



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE FILOSOFÍA LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES

BEBIDA TIPICA DE CHONTADURO

TOPATA BEK'AITUA JEDEE

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

Autora: Diana Quintero y Marlene Chiripua

Director: Dr. Raúl Cevallos

CUENCA -ECUADOR

2013



PARTE I

LENGUA SIAPEDDEE



T'ARIMAA JARADA

Mt mimia ookari ewaa oia oopari mi akore ome, impemaaraome mainkaapa warraraome mi karipapata auka mi karta kawaa oite.

Diana y,

Marlene



PIA BAJI

Mt ererapa, k'opayorapa, mank'aapa jarateepataarapa universidades k'insia
k'awaadamera

Diana y,

Marlene

PEDEE CHOK'ARA-EE

Epêrarã ecuadorde p'anapata chok'ara –ee pedee atua wada chejida colombiadeepa ne inaa jíride piara panadaite 40 año irupanita.

Auk'a awaraa eperara na eujade paraa jiridakari sanga panadaite, jaratedaite eperara ereramaa kiraatuanaadamera ookawadamera tachi netaa topata jeedee mank'aapa tachi netaa kopata neera jipapata k'awaadamera warrarapa.

Nangui mimia jiri peite irupanadamera atuadamera ecuadorde eperarapa tachi netaa topata jeedee eperara eujade pia uudakaa taara paripera chaute

Jee karra pia unudak'aa aneepata timiipa awaraa todeepa impia netopata poyaa aneedak'aa chok'ara

Na mimia piabi k'insia irupanadamera kuntraarapa ook'awaadamera tachi net'aa irupani nama ecuadorde epêrarãpa

PEDEE CHIWIDI

K'insiapeda irikida nangui mimia jaratedaite chonaarapa netaa p'ara onaa coopatapadaa k'awaadamera porode irupanadamera jumaweda chonaarapa tachi pûurude santa rosade.

Tachia oopata.- Tachi akore ewari irupanita netaa auka odaite oia kopañooraome.

Chonaara neera.- Neera tachidepa jipapari kayaa kiratandoo pia panadaitetachi kapia.

Neera t'aada.- Netaatopata oopata neera kiru chuupeda kayaa jipaite.

Bek'aitua.- Nangui pedee Siapedee jarapata netaa topatajeedee.
(diccionario Siapidara, 2010).

Eperarade we.e doctorera mapera k'awaapata.- Jipataite tachi neerapa jai topata jaipana.

Tachi kinsia juma auk'a oopata.- Na eujade eperaraka panadaite jumaweda.

Euja pi ajee etee.- Tachi euja bapari 28 grado akorejiru uchua parieere ecuadorde nangui euja audupai wasia nibeeperi akorejiru audupai wasiakari koichekaa.

Jee.- Nangui karra iirisisia bapari teasoo wari pari, chona dakari chaukari oropeda k'opataSe jea.

Nangui ti jarapata jea oopata netaa kiratandoo todaite.- ekaitua bipata asiabeemera todakari ituakabeeperi piudapata mankaapa petaudee netaa jumaata oopata todaite mankaapa kodaiteprehispánicas.

Na poro waibia toroopa jarabi tachi kinsia pia bakari jara teite awarara kopañooramaa netaa pia odamera auka jumara **itee**

Tachi cultura jumaarade.- Nama panapatamai netaa urupanita jumaweda kiratandoo akore oda netaa mankaapa inkirapa ojida netaa kira tandoo auka na kinsia ojida kinsiapeda warrara itee mankaapa jumara itee kiraatuadanamera anchi kinsia, anchi pedee tachika we ee eperaraka awaraa tode nerora kinsia awara bapari juma anchi kinsia awaraa panapata.

Tachi Cultura netaade.- Jumara kawaite tachi netaa irupanita jaraite kuntraramaa warraramaa tachi chonara weda pena kira tando netaa irupachida kawaite juma netaa taidee warrara kinsia aguara bi kapi pia ooitee isapai netaa irupanita awuara netaa tachi netaa ee auka oopata netaa kira tando.

Tachi k'inisia irupani - Tachi eperera juma kinsia chonara irupachida auka nangui jondachi irupanita warrara awuara k'inisia tachi dee ijae panita kuntarapa pariatua oopanita net'aa kawua panita tachi dee sewuaga bi awaraa kinsiade na netaa jarapata sangata bi tachi de eperak'a.

Tauchaa - Nangui jarapata pia juamara itee sangata kawapipata sankapa cheru ichi awararapa akidakari kawapanapata sankapa cheru na epera makaapa kiratandoo panapata na eujade, tokesaa auka panapata namaka.

Tauchaa ak'ipipari.- Napa jarabi sangata k'awapibi sankapa cheru na eperera awararapa akipeda kawapanapata sanga panapata

JARAPARI

JŪMA BŪ

K'IRU

Sanga bi pi puuru	16
Sanga bi pi panapatamaiClima,.	16
Sanga bi ewari	16
Ewari sanga juasiapanita	16
Pedee	17
Puuru	17
Euja	17
Eperara puuru	18-19
Chedakari eperara ecuadordee	19-21
Sanga panapata	21
Werarapa opata	21
Sanga panapata paratade	22
Netaa netopata	22-23
Sanga bi euja.	23
Netaa pedeepata	24
Sanga pedeepata	24-27
TAI PORO WABIA	27-28
TACHI DEE OOPATA	28
PIA DAITEE	29-30
ABAMAA PANITA.	30-31
CHIKO IRUPANITA	31
Kata uupata	32

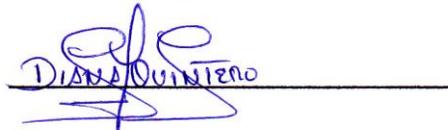
Ti chaa II

Jee pak'uru irubi	32
Nombre en Siapedee	32
Saabi	33
Nepiriite	33
Bi waite	33
Chijaraite	34
Obaite	34
Jee	34
Kaare itee piabi	34
Sanga bi iti	35
Sanga bi euja ekari	35
Nepono	35
Chi chau	36
Akibaite jee	36
Jore pia jitadaite	36
Jariite	36
Beeite	37
Siite	37
Ti cha III	
Sanga opata beka itua	38
Jee orodaite	38

Jee pia jiridaite beka itua itee	38
Jee jumasaa beka itua odaite	39
Sanga chuupata jee	39
Jee kopata eperarapa	39
Oodaite beka itua	40
Kopata beka itua	40
Jee iapata	40
Beka itua iapata	41
Jee kopata	41
Traa jee	41
Netaa awaraa opata jedee	41
Kaare netaa jiripata bekaitua	42
Tai paira.	42
Werakauramaa ratepata sanga opata beka itua	42
Sanga ooparidapedaa naaweda naapai .	42
Joda mainkaapa ooda	43-44

Mt Diana Elizabeth Quintero Chiripúa nangui netaa ooda chi ti jarapata beka itua nama juma ni bi jaraquinia bi aguararamaa kawadamera mia ooda mapera kawamimaa amera sangata ojida, mia idiwaji chonaramaa, chotraara maa, mankaapata paji juma ne inaa mimaa jaratepanada

Cuenca, Diciembre 2013



Diana Elizabeth Quintero Chiripua

Diana Elizabeth Quintero Chiripua

C.I. 0802430603

Mt Maria Marlene Chiripua Mejia nangui netaa ooda chi ti jarapata beka itua nama juma ni bi jaraquinia bi aguararamaa kawadamera mia ooda mapera kawamimaa amera sangata ojida, mia idiwaji chonaramaa, chotraara maa, mankaapata paji juma ne inaa mimaa jaratedapedaara.

Cuenca, Diciembre 2013

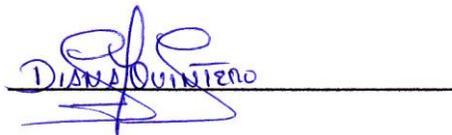
A handwritten signature in black ink, consisting of stylized letters, positioned above a horizontal line.

María Marlene Chiripua Mejía

C.I. 0802626028

Mt, Diana Elizabeth Quintero Chiripúa, Nangui netaa ooda idipeda juma chonaara maa chi ti jarapata beka itua mia kaawaa bi sangata jarabi kartade jaratepata te truwa jama irupanita sangata netaa pia oite na mimia jodapeda akipidaite kawadamera jumaramaa tachi netaa sangata opata nangui netaa jumata opani pi uchua wakari mankaapa uchiakari cheite tachi puuru dee jarateede juma netaa kawaada anchia jarateeda mapera kawapata kaita kawaa bi jaratemera warraramaa utora.

Cuenca, diciembre de 2013



Handwritten signature of Diana Elizabeth Quintero Chiripua in blue ink, written over a horizontal line.

Diana Elizabeth Quintero Chiripua

C.I. 0802430603

Mt, Maria Marlene Chiripua Mejia Diana, Nangui netaa ooda idipeda juma chonaara maa chi ti jarapata beka itua mia kaawaa bi sangata jarabi kartade jaratepata te truwa jama irupanita sangata netaa pia oite na mimia jodapeda akipidaite kawadamera jumaramaa tachi netaa sangata opata nangui netaa jumata opani pi uchua wakari mankaapa uchiakari cheite tachi puuru dee jarateede juma netaa kawaada anchia jarateeda mapera kawapata kaita kawaa bi jaratamera warraramaa.

Cuenca, diciembre de 2013

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'M' and 'C' intertwined, with a horizontal line extending to the left and right.

María Marlene Chiripua Mejía

C.I. 0802626028

OODA BIIT'E

Eperara siapidara kawaa panapata na tode chokara ee chejida namaa chokarae panita tachi kopanora beruta awarara ome wee inkirara werara itee tachi porora jarapata benati awaraome esauka panita tachi porera awarara ome nangi puru esuka bi torora nanga bi epera puru nawera pedepata anchi warrara ome pedeepata eperara chemera tachi pedee jaratepatara pedeti wararama ome oodama netaa taide

Na mimiapa eperara siapidara ome pededaite netaa unupari kinsia paraa bee pera nepiridaite sangapedata . tachi de atua waruta awarara deta kontrarapa owaruta kinsia eta nama juma atua wajida paira, mia kai, pedee, kari, paru ji, netaa pakuro dee, jaipanadee, tachi nera, tachi uu tachi kinsia juma irupanita tachi porora charara juma auka panita purude eperarade opata kinsia mimiata jumara itee netaa chemera purude tokesaa ididapeda anepata mankaapa cheruta jarade jumara maa sangata pia uchiate kinsia juma auka pedee dapeda ojia uchiaruta

Nangi kinsia chonara weda pena beji jumaraite odamera auka nekua warrarama todamera jumara itee nangi puro eperarade chonarama idipata sanga oite netaa anchi kinsia juma nepiripata warraramaa mangapera netaa juma kawaa panadaite kare netaata pia bi warrara itee kayaa nadamera waridamera kapipia janguee netaata kopata ewarichaa maperata upata chonarapa nangui netaa kodamera jumara itee nerrora maa netopata netaa udapeda tachi eujade juma netaa paraa eperarapa netopata jee bekaitua odaite todaite jumara ome kawaa mera na netaa opata warra toite.

CAPITULO I

1.1. Sama bi pi puuru

Tachi eperara ecuadordee panapata ti mi panee panita puuru esmeraldadee chi apena puuru parroquia borbon dee

Tachi puuru waibia pai nama jarapata santa rosa, awaraa bi maariapai jarapata cayapa mankaapa bi awaraa maariapay jangui jarapata bella aurora jangui ompee juma jarapata naese.

Nangui netaaa kawapani topata jee beka itua dee nangui netaa kawaa ji mia na puurude jarapata santa rosa chi apena esmeralda dee mankaapa bi Eloy Alfaro chi apena maria pai jarapata borbon dee.

1.2. Sanga bi pi panapatamai

1.2.1. Sanga bi ewari

Nama panapata mai na purude euja bi wasia koy che kari bapari jisuapai mankapa bi awaraa to poo nanguide audupai jiara opari jangata panapata na tode ewarichaa mimiade wapata netaa uude panadaite

1.2.2. Ewari sanga juasiapanita

Na eujade mimia pata guaibia ne uite chonarapa kawapanita kaare ewarideta netaa chaumeraa mera upachida jee kaare atanede uiite enerde mankaapa mayode

1.3. Pedee

Eperara pedee jarapata sia pedee janguita chonarawedapema pedepachida chi apena pedee jarapata nerrora pedee jangui pedee tachi pedee e maperata waa pedeedaite warrarama kawaadamera kiraatuadamera tachi de.

Eparara esauka pedeepata tachi pedee chi apenaara pedeepataa apena kirame jangata panapata na tode juma eperara.

1.4. Puuru

Juasiapeda ojida juma eperara jumasaata panapata na tode jankapa jarajida jumara ma 450 eperara panapata santa rosade cayapade bella aurorade chonara kontrara imikirara werara mankaapa warrara

1.5. Euja

Nangi tode chegida eperara colombiadepa jíride mimia jarapachida apenarapa pia bi ecuadordee ijajida chonarawedapenara ara juma pejida netojida parera eperaraite mimia panadamera euja netojida jumaraitee puru omera wadanamera wua anchi todee iru panita nama paraa jumaa nedaa kira tandoo animalaraa nera para kira tandoo nera oitee pira badaitee tojerabi anchi euja chonara itee para kuntara itee bi kinsia pata jumara sanga oitee warrara itee wee euja tachi porora idipata tokesaramaa euja tedamera eperaramaa kinia panita waa euja mimia panidaitee we e waa kuntrara itee.



1.6. Eperara puuru

Chonaraawedapema chejida namaa chokarae puru ojida ecuadordee tachi chejida colombiadepa namaa pi jarapachida apenarapa eperaara siapidaara chejida chocodepa mapa poira bapari mangabi tachi puru nerorataite panita poira bi cuntara awarara ome panita atuadaidee tachi pedee colombiadee chokara panita eperara siapidaara iru panita tachi pedee provincia esmeraldade canton Eloy alfarode parroquia borbonde.

Eperara puro bi chokaraa colombiade panita awara todee awarara eperara panapata auka pia kawa e bipa kinsia bi juma ta eperaka ni bi awararapa jarapata tachi cheruta auka tachi ome anchi pedee pedeepata tachi de kata bi tachi eperara to urupanita ompee rapata saija, infi, chiapena micay jangui ompee wapata caucadee jangui nerrora puuru tachi tode urupanita jumara eperarapa urupanita euja waibia netaa udamera mankaapa netode uchiadamera janguiepa vividamera anchi warraramaa chiko tawadamera pia panadamera.

Eperarapa jarapata awararama anchi confundidapa jangui eperara ome embera janguie cheruta awarara todeepa anchi pedee tachi deka bi anchi de jarapata nonama anchi paru parumaka auka bi panapata awaraa todee uchiadaka purude anchi parupa uchiapata akidamera eperara poro waibiarapa tachi eperara awarapai panapata tachi paru, tacgi pedee, tachi chiko kopata awaraa netaa auka e bi anchi deka.

Ewaweda iniciadakari sangata juma weda tachi eperara panadaite euja apariade jangui netaa ojida ewari 1990 tade jangui ewaride tejida te warrara itee jarateedamera karta kawadamera chi jaratepari epera paji jangui paji cayapade jamata ewaa chedakari jamata chejida ja puuru jarapata borbon ja barriodateparitee tejidapera jaratedamera warrara panajida 36 warrara año abade mankaap jariatajida jarateparite cerrachejida anchi poro waibiarapa.

Ewaaweda chedakari warrara wapachida karta kawaite awaraa tedee jangui jarapachida kajiraramaa jangui puuru bapachi borbonde jamata eperara warrara wapachida netaa kawade mankaapa uchijai jaratepata te chonaarade chi jaratepata auka epera paji jangui tejida poro waibiarapa tosekaapa chonaara juma padamera mankaapa escribidamera anchi ti jangui netaa bapari na purude.

Jangui netaa juma tedakari panaajida puuru santa rosade akidakari eperara chokara warrara chokara jamata netaa kira tandoo tewajida jaratepata maria mankaapa jaratepata waibiapai maperata warrara juma panapata na purude uchiadaka awaraa todee nankaapa uchiadakarita wapata barree nerrora taide karta kawade mankaapaa cheruta anchi purudee mimiade awarara wapata tokesaa.

