tierra y catastro

<b>Provincia</b>	<b>Cantón</b>	<b>Parroquia</b>	<b>Sector</b>
Zamora Chinchipec	Yacuambi	La Paz	El Kiim
<b>Nombre de poseionario:</b> Centro Shuar El Kiim		<b>Nombre del predio:</b> Reserva Shuar “Tiwi Nunka”	
<b>Clave catastral:</b>		<b>Área:</b> 6976 ha	

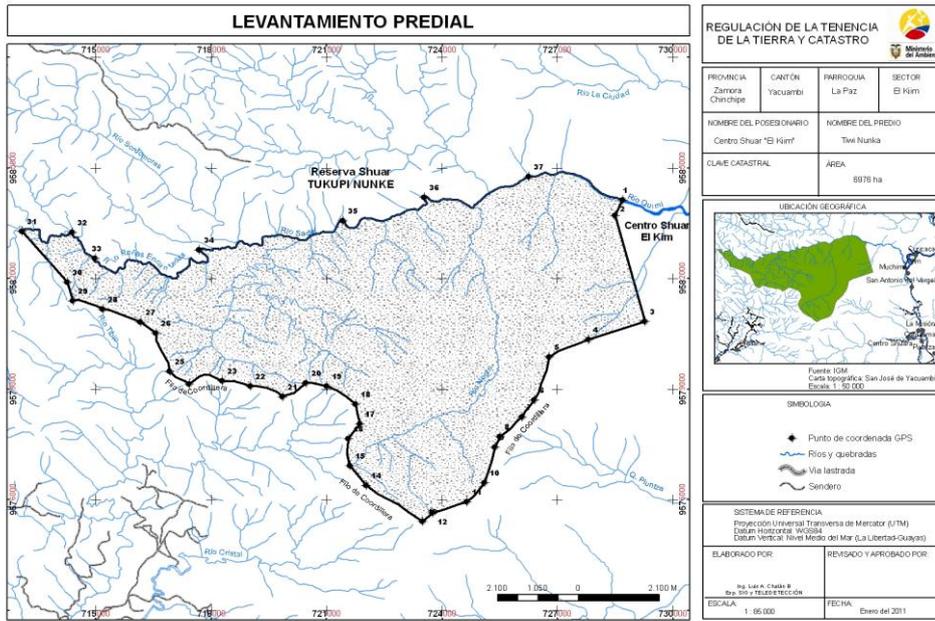
### Informe de Linderación

Vértice No.	Coord. UTM-WGS84		Vértice desde-hasta	Distancia (m)	Rumbo	Colindante/ Observación
	Norte	Este				
1	728706	9584134	37 a 1	2706	S 67° 44'46" E	Comunidad El Kiim.
2	728517	9583707	1 a 2	468	S 23° 51'43" W	
3	729293	9580838	2 a 3	2972	S 15° 07'21" E	
4	727818	9580347	3 a 4	1554	S 71° 34'57" W	Filo de cordillera.
5	726801	9579863	4 a 5	1132	S 68° 59'19" W	
6	726412	9578704	5 a 6	1226	S 19° 17'24" W	
7	726092	9578239	6 a 7	567	S 37° 59'55" W	
8	725517	9577712	7 a 8	783	S 39° 57'18" W	
9	725383	9577429	8 a 9	313	S 25° 12'03" W	
10	725119	9576466	9 a 10	998	S 15° 19'59" W	
11	724657	9575947	10 a 11	700	S 36° 52'11" W	
12	723765	9575642	11 a 12	942	S 71° 07'51" W	
13	723505	9575405	12 a 13	352	S 47° 36'09" W	
14	722036	9576382	13 a 14	1768	N 61° 28'36" W	
15	721612	9576926	14 a 15	690	N 37° 55'59" W	
16	721577	9577654	15 a 16	741	N 6° 43'28" E	



17	721880	9578058	16 a 17	505	N 36° 53'15" E		
18	721766	9578589	17 a 18	544	N 15° 00'27" W		
19	721019	9579073	18 a 19	896	N 52° 39'02" W		
20	720475	9579165	19 a 20	555	N 76° 09'25" W		
21	719868	9578798	20 a 21	720	S 50° 30'42" W		
22	719025	9579084	21 a 22	914	N 65° 28'49" W		
23	718292	9579227	22 a 23	753	N 72° 17'03" W		
24	717433	9579139	23 a 24	975	N 80° 08'02" W		
25	716931	9579475	24 a 25	610	N 63° 53'09" W		
26	716568	9580511	25 a 26	1111	N 26° 21'15" W		
27	716159	9580818	26 a 27	511	N 53° 04'54" W		
28	715185	9581171	27 a 28	1040	N 67° 39'51" W		
29	714408	9581398	28 a 29	828	N 68° 37'31" W		Filo de cordillera.
30	714265	9581894	29 a 30	516	N 16° 06'48" W		
31	713079	9583277	30 a 31	1822	N 40° 35'17" W		
32	714399	9583253	31 a 32	1870	S 73° 52'01" E		
33	714987	9582541	32 a 33	998	S 22° 36'08" E		Con los ríos peñas encantadas, Sadal y Kimi.
34	717692	9582780	33 a 34	4403	S 31° 19'42" E		
35	721431	9583562	34 a 35	4451	N 81° 12'48" E		
36	723550	9584205	35 a 36	2758	N 68° 30'52" E		
37	726272	9584764	36 a 37	3089	N 53° 27'43" E		

Elaborado por:	Revisado y aprobado por:
.....	.....



**Comunidad Shuar el Kiim**  
**FUENTE: Foto Norma Ujukam**



**Rosa Yampauch Tiwi Shama sabia de la comunidad Kiim**  
**FUENTE: Foto Norma Ujukam**

