



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE FILOSOFÍA LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES

GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN EL CONTEXTO SOCIOCULTURAL DE LA NACIONALIDAD SEKOYA

AO AIÑE JA'RË SECOYA PAJË PAISE'E

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

Autor: PAYAGUAJE PIAGUAJE FÉLIX WALTER.

Director: IPIAMAT DOMINGO KASENT AWANANCH

**CUENCA - ECUADOR
2013**



PARTE I

EN LENGUA PAICOCA



KATOÑE

Siwayë kwi'ne yë'ë joyorepapi yë'ë nējore kwi'ne yë'ë mamajëre, iowa'i
koose'pi, kwine ja'këre yé'ë këkopakëre yë'ë tsëkapë akëre, jaowa'i koñepi
de'we toyaja'o ye'yesaoyë



SIWATOÑE

Jaiye ye'yewe'ña Cuenca, la Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación de Departamento de Estudios Intercultural Bilingüe, paji'i yë'ëre toyaja'o ye'yeye ti'aja'ñe kwi'ne ta'ñe asakë tsire ye'yaja'ñe, kei'ne yë'ë Ja'kë,yë'ë paako kwi'ne yë'ë majajë,kwi'e jaowa'i kwasajë coñepi de'we toya ti'awë iti ti'asi'i kakë wëose'e, kwi'ne Licenciado. Domingo Ipiamat kasent Awananch, DIRECTOR de monografía,i ta'ñe asayepi se këakëna nesaowë kwi'ne. Lic. María Cunduri Directora del Dpto. de interculturalidad de la Universidad de Cuenca paikorejë pëpayë io kwasako wëojëose'e toyaja'o ye'ye koñe nesikore

ËJAREPASE KËAKO

Ikore ñani ini toyawëowë ai do'ikëiorepao kwasakë ao aiñe sekoya pai ajjè paaise, jaje paaina wëojeoni seni asakë toyawëowë, iti ti'asi'i kwasakë wëose'e paji'i ti si'aye iowa'i pajè paaise'e kwi'ne kooasi'aye ao nejè aise aye, jao paji'i siekopai tserepa aiñe, jaje paa'ina seni asakë toyasea'ë ja'rë paaijè ajjè paaise sekoya pai, provincia sucumbios Ecuador Paikowa'i kwi'e yekë we'ña paikowa'i jai piaña dearawë paikowa'ireje Ecuador daripë ,se ña ko'ijaijè kwi'e ao kwa'koye aye paina akë pai pajè nejè aiñe iowa'i ao repare pajè ai kowa'ia'ë , kwi'ne sekoya paijè payè io wa'i tserepa ao nejè aiñe iye provincia kwi'ne jaiwe'ña, kwi'e paiji jaiye ao kwa'kowe'ña nejè ñajè kwa'koye iño paaiye ayepi

Jaje paaina kwasakë toyasea'ë kwasiaye, paiye paijako kwasakë jaiwe'ñana isiye paaito wi'yoni ao ao wë'e nesikowa'ipi aojè paaiye paaiye paijako kwasakë, toyasea'ë mai ao aiñerepare. iye seni asakë toyasea'ë nomiowa'ire turistare ao kwakojè ao kowaini comiuidad San Pablo paikowa'ire, jao waipi siaye tañe asakowaipi këawë iye ao ao nejè aiñe aye deosè ao repa nacionalidad Secoya. Pai pakowaipi paiyè io wa'i ao repare pajè ajjè paikowa'ipi. .

Ëja kokarepa: ao tate, ao tate tsina, ñañë o paina, ja'rë ao ajè paaise, yoko, tuike wë'e, ao paiye ña pëpë, ao kwakowe'ña, aiñe neñe, piara'ka, nea piara'ka, ao kwa'kokë/ko, pai wea, kaaturi.