1.7. Chedakari eperara na ecuadordee

Tachi euja chonaarawedapena bisajade. Infide. Mikaide, mankaapa caucadecolombiadeepa tai chejida pasiade piara panadaite 1964 añodeto barre salajonda, Tumacodeepa pachejida Palma Realde epera aba bapachi Rogelio Chirimía,jaipana waibia.

Eperara chepanajida chokara ecuadorde panajida aba abaa to ide mata waa wada epajidawaa tachi todee waepajida panejida Tambillode, San Lorenzodemankaapa borbonde panejida eperara chokarara

Nangui eperara panejida borbondee esmeraldade panapachida awarara puurude Caprichode, Palmade, Bella Aurorade, Concepciónde, San Franciscode nerrora puurude mapa pawajida warra oowajida nerrora ome“.



Jangui añode panapachida tochaa mankaapa teejida euja cayapade 1078 añode araa pewajida nerrorapa eperara kawadaepanajida cedula wee panadajida mankaapa kinsiajida abaama panadaite nerrorapa kawaadamera tai eperara auka panapata nama ecuadorde.

Nanqui añode 1983 panapachida chokaraee 250 Eperara, manquide wajida colombiade 100 eperara nama panedapedaara wadaepajida waa. Wapatamida fiesta pasade mankaapa waya chepata.

Aba chonaapa ooji na añode jumaara ome araa ededapeda sangata panadaite tachi eperara nerrora ome nama ecuadordemankaapa pedeenajida Chachira ome kaitaara panapatapera mankaapa conaide pia kawaadakari pedeejida, Awara ome, Chachira ome, Tsa'chilaara omme, Huaorani ra ome mankaapa Secoyara ome.

Nangui añode 1990 juna araa chi pedapeda 35 eperarapa jirijida beemmera presidenteja a Omar Capena mankaapa jirijida chi apemara consejo mngui añode ojida reunión waibia jumaweda tiijida awarara eperara costadepenaara jiridaite chi poro waibia manguipa pedemera jumaara kapiapari.

Ewari 1993 tejida eperara tide borbonde nerrora poro waibiarapa 26 euja te oodamera cayapade panadamera jama ja eujade bi tochake maaria jamata panajida eperara parata wee panajidapera euja karta odaite idijida tosekaa mankaapa tejida parata karta pia odamera eujade jangui ti jarapata conaie,

Ewari 1964 eperara erera atabeida anchi to jiride chejida mimia piapai anchi panadaite nama llegadakari aba abaa mimia jiride uchijida unudakari nerrora eujade mimiapanapata nekopa, charapa, jangata panapachida mimia maa parata pia papachida juma chedakari eperara na eujade paneejia costade mankaapa ewari

pasaawaji kinsiadapeda pia jarajida pedeedama eperara jumaraome tachi chokara panita na tode janga ojida chonarapa unupanajida tachi netaa juma atuamaa panajida pedee, paru, chiko, paira janga pia akidakari janguuee juma atua panajida maparata chonaara kinsia dapeda jarajida jumaara maa pedeedaite mankaapa kinsia jida tachi panadamera juma euja abadee akidamera terrorapa tosekaa poro waibiarapa chedakari akidamera sangata panapata manpai teedamera netaa eperara itee ewari pasapeda jumarapa kawaapanapachida mankaapa cheji nerrowera toorroo parera japata netoji euja tachi eperara maa panadamera 347 euja jangui euja panapata towaraa cayapa towaraa jangui puuru jarapata santa rosa.

1.8. Sanga panapata

Tachi eperaa wera ididakari tachi akorerapa iidipata tachi erera sanga deepa cheruta chi nawerapa mankaapa chi akorerapa idipata chi apellido miakaite ididaite kimari erera uchiarupira tee daka wera inkira, werera bapari jarapata abapai ometa miakaite wera ome poyaa e jangata panapataa tachi eperarachonarapa janga jarapata anchi warrara maa odamera erera ome panadamera

1.8.1. Werarapa opata

Tachi werara urupanita odaite teeda opata mimiade nechuede paru tode warrara jitade ne animalara jitade mankaapa netaa pia oite akidamera warrarapa sangata bi chi nawe mankaapa chi akore jangata panapata wera inkiraome mimiade wadakari mee wera waite inkira ome kopañaade inkira umaa bakari chi wera mimiamaa dapari sirua maaripai bee ichi werapa nekopa orpemaadapari janga panapata anchi kima ome teeda warrarapa akidamera.



Sanga panapata paratade

Nama panapatamai parata jitadaite chareta mimiapata we.e jitadaite parata na eujade urupanita eperarapa mee pata, ne kua, chiko, nejo, será nanguee netaa jumaapa eperara itapata parata netodakari barree nerromaa chedakari barrepa anepata chiko, nechiará mankaapa awaraa netaa nekode cheruta anchi warrara ome na euja jumaara de jarapata kartade janga jarabi na euja chiparipa urupanita ompee esauka erera abamaa jangui euja poyaa awaramaa poyaa tee-e teerupira jangui epera witaapata janga onamera chiapenarapa akidamera sangata panadaite na eujade santa rosa.

1.8.2. Netaa opata netodaite

Nama parata jitadaite netaa jumaata opata ewarichaa netaa inpia daru poyaa netodakaa chiko paru nekua juma nanguee nataa impiadaru inkirara opata japa, toy, warrara kaipipata, netaa sipata netaa nausa opata paru sipata mankaapa werara opata netaa juapa koraa porode pata jangata panapata nama inkira wera ome aukata mimiapata waarrara nekopidaite netaa jumata impia daru poyaa netaa netodakaa eperara wararara urubeepera ewarichaa mimiapata nekopidaite janga oepiara poyaa neko-e na eujade.

Netaa urupani anchi mimiade aba teepata nerrora tokesaapa chedakari chi apenara netaa anchia jiripata mankaapa upataa jangata netaa urupani eujade napena teejida koko pata nekua pakuru charee janguiepa te owadamera netaa nekuapa wadamera purudee netode mankaapa chedamera temaa chiko aneedamera warrara ome nekode chedamera temaa

Juma netaa nama urupani kopata eperarapa waibia orodakari wapata purudee netode mankaapa teepata ereramaa chi apenapa teeru awaraa netaa janga panapata netaa kopata ome chi apena netaa opata koraa wapata netode quitodee netode waibia

ididakari koraa opata mankaapa wapaata teede chedakari cheruta parata teede jangui paratapa netaa netopata.

Eperara jumaara chonaara, kontrara mimiapanapata ewarichaa nerrora eujade janguue eujade paapata 8 mankaapa 10 dolares anchia chiko teepata tapedaweda ewari esaauka uchiapipata kewaraa janguue mimiata opata poyaa panadaite

1.8.3. Sanga bi euja.

Naapena.-nangui eujade juma mimiapata inkirara werara panapata na purude pakuru emaa mankaapa netode wapata nerroramaa janga opata pia paapatapera na ewari waa eperara ne umaata panapata netode wadaite.

Irapena.- eperara euwade panapata ne uma euja teedakari erera maa tejida juma auka janguide udamera ja eujade eperara urupanita netaa kiratandoo jama urupanita netaa kopari ewari teasoo mankaapa ewari kakatuapakuro poyaa edakaa.

Eperara panapatamai nama chi apena tode panapata to ikaawa chiko jiridaite kuidaite paru todaite mankaapa eperawerara mimiayaa panapata ne inaa wariyaa ne animalaara anchi te mai urupanapata sina eterre ne ina awaraa netaa , eperara te panapatamai opata siarodee panbildee jangui tede birutaa pakuru charee chomera mankaapa te choma opata jangata panapata eperara warrara chokaara opatapera warrara waibia dakari inkirara werara anchi kima jiridakaari paneepata anchi akore tede japedata te waibia opata juma panadaite te abade paanapata 15 eperara.



1.9. Netaa pedeepata.

1.9.1. Sanga pedeepata.

Eperara na tode panapata jarapata ti omeede urupanita karta juma pia urupanita jumarapa kawaa panapata kaapta urupanita mankaapa sangata panapata juasia 1069 nangui juasia chitika bapari noviembrede joisoma 2001 node nangui uchiaji oitee juma panadamera eperara abamaa edaa bi awara puro mai panita nerora puro kirare para tachi porera nerora esaauka panita eperara poira juma kawaa panita iru pani tachi karta tachi poro waibia kawaa bi eitee netaa iti pata tuwaraa maa teemera netaa eperara itee MBS 1069 de noviembre 5 del 2001. Jara pata juma chemera te waibiade abamaa eitee tachi poro joisomaa omee apenara awa eitee jumaa itee paraa charrara wipata pakurude jinpeda uraa peda inkirara o werara kuntara warara.

Kawa panita tachi porora pia bi nedaa oitee jumara itee chemera netaa tachi purude mimia mera jumara itee tokesara maa akidamera kare netaa iru pani anchi teitee tachi maa kare pedee iru pani tachi kinsia awara bi werade inkirarade mimia panita jumara itee

Pia bi

- Paraa puro nerorataite chokaraee.
- Tachi kinsiapa ojida tachi puro.
- Iru panita jonaamera tachi paira tachi kari juma weda kinsia.
- Euja iru panita mai bi audupai.
- Iru panita warrara jaratepari tachi kinsiapa jaratebi tachi pedeepa.
- Oojida jumaraome kinsiapeda tai puro.
- Werara irupanita abamaa kinsia kawapata tokesaarapa.

- Kuntaarapa estudiapanita.
- Kawaa panita werarapa inkirarapa kuntarapa auka tokesaa wabepa pedeede tokesaraome.
- Iru panita tachi tee mimiante.
- Iru panita nera oopatara kayaraitee papata apaite.
- Netaa kira taado iru panita mimia itee tachi purude.
- Auka iru panita tachi japa.
- Jaratepari iru panita tachi porera.
- Chokarae ee para kawaera chonara.
- Tachi puro para chokara eperara poira nerroraome.

Cheda puuru dee

- Tachi puuru pia kawadamera mankaapa netaa teedamera.
- Na puuru netaa pia urubamera.
- Te karta kawapata bamera na puurude.
- eperara poro waibiara ipi chedamera.
- Eperara karta kawaa chedamera jua teede chedamera.
- Puuru uruapari pia nama bamera.
- Parera netaa bamera na tode.
- Na CONAICE, CONAIE, CODENPE, FODEPI, DINEIB.
- Puuru ayudaapanapata ORI-FODI, PAE.
- Puurur karipapatara Prefectura, Municipio, MIDUVI, INNFA, CRUZ ROJA.

Pia ee

- Wee kawapatara tai purude chokarae pai.
- Nama we-w eperara netaa pia kawaa.
- Na puuru pia akidakaa poro waibiarapa.
- Pia we-e netaa pia opari na puurude.
- Nama we-e karta pia opata netaa uchuamera puuru itee.
- Jaratepari kawaepai bee netaa juma.
- Nama we –e pania pia jaratepata te pia kayaara akipari.

Pia e chite.

- Nerrorarapa jarintee urupanita tachi euja.
- Mimia nama we-e.
- Poro waibiarapa eperara akidakaa.
- Paraa na tode nechiapataara.
- Tachi ewari kachia dar una eujade.
- Na pania kachia bi toite.

Kiniapanita isapai.

- Paramera kawaapari jaratamera eperara maa.
- Pia kawaapidaite warrara jaratepataramaa
- Euja waibiara netodaite eperara itee.
- Pia panadaite kopañora ome.

- Piapai kawaapidaite jumara maa sangata panapata
- Werara jaratedaite kawaa damera.
- Uchiaatadaite te pia chedamera santa rosade.
- Bamera na puurude kayaa akipata
- Nama bamera pia karta opatara.
- Nama weepanita werarapa sama wadaite kora netod.
- Kayaa akipari nama we.
- Apari pia bamera nama jumaara intee.
- Owaite netaa kiratandoo juapa.
- Pia kawaapidaite werara maa mankaapa kontrara.

1.9.2. TAI PORO WABIA

Tai eperara irupanita pororara wabia mimia pataratachi jumara itee iripanita charrara mimia pata tai puro ome eperarapa choopata torrorra ome tai charrarapa auka opanita tai netaa iru panita mapa opanita tachia pai tai porera auka opata tai netaa kaba panita tokesarapa tai netaa opata tai ituaba opanita jumara ome tee waibiade werara ome inkirara ome kuntara ome opanita.

Chejida awaraa todepa puru ojida nama tai iru panita eperarapa wipanita te waibiade jumara akimera kareitee wipata wawe damera apenarapa nangi opata taipa kinsia opanida tai nedaa.

Auka irupanita tai nedaa ,eperarapa tai tode iru pani charrara resolbedamera tai netaa tai chopata nerroraome tai euja itee jia panita awararapa jaritaite tachi euja wipapa jumara itee paraa wi.wipanita oodamera auka netaa oiia kiri kisuapa batadaitee tai kopanora wamera awaraa tode pikiwa pedapeda awaa torro.



Jarapata kuntaramaa benati nerrora ome paawarara ome widaitee bata daite weruta awararaome para inkirarapa eteite ich tode anenanera tai maa akidamera warrarapa odaa mera waa golpeopanita nerrochaira mapera jarapata awenamera awararaome kiri kisuapa beruta torroraoime.

Epera werapa weru tai porera ome iru bi juma mimia mera wamera jumara ome tai purude tachi porera ome we itee patadaite tachi purudepa mapera jarapata wenati torroro ome tachi aka e juma netaa tai porora jariaitee chimimia awararama tedaitee mimiamera wamera chi ereraome tai puru iru pakiniaitee eperarapai.

1.10. TACHI DEE OOPATA

Eperara wapata colombiade tai euja iru panita waiwia awarara tode panapata tokinde pusa ere tochake eree iru panita tachi poro waiwia tachi nawera uraa panita juma chi warrara sanga oite netaa odamera pia mimia mera jumara itee tokesaa idinamera kare netaa taipa kinia iru panita ,tachi nawera chemera tai purudee atane onpede waa panadamera ,iru panita jaipanara dapa topata taitee kayara itee, nerrorapa iajinda sanga curaapachida para kayara ooti jarateitee taimaa para o brujos con poderes sobre los espíritus causantes de la salud y la enfermedad kinsia kawa kinia panita parade auka, Charee panita japanarapaa.,

Taai ituwa panipachida ecuadordee manpai chejida colombiadepa eperara tai maa akide kare mimia iru panita chedaitee auka para maa, tai auka panita paraka irupanadaite auka tachi jikarakude pededaite para porora ome pededaitee kare mimia oodaite uka paraka araa tachi nawera ome sansa bi kinsia panita mimia itee auka paranka oiia panadaitee tai eperara sia pidara ecuadordee ti panita tachi nawera chedamera tai todee sanga panita tai audopai panita awarara ome ijaepanita chemera urandee tai maa kinsia panita pi tai kirame omee iru panita tai pededakaa tachi pedee nerora pedee jara pata warrara maa.

KAWAPARI

Kaapanita tai porora waiwiapa iru panita tachi charrara auka anchika tokesarapa iru panita anchi de auka tachika irupanika tokesa paraa kira tandoo kawapatara taipa odaitee tachi kinsiapa kawa damera kare netaa opanita taipa pia panita kachia bi tai nedaa tai nedaa opanita jumara ome ituwa odaee anchi cheruta akide tai nedaa. Tai opanita anchi ome sanga oitee purude waiwiade irupanita jara tepari eperarpai tachi pedeome warrara ome pedeepata irupanita taipa kawapatara chokarae tai purude dipeidede jondachi auka wee waa eperaradee.

Irupachida purude waiwiade tai eperaaitee pai tai poro waiwi jaridachida tai te wee panita tai mimiapata neroraraome auka araa taipa kinie panita tai pedee kinsa panita tai warrara sanga oitee taipa.

Irupani taipa auka tai nedaa kawadamera anchia kinia panita auka odamera anchika tapa eperarapa tai kinie panita anchi kinsia iru pachida jaratepari cayapade manjiaka cantaranande jari jida tai jaratepari taipa apai iru panita tai puru waiwia bi santa rosade iru panita jaratepari auka weidee auka anchika de irupanita chokara warrara taipa kira tandoo iru pani nerrora torrorra .warrara chejida awara escueladeepa

1.10.1. PIA DAITEE

Tai pania kachia topata toidapa memewi audupai warrarapa kayapata nore chaa terrorapa iru panita nee epari tai pania topanita juma weda chonara kayapata audupai upanita eujande nedaa juma watapata toidaa tai topata chi mania audupai pakuru epanita netoitee tokesaramaa mimia pata apenaraka tai tee kachia bi auka nechupata kuipanita paru toitee juma nedaa opanita taipa chue topata manjiaka kayapata juma

weda iru panita to ome auka bi chi pania meewi warrara bichoma panita paniapa wee pania pia tai purude eperara siapidara.