KĒAKO

	Pagina
KATOÑE.....	3
Siwatoñe.....	4
Ĕjarepase këako.....	5
Ĕja kokarepa.....	5
Koka Wëojeoko.....	11
CAPÍTULO I.....	15
1. NACIONALIDAD SEKOYA PAOINA PAIYE.....	16
1.1 <u>ja</u> 'rë paijë paise're këaye nacionalidad Sekoya.	18
1.2.- kooni paaiye.....	19
1.3.- <u>Ja</u> 'rë <u>ao</u> <u>aij</u> ë paise ayere këaye.....	20
1.4.- lye mu'seña paajë <u>ao</u> <u>ai</u> ñe neñe sekoya.....	21
1.5.- Sucumbíos <u>ao</u> <u>ai</u> ñe paako paaiye.....	22
CAPITULO II.....	24
2.- <u>AO</u> <u>AI</u> ÑE PAJĔ AIJĔ PAAISE NACIONALIDAD SEKOYA.....	25
2.1. <u>lo</u> wa'i <u>Aorepa</u>	25
2.1.1.- <u>Ao</u>	25
2.1.2.- Wea <u>ao</u>	25
2.1.3.- <u>ao</u> jaro.....	26
2.1.4.- Sëyë Wa'i.....	26
2.1.5.- <u>Ukwisira</u> 'ka	27
2.1.6.- <u>Piara</u> 'ka.....	28
2.1.7.- <u>Kaaturi</u>	28
2.1.8.- <u>Yakë</u>	28
2.2.- <u>AO</u> <u>AI</u> <u>WE</u>'ÑA <u>UKUYE</u>.....	28
2.2.1.- Wea Koono	29
2.2.2.- <u>Ĕ</u> ne koono.....	29
2.2.3.- <u>kaatë</u> koono.....	30
2.2.4.- Ne' <u>e</u> koono kwine <u>koosa</u> koono	31



CAPITULO III.....	32
3.- Ao aiñe ñajë neko.....	33
3.1.- Ao neñe.....	33
3.2.- wea ao neñe.	34
3.3.- Ao jaro neñe.....	35
3.3.- Sëyë Wa'i.....	36
3.4.- Ukwisira'ka neñe	37
3.5.- Piara'ka neñe.....	37
3.6.- Kaaturi neñe	38
3.7.- Yakë neñe.....	39
CAPITULO IV.....	40
4. DE'OYEREPa ÑEJË SAIYE AYE.....	41
4.1.LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION.....	41
4.1.1. Paaive'ña	41
a) Yeja	41
b) Koka	41
c) Iti paaikowa'i.....	41
4.1.2. lo wa'i paaive'ña.....	41
4.1.3. Yejaña ñako	41
4.1.4. Kurikë neñe paiye.....	42
4.1.5. Turístare kooamaña neñe.....	42
4.1.6. Airo.....	42
4.1.7. Tsiaña.....	43
4.1.8. Juiye aye payë.....	43
4.1.9. Mai paajë ao aijë paaiye Naionalidad Secoya.....	44
4.1.10. Ñese kooamaña nejë mëñe turiatare ja're nacionalidad Secoya.....	45
4.1.11. Ñarepajë nejë saye.....	45
4.2. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACION.....	45
4.2.1. Pa'i daripë tsëkapë paiye ñasiko	45
4.2.2. Iti paiye paa'ye ne saoye.....	45



4.2.2.1. Ye'ye tiañe paaji <u>g</u> o kwa'koye aye nacionalidad paaye.....	45
4.2.2.2. Siayë'kë makareapa nejë <u>a</u> ñe <u>j</u> a'rë aye nacionalidad Secoya.....	45
4. Neñe paiji Toyapëpë <u>g</u> o kwa'koye aye ñajë kwa'ko <u>j</u> a'kore.....	46
4.3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	53
6. Tëjiye këaye.	55
7. Tëjiyerepa katëjiye.....	56
8.- Anexo.....	



Yë'ë, Payaguaje Piaguaje Félix Walter, ikore seni asakë toasikë'ë “**Gastronomía ancestral en el contexto sociocultural de la nacionalidad Sekoya**”, de'oji kanëokë toyayë, ti siaye kwasasokë toyasea'ë sieko paai go aiñe nejë paise're.

Cuenca, 28 de diciembre de 2013



Félix Payaguaje

C.I: 210004543- 0



Yë'ë Payaguaje Piaguaje Félix Walter, iti toyasikëa'ë" **Sieko paai Ao aijë paa'iañere**", ti si'aye iti kwasajë ao kwa'koye ayere,ñati'aja'ñere kakë, kwi'ne io kwañese'eje sewokë jaiye ye'yewe'ñe Universidad de Cuenca, kayeje Art. 5 literal c, cayeje pa'ye, iti yo'ojë saja'ko kajë kañëosikoje paa'ye, iye toyase'e aye këa asoye paa'ijako iti asakowa'ire, asajë ñati'aja'kowa'ire,kwi'ne yë'ë ye'yesaosiko kato paa'ija'koa , Liceciado en Ciecias de la Educación,kwi'e se kako toyasiko pa'ija'koa Educación Intercultural Bilingüe.Ikore jaiye ye'yewe'ña Universidad de Cuenca, ñakwañosiko pa'ijako iye toyasikore, ti ko'aye peoyerepa ñasiko pa'ijako yë'ë kwasakë toyase'e.

Cuenca, 28 de diciembre de 2013

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Félix Payaguaje".

Félix Payaguaje

C.I: 210004543- 0

KOKA WĒOJEOKO

Iye toyasiko Ao aĩne sieko pai, paa'ikowa'i paa'iraripĕ San Pablo de Katĕtsiaya, payĕ io wa'i ao aĩnerĕpa kwi'ne paayĕ do'ikĕ'yĕrepa Ka'ko ju'iyĕ,koka, kwi'ne ukuyĕ ja'ĕ ai do'ikĕ'yĕrepa sieko pai payĕ, kwine yĕke',ao aĩnerĕpa paawĕ yĕkĕ ñekwĕowa'i ai de'osĕ aorepare aijĕ paa'awĕ'ĕ si'a mu'seña, iye mu'seña pa'ikowa'i kato siekoa pai ao aijĕ paa'ia'ñĕ pañĕ yure pa'ikowa'i aiñĕ, jaje yo'ojĕna siekopai aijĕ paa'ise'e koa ñese karajaiji iye mu'seña,jaje paa'ina.

Jaje paa'ina toyayĕ iti mami seni asase'e toyayĕ iti ao aiñĕ mamirepa pa'ise'e kwi'ne ukuyĕ, iye mu'seña paaikowa'i tsi posĕowa'i, tsi nomije, paa'iraripĕ paa'ikowa'ije kwi'ne ye'yekowa'ije, ye'yayĕ paa'ija'koreme io wa'i ye'yekowa'ire.

Jaje pa'ina iye seni asrojaise'e,iowa'i ta'ñĕ paase'e je'ñĕa, io wa'i ao aijĕ, paa'ise'e, jaje pa'ina yure toyayĕ iye toyapĕ, toyasikorepa pa'ijako kakĕ, iye toyasikopi proyectos pa'ito,oerojaijĕ koo'amaña neja'kowa'ireme kakĕ kwasakĕ toyayĕ,iti kooñu'u kakowai'ina oerojani koo'amaña paa'ito yo'oja'kowa'ireme iti kooñu'u kwasakowa'ina, jaje yo'ojĕ mai aiyowa'i ao aijĕ paa'ise'e ti'añĕ pa'iji.

Iye toya pĕpĕ yeyakowa'ije,iojwa'í yeyawe'ñajĕ koo tĕosiko pa'iyepaiji, iti ye'yekowa'ije ye'yeja'kowa'ire,kwi'e iowa'ire wesĕ ĕaye paa'ito, iti toyaja'o ye'yekowa'ije, se ña etajaijĕ, kwañese'e paa'ito neja'kowa'irema kwasakĕ toyayĕ iye.

Iye seni asase'a'ĕ ti si'aye sieko pai, paa'ikowa'i yĕkĕ ñekwĕowa'ina jaa ayĕpi jaje pa'ina iye ñasea'ĕ iye iti pa'iyĕje payĕ ñani ikore toyayĕ sieko paai ao aiñĕ paa'iraripĕ San Pablo de Katĕtsiaya. Iye seni asakĕ nesea'ĕ San Pablo de Katĕtsiaya ĕjatupĕ paa'iowa'i ñañĕowa'ire omet'kawĕ 2013. Iye selyĕ seni asakĕ toyaja'kĕa'ĕ ĕmĕwa'ire kwi'ne nomiowa'ire siekopaire iti ta'ñĕ ao kwa'kojĕ nejĕ aikowa'irepana paa'i raripĕ Sa Palo paa'ikowa'ire..

Iye toyakë yo'ose'e kato yë'ëre ai kooja'koa kwi'ne wajëyea'ë ja'ñë sekoya paai

Peowë toyasipëpë kooa kokase'e këaye paji'i, jaje yeyawë mamajëre iti nejë ao kwa'koye kwasiaye siekopaai paajë aise'e de'osëaorepare aijë paawëë jaje paina këayë aokwakoye jaje pajëna yekë we'ña, paa'ikowa'ije dani do'i ku'ikowa'ije, daisikowaipi koñe paa'ito kojëna ñese aijerepa mai paaye ñese yo'ojë ti'añe paa'iji mai paajë ao aijë paa'ise'e sekoya aorepa.

Iye seni asarojai ti'ase'ë iowa'i paa'iwe'ñana k'u'i jare yé'ë kwasa yo'otiañe ja'imaka, ta'iakë toyasea'ë iowa'i de'oye sewojë koñepi kwi'ne de'oji kayepi iti paai daripë paa'ikowa'i toyaja'o jaiwe'ñapi ñañëokaisikowa'i sekoya, kwi'ne ñese de'oye koo'omaña neja'ñere iye seni asakë tayase'ë

Iye koo'omaña kato taa'ñe paa'iowa'ipi nejë ao kwa'koye'ë iowa'i paajë nejë aiñeje paa'ye, iye kaye kato ao aijë paa'iyere kwi'ne iti nejë kwa'koye, jaje yo'ojë kwi'ne tsiosikowa'ipi paa'ijë paawë, peeopi yeke neñe kwi'ne wesë ëayeje paa'yeje peeoppi ao aiñe aye, iyepi ti si'aye paa'iji ao nejë kwa'kojë aiwe'ña.