Amichau panita warrara bichoma tai purude kayapataa audupai sinta paraa warrarama kapata auka kimia golpe panita jita pata sarnajita pata awara kayaa jitapataa porode kapuade momchoo panita pua bi warrara itee kinsia pata warraraitee.

Taipa jarapata tai poromaa kare oitee tai tee kinsia mera tai warrara sanga oitee parapa jarapata anchia chedaitee fumigade chedae tai maa ekari ubii para sinta pisi sinta tawaraa sanga oitee taipa susua bipi kaiteke panita warrara eperarachai chupuri panita kayapa sanga oitee tai purude.

1.10.2. ABAMAA PANITA.

Tai panapachida borbondee kiraree waraa auka pusadee abamaa erera omee panitita jarapata tai maa para chejida colombiadepa kare oode tai purude kinie panita taimaa jarapata tai chupuri panita . chonara ejidaa anchi ducumentora warra itee edaitee .

Tai chejida chokarae manpai ojida warrara chokara tai juma weda paraa chokara warrara panita waruta tai todee wapata akide tai euja irupanita auka.

Pedejida awararaome eperara idijidaa sanga oitee poro waibia cheji kaji tai purude mimiade sanga odaitee tuwaa apenaranaa jaraji sanga ooite eperara chejida colombiadepa iru panita anchi pedee conaisedede irupachida auka conaidepa etc.

Tai poro jara pachida epera aba ejidaa kinsia peda juma abamaa taipa jarapachida chemera akide kare odaitee taipa pia bi kachia beitee chejida coisera tai purude tai oiia panita eperarapa.

Chonara panapachida cayapade tejida euja taimaa nerrorapa wadamera para manjiaka ojida te eperarade tai irupani te reunipata poro wawiara purude auka conaidepa jara pachida eperarama ooti para te badamera para warraraome bamera borbondeepa.

Conaidepa chejida jarade tai maa wadamera anchi ome mimiade juma kiniapata eperara auka conaicepa jaraji auka codenpede mimiapata eperarapa pedede truwa anchi ome.

1.10.3. **CHIKO IRUPANITA**

Tai kopata pariatua nedaa eperarapa mepema chiko puru depema auka kopata neinaa pariatua nekua kopata chiko toidara chonara manjiaka panapachida kapua pia kopata pata será yuka jee pata kuara topata opoo kopata ipanara auka irupanita tai netaa nekopata eperarapa.

Topata bekaitua warra jedee pata kuarade auka siasode topata nekua arrosade popoto panita warrara topanita tachi nedaa warra bipi.

Tai paratu kopata oopodee chikodee nechiaaradee topata nenba kokodepai pata omeepai kurumanda auka.kopatawarra tai chiko, paada kiru ome kopata auka kopata chiko terroradee eperarapa pepeda kopata.

Tai irupanita fiesta chaa nekopata jumara ome te waibiade kopata chiko kira tandoo topata auka beka itua nejiripata nekoitee anchi ereraome waruta pusadee nejiride chiko koitee juma panaitee abamaa te waibiade juma panadaitee araa.



1.10.4. **Kata uupata**

Eperara na eujade panapata santa rosade ja euja jarapa jumaade chi panita upata netaa kiratandoo na netapa panapata wapata netode jangui paratapa anepata chiko awaraa mankaapa jiridi wapata chiko medee pepata chua ne animalaara kira tandoo awaraa wapata chiko jíride toida tuatipa nasapa netaa kua uupata siaso, chijo, nejo, jee.werara nama panita mee wapata jíride joro kora odaite werarapa opata jorodee netaa kiratandoo nangui opata wadaite netode truwa mankaapa cheruta toorora netode tachi puuru dee, mankaapa kontraara wapata nerrora tandee mimiade chedari jankaapa pede atua cheruta tachi pedee.

CAPITULO II

2. Jee pakuro irubi

Nerrora pedeede

Chi ti jarapata **Pixbae awaraa todee ti awaraa bipata**

Palma de Chonta	(Ecuadee)
Chontaduro	(Colombadee)
Pejibaye	(Costaricadee)
Manaco	(Guatemala)
Pijuayo	(Perúdee)
Pijiguao	(Venezueladee)
Tembé	(Boliviadee)
Pibá o pifá-	(Panamádee)

2.1. Tachi pedeede

Jee

2.2. Saabi

Nangui pakuru para waibia mankaapa maaria para nama mankaapa awaraa tode urubi chi nejo waraa irubi kogollo jangui kopata chikoka netopata netaa netopatade.

2.3. Nepiriite

Ewaa weda jarapata jee irubaji na euja pia jumarapa kopachida pia panadaite jama jarapachida ja pakuru netaa irubi juma netaa kopachida awaraa netaa opachida chi pakuru te oite chi iri awaraa netaa oite.

Njarapata nangui jee chiparira eperara anchiata upachida na tode awaraa tode nerrorarapa kopata uudakaa maperata wee na eujade para maaripai

2.4. Bi waite

Jarapata eperara poro waibiarapa na tode colombiade jamata para jee waibia jama bi ti ome mankaapa bi ewari kaare ewarideta para jee waibia irupanita ewari ome jarapata ewaa weda waa jitapachida nangui tode.

Nangui awaraa to jarapata venezula jama para jee waibia ti irubi awaraa anchia janga kawapanita.

2.5. Chijaraite

Nangui pakuru bapari teasoo mankaapa irubi iiri waibia chi kiri bi teasoo para awaraa jangui wee bi iiri jee para aba warakari bapari poree awaraa bapari pawaraa chi kiri teasoo maari janga bapari nangui nejo warraa bapari jumaarapa kopata nangui nama mankaapa awaraa tande.

2.6. Obaite

Nangui netaa udakari upata euja chareede euja susuade uchiakaa piudapari nangui nejo upata to kiratandoode maperat para awaraa tode chi ubipa irubaite pia pu irubaite siruade irubipira taara ee piudaite

2.7. Jee

Jarapata kawarapa kodamera waibia nangui jee irubi waibia vitamina awaraa netaaka maapera chonaarapa kopachida ewari chaa.

Janga jarapata chi traa koparipa netaa warraata kobi nangui wiripata chiko awaraa netaa mankaapa weepata arosade waara beemera.

2.8. Kaare itee piabi

Nama eperarapa jee kopata mankaapa chi awaraa netaa opata netaa kira tandoo nangui nejopa kiratandoo netaa opata.



2.9. Nama juma jaraite sanga bapari

2.9.1. Sanga bi iti

Nama pakuru jee waibia bapari mankaapa paraa maaria chi pakuru bi panmaa chi kiru bapari pawaraa chi netaa kopari bapari poree mankaapa awaraa bi paparaa. La palma puede alcanzar hasta 20 m. de altura siendo lo.

2.9.2. Sanga bi euja ekari

Jee ukari uchiapaari chi eujade bapari edu jarapata jee baiyaa bapari chi eujade ubi iribapari maapera topa baipari naupa.

2.9.3. Nepono

Nepono jeede bapari toto waibia irubakari janga uchipari ompee kimari awaraa panapata aba uchiapari inkira awaraa wera chi werara teepata nepono chi inkirara bapari jama janga uchiakari tupeepata piudamera janguue warikaa.

2.9.4. Chi chau

Jee chau bakari bapari 120 jee awaraa wee bakari irubapari 10 pai jatata chaupari awara maaria mankaapa waibia maaria chaupari siruade baira waibia chaupari trokoo irubadapera.

2.10. Akibaite jee

Jarapata chonarapa jee pia irubaite ewaa ukari trookota irubaite siruade bipira poyaa warikaa warirupira taara dapari jee chau kari chaupari maai jangata jarapat chi kawaa beepa maperata chi netoita bi piata opata waibia chaumera.

2.10.1. Jore pia jitadaite

Chi jore uite pakari eperarapa chi jore jitapata chi piapai chi kachia batapanita mankaapa viruta yoorode jama bapari kiru uchiarumaa mankaapa uchiakari waruta mee uude manpai akibaite sangata wari wa.

2.10.2. Jariite

Jee jitadakari jarapata cachi bi wiite beka itua odakari opata jee piadepai jee cachia awara iri beeruta janguee teepata sinaara maa.



2.10.3. Beeite

Irubaite paniade jee ewari aba pia siimera jangata sipata benamera sirua maepira iri benamera mankaapa chuite jee irubakari paniade uchiaru taawaa jangui jee kachia bi.

2.10.4. Siite

Jee anedakari tema werarapa opata pia ewaa sipari paniade waibia chi nejo piia beemera netaa chi iri benamera oodaite beka itua

CAPITULO III

3. Sanga opata beka itua

3.1. Jee orodaite

Inkirarapa wadakari jee orode eteepata pakuru waibia jitadaite chi pakurude na pakuru opata siaro dee o awaraa pakuru jangui inkirarapa kawaoata chi jee waibia bipira chi pakuru waibia opata chi kide bipata joipari.

Chi pakuru jee oropari baite wesa chikia bipira poyaa ee japedata jangui netaa opata inkirarpa werarapa poyaa odae pakuru chikia beepera.

Jee bakari maai waru orode werapa siaro chai maai opeda jangui wera baite bi kayaa e, biakoo e baite chi pakuru jee piu naamera jarapata chonaarapa wera wapira bi akoo jua wasia waru chi pakuru piudapari japedata janga opata.

Jee wadakari orode kawaa wadaite kaare iteeta oroite kodaitee pai o jededaite koiteepai maaripai jedeite oropata waibia janga opata tachi tode.

Jee waibia bakari inkirarapa tupeepata weepera pakuru waibia jangui jitadaite chi kokoyo jitapata kayaa kuraaite jaipanapa kapua oorobee japa kayaa pia beepari o kodaite anchi tede.

3.2. Jee pia jiridaite beka itua itee

Inkirarapa waruta mee jee orode teda pakari werarapa jitapata sangata odaite anchiata kawapata chi jee pia o chi jee kachia chi piapai joopata bekaitua itee chi kachipai beepari koitepai anchi tede.

3.3. Jee jumasaa beka itua odaite

Nama eperawerarapa kawapanita jee chudaite waibia o maaria akidaite pia kare iteeta odaite beka itua tede todaite pira maaripai opata etedaitepira pairade o mingade waibiata opata teda kodaitepai chuupata ompee o kimari jedede aterupira chuite 15 o 20 jee jangata opata tachi chonaaraweda netaa waibia opata jedeite jumaara maa anchi ererama.

3.4. Sanga chuupata jee

Jee chuudaite inkirarapa aneepata meedeepa werapa teeda siipari, chuupari kuurude bípeda pania waibia kuurude bite susuraa pia chuumerá traá para beemera jangata jarapata chonarapa warraa bepari jama chuupata itarrede warra beepari jarapata janga mankaapa aupa kari jede ruta eperara maa kodamera.

3.5. Jee kopata eperarapa

Jededaite jee werarapata opari chuupeda chi kau maa jararu jedede waji chi kau wee bipira chotráa mimo waite inkirarapa janguée netaa odakaa werapata juma janguée opata.

Nangui nejo koite epapeda chi e loweropa, pisiipa, kidapa nangui netaa koite ewari jitadakaa koite tapeda ewari esaauka o parikua chi kawabeepa awaraa netaa opari nangui jeedeepa awaraa kua mangui warraa beepari janga opachida chonaarapa.

3.6. Oodaite beka itua

Aupa kari jee kuuru depa bipata awaraa netadee jama kurasaa pipata chi kobipa epepeda chi tau batapari loweropa werarapa chichiaraopai sipata maude mankaapa opata awaraa netapa isapaira chichiara sida bipata kuurude pania wasiapa chi apena ewari itee aupa dakari bipata nekua anchi kiniata sanga topata anchi tede.

Jee ipata bapeda paniade ipata ituaka padamera warraa beemera jaiteeta bipata aunorema itee janga oebi beka itua kachia bepari janga toda kaa tachi eperarapa chi jee singui ria dapari aridapari.

3.7. Kopata beka itua

Beka itua eperara ite jata paji anchi topari opachida mingaitee ereramaa teite jangui netaa opachida werarapa jede wapachide inkirara netaa oomaapanitamaa jedede waite inkiraramaa janga baite jotaarutamaa jedebipa maperata chonaarapa jarapata kontraara maa sanga odaitee chi jedekari maari teepanita waibiata teeruta jawaa beemera.

3.8. Jee iapata

Jee chudapeda chonarapa epapeda opachida anchi tede epapeda ipachida itabarre iri chareedamera kirude bipachida arinaamera jama beepachi anchi mee wadakari eteepachida kodaite mee chikoka janguee kopeda jawaa pachida mimia maa beepachida kewara uchiapachida.

3.9. Beka itua iapata

Beka itua ari naamera ipata chokode kuuru yooro dee tapapata kirupa arinamerajama bidakari chopari ewari waibia arikaa jama bikari jua oodakaa aripari maperata chonaarapa jangata iapachida.

Awaraa iapari honarapa opachida choko jitadapeda bipuru beka itua ome yooro korode wapachida mankaapa choko jaupachida bamera kurasa warraa todamera jama bipachida 15 diade eede wapachida.

3.10. Jeetai kopata.

Jee koite pakari chuupeda bipta awaraa netaade chichira kopata chi tau pia kodakaa chonarapa jarapata jee tau koyaa bee kara isia dapari ma kaurepata chi kopatarapa kopata maaripai janga niepaite.

3.11. Traa jee

Chi traa jedee jarapata chonarapa kaare iteta piabapari biite kapuade kara uchianamera warra maaria bakari mankaapa chi traa bipata nechuite netaa wiriite o arrosade weite wwarraa bemera.

3.12. Netaa awaraa opata jedee

Chi e epadakari mankaapa chi ka bipata nasade teepata etereramaa chinaara maa mankapa chikomaa maperi toiade wadakari etepata tuatide bidaite chikopa komera tuatide.

3.13. Karepa opata beka itua.

Beka itua odaite nangee nataata urupanadaite sarkama, kuuru, tau pirra,juapa bapari, lorero, casumi. Nanguipata opata tachi.

3.14. Tachi peirapata

Tachi pairade wadakari te waibia etepata eperarapa beka itua papa ituaka jedeite apenaramaa pairadakari oia japa eperara piudapari itua tobika japa ewaripata werara inkirara.

3.15. werakauramaa jaratepata sangata opata beka itua.

Nawerapa werakaura urubee aweradakarijaratepata sangata opata beka itua wera inkira jirika okawaa panapata beka chi nawepa jaratebipera maari beekari chi nawerapa chi kauchaimaa jarapari chemera akide sangata opata pi awera bekari omera pi inkira itee mapera eperawerara juma okawaa bee beka itua

3.16. sanga opachida beka itua naa weda mankapa naapai.

Ewaa weda beka itua opachida kidapa mankaapa chi netaa chichiraopai bi bee pachi kua warraa jangata kopachida beka itua baite opachida werara kau awerarapa warraa beemera.

Beka itua opata anchi tede mamida odaka opata chonaara weda penaka nanguee netaa opata werarapa awerarapa inkirarapa odakaa mamida chi wera okaria bapari akia sangata chi wera omaabi beka itu beka opachida kaida na ewari opata awaraa netaapa oite isapai

Netaa bekaitua oite urupanita kuuru, sarkama , topata ,sau maaria mankaapa waibia chonaarapa beka todakari topata sau waibiade jamata anchi bi iburu beepata warrarapa topata ne inaa maariade

4. Joda mankaapa oodamera

4.1. joda.

- Na eujade eperarapa udakaa jee jarapata nama uchiakaa chi apena todeka tachi todeta para jumaara eperarapa urupanita anchi eujade.maparata topata beka itua waibia.
- Nama eperara jee udakaa maperata nama we-e atua waruta tachi netaa kawaapanapata jangeeta topachida chonarapa kayae beite
- Nama poyaa uepanita jee waibia eperara euja weebeepera urupanita euja maaria jangui euja netaa awaraa ubee.
- Eperara contrarapa kawae panita kaare iteeta chonarapa topachida bekaitua jedee jarapata nama sangata opata anchia poyaa oodakaa.
- Nama kawae panita jumarapa kaata urubi todamera beka itua jaradaite sangata odaite udamera jee anchi eujade.
- Eperara tode kawaa umaapanapata waibia jee maperata kawapanapata kaare iteeta upata anchi jee wee poyaa panae udapeda akipata aramaika piunadamera ewaa udakari.