Iye ao a'ñe paayë paaiñape iowa'i paai raripëi paa'ikowa'i kwi'ne payë ju'iyë aye iye yeja paa'ikowa'i. Yure iye paaniwëose'e si'aowa'ire ñese jaisaojë koka këaye pa'iji, jai paai pa'ikowa'ire,asa ti'aja'kowa'ire, jaje yo'ojëna ñese koo'omaña kurikëneñe paa'iji isijë iti tseakowa'ia'ë kayepi ao kwa'kose'e jaa ayepi, paayë iño ao aiñe. Jaje paa'ina iti ñajë ao kwa'ko toyapëpë paa'iji, jaiye iti ñejë ñajë kwa'koye ja kato jare tsoe we'ña pajë kwa'koye paaji'i jaje yo'ojë paa'ikowa'ipi io wa'i mamajëre jare ñese ye'yejë saye paji'i iowa'i paaye ayere peopi yekë we'ña ayere ye'yese'e ao kwa'koni aiñe.

Ai do'i kë'yerepa'ë ao kwa'ko we'ña paa'iyë, jai paai paa'iwe'ña kwi'ne iowa'i paa'iwe'ña,kwi'ne,iye mu'seña paa'ikowa'i koo'eyë wajëye paa'iyere de'oye iowa'i a'jiñe nejë koo'omaña tatejë aire'wayere kajë, jare paakowa'i paani jaiye koo'omaña tateye tsiña nejë tateye paa'iji. Kwi'ne do'ikë'ye ñakwañoji ao kwa'koye akë paaye ayena ñato mai aiñe kwi'ne akë neko aiñe, jaana ñañe kato mai tsepi ai doikë'ioyerepa ñakwañoji.

Iye yeja kooa si'awe'ña paa'ikowa'i pa'iyë ,tsioni kwiné tsisini paa'ikowa'i paa'iyë iowa'i paa'iwe'ñase'e paa'ikawa'i iye jai yeja paa'ikowa'i, paayë iowa'i tserëpa pakowa'ipi, ju'iyë kwi'ne ti si'aye, ja koto ñañëokaise'e paa'iyë paa'iji iowa'i paa'iwe'ña jaapi ti si'aye tsisisë'epi paa'iji ai do'ikë'ye, ju'iyë ,paia kokarepa ,kwi'ne aïne kwi'ne yeke, iye paa'iyë paa'iji ñañëkoasikorepa iowa'i paa'iyëje paa'ye ñañëokaosikowa'ipi paa'iyë iye de'oto paa'ikowa'i iko kayëje paa'ye(Instituto Nacional de Patrimonio Cultural2008).

Paa'iyë kooasi'aowa'i tiñe iowai'i paa'iyë paakowa'pi, jaapi ñese iowa'i pajë paa'ise'pi paa'iyë paa'iji iowa'i mamajëre iye mu'seña aire'okowa'ire ñese këajë'na asasajë aire'oye paa'iji, ja'ñë paa'ijë paaise'e mai ñekwéowa'i ñu'ñarepa, jaje këajëna aire'sikowa'ipi,mamajëre paakowa'i paani këaye paa'ja'koreme tisi'aye iti paajë yo'ojë paa'ise'e, jaje paa'iowa'iaë kajë yekë paai dari paa'ikowa'i ñati'aja'kowa'ireme kwi'ne kaja'kowa'ia'ë jaaowa'ise'e paajëna,mai kwasaaye peoye'ni kajë ñaja'kowa'ia'ë ti si'aye pajëna iyere: iowa'i kwasasajë paa'iyë,jë'jëñe kwi'ne yeke a'rikoo'amaña paaye, jaa paayepi ti si'aye ñëaji paai paa'i daripëna,iye ti'añe paa'iyë paa'iji "Instituto Nacional de Patrimonio Cultural," kako ñakaisikona iti tse akowa'ia'ë kako paa'iyë paa'iji ikopi. Ecuador (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 2008).kakopi.

Ti si'a yeja paa'ikowa'i paayë jo yo'oko tëtoraie'e këaye iowa'i pajë paa'ise'e,ju'iyë aye, tëtosaie'e,jaa se k'ëkoo'ijajë keaye paa'iji iye mu'seña paa'iyë kwi'ne kwasañëoñe paaji ñese iowa'i paa'ija'ñe yekë mu'seña.

Jaje iyepi paa'ija'koreme kakowa'i paani tose kwasañëse'e paa'iyë paa'iji paaiñape paai paa'i daripë paa'i ëjaowa'i,koo'eye paa'iji iowa'i ñese nejë saja'ñere,mëi koo'amañare kase'e paa'iyë paa'iji do'ikë'yere. Yo'ojëta'a iye ai do'i kë'yeta'a, yekowa'i a'ri ja'ye do'ikë'yea'ë kwasakowa'ipi paa'iyë-

Yure paa'iyë Ecuador kanëoko toyasee koamaña neñe ai doikëyëaë kajë paaye ti si'aye si'ayejaña paa'ikowa'i, jaje pa'ijë paayë ti siaye siayejaña paa'ikowa'i jaje paa'ina ñese mëñere ñakaikwa iko **Instituto Nacional de patrimonio cultural (INPC)** paako toyaja'o nesikore 1978 paimaka, Casa de la Cultura del Ecuador jao kañëoko tayase'eje iti yo'oja'ñe 2600,këasikoa



iye toyasiko paa'iko No.618 del 29 de junio de 1978 paa'imaka, (Ministerio Coordinador de Patrimonio Natural y Cultural. 2008)

Iye aticulo këaji ëjarepase'e nese aye kwi'ne iore toyasikë këaye i kwasakë koosi'i kakë yo'ose'e, ju'iye aye, kwi'ne iti tseakowa'irepa'ë kwasayepi ñakë koojëna toyase'aë iowa'i këkopajë paa'ija'ñere kwasakë iye toyasea'ë jai yeja paa'ikowa'i Ecuador



Fuente: Investigación Propia
Sëokë'ya jaira Kaka we'ña

CAPITULO I

NACIONALIDAD SEKOYA PAOINA PAIYE

1. NACIONALIDAD SEKOYA PAOINA PAIYE.

1.1 SIEKOPAI AO AIÑE.

Iye ao aiñe je'ñëna aikowa'ia'ë sekoyas paai,aijë paa'ikowa'ia'ë airo wa'ire iyere: Airo Wekë wa'i, Ya'wë,Sese,naso,emu,këëjepë,tëtë ta'mu, kwi'ne uje.kwi'ne tsiaya wa'ije mojë aikowa'iaë se'kepi,Simire,Mawasore kwi'ne pë'ë wa'i, jawa'ire aijë paa'awë'ë yëkë ñekwëowa'i, jai airo paa'imaka ja yëta'a akë pëama'në kwi'ne tsiañaje koo'areoma'në, paawë ja'ye airo sani wa'i waiye,paaji'i kwine tsiayaje,

Iowa'i paajë aiñe kato paaji'i iyepi: Piara'ka,Ukwisira'ka,Wea juru kwiné yeke,iti nejë aiñe kato paji'i kooa si'aye,wi'yape kë'ini waisikowa'i paani neni kwa'koye paaji'i piapi dëoni,paainije juruye paaji'i nokapi,kwi'ne tsiaya wa'ire kwa'koye paaji'i neapiapi dëoni paanije a'sopi kaañoni kwa'koni aë'ë aopi koni, wa'ipi sëyëowa'i paa'ito kooa sëyoye paaji'i, sëyoni paajë aiñe dawëreje.Yekë tsëkapi neni sëowë agore.

1.2. AO TATEYE.

Siekopai paa'ikowa'i paa'ë jaiye ao tsiña tate koo'amaña nema'kowa'i paa'ë kooa iowa'i aijë paa'ija'ñese'e tatewë iyere, noka, a'so, wea, jaa tatese'e kato paawë iowa'i tsëkapëse'e paajë aija'ñere. Jaje yo'ojë neñe paaji'i a'ri ao tate tsiña maña,jaa maña nejë tatejë aiñe paawë sekoyas, yo'ojëta'a siaowa'i iti tsëkapë paa'kowa'i tateye paji'i mamajë,nëjo,kwi'ne ëjë,jare jaje tëaye paaji'i iti aire'osimaka.

Iye tsio maña paji'i iowa'ise'e paajë aiñe,Noka kwi'ne A'so, jaapi neñe paaji'inoka kono,kwi'ne a'sopi newë a'so kono kwi'ne Ao, Aojaro,koto paaji'i sianë iowa'i aiñe kwi'ne ukuye.siekopaire.yekë koo'amañaje paa'wë ,pajëna yekë tsëkapë paa'ikowa'ije, paawë iye aiñe, iye aiñe kato ai itirepa'ë yëkë ñekéowa'i käye, iye paji'i kooa kokase'e aiyowa'ipi këajëna asaye paaji'i yure iye mu'seña paa'ija'kowa'i,iye paa'ja'koa iti ai kwasak'pi, ñese asani paa'ikëpi,paak'kë nekë aiñe paa'iji iye mu'señarepajë mai ñekwëowa'i paajë

paa'ise'e, "Ñañë o Paina", jeokë paaise'e, kooa si'aye ao tate koo'amaña,tañe paaji'i wé'e ja'ye yé'kémakana, iyere,