4.2. Oodamera.

- Eperarapa ipii ididaite nerroramaa chedakari akide na eujade netodamera euja waibia urupanadaite.
- Na eujade epararapa urupanita aba aba ajee warrarapa akidamera sangata opachida chonarapa beka itua.
- Chonarapa jaratema panapata kontraara maa sangata opata beka itua mankaapa kaare iteeta pia bapari tachi itee.
- Beka itua odakari jarapata warrara maa nangui netaa cheru tachi ewaa odakari mankaapa jarapata ewaa odakari chonarapa opachida kaida beemera warraa mankaapa kua beemera.
- Nangui netaa odapeda pia bi jaratedaite kawadamera eperarapa kaare iteeta nangui netaa pia bai tachi itee beka itua jedee
- Napa kawaadaite kaata pia opari tachi kapuade nangui jeepa juma juma jodakari taipa kinsia panita jarateedaite jumaaramaa na puurude panapata kawadamera.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE FILOSOFÍA LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES

TEMA

BEBIBA TIPICA DE CHONTADURO -BEKAITUA

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

AUTORAS DEL TRABAJO DE INVESTIGACION:

DIANA ELIZABETH QUINTERO CHIRIPUA
MARIA MARLENE CHIRIPUA MEJIA

DIRECTOR:

MSC. RAUL CLEMENTE CEVALLOS

CUENCA, DICIEMBRE 2013



PARTE II

LENGUA ESPAÑOLA



DEDICATORIA

Con inmenso cariño y especial afecto, dedicamos este trabajo a nuestros padres, hermanos e hijos, por el valioso apoyo que supieron ofrecernos durante la realización de nuestra carrera universitaria.

Diana

y

Marlene



AGRADECIMIENTO

Agradecemos infinitamente a nuestra familia, amigos, docentes y Directivos de la Universidad de Cuenca, quienes permanentemente confortaron nuestra vida con sus sabios mensajes

Diana

y

Marlene

RESUMEN

La nacionalidad Epērarā Siapidarā del Ecuador, es una de las tres nacionalidades considerada de población minoritaria y en peligro de extinción, ha migrado de Colombia en busca de mejores condiciones de vida hace 40 años aproximadamente.

Al igual que otras culturas del mundo, tolera un proceso sistemático agobiante en su existencia como consecuencia del etnocidio milenario al que tuvo que afrontar desde la historia con réplicas hasta estos tiempos. La investigación de campo, orientada a conocer si las familias Eperara mantienen y practican tradiciones relacionadas a la bebida del chontaduro, confirma que múltiples informaciones de carácter culinario, alimenticio, medicinal y de tratamientos curativos en base a sus conocimientos propios dejan de practicarse corrientemente con el pasar de los años.

El contenido de este trabajo, recoge valiosa información que nos permite afirmar que las familias Eperara del Ecuador, no consumen la bebida típica elaborada en base a la fruta proveniente de la palma de la chonta (chontaduro). Se toman como causas principales, la falta de cultivos de la chonta en territorio Eperara, la presencia de una plaga que hace 20 años atrás azotó gravemente los cultivos hasta exterminarlos o dejarlos improductivos. Situación que se mantiene hasta la actualidad

La fruta del chontaduro se lo consigue temporalmente y son traídas comercialmente desde la Amazonía ecuatoriana. Su costo es elevado, debido al transporte, lo cual dificulta adquirir cantidades que permitan elaborar la bebida típica del chontaduro.

La información contenida en este trabajo sirve para enriquecer información y conocimiento de los jóvenes para practicar y mantener las tradiciones culturales de la nacionalidad Eperara del Ecuador.

PALABRAS CLAVES

Considerando que la presente investigación, tendrá como escenario principal a las actividades desplegadas mediante trabajo de campo y estimándose que los informantes nos ofrecerán su sabiduría y conocimientos ancestrales recuperados y conservados a través de la memoria oral y colectiva, necesariamente acudiremos a una lista seleccionada de informantes adultos mayores con quienes hemos establecido compromisos para desarrollar la presente investigación, que de manera particular ofrecerá información de primera fuente otorgada por las adultas y adultos mayores de la comunidad de Santa Rosa.

Evidentemente la tarea académica demanda de la exploración léxica y etimológica con el afán de generar sustento científico a las conjeturas e interpretaciones. Por lo tanto recurrimos a la definición de varias palabras:

Ritualidad.- Ceremonia o acto especial religioso que sigue una regla establecida. (Diccionario de la lengua española 2005 España-calpe).

Medicina ancestral.- Las medicinas tradicionales, complementarias y alternativas (denominadas «medicina tradicional») suelen utilizarse para tratar o prevenir dolencias y enfermedades crónicas y para mejorar la calidad de vida

Pócima.- Bebida elaborada con hierbas que tiene virtudes medicinales y curativas.

Bekaitua.- Término Siapedee que significa bebida del chontaduro. (Diccionario Siapidara, 2010)

Curandero.- Persona que careciendo de estudios medico se dedica a curar mediante procedimiento empírico o rituales.

Cosmovisión.- Una cosmovisión es el conjunto de opiniones y creencias que conforman la imagen o concepto general del mundo que tiene una persona, época o cultura, a partir de la cual la interpreta su propia naturaleza y la de todo lo existente.

Floresta tropical.- La floresta tropical es un tipo de ecosistema que ocurre aproximadamente dentro las latitudes de 28 grados al norte y al sur del Ecuador. Este ecosistema experimenta altas temperaturas medias y una cantidad significativa de lluvia.

Chontaduro.- Es una planta de la familia de las arecáceas (la de las palmeras). Tienen un tamaño de hasta 20 m de alto, nativa de las regiones tropicales y subtropicales de América. Se aprovecha su fruto, una drupa de gran valor alimentario, su madera y el cogollo tierno, que se cosecha para extraer palmito.

Chicha.- Es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas alcohólicas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América: aunque también en menor medida, se suele preparar a partir de la fermentación de diferentes frutos. La chicha es una bebida muy difundida en América Central y América del Sur desde épocas prehispánicas. Por lo general es una bebida suave, de no muchos grados alcohólicos, y elaborada con medios artesanales.

Memoria oral colectiva.- Es un término acuñado por el filósofo y sociólogo Maurice Halbwachs que hace referencia a los recuerdos y memorias que atesora y destaca la sociedad en su conjunto. La memoria colectiva es compartida, transmitida y construida por el grupo o la sociedad

Cultura Social.- Es el medio ambiente social de las creencias creadas por los seres humanos, las costumbres, los conocimientos, y las prácticas que definen la conducta convencional en una sociedad". Esta conducta convencional aceptada en una



sociedad influencia todos los niveles conscientes y subconscientes del pensamiento que influyen en las acciones que un individuo realiza, de conformidad con las expectativas de los demás miembros de esa sociedad.

Cultura material.- La cultura material son aquellos elementos que nos permiten conocer cómo era la vida pasada y actual de los distintos grupos humanos. Hace referencia a los objetos y tecnología que se utilizan para satisfacer las necesidades de un grupo y nos muestran sus conocimientos y forma de pensar.

Espiritualidad.-El término espiritualidad (del latín *spiritus*, espíritu), depende de la doctrina, escuela filosófica o ideología que la trate, así como del contexto en que se utilice.

En un sentido amplio, significa la condición de espiritual. En este sentido, y referido a una persona, se refiere a una disposición (principalmente moral, psíquica o cultural) que posee quien tiende a investigar y desarrollar las características de su espíritu, es decir, un conjunto de creencias y actitudes características de la vida espiritual del espíritu especial del alma humana

Simbolismo.- El Simbolismo fue uno de los movimientos artísticos más importantes de finales del siglo XIX, originado en Francia y en Bélgica. En un manifiesto literario, publicado en 1886, Jean Moréas definió este nuevo estilo como «*enemigo de la enseñanza, la declamación, la falsa sensibilidad y la descripción objetiva*»

Representación simbólica.-Consiste en representar una cosa mediante un símbolo arbitrario que en su forma no guarda relación con la cosa representada.

ÍNDICE

CONTENIDOS	PÁGINAS
• RESUMEN	49
• PALABRAS CLAVES	50-52
• INTRODUCCION	60
CAPITULO I	
• CONTEXTO GENERAL	
○ Ubicación de la nacionalidad	61
○ Localidad donde se va hacer la investigación	61
○ Clima	61
○ Precipitación promedio anual (mm).-	62
○ Idioma, Población, Territorio:	62
○ Nacionalidad Epera	63-64
○ Proceso migratorio de la nacionalidad Eperara hacia el Ecuador	64-66
○ Aspectos Sociales	66
○ Rol de las mujeres	67
○ Aspectos Económicos	67-68
▪ Actividades complementarias y comercialización	68
▪ Características de las fincas y acceso a la tierra.	69
○ Aspectos Políticos	69
▪ Características de la organización	69-70
▪ Fortaleza institucional de la organización	70-73
▪ Forma de gobierno.	73-74
○ Aspectos Culturales	74-75

▪ Educación	75-76
▪ Salud	76-77
▪ Formas organizativas.	77-78
▪ Gastronomía	78-79
▪ Prácticas productiva	79-80

CAPITULO II

• INFORMACION GENERAL DEL CHONTADURO	81-82
○ Historia	82-83
○ Distribución	84-85
○ Características	86
○ Cultivo	86
○ Chontaduros	87
○ Floración	87-88
○ Otros aprovechamientos	88
• DESCRIPCIÓN BOTÁNICA Y MORFOLÓGICA	89
○ Sistema aéreo	89
○ Sistema radical	89
○ Floración	90
○ Fructificación	90
○ Cultivo del chontaduro	90-91
▪ Selección de semillas	91
▪ Despulpado	92
▪ Remojo	92
▪ Lavado	92-93

CAPITULO III

• PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CHICHA (BEKAITUA)	94
○ Cosecha del fruto del chontaduro:	94-95

○ Selección de los frutos para el consumo y la chicha	95
○ Cantidad de frutos para elaborar la chicha.	96
○ Para el proceso de cocción del chontaduro.	96
○ Consumo familiar del chontaduro.	97
○ Elaboración de la chicha-bekaitua	97
○ Consumo de la chicha- bekaitua	98
○ Conservación de la fruta	98
○ Conservación de la chicha	98
○ Consumo de la semilla del chontaduro	99
○ Manteca del chontaduro	99
○ Aprovechamiento de los restos del fruto	99
○ Qué materiales se utilizan para elaborar la bebida, de la chicha	99
○ Fiesta tradicional	100
○ Enseñanzas a las niñas el proceso de elaboración de la chicha.	100
○ Elaboración de la chicha antes y en tiempos actuales.	100
● CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	101-102
● BIBLIOGRAFIA	103-104
● ANEXOS	106-118



Yo, Diana Elizabeth Quintero Chiripúa autora de la tesis “**Bebida típica de chontaduro**”, certificamos que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de sus autoras.

Cuenca, Diciembre 2013

Diana Elizabeth Quintero Chiripua

C.I. 0802430603



Yo, María Marlene Chiripua Mejía autora de la tesis "**Bebida típica de chontaduro**", certificamos que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de sus autoras.

Cuenca, Diciembre 2013

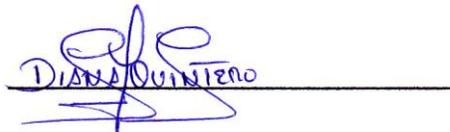
A handwritten signature in black ink, consisting of stylized initials and a surname, positioned above a horizontal line.

María Marlene Chiripua Mejía

C.I. 0802626028

Yo, Diana Elizabeth Quintero Chiripúa, autora del trabajo de investigación titulado **“Bebida típica de chontaduro”**, 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, diciembre de 2013

A handwritten signature in blue ink, reading "DIANA QUINTERO", written over a horizontal line.

Diana Elizabeth Quintero Chiripua

C.I. 0802430603

Yo, María Marlene Chiripua Mejia autora del trabajo de investigación titulado “**Bebida típica de chontaduro**”, 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, diciembre de 2013

A handwritten signature in black ink, appearing to read "María Marlene Chiripua Mejia", written over a horizontal line.

María Marlene Chiripua Mejia

C.I. 0802626028

INTRODUCCIÓN

La nacionalidad Eperara, en el Ecuador, es considerada como nacionalidad minoritaria e incluso en peligro de extinción, como tal, su identidad atraviesa un serio proceso de debilitamiento paulatino, pese a los esfuerzos de los dirigentes de la nacionalidad para frenar este fenómeno. Varios actos tradicionales, saberes, y formas propias de vida dejan de practicarse en el devenir de los años. Se siente que la esencia cultural de la nacionalidad cada vez pierde fuerza.

Una investigación exhaustiva orientada a conocer las causas que motivan la pérdida de las prácticas tradicionales de la nacionalidad Eperara, sus resultados analizados y empoderados por los miembros de este grupo étnico, permitirá determinar estrategias direccionadas al fortalecimiento de la cultura ancestral como es, la práctica de las lenguas, ceremonias, fiestas, danzas, música, vestimenta, artes manuales, conocimientos médicos y farmacológicos, tecnología agrícola y de construcción, organización social y política de las comunidades, costumbre jurídica, filosofía, religión y cosmovisión.

Esta investigación, intenta determinar los procesos que configuran la practicidad de la forma propia de producción y consumo del chontaduro en la nacionalidad Eperara. Básicamente la investigación se centra en la recopilación de la información entorno a la preparación y consumo de la bebida Bekaitua (bebida típica de chontaduro) para utilizarla en la socialización con la gente y fundamentalmente con la juventud. Por eso también se hará prevalecer toda una gama de información acerca de los elementos nutricionales, cultivos y propiedades benéficas para la salud humana que proporciona el chontaduro

CAPITULO I

4. CONTEXTO GENERAL

4.1. Ubicación de la nacionalidad

La nacionalidad Eperera del Ecuador, se ubica de manera dispersa en el noroccidente de la provincia de Esmeraldas, cantón Eloy Alfaro, parroquia Borbón.

Las comunidades con mayor asentamiento Eperera son: Santa Rosa, Barrio la Cayapa, Bella Aurora, (Plan de Desarrollo de la nacionalidad Eperera, NAESE)

4.2. Localidad donde se va a desarrollar la investigación.

La investigación sobre la “Bebida típica del chontaduro-Bekaitua) se localiza en el noroccidente de la provincia de Esmeraldas, comunidad Santa Rosa, perteneciente a la jurisdicción de la parroquia Borbón, cantón Eloy Alfaro, provincia Esmeraldas.

4.3. Clima, orografía e hidrografía de la zona.

4.3.1. Clima

Clima tropical con una temperatura media de 25°C. Las medias de la temperatura máxima y mínima varían entre 21 y 30°C y las temperaturas absolutas entre 19 y 34°C. (SUBIR, Fase II, CARE-Ecuador. 1995).

4.3.2. Precipitación promedio anual (mm).-

Es de 3487 mm, registrando las precipitaciones más fuertes en los meses de enero a mayo. (SUBIR, Fase II, CARE-Ecuador. 1995).

4.4. Idioma

Los idiomas que se utilizan en la nacionalidad Eperara son:

El SiaPedee como lengua nativa, es empleado por la mayoría de los miembros de la comunidad. SiaPedee (Wanuna o Epena), que significa “voz de caña brava” y, El español como segunda lengua, se utiliza para relacionamiento intercultural.

Aproximadamente el 50% de la población eperara estimada en 600 es bilingüe funcional.

4.5. Población:

La población de la nacionalidad Epërarã del Ecuador, en la actualidad se calcula que hay 450 habitantes. Sus comunidades son Santa Rosa, La Cayapa y Bella Aurora.

4.6. Territorio:

En el año 2000, la nacionalidad Eperara del Ecuador, toma posesión de un lote de tierra donada por la Curia de Esmeraldas. Cuya extensión es de 347 hectáreas. En ésta, se ubica la comunidad de mayor población Santa Rosa. El territorio cuenta con un plan de manejo sustentable, en el que consta la segmentación del territorio destinada a, población comunitaria, área escolar, reserva forestal para el aprovechamiento ecológico, área cultivable y de aprovechamiento agrícola, distribuidos por familia correspondiéndole a 3.5 hectáreas a cada familia.