Fuente: Investigación Propio
 Productos cosechados en la comunidad San Pablo

noka, a'so, ñe, kwiya'i, isi, yaji, toa kwi'ne yekë ao kaa maña. Paaji'i yekeje tiñe paa'i a'so cayaye, tsima, iti aorepa neñe kwi'ne jo'jo neñe, paa'iji yekeje saija'i a'so, jaa a'so kato wiña aña'e, jaje yekë ñekwëowa'i paa'isikowa'i ñajë ñati'awë, yekë a'sopi tsima kë'ye paa'ina yekepi tsima peeoye, tsima kë'ye kato aña'u kakowa'i paani a'so da'ka ai kwa'koni aña'e, de'oyerepa kwa'koma'kowa'i paani ani ju'iñe paa'ijitsimara'ka.¹¹

Iye paa'iji ti si'a a'sowaña jaiye paanije a'ri a'sowa, paa'iko 50 miligramo ja ja'iwa paani saija'i a'so paa'iji, yo'okëta'a de'oji aña kwi'ne kono neñe.

Iye kato jaiye ye'yesea'ë a'so, iye paayë ao añerepa'ë kajë paayë Siekopai, kwi'ne yekë tsëka paa'ikowa'ije, jare peeokowa'i paani kooa ao ëaju'iñe paa'iji, ao nema'jë, ppani, iye paako sa'nawë uke këkopaye paaji'i yejana tase'e paa'ito jaje paa'ina iye tatese'e paa'ito Kooas'a yejaña aire'oye paa'iji, kwi'ne këkoji omet'kawë paa'itoje, aonejaowa'ije nejama'jëna de'oye aire'oyepaa'iji, jaje yo'ojëta'a neñe arimaña io de'oye aire'oja'ñere kajë jaje nejë aire'warena ai meñe paa'iji a'so.

Ëjarepase'e tatewë Sekoyas iyre, wea, kë, noka, ja sa'noana tatewë yekeje iyere, iyere, yaji. (Ipomea batatas) (Dioscörea), ñajo (xanthosoma) la achira

² Entrevista a Elías piaguaje, 63 años, San Pablo.



(Canna Indica), Sa'sapisa (Calathea allouia), el jao'po kwi'ne katë(caña de azúcar) kwi'ne yeke.

Paa'iji 15 tiñe pa'i a_{so} sieko paai ñajë tateye, ja ayepi paa'iji sekoya paai a'sorepa jaa ayepi kayaye paa'iji tsuma a'so kwi'ne tatekowa'ia'ë weaje,maa wea,nea wea jaa koato paai wearepa'ë,kwi'ne te'e jëtë paa'ye paa'iji yajije, kaajese'e ñajo,jaa ayepi paa'iji jo'yare a_oñe, de'oye ta'ñe wa'i neja'kowa'ire,kajë a_oñea'ë.

1.1.- ja'rë paijë paise're këaye nacionalidad Sekoya.

Nacionalidad sekoya paa'ikowa'ia'ë iye jai airore je'ñëna,daima'kowa'ia'ë yekë we'ñapi,paakowa'ia'ë iowa'i ñekwëowa'i a_o aijë paaise're, ja'rë siekopaai jai airo pawë,si'isimaña peeo airo,jaje paajë airo saisikowa'i paani wa'i waiye paaji'i ja'yena i tsëkapë aija'ñere kajë, airo sani waiye paaji'i wa'ire,jai airo paa'iona paaikowa'ipi ja'yena wa'i ti'ani waiye paaji'i ja ometëkaña,iye mu'seña siekopaai peoyë jai airo akëse'e pësaosiro'ire jaje paa'iona iye mu'seña paa'iyë yeja kwekwesikoni paa'ijë paa'iyë siekopaai.ja yejare paa'iyë Siekoya Remolina, San Pablo de Katëtsiaya. Siaowa'ire ñakaiko tutu paako paa'iko Nasiepaai.

Siekopaai tsëkapë paa'ijë paa'awë'ë jai tuikë wë'ere, nesikoni jaa tsi'sini paa'iyë iñoji tsisikowa'irepa paa'iyere.

Iye paaji'i kwina ja'yese'e neñe paji'i a'ri tsiaña paa'iyeye paa'ye kwi'ne se wasi tsiañana paa'raipë neni pëani paë'ë,iye tuikë wë'e neñe ye'yapi Ñañë o Paaina, jaë paji'i durumakarepa tuikë wë'e nesikë, jaëpi nepi i kwasayeje paa'i wë'e siekopai tsëkapë paa'ija'a wëña.