4.7. Nacionalidad Epera

Se ha comentado ya, que los eperara son un grupo relativamente pequeño de familias provenientes del sur de Colombia, y que actualmente se ubican en el área urbana, semi urbana y en el sector rural de la jurisdicción de la parroquia Borbón (Eloy Alfaro-Esmeraldas-Ecuador). De acuerdo a su afinidad étnica y lingüística y sus puntos originarios de migración, los eperara su mayor población está en Colombia.

Al parecer, los Eperara tienen nexos estrechos con los indígenas Emberá en Colombia. El territorio que los Eperara identifican como ancestral, está ubicado en la costa del Pacífico colombiano, exactamente en los ríos Saija, Infi y Micay, Departamento del Cauca. Este es un departamento poblado por Emberá, y en menor proporción y geográficamente distantes, por los Páez, que son los dos grupos étnicos más grandes en ese país. Los tres ríos de donde vienen los Eperara, constituyen actualmente también los resguardos indígenas de Calle Santa Rosa (río Saija) e Infi ubicados en el Municipio de Timbiquí, y el resguardo Iguana, perteneciente al Municipio López, área del río Micay;

Algunos Eperara por su parte han manifestado abiertamente que se les confunde con Emberá por sus orígenes, pero que entre ellos hay una diferencia fundamental que es la lengua o el dialecto: los Eperara hablan el *siapedee*, los Emberá hablan el *nonama*. Entre ambos hay expresiones similares y son lenguas intercambiables puesto que luego de un corto período de interrelación se producen comprensiones mutuas.

El proceso educativo de la nacionalidad Epera inició aproximadamente en el año 1990, con la creación de una escuela bilingüe de los eperara en el barrio “La Cayapa”, principal asentamiento de las familias eperara, en la cabecera parroquial de Borbón, que funcionó por el lapso de un año, a la que asistían 36 alumnos. Pero ante la falta de apoyo de las autoridades competentes tuvo que cerrarse.



Posteriormente, los niños eperara se matricularon en la escuela intercultural bilingüe Jaime Roldós Aguilera, perteneciente a la nacionalidad Chachi, comunidad Api, parroquia Borbón. La nacionalidad Epera es cofundadora de dicho plantel. En cuyo cecib se procedió a alfabetizar a los eperara teniendo como educador de adultos a un compañero Epera apoyado por la Dirección Provincial de Educación Intercultural Bilingüe de la provincia.

En el año 2000, se construye la comunidad Santa Rosa de los Epera en territorio propio, y se pone en práctica la educación intercultural bilingüe con el funcionamiento de la primera escuela de la nacionalidad. En la actualidad, se cuenta con una Unidad Educativa Intercultural Bilingüe. La Unidad Educativa depende directamente de la DIPEIBE. A futuro, se tiene proyectado crear la propia Dirección de Educación Intercultural Bilingüe de la nacionalidad Epera.¹

4.8. Proceso migratorio de la nacionalidad Eperara hacia el Ecuador

Nuestro territorio ancestral es el río Saija, el Infi y el Micai en el departamento del Cauca – Colombia. Nosotros venimos de Colombia a Ecuador buscando mejores condiciones de vida en el año de 1964, bajando por Salahonda, Tumaco, hasta llegar a la frontera de Palma Real. Estábamos encabezados por Rogelio Chirimía, un médico botánico de fama ya fallecido.

Previo a esta primera migración, algunos compañeros habían estado en el Ecuador y nos habían relatado de las mejores condiciones de vida. Por esta razón decidimos a migrar definitivamente. Nos desplazamos por los ríos en una migración discontinua de aproximadamente 25 familias, distribuidas en diferentes momentos y espacios. Algunos se quedaron en Tambillo, otros en San Lorenzo y la mayor parte de los Epera nos

¹ Información obtenida del Plan de Desarrollo de la EIB. DIPEIBE 2008;
Del libro, Los Epera Siapidara en Ecuador de la Invisibilidad a la Visibilidad, Eulalia Carrasco, 2010.



quedamos en la parroquia Borbón de Esmeraldas, en los asentamientos de El Capricho, Palma, Bella Aurora, Concepción, San Francisco de Cayapa. Así mismo, algunos (aproximadamente cien) han preferido “amestizarse” y ellos viven en los sectores de Pampón y Chamanga. Los hermanos de Tambillo se han trasladado a Concepción por conseguir mejores espacios de trabajo y los de Garrapata han venido para Cayapa y otros asentamientos.

En esos años estábamos desorganizados, después vinimos a tomar posesión en el aserradero Cayapa, ubicado en el Estero Ciénega en el año de 1978. Empezamos a organizarnos porque éramos discriminados por las autoridades, debido a que no teníamos la nacionalización de ecuatorianos ni la cédula de ciudadanía.

En el año de 1983 éramos 250 Eperas, pero aproximadamente 100 se regresaron para Colombia. Los que estamos aquí nos hemos quedado definitivamente, aunque la gravedad del fenómeno de El Niño ha hecho también migrar a unas pocas familias. En época de los festivales anuales nos trasladamos al Cauca para participar en eventos culturales.

Uno de los mayores logros en este año es el haber propiciado un proceso de desarrollo organizativo, iniciado con una Asamblea para orientarnos cuáles eran nuestras líneas políticas organizativas, en relación a los otras Nacionalidades Indígenas del Ecuador. En especial tuvimos diálogos con la Nacionalidad Chachi, porque con ellos nos encontramos más cerca y al final, con la CONAIE. De ahí hemos tomado contacto con los Awa, Chachi, Tsa'chila, Huaorani y Secoya.

En 1990 en una Asamblea donde se reunieron 35 delegados, se elige a Omar Capena como Presidente del Consejo de Gobierno. Y en ese mismo año se asiste a una Asamblea de la Confederación de Organizaciones Indígenas de la Costa Ecuatoriana.

En 1993, a nombre de la Organización de la Nacionalidad Epera, la Junta Parroquial de Obras Públicas de Borbón, entrega 26 lotes para la construcción de viviendas en el



sector Cayapa, en un brazo de estero y en un terreno agreste, para cuya linderación y delimitación se apoyó desde la CONAIE.

En 1964, algunas familias Éperara dejaron su tierra colombiana, exactamente del Choco colombiano, migrando hacia el Ecuador en busca de mejores condiciones de vida, logrando así laborar como jornaleros en algunas fincas, de esta manera consiguieron subsistir en estas nuevas tierras. Se ubicaron en diferentes partes de la costa ecuatoriana. Al pasar algunos años de su llegada, empezaron a entablar conversaciones con la idea de unificarse. Para cumplir con este objetivo, realizaron reuniones para fortalecerse y organizarse, todo bajo el objetivo principal "ubicar en un solo lugar a todas las familias Éperas". Con ayuda de la iglesia católica lograron estar unidos, hasta que en 1993 lograron conseguir un pequeño territorio, esta lucha la lideraron algunos dirigentes Éperas y el Vicariato; así se logró comprar 333 hectáreas de tierra por el río Cayapas, a 40 minutos de la parroquia de Borbón, vía Fluvial a Santa Rosa comunidad central de los Éperas².

4.9. Aspectos Sociales

Los miembros de la etnia Eperara Siapidara hace parte de la gran familia Embera. Tienen una organización social basada en la parentela, es decir, en el conjunto de familiares hasta el cuarto grado de consanguinidad; dichas parentelas son reconocidas por apellidos. Su matrimonio es monogámico, con uniones preferentemente de hecho.

² Entrevista: Teófilo Quintero Mocho; Santa Rosa, 57 años, agosto2013.

4.9.1. Rol de las mujeres

Las mujeres desarrollan roles de carácter doméstico – reproductivo, que implica tareas de cocinar los alimentos, de lavar la ropa, de cuidar de los niños, del cuidado de animales y de ser ejemplo de responsabilidad en el hogar; así mismo a más de estas actividades reproductivas, las mujeres conjuntamente con los hombres desarrollan actividades de orden productivo en faenas agrícolas como la siembra, la cosecha, el deshierbe. En algunos asentamientos, las mujeres desarrollan un trabajo en artesanías, así como la pesca con canastas

4.10. Aspectos Económicos

Aunque la economía de subsistencia ha caracterizado su sistema de producción, la economía de mercado monetarista empieza a penetrar y dominar sus relaciones y formas de producción, pauperizando cada vez más a sus familias y comunidades. La propiedad del territorio es colectiva, aunque el usufructo es familiar, y éste ha sido declarado constitucionalmente como inembargable, inalienable e imprescriptible. Dicho territorio se constituye en el principal patrimonio comunitario pero requiere de un espacio de mayor extensión para ampliar la frontera agrícola y productiva.

Los Eperara Siapidara sobreviven con muchísimas carencias gracias a cinco actividades productivas: la agropecuaria, la artesanal, la pesca, la caza y la silvicultura. La familia, con todos sus integrantes, participa en las diferentes labores económicas aunque a cada género y edad se le asignan particulares oficios.

Esta crisis económica está generando el desplazamiento, temporal o permanente, de algunas familias y sobre todo de la población juvenil e infantil hacia la zona de frontera colombo- ecuatoriana, donde se emplean como jornaleros en las fincas y haciendas.

4.10.1. Actividades complementarias y comercialización

Como actividades económicas complementarias la población Epera, desarrolla trabajos artesanales, diferenciados por género: a si los hombres confeccionan canoas, canaletes, bateas, picadores, molinillos, macetas. En cambio las mujeres tejen con fibras de palmas: cestas, carteras, sombreros, roperos, petacas, petates, abanicos, a más de realizar algunos, tejidos de hilo y chaquira.

En estos menesteres no existe apoyo alguno, ni tampoco se ha sistematizado ni se ha planeado impulsarlos de una manera semi-industrial, no habiendo niveles colectivos de desarrollo, pues este sigue siendo intrafamiliar, pero hay la disposición de asumir la gestión de una finca modelo integral extensiva por parte de la organización de la Nacionalidad Epera.

La escasa producción propia de los Eperas se comercializa fundamentalmente en la feria de Borbón y en Quito a través de contratos para entregar a Fundaciones y amistades. Otra parte se la cambia por otros productos de la zona, como pescado por frutas o la miel de caña por ejemplo, este trueque fundamentalmente se da entre las familias Epera de distintos asentamientos.

Una mayoría de la población Epera de jóvenes y adultos varones trabajan bajo relaciones salariales en fincas de la zona, en las cuáles se pagan jornales entre 8 a 10 dólares diario

4.10.2. Características de las fincas y acceso a la tierra.

Antes: el manejo de las fincas de carácter agropecuaria y/o maderera, bajo un régimen salarial, les ha llevado a adaptarse a nuevas situaciones que han trastocado la cultura productiva y reproductiva y han amenazado su identidad cultural.

En la actualidad: en el territorio de la nacionalidad se han construido fincas familiares en las que se implementan cultivos tanto de ciclo corto como de ciclo largo. No se aprovecha los recursos forestales con fines comerciales. Se mantiene reservas de bosques y lotes para el área escolar, capilla, casa comunal y área poblacional.

Las fincas por lo general están situadas a escasos metros sobre el nivel del río y en ellas se encuentra a más de la residencia de los Siapidara, cultivos de ciclo corto y largo, poseen corrales con animales menores: aves, chanchos. Las casas son construidas de madera y de construcción mixta, el techo de palma y zinc, en ellas viven familias ampliadas (hasta 15 personas), por lo general las fincas están parceladas con líneas imaginarias respetando la dimensión concesionada con el vecino finquero, en las fincas se encuentran árboles de laurel, sande, anime y cuangare, platanales y árboles frutales (coco, caña, naranja, limón, huaba), además se encuentra cultivos de papa china y yuca.

4.11. Aspectos Políticos

4.11.1. Características de la organización

La organización de la Nacionalidad Epera es una organización de segundo grado, cuenta con vida jurídica reconocido mediante Acuerdo Ministerial MBS 1069 de noviembre 5 del 2001. Su estructura directiva se elige en Asamblea General de todos los miembros a un Presidente, un Vicepresidente, y 7 dirigentes. Así mismo la nacionalidad ha estatuido un sistema implícito de normas propias de conducta individual

y colectiva, así como de normas de juzgamiento y sanción de faltas que cometan sus miembros, sanciones que van desde amonestaciones privadas y/o públicas, hasta sanciones drásticas como el encierro o el cepo.

A pesar de la importancia concedida a los asentamientos, éstos no tienen una representación directa en el Consejo de Gobierno, pero implícitamente sus respectivos líderes hacen valer sus criterios en las Asambleas de la organización o en otros eventos.

4.11.2. Fortaleza institucional de la organización

En cuanto al grado de fortaleza institucional de la Organización se aplicó un FODA del cual extraemos los siguientes resultados comentados:

Fortalezas:

- Existen asentamientos poblacionales
- Formas propias de organización.
- Conciencia para conservar la identidad cultural
- Territorio propio aunque pequeño.
- Unidad educativa fiscal intercultural bilingüe en proceso de fortalecerse.
- Organización de la nacionalidad con vida jurídica
- Asociación de la mujer con vida jurídica.
- Jóvenes Siapidara con estudios superiores.
- Líderes y dirigentes auto preparados mediante participación constante en eventos socio organizativo y político.
- Sede social propia.
- Se cuenta con una promotora de salud regentada por el estado.



- Se cuenta con instrumentos como plan de vida para orientar el trabajo de la organización.
- Medio de transporte fluvial propio.
- Educadores comunitarios propios.
- Reducción de la población analfabeta en la nacionalidad
- Crecimiento de la población Eperara.

Oportunidades:

- Posibilidades para alcanzar mayores niveles de Organización.
- Ejecución de un Plan de Desarrollo Local.
- Universidades locales presentes.
- Ongs presentes en el medio.
- Profesionales indígenas con voluntad de colaborar con la nacionalidad.
- Energía eléctrica en la comunidad.
- Presencia de la iglesia en la zona.
- La CONAICE, CONAIE, CODENPE, FODEPI, DINEIB.
- Programas sociales como el ORI-FODI, PAE.
- Instituciones provinciales como Prefectura, Municipio, MIDUVI, INNFA, CRUZ ROJA.

•

Debilidades:

- No hay incidencia política por parte de la dirigencia.
- Carencia de profesionales propios en el área técnica.
- Mínimo apoyo de las instituciones públicas y privadas en los requerimientos de desarrollo de la nacionalidad.
- Falta liderazgo socio – organizativo.
- No se cuenta con un equipo técnico permanente para impulsar la gestión de proyectos que necesita la nacionalidad.

- Hace falta formar y mejorar a los docentes de la nacionalidad.
- No se cuenta con infraestructura básica de salud, salubridad, agua potable, educación, espacios recreativos- deportivos.

Amenazas:

- La presencia de colonos que mantienen invadidos espacios de territorio de la nacionalidad.
- La falta de fuentes de trabajo.
- La desatención de las autoridades de los gobiernos locales.
- Presencia de bandas de antisociales en la zona.
- El calentamiento global del planeta.
- La contaminación del agua de los ríos.
- Políticas económicas anti populares adoptadas por los gobiernos de turno.

Necesidades más inmediatas (sin jerarquizar):

- Capacitación permanente de líderes y dirigentes de la nacionalidad.
- Profesionalización de los docentes
- Conseguir más territorio para la nacionalidad.
- Falta mayor relación con las otras Nacionalidades.
- Hace falta difundir mayormente informaciones de la situación de la nacionalidad.
- Capacitación en temas de interés para las mujeres.
- Concretar el plan de vivienda en la comunidad.
- Impulsar programas de salud
- Mantener un equipo técnico para la organización.
- Falta de líneas de comercialización de artesanías y productos
- Falta un subcentro de salud.
- Programa de letrización familiar.



- Proyectos productivos y de implementación de talleres artesanales para laborar con productos del medio.
- Fortalecer la organización de mujeres y jóvenes.
- Fortalecimiento organizativo e institucional.³

4.11.3. Forma de gobierno.

Los eperara su forma de gobierno lo ejerce un cabildo que viene hacer la máxima autoridad en segunda instancia son los aguaciles esas dos autoridades son lo que tienen todo el poder de gobernar y resolver conflictos interno

La nacionalidad Epera en el Ecuador, ha estatuido un sistema implícito de normas propias de conducta individual y colectiva, así como de normas de juzgamiento y sanción de faltas que cometan sus miembros, sanciones que van desde amonestaciones privadas y/o públicas, hasta sanciones drásticas como el latigazo.

Según la norma actualizada, una asamblea de miembros de la nacionalidad analiza los casos y determina los castigos según la gravedad de los delitos. Los sujetos a recibir castigos son jóvenes desde los 12 años de edad en adelante. Los castigos consisten desde trabajos comunitarios y castigos con látigo, hasta la expulsión de la comunidad. Si el delito es considerado muy grave, y que la normativa interna no determine castigos, entonces se remite a la justicia regular ordinaria del estado ecuatoriano.

Las infracciones morales y culturales merecen castigos bien fuertes con el ánimo de inculcar valores y respeto de las normas tradicionales a la actual y nueva generación. Se prohíbe contraer matrimonios con otras culturas para preservar la identidad y contrarrestar el mestizaje.

³ Información obtenida del Plan de Desarrollo de la Nacionalidad, ONAEE.



Se consideran delitos graves, los siguientes casos; violaciones a menores de edad, crimen y conductas negativas a acatar la imposición de castigos internos, contraer matrimonios con otras etnias, pueden perder los derechos como Epera⁴.

4.12. Aspectos Culturales

La esencia de la cultura de la nacionalidad Eperara se mantiene en Colombia. El Cacique ha sido la autoridad tradicional encabezada quienes ejercen funciones sacerdotales y religiosas, constituyéndose en la institución que mantiene la unidad y la identidad de todo el pueblo Sía. Actualmente son tres mujeres las que detentan esta investidura, de carácter familiar y hereditaria pero también carismática, quienes permanentemente se desplazan a todas las comunidades Siapidara en los departamentos del sur del Pacífico colombiano, e inclusive al Chocó. A los Cabecillas, como mediadores entre las comunidades y dichas autoridades, les corresponde, de un lado transmitir las propuestas e inquietudes comunitarias, y de otro lado, secundarlas en el ejercicio de sus funciones organizando las celebraciones religiosas colectivas. Otra especial institución que caracteriza a los Eperara son los Jaipana, chamanes o brujos con poderes sobre los espíritus causantes de la salud y la enfermedad.

En Ecuador, en el año 20011 se recibió la primera visita de los compañeros de Colombia. En definitiva, la visita de esta personalidad, sirvió de mucho, su autoridad moral y religiosa que ostenta influyó enormemente en la consolidación de la unidad del pueblo, al rescate y conservación de la cultura. Situación que hace poco estaba en franco proceso de debilitamiento. En la actualidad uno de los aspectos visibles de esta acción positiva es, la juventud contrae matrimonio entre miembros de la misma nacionalidad, frenando de esta manera el mestizaje.

⁴ Entrevista: Oscar Chiripúa Mejía, Santa Rosa, 41 años, septiembre del 2013.



Aunque la población es bilingüe, la lengua SíaPedee sigue siendo su principal instrumento de comunicación interno, utilizando el castellano sólo para la comunicación intercultural⁵.

4.12.1. Educación

Mediante reforma del Reglamento General a la Ley de Educación, con el Decreto Ejecutivo N° 203 de 15 de noviembre de 1988, publicado en el Registro Oficial N° 66 del 15 del mismo mes y año, se crea la Dirección Nacional de Educación Intercultural Bilingüe (DINEIB), encargada de la planificación, organización, dirección, control, coordinación y evaluación de la educación intercultural bilingüe en los subsistemas escolarizado y no escolarizado y, por ende; se crean las Direcciones Provinciales de Educación Intercultural Bilingüe en el país. Más tarde, mediante Ley N° 150 del 15 de abril de 1992, publicado en el Registro Oficial N° 918 de 20 del mismo mes y año, eleva a la Dirección Nacional de Educación Intercultural Bilingüe, a la categoría de Organismo Técnico Administrativo y Financiero Descentralizado.

La Dirección Provincial de Educación Intercultural Bilingüe de Esmeraldas – DIPEIBE, tiene como origen institucional el 4 de abril de 1989, con la designación del primer Director Provincial, mediante Acuerdo Ministerial emitido por el Ministro de Educación N° 1819 del mismo mes y año.

Mediante Acuerdo Ministerial N° 112 del 32 de agosto de 1993, se oficializa el Modelo de Educación Intercultural Bilingüe (MOSEIB) y el correspondiente Currículo para la educación básica.

⁵ Entrevista: Ismelda Mejía, Santa Rosa, 56 años, septiembre del 2013



El proceso educativo de la nacionalidad Epera inició aproximadamente en el año 1990, con la creación de una escuela bilingüe de los eperara en el barrio “La Cayapa”, principal asentamiento de las familias eperara, en la cabecera parroquial de Borbón, que funcionó por el lapso de un año, a la que asistían 36 alumnos. Pero ante la falta de apoyo de las autoridades competentes tuvo que cerrarse.

Posteriormente, los niños eperara se matricularon en la escuela intercultural bilingüe Jaime Roldós Aguilera, perteneciente a la nacionalidad Chachi, comunidad Api, parroquia Borbón. La nacionalidad Epera es cofundadora de dicho plantel. En cuyo cecib se procedió a alfabetizar a los eperara teniendo como educador de adultos a un compañero Epera apoyado por la Dirección Provincial de Educación Intercultural Bilingüe de la provincia.

En el año 2000, se construye la comunidad Santa Rosa de los Epera en territorio propio, y se pone en práctica la educación intercultural bilingüe con el funcionamiento de la primera escuela de la nacionalidad. En la actualidad, se cuenta con una Unidad Educativa Intercultural Bilingüe, en el que se educan en promedio anual 98 niños, niñas y adolescentes.

El establecimiento cuenta con 8 educadores Eperara, funciona en la comunidad Santa Rosa. En el año 2011 se detectó 8 NNA (niños, niñas y adolescentes) excluidos del sistema educativo por causas de falta de recursos económicos y movilidad humana⁶.

4.12.2. Salud

Al estar la mayoría de los cuerpos de agua contaminados, debido principalmente por la explotación de los recursos naturales, constituye más que un problema, ya que de estos se extrae el agua para el consumo humano y este mismo río, se baña, se lava la

⁶ Gloria Chiripúa Mejía, educadora, Santa Rosa, 38 años, septiembre del 2013

Wilmer Chiripúa Mejía, director Centro Educativo, Santa Rosa, 30 años, septiembre del 2013

ropa y los utensilios de cocina y por último sirve de excretas. Lo cual hace que el aprovechamiento de estas aguas se convierta en un factor de riesgo, por la transmisión de parásitos e infecciones intestinales, de otro lado, es de anotar que ríos como el Cayapas y Santiago presentan un alto grado de contaminación en toda su cuenca y no presenta cerca a los caseríos corrientes de agua potable, lo que pone en más riesgo a la población Siapidaara.

Entre las principales enfermedades que se presentan en las comunidades tenemos: los granos en la cabeza y el cuerpo debido principalmente a picaduras de moscos y otros insectos, que al rascarse se van enconando. Las alergias producidas por la contaminación de los ríos, la diarrea en los niños principalmente. Los dolores de cabeza y articulaciones especialmente en las personas adultas, también se presenta un alto grado de desnutrición y parasitosis, sobretodo en la población infantil.

También las comunidades se han y se siguen viendo afectadas por enfermedades como el paludismo, el dengue; las condiciones particulares del medio natural como la humedad, la variedad de especies vectores y las dificultades naturales de acceso se agravan por la debilidad institucional y financiera, y también, por las precarias condiciones de nutrición y de vida de la mayoría de la población Siapidaara.

4.12.3. Formas organizativas.

Hasta los años 1978, estábamos desorganizados, después vinimos a tomar posesión en el aserradero Cayapa, ubicado en el Estero Ciénega cerca de Borbón. Empezamos a organizarnos porque éramos discriminados por las autoridades, debido a que no teníamos la nacionalización de ecuatorianos ni la cédula de ciudadanía.

En el año de 1983 éramos 250 Eperas, pero aproximadamente 25 se regresaron para Colombia. Los que estamos aquí nos hemos quedado definitivamente, aunque la gravedad del fenómeno de El Niño ha hecho también migrar a unas pocas familias. En



época de los festivales anuales muy pocas familias se trasladan al Cauca para participar en eventos culturales y visitas familiares.

Uno de los mayores logros en este año es el haber propiciado un proceso de desarrollo organizativo, iniciado con una Asamblea para orientarnos cuáles eran nuestras líneas políticas organizativas, en relación a las otras Nacionalidades Indígenas del Ecuador. En especial tuvimos diálogos con líderes Chachi El profesor Luis Alberto Añapa Cimarron, porque con ellos nos encontramos más cerca y al final, con la CONAIE. De ahí hemos tomado contacto con los Awa, Shuaras, Tsa´chilas etc.

En 1990, en una Asamblea donde se reunieron 35 delegados, se elige a Omar Capena como Presidente del Consejo de Gobierno. Y en ese mismo año se asiste a una Asamblea de la Confederación de Organizaciones Indígenas de la Costa Ecuatoriana – COICE.

En 1993, a nombre de la Organización de la Nacionalidad Epera, la Junta Parroquial de Borbón, entrega 26 lotes para la construcción de viviendas en el sector La Cayapa, en un brazo de estero y en un terreno agreste, para cuya linderación y delimitación se apoyó desde la CONAIE⁷.

La nacionalidad ha ido evolucionando social y políticamente, su activa participación en las acciones gestadas por el movimiento indígena ecuatoriano, permitió acobijarse en seno político, de la CONAIE y CONAICE, y CODENPE.

4.12.4. **Gastronomía**

La nacionalidad Eperara, tiene una alimentación variada en base a frutas y carne de animales domésticos y salvajes, y peces en cantidades moderadas para un aprovechamiento sustentable. Cultivan plátanos, guineo, naranjas, limón, aguacate,

⁷Información tomada del Plan de Desarrollo de la nacionalidad Eperara, ONAEE.

guabas, malanga, cacao, yuca, camote, chontaduro, granadillas. Cazán animales en la noche y por el día para la alimentación, como la guanta, guatusa, mono y zainos, iguana. Aves como el paletón, perdiz, loro, guacharaca. Peces como el sábalo, macho, lisa, camarón de agua dulce, mojarra, tilapia.

También forman parte del menú succulento las bebidas preparadas de las frutas como la chicha de maíz, masato de maduro de plátano, mazamorra de arroz o plátano, batido de chontaduro, guarapo, miel de caña.

Los platos típicos de comida son: encocado de carne ahumada, tapao de pescado y carne de monte, sancocho de carne fresca, carne de monte y pescado asado, panda, tamales, caldos de pescado y carne sin químicos.

En las festividades como semana santa se acostumbra preparar tamal de pescado; panada de pescado; mazamoras de maíz, verde y chontaduro; masato de maduro de verde; chicha de chontaduro, miel de caña para endulzar las bebidas, guarapo de caña. La alimentación para la semana santa la buscan los hombres. Las mujeres las preparan en compañía de los hombres e hijos.

4.12.5. **Prácticas productivas.**

La nacionalidad Épera al igual que los Awá, mantienen la propiedad comunitaria de los medios de producción, es decir el territorio donde realizan todas sus actividades es de propiedad comunitaria. En este territorio se dedican hegemonícamente a la agricultura, producción que es la base de su economía, se dedican, también a la caza de: zainos, monos, guatusa, guanta y a la pesca artesanal, utilizando métodos como: el anzuelo, la fisga y la trampa; toda esta producción está dirigida al consumo comunitario.

A pesar de que los productos de la pesca y la caza ha disminuido considerablemente, actualmente su economía se ha visto en algo mejorada por la artesanía. En lo referente



a la agricultura, siembran yuca, plátano, maíz, caña, chonta duro y cacao; si nos referimos a la artesanía, se especializan en la elaboración de cestas, producción que está dirigida para la venta, al igual que algunos productos agrícolas.

Aprovechan los elementos del bosque natural, ya sea para la recolección algunos frutos silvestres o material para la elaboración de sus artesanías, tarea que la realizan en su mayoría las mujeres; cortan algunos árboles para fabricar canoas, medio de transporte de gran valor para esta nacionalidad.

Estas prácticas agrícolas de la nacionalidad Éperara, son complementadas con el trabajo asalariado que un buen número de personas realizan en fincas agrícolas cercanas a sus comunidades, inclusive en empresas madereras de la zona.

Otro ingreso económico que tienen las familias Éperaras, es mediante el trabajo informal o temporal que algunos jóvenes obtienen migrando a la ciudad, migración que da como resultado la pérdida de pertenencia y de identidad comunitaria de los jóvenes en relación a su nacionalidad, por ejemplo: la pérdida del idioma.

CAPITULO II

5. INFORMACION GENERAL DEL CHONTADURO

5.1. Nombre científico

Bactrisgasipaes; es una planta de la familia de las arecáceas (la de las palmeras)

Superreino:	<i>Eukaryota</i>
Reino:	<i>Plantae</i>
División:	<i>Magnoliophyta</i>
Clase:	<i>Liliopsida</i>
Subclase:	<i>Commelinidae</i>
Familia:	<i>Arecaceae</i>
Subfamilia:	<i>Arecoideae</i>
Tribu:	<i>Cocoeae</i>
Subtribu:	<i>Bactridinae</i>
Género:	<i>Bactris</i>
Especie:	<i>B. gasipaes</i>

5.2. Nombre binomial:

Bactrisgasipaes

5.3. Nombre en Español

En español su nombre real es **Pixbae** pero según el país se le puede llamar:



Palma de Chonta	(Ecuador)
Chontaduro	(Colombia)
Pejibaye	(Costa Rica, República Dominicana)
Manaco	(Guatemala)
Pijuayo	(Perú)
Pijiguao	(Venezuela)
Tembé	(Bolivia)
Pibá o pifá-	(Panamá, Bugaba Chontaduro) ⁸

5.4. Nombre en Siapedee

Jee

5.5. Descripción

Tienen un tamaño de hasta 20 m de alto, nativa de las regiones tropicales y subtropicales de América. Se aprovecha su fruto, una drupa de gran valor alimentario, su madera y el cogollo tierno, que se cosecha para extraer palmito.

5.6. Historia

Al igual que en nuestros tiempos, en la antigüedad la palma de chontaduro era de gran importancia entre los habitantes de pueblos indígenas. Según una de las hipótesis presentadas anteriormente, el chontaduro no fue solo cultivado para alimentación si no en un comienzo se aprovechaba la madera, hojas y espinas principalmente para el ensamblaje de armas y construcción de viviendas.

⁸Fuente informativa: chontaduro, análisis de sus propiedades, explotación y aplicación creativa en el ámbito culinario, estudio investigativo del autor: Guillermo Tamayo Ortega 2010.



En Salamanca, en época de la conquista (1451), como una indicación de la vasta importancia que este cultivo tenía para los indígenas de la región. Se encuentran citadas 11 las cifras de 30.000 y 50.000 palmas cortadas. Puesto que estas dos cifras dadas para un mismo evento conduce confusión sobre el número correcto, se transcribe a continuación el texto en referencia, recogido por León Fernández en su Colección de Documentos para la Historia de Costa Rica tomo VI, tomado del Archivo de Indias.

El documento original fue elaborado en 1541 por el oidor real doctor Francisco Páez de Robles con referencia a una querrela suscitada entre los gobernadores Rodrigo Contreras, cuyos hombres efectuaron la tala de las palmeras que provocó ira en los nativos, y Hernán Sánchez de Badajoz quien también estaba siendo juzgado.

El doctor Robles presentó a los testigos un cuestionario dentro del cual la pregunta número 18 se refería a esta situación: "Si saben que el dicho Rodrigo de Contreras a destruido todo el dicho valle y tierra y talado más de treinta mil pies de palma de pixivaes, que es el principal mantenimiento de los Indios de aquella tierra". Las respuestas de los testigos fueron las siguientes:

Francisco Páez: "... sabe porque así las cortadas eran más de cincuenta mil pies de dichos árboles"

Cristóbal Cansino: "... se derribaron muchas palmas, de pixivaes la mayor cantidad; que no sabe este testigo si sería la cantidad contenida en la dicha pregunta, de los pixivaes son los que comen los indios les sustenta".