Tuikë wë'e paaji'i jai paa'i paa'iko, peoppi te'i paa'i wë'e,jaa wë'e paaji'i iowa'i pëawajë weë'e. Wë'e neñu'u kakowa'i paani iti paa'ikëpi ñakë këakëna neñepaji'i,peopi iowa'ise'e wëoni neñe, jaëpi ñakë këakëna kwekwekaina newë paiñarepe tsëkapë paa'ikowa'i,paawë iowa'i jaërë sëaweni we ja'to.

Te'e tsioni paa'ikowai paawë Jaërë paiñape iowa'i wëoka'ja'ñere,sëa weose'ye paji'i i kaiko je'ñana,mamajë jaërëña, kwi'ne paawë yëwi ya'riwa siwapëna sëa reosikoni,jarona ao teojë paajë imajë aijë paa'ë'ë, kooakoo'akowai'i yo'omatona,kwi'ne paawë wea ya'riwa wea tekore toapo ëmëje'na wa'i seyo ya'riwa ëmëje'na.

Ñami wa'i seyojë,ñami suaye pawë keje sokëpi,kwi'ne mañëmoa nese're pajë tseoñe paji'i,yekeje paawë a'ri sokëñoa wa'kese'ere, ëo sokëñë ayere nese'ere, jaa kato paji'i io wa'i ñami we'se ñami etajë tseoñere pawë ëo sokëpe nese'ere kwi'ne manëmoa tunase'ere ja paaji'i si'añë pajë tseoñose'e.

Tuikë wë'e paa'ë'ë jopo ayo paa'i tsekapë ,ja tsekapë paa'ë'ë de'oye tsisikowa'ipi, kajeowa'ire sa'ñe koka kajë paa'ë'ë de'oye koo'akoka peoye,wa'i waisikowai'i paani awë paaiñape tsekapëre iti wë'e paa'ikowa'ire, jaje yoo'ojé paa'koa te'e wë'e paa'kowa'i kajë mamajere yëwowë,ñatamaka, yoko, ukuni ñu'ijë ñukwa oyawe'ñapi, yëwowë ,se iowa'ireje yoko okwani, ñu'ijëna yëwowë iowa'i koo'amaña nejë paa'ija'ñere, ëmëowa'ire, kwi'ne nomitsire, pëkaja'k'pi yëwoye paaji'i ëmeowai'ire iyeye nejë paa'ikoa tsi posë kakë: jaënë juaye,Sënoriya,j'i'je,To'owéDo'rowë,Yowëa,kwi'ne yekë koo'amaña, iti paa'ikëpi ukuye paaji'(**Banestose coapi**),kwi'neje Yoco(**Paulinia Yoco**), jaa paaji'i iowa'i paajë paaise'e, iye ukuye, koopi tutuké'iowa'ire neoñoa paa'iyere, josa peeoye ,koo'amaña ne ëaye, jare ukjë kooamaña nejë paa'ë'ë yekë ñekwëowa'i, iye mu'seña paa'ikowa'i posëowai'i yoko ukuye paañë ja'rë yekë ñekéowa'i ukjë paa'ise'e.

1.2.- kooni paaiye.

Nacionalidad Sekoya paai paaikowaa'iaë iye jai airore provincia Sucumbíos re, pajë paa'iyë iowa'i cultura payeje paa'ye ao aiñe, ja'ë siekopaai pajë aijë paa'iyë, iye mu'seña, paai'ñape tsekapë paa'ikowa'i aijë paa'iyë mamajë ja're,jaa ao paaji' ai de'osë aorepa,ja'rë aijë paaise'e, jaje paa'ina iye ao aijë paa'ise'pi iye mu'seña kooa karajaji iye ao mai ñekwëowa'i paajë aise'e,jajë paa'ina iye ometëkaña paa'ikowa'i paañë, siekopai ao aijë paa'ise'e nejë aiñe,kooa te'owa'ise'e aiyowa'ise'e nejë aiñë ,nomi tsi kato wesëyë jaa ao kwa'kojë nejë aiñe iye mu'seña paaikowa'i.

Paa'iji ai kooaju'iñe iye iowa'i paajë paa'ise ti si'aye iyepi paa'ieye paa'iji toyaja'o ye'yekowa'ire, a'rikowa'ire, posëowa'ire paa'i raripë paa'ikowa'ire paaji ñakwañoñe tiñarepa ja'rë paajë ao aijë paa'ise,iye mu'seña paa'ikowa'i posëowai'i aiñë we'se gore akë tsere si'a mu'seña, jare aijë paañë sieko paai aijë paa'ise.