Gonzalo Hernández: "... talaron muchas palmas que llaman pijivaes, que es el principal bastimento de los Indios de aquella tierra" 12 Juan Luys: "... sabe lo contenido en dicha pregunta porque así es como lo testigo tales talados".



De este texto se deduce que no existe un dato exacto. La pregunta específica más de 30.000 "pies" como una estimación que alguien le había indicado previamente al oidor real para la elaboración del cuestionario. Luego, uno de los testigos del hecho estima que fueron más de 50.000 las palmas cortadas. Los demás se limitaron a decir que fueron muchas las palmeras taladas.

Un aspecto importante es que la pregunta se refiere a "Pies" lo cual indica tallos y no cepas. Esto significa que el número de plantas o cepas eliminadas es menor de 50.000 por poseer cada cepa varios tallos. Lo importante de esta creencia es el haber dejado constancia de la importancia del pejibaye para los indios de esta región momento de su contacto con los europeos, indicando que para ese entonces era su principal cultivo y sustento⁹.

5.7. Distribución

En Colombia, en la inmensa mayoría del país se le llama **chontaduro**, mientras que en las zonas del eje cafetero se le llama y/o se le conoce como "cachipay". El Tambo (Colombia), en el Departamento del Cauca, es el mayor productor de chontaduro en el país. Las temporadas de cosecha son, la primera entre enero y mayo, y la segunda entre agosto y noviembre. En la primera cosecha del año 2005 la región aportó unas seis mil toneladas, equivalentes al 50% de la producción nacional de chontaduro.

En Venezuela, específicamente en la región al sur del Orinoco (Estados Bolívar y Amazonas) se le denomina "pijiguo" o "pichiguo" a esta especie de palma, incluso existe una población con el nombre "Los Pijiguaos" originado por la abundancia de esta especie.

⁹Fuente informativa: chontaduro, análisis de sus propiedades, explotación y aplicación creativa en el ámbito culinario, estudio investigativo del autor: Guillermo Tamayo Ortega 2010.

En Panamá son muy populares y son abundantes en las tierras bajas, se le conoce con los nombres "**pifá**", "**pibá**" y "**pixbae**", de la palma se consume el fruto, que se cocina previamente en agua con sal y se expende en tiendas, mercados y kioscos. En la ciudad de Panamá es popularmente ofrecido por vendedores ambulantes, quienes pregonan su producto por las calles, esquinas y semáforos. Es común consumirlo caliente, con sal y mayonesa.

En Costa Rica tradicionalmente se cocen en agua con sal, consomé de pollo y hueso jarrete(existen varias maneras de prepararlos) se consumen con mayonesa o natilla colocándola en el canal del hueso, son conocidos como 'pejibayes'. En tiempos de cosecha se comercializan en casi todo el país y se distribuyen en supermercados, ferias del agricultor, en puestos ambulantes, con frecuencia se venden ya cocinados. Feria Nacional Del Pejibaye que se da en la zona de Tucurrique en la provincia de Cartago se comercializan de muchas maneras, desde harina de pejibaye hasta ceviche, picadillos, helados y hasta licor de pejibaye. También se consume el palmito.

En el Ecuador se encuentra en la zona oriental, donde muchas etnias indígenas (por ej. Shuar, Quichua) utilizan la Palma de Chonta para la preparación de la chicha. También se consume el palmito y las hojas para colorar canastos.

En el Perú es abundante en la selva baja de la Amazonía Peruana, donde es conocido con el nombre de **pijuayo** y su fruto es muy consumido por los habitantes amazónicos y de su cogollo se extrae la **chonta** o **palmito** para consumo local y de exportación. En Bolivia se lo conoce con el nombre de **tembe**. En los Estados Unidos es conocido como **peachpalmfruit**.

5.8. Características

B. gasipaes es una palma mono o multicalue, de 7 a 20 metros de altura y estípites de 15 a 20 cm de diámetro, cubiertos de espinas. Presenta 7 a 20 hojas terminales pendientes hacia los lados, con raquis de 1,8 a 3,3 m y pecíolo hasta de 4 dm, pinnadas. La inflorescencia es un racimo de espigas de 8 dm o más de largo, con un pedúnculo liso de 5 o más dm de longitud; el raquis de 3 dm de largo contiene 25 a 50 raquillas de 2-3 dm de largo. Las flores son unisexuales, femeninas o masculinas, de 5 a 8 mm de longitud y color blanco amarillento. Produce racimos con hasta 140 frutos, drupas pulposas de forma globosa u ovoide, de hasta 6 cm de diámetro, con el epicarpio duro y delgado, de color rojo a amarillo, y el mesocarpo almidonoso, a partir de los 3 a 8 años de sembrada (Ortega, 2010) ¹⁰.

5.9. Cultivo

Se distribuye desde Nicaragua hasta Brasil y Bolivia en zonas húmedas no inundables, a menos de 1.300 msnm. Es frecuente encontrarla en la Amazonia. Crece bien en asociaciones, por ejemplo como sombra de café, cacao, árbol de pan y cítricos. Fue plantada desde épocas precolombianas por los indígenas. Hay numerosas variedades incluso sin espinas y una sin semilla. (Escobar y Zuluaga, 2001, p: 43)

¹⁰Fuente informativa: chontaduro, análisis de sus propiedades, explotación y aplicación creativa en el ámbito culinario, estudio investigativo del autor: Guillermo Tamayo Ortega 2010

2.10. Chontaduros.

Tiene un valor alimenticio, equivalente al de un huevo; es rico en carbohidratos, proteínas, grasas y vitamina A con uno de los más altos contenidos entre los productos vegetales, además de otras vitaminas y minerales.

También contiene grasa de gran aceptación para nuestro sistema digestivo. El fruto puede comerse fresco o cocinarse en agua con sal 30 a 60 minutos. Puede procesarse para obtener harina y utilizarse en diferentes proporciones en panadería, pastelería y fabricación de fideos, compotas y jaleas. Más de 40 recetas para su preparación y consumo han sido recopiladas. (Ortega, 2010)

El chontaduro es uno de los alimentos tropicales de mayor valor nutritivo. Su contenido de 2,5 a 4,8 % de proteína de alta calidad, por el número y la cantidad de aminoácidos esenciales que posee; por su fina grasa, constituida por aceites no saturados y el alto contenido de Beta-Caroteno, fósforo, vitamina A, calcio y hierro, lo hacen uno de los alimentos naturales más completos. También contiene vitaminas B y C. Hay variedades de mayor contenido de aceite, que puede extraerse. Culturalmente se le considera un potente afrodisíaco, aunque no existen estudios científicos que lo comprueben. (Ortega, 2010)

2.10.1. Floración

Bactrisjauari fue descrita por Carl Sigismund Kunth y publicado en *Nova Genera et Species Plantarum (quarto ed.)* 1: 302, pl. 700. 1815[1816]. (Escobar y Zuluaga, 2001, p: 43) Etimología (Ortega, 2010)



Bactris: nombre genérico que probablemente derive de la palabra griega: *baktron* = "palo, caña", debido a los tallos delgados de muchas especies.

jauari: epíteto que es el nombre vulgar latinizado con el cual es conocido en algunas regiones.¹¹

2.11. Otros aprovechamientos

Además del fruto son comestibles la flor, el endospermo de la semilla y el palmito (cogollo). Este tiene un contenido de 5 por ciento de proteínas, es apto para la industrialización en conservas. Puede aprovecharse que la palma tiene varios tallos y utilizarse unos mientras se dejan los otros. El fruto de segunda calidad es utilizado como alimento de engorde para ganado vacuno, porcino, aves e incluso peces.

La madera del tallo se usa en construcciones y para fabricar utensilios. El colorante verdoso de las hojas se usa en cestería.

Las poblaciones indígenas en Ecuador, acostumbran aprovechar del tallo de la palma del chontaduro, una vez cortado y dejado en el suelo, éste se descompone, siendo aprovechado por la para que se reproduzcan las denominadas gualpas, (larvas que se reproducen de ser depositadas sirven para alimentarse, ya que en estado de larvas (Ortega, 2010)

¹¹Fuente informativa: chontaduro, análisis de sus propiedades, explotación y aplicación creativa en el ámbito culinario, estudio investigativo del autor: Guillermo Tamayo Ortega 2010

2.12. DESCRIPCIÓN BOTÁNICA Y MORFOLÓGICA

2.12.1. Sistema aéreo

La palma puede alcanzar hasta 20 m. de altura siendo lo más frecuente encontrar plantas de 12 a 15 m. y con diámetro del estípite entre 15 y 30 cm. Los tallos presentan espinas las que se ubican en los anillos entre las cicatrices de las hojas y son de color negro o marrones y puntiagudas, los que salen más o menos perpendicularmente del tronco y miden hasta 8 cm. de longitud y son quebradizas cuando han completado su desarrollo.

El follaje de *Bractisgasipaes* está compuesto de una corona de 15 a 25 anillos, con hojas insertadas en diferentes ángulos de ellas, las que se encuentran en el centro (médula) forman el palmito que es de importante valor económico y nutritivo. Las hojas miden entre 1,5 a 4,0 metros en una planta adulta, con un ancho entre 30 a 50 cm. Todas las partes de las hojas están cubiertas por espinas más cortas y delgadas que las encontradas en el tallo. (Escobar y Zuluaga, 2001, p: 24)

2.12.2. Sistema radical

Es superficial y extendido adaptado a las condiciones de suelos de baja fertilidad, las raíces se producen en las zonas rizogénicas, teniendo un número total de raíces que dependen de la necesidad por unidad de área.

2.12.3. Floración

El chontaduro es una planta monoica, que genera de dos a ocho inflorescencias al año, denominadas panículas que se originan en las axilas de los anillos de hojas ascendentes y consiste de un eje central y un gran número de ramificaciones laterales simples, cada una de ellas cubierta por numerosas flores masculinas pequeñas, de color crema a amarillo claro y menor cantidad en flores femeninas; la floración se da entre los meses de junio y septiembre con la cosecha alrededor de 4 meses más tarde; también se observa una floración menor en los meses de marzo y abril, las primeras inflorescencias se producen al tercer año.

2.12.4. Fructificación

Cada racimo tiene entre 10 y 120 frutos, éstos son de forma cónica a ovoide que varía aelipsoidal y aplanada, los que miden de 3 a 5 cm. de largo. Tiene un epicarpio delgado que cubre al fruto, la parte comestible está constituido por el mesocarpio que espulposo de color blanco, amarillo hasta naranja; a la maduración los racimos pueden tener más de 100 frutos, pesando cada fruto entre uno y más de cien gramos. Cada fruto tiene una sola semilla de color oscuro, cónica, dura y aceitosa, con una almendra blanca similar en sabor y textura al coco (*Coccus nucifera*); la misma que está cubierta por un endocarpio. (Escobar y Zuluaga, 2001, p: 46)

2.12.5. Cultivo del chontaduro

Para lograr un exitoso cultivo de *Bactris gasipaes*, ya sea para la obtención de palmito o de chontaduro, se deben tener en cuenta diferentes prácticas adecuadas; como en cualquier otra actividad agrícola. Entre estas prácticas se puede encontrar desde la

correcta selección y manipulación del material genético (semillas) hasta el manejo agronómico correcto que asegure el máximo rendimiento del cultivo.

La palma de chontaduro es una especie que se puede propagar agronómicamente por la vía sexual y por la vía asexual. La vía sexual utiliza las semillas botánicas contenidas en los frutos, mientras que la asexual emplea los hijuelos de las cepas. La forma más común y más fácil es la utilización de semillas botánicas, la cual se detallará paso a paso a continuación.

2.12.6. Selección de semillas

Cuando se trata de iniciar un cultivo de palma de chontaduro debemos iniciar eligiendo a las plantas madres. Las plantas madres son aquellas que nos proveerán de los frutos, que a su vez, nos darán las semillas para iniciar los viveros y semilleros.

Al escoger los frutos cosechados deben ser clasificados en 4 grupos, de acuerdo a su estado de madurez: sobremaduros, maduros, pintones y verdes. Para la selección de semillas deseamos los frutos verdes porque su semilla tiene gran dificultad para germinar y los sobremaduros ya que estos son propensos a enfermedades en los semilleros y pueden infectar a las otras semillas en proceso de germinación.

En cuanto a las semillas de los frutos pintones y maduros son muy aptos para iniciar un proceso de germinación. Las semillas de frutos pintones germinarán a los dos meses mientras que las semillas de los frutos maduros germinan a los 45 días. Por lo que para mantener homogeneidad en los cultivos se aconseja llevar una planificación.

Una vez escogidos y clasificados los frutos seguimos el siguiente procedimiento:

2.12.7. Despulpado

Al ejecutar esta acción se aconseja hacerla manual pero dado a que esta actividad es muy laboriosa, se suele utilizar una despulpadora automática la cual bajo un estricto control y adecuada calibración puede evitar el maltrato de la semilla y el fruto. También para evitar lastimar las semillas se recomienda no dar golpes a los frutos.

Cuando una semilla ha sido golpeada o maltratada puede presentar fisuras en su cubierta lo cual conlleva a la aparición de hongos y posterior pérdida de la semilla.

2.12.8. Remojo

Después de despulpar la fruta se colocan las semillas en un recipiente con agua durante 48 a 72 horas, en este tiempo las semillas se hidratarán y alcanzaran su máxima absorción. Es importante eliminar las semillas que flotan, ya que no están en buen estado, probablemente por fisuras por lo cual no germinarán.

2.12.9. Lavado

Las semillas deben ser lavadas inmediatamente después del proceso de remojo, principalmente para eliminar los restos de pulpa de fruta, lo cual hace que la semilla sea propensa a la propagación de hongos.

Una vez lavadas, las semillas deben ser desinfectadas con Hipoclorito de Sodio y finalmente deben ser colocadas en un lugar aireado que permita que las semillas se sequen. Nunca se deben exponer directamente a la radiación solar ni tampoco deben ser almacenadas por mucho tiempo.

Se recomienda que las semillas se lleven a los semilleros directamente después de su desinfección¹².



Semillas de chontaduro germinadas y listas para sembrar

Fuente: El palmito de chontaduro en la amazonía ecuatoriana, INIAP 2001

¹²Fuente informativa: chontaduro, análisis de sus propiedades, explotación y aplicación creativa en el ámbito culinario, estudio investigativo del autor: Guillermo Tamayo Ortega 2010

CAPITULO III

3. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CHICHA (BEKAITUA)

3.17. Cosecha del fruto del chontaduro:

Los hombres cumplen la tarea de cosechar los frutos de la palma en plena madurez. Para efectuar la cosecha, es necesario construir garabatos armados en caña guadua de 8 a 10 metros de largo, en el que va sujeta un gancho u horqueta con amarres de bejuco o sogas de cabuya.

El peso del garabato depende de la longitud de la caña y del estado, la caña seca es liviana, pero si es fresca es muy pesada. Para levantarla y alcanzar el racimo y traerla al suelo, se requiere mucha fuerza. Por esa razón, esta actividad la ejercen los hombres.

Las mujeres también pueden cosechar si las palmas son de estatura baja, donde no amerita un esfuerzo superior. Sin embargo, deben cuidar no hacerlo al estar en estado de embarazo ni menstruación. Se cree que afecta peligrosamente a las plantas, estas suelen marchitarse y mueren. La mano y el cuerpo de las mujeres en estos estados son calientes, lo cual perjudica la salud de los vegetales.

La cantidad de racimos de chontaduro se cosecha dependiendo de la actividad prevista a cumplirse. Si es para el consumo familiar diario se cosecha cantidades menores aproximadamente de 8 a 10 racimos, calculado para consumirlos en 2 a 3 días, de una familia compuesta de 7 a 10 miembros.

Si la cosecha está destinada a ofrecer como bebida para una minga familiar, la cantidad varía entre 15 a 20 racimos, abastece el consumo para unas 10 a 12 personas durante 2 días de minga.

Se recogen las frutas enteras traídas al suelo, se desechan aquellas que no presten las características deseables para el consumo. Se las llena en una canasta de bejuco o

saco de yute. Se las carga al hombro y las lleva hasta la casa. Por costumbre los productos de consumo siempre se los coloca en la cocina, para facilitar su preparación.

Cuando las palmeras toman demasiada altura, dificulta la cosecha porque es difícil construir garabatos muy largos, su peso implica gran esfuerzo para levantarlo. Cuando esto ocurre, normalmente se los tumba y se extrae el cogollo para curaciones empleados por los jaipanas. La palmera tumbada es reemplazado por otra nueva planta.

El cogollo lo usan para pringues de tadía (dolor en el cuerpo), este problema de salud, solo es sanado bajo la intervención y tratamiento por los jaipanas (curanderos). Si el afectado no se somete al tratamiento requerido, su parte afectada puede quedar tieso como también puede madurarse la piel llenándose de pus causando dolor insoportable. El tratamiento amerita tres días de pringue. No necesita una mesa (trabajo del jaipana durante toda la noche con cantos, chicha y aguardiente) ni chicha. Con el tratamiento de un par de horas o más e suficiente.¹³

3.18. Selección de los frutos para el consumo y la chicha

Los Eperara, cosechan el chontaduro de la mata de la chonta, traídos a casa, corresponde a las mujeres seleccionar los frutos para cocinarlos, naturalmente deben estar en su máximo grado de madurez, se eligen los mejores en tamaño y calidad, aquellos que presenten síntomas de afección de plagas o deformaciones físicas son desechadas, sin importar la variedad.

¹³ Entrevista a las señoras: Edilma Chiripua, Santa Rosa, 58 años, agosto 2013; Hilda Equia, Santa Rosa, 60 años, 2013

3.19. Cantidad de frutos para elaborar la chicha.

La cantidad de frutos requerido para la chicha varía de acuerdo a la necesidad de la actividad a cumplirse y del consumo familiar. Generalmente, se considera una buena cantidad para que alcance para todos los miembros de la familia, siendo que el fruto una vez cocinado también se consume entero como alimento acompañado de sal o azúcar o miel de caña. Consumirlo caliente recién sacado de la olla es bien delicioso.

Si es para el consumo familiar diario se cocina cantidades menores aproximadamente de 3 a 4 racimos, calculado para consumirlos en un día de una familia compuesta de 5 a 7 miembros.

Si la chicha está destinada a ofrecer como bebida para una minga familiar, la cantidad varía entre 15 a 20 racimos, abastece el consumo para unas 10 a 12 personas durante 2 días de minga¹⁴.

3.20. Proceso de cocción del chontaduro.

El proceso de cocción del chontaduro, primero los frutos desgranados deben ser lavados con abundante agua dos a tres veces, luego se los vierte en la olla de tamaño mediano o grande dependiendo de la cantidad, aplicamos agua hasta que los frutos queden sumergidos. La olla se lo para en el fogón o cocineta a fuego alto. Se deja hervir por el tiempo de dos a tres horas como tiempo recomendable para que el fruto llegue a su nivel de cocción adecuado.

Una vez culminado el proceso de cocción, los frutos se los vuelven a verter en una batea o encima de hojas de bijagua para enfriarlos un poco y luego servirse.

¹⁴ Entrevista a las señoras: Edilma Chiripua, Santa Rosa, 58 años, agosto 2013; Hilda Equia, Santa Rosa, 60 años, 2013

3.21. Consumo familiar del chontaduro.

La persona responsable de servir que siempre es la mamá o hermana mayor le brinda a los miembros de la familia en un recipiente, una cantidad de chontaduro, sin pelarlos para que cada quien lo haga.

El fruto para comerlo se quita la corteza o cáscara utilizando el cuchillo, navaja o machete, a falta de estos se usa los dientes o uñas. Se sirven a cualquier hora durante el día y horas tempranas de la noche en cantidades mínimas. También suele repartir a los familiares en cantidades proporcionales.

Hay familias que hacen mermelada de chontaduro, una vez cocinado el fruto, se muele y se vuelve a cocinar levemente con azúcar, queda una masa espesa, luego de varios minutos de ebullición, se los hace enfriar hasta poder servirse al gusto.

3.22. Elaboración de la chicha-bekaitua

Una vez cocinados los frutos del chontaduro, estos son retirados de la olla y colocados en bateas de madera, se les quita la corteza superior con cuchillo y se retira también la semilla que trae en su interior. Las mujeres, usando el machacador machacan los frutos con piedra o con el molino, la masa molida es depositada en una olla y se mezcla con agua tibia, se deja hasta el día siguiente, la colamos con ayuda de un cernidor de mate y se endulza con azúcar o miel de caña al gusto.

La tradicional forma de dejar la masa molida remojada con agua tibia hasta siguiente día, es para que fermente y no se dañe. No se sirven en el mismo día porque secreta una sustancia babosa que no apetece bien

3.23. Consumo de la chicha- bekaitua

Los escenarios para un gran consumo de la bebida típica bekaitua – chicha de chontaduro, son en las mingas comunitarias o familiares. Las mujeres son las encargadas de llevar la chicha hasta el lugar donde se realiza el trabajo participativo. Sirven en un envase de mate con capacidad de un litro, es casi una norma, ingerir toda la bebida servida. En el caso de una minga familiar, se repite cada dos horas o cuando le plasca al mingüero, puede solicitar la bebida. En el consumo familiar, se sirve la bebida con las comidas y el rato que lo desee un miembro de la familia.

3.24. Conservación de la fruta

Los frutos del chontaduro, cocinados, con cáscara o pelada se ubica encima del fogón envuelto con hojas de bijagua, el calor y el humo ayudan a que el fruto tome un carácter resistente, lo cual hace que se prolongue el tiempo de conservación. Se puede llevar en los para consumirlos durante las faenas agrícolas, en las cacerías, en los viajes como fiambre, en los paseos, etc.

3.25. Conservación de la chicha

En caso que sobre chicha, se guarda en el “choco” olla de barro, cántaro- se lo tapa con hoja blanca, dura varios días, no se puede abrir o sacar cada rato por que se daña, se descompone su sabor, queda amargo. Se vuelve a tomar según la necesidad.

Otra forma de conservar es que el recipiente se lo entierra bajo suelo, en 15 días se lo vuelve a desenterrar, se conserva bien fresco., lo cual brinda un sabor exquisito al servirse¹⁵.

¹⁵ Entrevista a las señoras: Edilma Chiripúa, Santa Rosa, 58 años, agosto 2013; Hilda Equia, Santa Rosa, 60 años, 2013

3.26. Consumo de la semilla del chontaduro

Al servirse el fruto del chontaduro cocinado, se aparta la semilla. Su consumo no es tradicional, pero hay familias que si lo hacen. Se cree que masticar e ingerir la semilla produce mal olor en las axilas. Por esa razón su consumo es limitado.

3.27. Manteca del chontaduro

La grasa que sale del cocinado del chontaduro es recomendable aplicarse en la piel para que no salga bellos desde niños. Se recoge en recipiente, se usa como manteca para freír comidas y arroz seco.

3.28. Aprovechamiento de los restos del fruto

Tanto la cáscara del fruto y el afrecho, se lo emplea para alimentar animales domésticos y peces. También se usa como carnada para las trampas (catanga) para cazar camarones, y en anzuelos para cazar peces.

3.29. Qué materiales se utilizan para elaborar la bebida, de la chicha

Los materiales que se utiliza para la elaboración de la chicha son: el cernidor, ollas, tau pirra, molino, hoja blanca, piedra de moler, cuchillo, cuchara grande de madera (casumi).

3.30. Fiesta tradicional

En épocas de fiesta comunitaria, cada familia suele preparar chicha fermentada, lleva a la fiesta, los reparte al público hasta que alcance. Sirve para quitar la sed.

3.31. Enseñanzas a las niñas el proceso de elaboración de la chicha.

Las madres se preocupan en enseñar a las hijas el proceso de elaboración de la chicha. Cuando de niña, se le exige observar muy detenidamente a la mamá cuando está cocinando el chontaduro y escuchar la explicación para preparar la chicha. Cuando la hija llega a la edad de la adolescencia, se le obliga cumplir con el proceso con ayuda de la mamá hasta que aprenda por sí sola hacer el preparado.

3.32. Elaboración de la chicha antes y en tiempos actuales.

Anteriormente, la chicha se lo hacía masticando la masa carnuda del chontaduro, lo que daba un sabor dulce que degustaba la gente. Este proceso lo cumplían las señoritas que estaban previamente entrenadas.

En la actualidad, se muele el fruto con ayuda del molinillo o molino, lo cual facilita el proceso y se gana tiempo. La tarea lo realizan las mujeres, raras veces participan los varones. Manifiestan los mayores que el sabor de la chicha mediante este proceso no es igual, difiere significativamente.¹⁶

En la actualidad se usan recipientes como: ollas de aluminio, cedazos de aluminio o plásticos, vasos y jarrones de losas, de plásticos o de aluminios.

¹⁶ Entrevista a las señoras:
Edilma Chiripua, Santa Rosa, 58 años, agosto 2013
Hilda Equia, Santa Rosa, 60 años, agosto 2013
Santa Garabato, Santa Rosa, 64 años, agosto 2013

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.3. CONCLUSIONES

- La población Eperara, en suelo ecuatoriano, no cultiva el chontaduro por cuanto la tierra no es apta para el cultivo del fruto. A diferencia en Colombia donde se produce en abundancia este fruto.
- La escasa producción del fruto en la zona, no estimula la siembra y cultivo del chontaduro, razón por el cual se va perdiendo la tradición de consumirlo como alimento en el hogar y la bebida típica –bekaitua.
- La nacionalidad Eperara no cuenta con suficiente extensión de tierras para el cultivo del chontaduro.
- La juventud Eperara no le da mucha importancia a la bebida tradicional por el costo y acuciosidad que representa aquello.
- La gente desconoce en absoluto la composición nutricional y el beneficio que representa para la salud humana el consumir chontaduro en sus diversas formas de preparación.
- Los Eperara son grandes consumidores de chontaduro, por lo tanto está dispuesta a mantener la tradición, sembrar y cultivar el fruto a pesar de la dificultad en su producción.



4.4. RECOMENDACIONES

- La nacionalidad Eperara no debe escatimar esfuerzos ante las entidades del Estado para conseguir mayor extensión de tierra.
- Las familias Eperara empiecen a sembrar el chontaduro en pequeñas escalas para recuperar la tradición del consumo de la fruta.
- Los adultos enseñen a los niños y jóvenes la forma de elaborar y consumir la chicha del chontaduro, además su importancia y beneficios para la salud humana.
- La preparación de la chicha mantenga la tradicional forma ancestral de hacerlo, es decir no se emplee instrumentos para su proceso. Las chicas apliquen el masticado de la fruta para hacer la chicha, sabrá mantener el sabor dulce para degustarlo culturalmente.
- Este material investigativo sirva para difundir a nivel de los jóvenes para concienciar hacia la recuperación de la tradición sobre el consumo de la bebida típica –chicha de chontaduro.
- Es importante conocer el nivel de aporte nutricional del fruto y sus beneficios para las personas al consumirlo, por eso recomendamos realizar charlas y eventos de socialización de la información con los moradores y estudiantes de la Unidad Educativa.



4.5. BIBLIOGRAFIA

- Apuntes.- Área de Socialización e Historia 1998 – 2002,
Ciclo de Vida y Proceso de Formación y desde la Practicas Culturales, en la Comunidad Indígena EPERARA SIAPIDAARA de Nariño y Cauca, agosto del 2002.
- Eulalia Carrasco Andrade HP-
Los eperara siapidaara en el Ecuador de la invisibilidad a la visibilidad edición 2010.
- ESCOBAR Carlos y ZULUAGA John,
El cultivo del chontaduro (*BactrisgasipaesH.B.K*) para fruto y palmito, Arauca- Colombia, 2001
- JÁTIVA Mario
(Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), El palmito de chontaduro en la Amazonía ecuatoriana, Francisco de Orellana- Ecuador, 2001
- MARTINEZ Álvaro,
El cultivo del chontaduro, Bogotá- Colombia, 2000
- EIB DIPEIBE,
Plan de Desarrollo de la Educación de la Dirección Provincial de Educación Intercultural Bilingüe de Esmeraldas-2008.
- ONAEE.
Plan de Desarrollo de la nacionalidad Eperara,



Entrevistados

- Teófilo Quintero Mocho; Santa Rosa, 57 años, agosto 2013.
- Oscar Chiripúa Mejía, Santa Rosa, 41 años, septiembre del 2013.
- Ismelda Mejía, Santa Rosa, 56 años, septiembre del 2013

- Gloria Chiripúa Mejía, educadora, Santa Rosa, 38 años, septiembre del 2013
- Wilmer Chiripúa Mejía, director Centro Educativo, Santa Rosa, 30 años, septiembre del 2013

- Edilma Chiripúa, Santa Rosa, 58 años, agosto 2013; Hilda Equia, Santa Rosa, 60 años, 2013
- Hilda Equia, Santa Rosa, 60 años, agosto 2013
- Santa Garabato, Santa Rosa, 64 años, agosto 2013
- Señor Marciano Chirimía



VII. ANEXOS.

MAPA DEL ECUADOR



Fuente: mapa físico; <http://facee.wordpress.com/2007/08/19.mapas>

FOTOGRAFIA PANORAMICA DE LA COMUNIDAD SANTA ROSA DE LOS EPERARA



COSECHA DEL FRUTO DEL CHONTADURO PARA PREPARAR LA CHICHA



IMÁGENES DEL PROCESO DE ELABORACION TRADICIONAL DE LA CHICHA



Chontaduros cocinados



Molida del chontaduro con piedras para preparar la chicha



Molida del chontaduro con piedras para preparar la chicha



Batida y cernida del chontaduro molido.



Batida y cernida del chontaduro molido.



Chicha espesa lista para agregar agua y azúcar al gusto



Chicha espesa agregando agua y azúcar al gusto



Degustando la chicha

**EL USO DE OTROS INSTRUMENTOS NO TRADICIONALES
PARA LA PREPARACION DE LA CHICHA QUE SE USAN EN LA
ACTUALIDAD**



Señora Ismelda Mejía

ENTREVISTADOS



Señor Marciano Chirimía



Señora Ismelda Mejía



Profesora Gloria Chiripúa



Profesor Wilmer Chiripúa



Profesor Oscar Chiripúa



FICHA DE ENTREVISTA DIRIGIDO A LOS MIEMBROS ADULTOS MAYORES DE LA COMUNIDAD SANTA ROSA.

Objetivo: recabar información relacionada a las prácticas tradicionales de preparado de la bebida bekaitua en la nacionalidad Epera, comunidad Santa Rosa, parroquia Borbón, cantón Eloy Alfaro.

INSTRUCCIONES

Soy estudiante de la Universidad de Cuenca CDC Santa María, aspiro obtener el título en la especialidad de educación Intercultural Bilingüe, es requisito indispensable para la graduación realizar una monografía, para este propósito, requiero hacerle entrevistas para obtener datos referentes al tema de la investigación, por lo que solicito se sirva dispensar su colaboración atendiendo la entrevista.

Preguntas:

- 1. ¿Cómo fue el proceso de poblamiento Eperara en el Ecuador, y en qué año ocurrió?

.....
.....
.....
.....

- 2. ¿Qué los motivó de manera especial para venir al Ecuador y quedarse hasta estos tiempos?

.....
.....
.....
.....

- 3. ¿Cómo era la forma de vida en el Ecuador a inicios del asentamiento Eperara?

.....
.....
.....
.....

- 4. ¿Las expresiones culturales de la nacionalidad, como se manifestaban antes de la organización y formación de la comunidad Santa Rosa?

.....
.....
.....
.....



5. ¿Considera usted que la cultura Eperara se ha fortalecido o debilitado a raíz de la formación de la comunidad Santa Rosa, por qué?.

.....
.....
.....
.....

6. ¿Explique, cual es el proceso para elaborar la bebida típica bekaitua?

.....
.....
.....
.....

7. ¿Por qué razón se ha dejado de consumir la bebida típica bekaitua en la nacionalidad Eperara?.

.....
.....
.....
.....

8. ¿Cuál es la manera de consumir la bebida típica bekaitua en la nacionalidad Eperara?.

.....
.....
.....
.....

9. ¿Conoce usted, los beneficios del chontaduro para la salud humana?

.....
.....
.....
.....

10. ¿Qué debe hacer la nacionalidad Eperara para recuperar la tradición de consumir la bebida típica bekaitua?.

.....
.....
.....
.....

MUCHAS GRACIAS
DIANA QUINTERO
MARLENE CHIRIPUA