Si'aye këase paa'iji ao aijë këkopajë paa'ieye,iye paa'i de'oto paa'iwe'ña,paa'ikowa'ire,jaje paa'ina kwasarepajë kwi'ne ñarepajë weroye pa'iji, këkoma'ñere de'oye nejakowa'ipi jaje de'oye ,nejaja'kowa'ime kajë jaje yo'ojë si'si peeo daripë paa'ieye paa'iji paaiñape paa'iwe'ña , maipi nejañe paato ai tsi'siye paa'iji kooa koo'amaña mai paa'iraripë.

Ñani neñe paa'iji iti jeakoo'ewe'ña paa'ija'to,ye'yewe'ña paa'ito , jaropi ñajë ye'ye paa'iji de'oye paa'iyere kajë, si'si peoye koo'asëñe peoyerepa paa'ieye paa'iji, mai paa'iwe'ña kwi'ne de'owe'ña ñakwañowe'ña paa'ija'kore.

1.3 Ja'rë ao aijë paise ayere këaye .

Iye ao aiñe kato paa'ieya'ë si'a mu'seña aijë paa'ikowa'ia' ë Nacionalidad siekopai

Paajë paa'ikowa'ia'ë ai tsoena, iye yeja ëja'nën,ja'në ayere iye mu'señarepa paajë daikowa'ia'ë, iye paa'iji iti paaikëpi nekë da'i paakë paa'isea'ë iye kooamaña.

Jaje Paa'ina iye mu'seña sieko pai ao paaji patrimonio cultural de la nacionalidad sekoyas , ñañe paa'iji ao kwa'kojë aiñe ayeje, peoji jaa aiñese ñañe, kwi'ne paayë yekë cultura paa'ikowa'ije iye yeja,iye, yekowa'ipi jio tiañe peoji iowa'i paajë paa'ieye iye yeja paa'ikowa'ire.

Nacionalidad se paakakaikowa'ia'ë tsëkapë lingüística tukano occidental kakona se paakakaikowa'ia'ë ,paaikowa'ia'ë provincia de sucumbíos, paa'iraripë San Pablo de Katëtsiaya , aguarico tsiayare, jaje paa'ikowa'ipi

paayë te'e tsëkase'e ao nejë aijë paa'ise'e kwi'ne paa'iji iti pajë ao kwa'kowe'ña nejë paa'ise'e mai ñekowa'i pajë nejë aise, jare paajë paa'iyë iye mu'señarepaje iye mu'seña paa'ikowa'ije.

Ao kwa'kojë aijë paa'ise si'anë, jaa yo'ojë paa'ise ai do'ikë'yere paakowa'iaë sekoya paai, paawë toapi ao kwa'kojë aiñe, paaji'i aija'në, pajë kwa'kojë aiñe paaji'i iye wa'ire, kuutiwë wa'i, wea juru tsiaya wa'i dëosiko, kwi'ne yeke. Iye mu'seña aijë paajë paa'iyë payë iyere: Piara'ka, Nea Piara'ka, ja'ë ai sinë aijë paa'iyë iye mu'seña, siekopai.

Iye aiñe paaji'ia sia mu'seña sekoyas tsëka paa'ikowa'i, jaa paaji'ia si'a ometëwëña aijë paa'ise'e, siekopai paani wëosimakapi, paajë ä'ë io wa'i aorepare, peopi yekë we'ña aore aise, yo'okëta'a iye mu'seña paaikowa'i, tiñe aiñere paajë paa'iyë we'se ayere akë aore, jaje yo'ojë paañë ja'rë siekopai ao aijë pajë paaise. akë aore saiñë paa'iro'ire iyere. arroz, papas, lentejas, frejoles, alverjas, tomates, kwi'ne yeke iti kooni kwa'koye maña.

1.4.- Iye mu'seña paajë ao aiñe sekoya.

Iye mu'seña nacionalidad sekoya paajë ao aiñe, paai raripë San Pablo de Katëtsiaya, paayë iowa'i sia mu'seña aiñe, kwi'ne te'e tsëkase payë ja'rë paajë nejë aise, jaje Paa'ina ñañe kato sieko paai ao kooa karajaiji, yo'ojë paayë kooa piaraka makase, sianë nejë aikore, jaa piaraka kato dëoni kwa'koni aiñe tsiaya wa'i kwie kuutiwë wa'i, piara'kare peokowa'i paani, okora'kana kwa'koi aiñe paaji'i, tsiaya wa'i kwie kuutiwë wa'i piapi dëoni.

Paaji yekoje nea pia da'ka, jaore neñu'u kakowa'i paani kwakoye paa'iji okora'kase kwi'ne wa'i dëosikoni tsiaya wa'i, pë'ë, kwin'i a'ri tsiaya wa'i ñañare, ja kwa'kukore dëoye paa'iji nea pia sëpëre se titoni dëoye paa'iji a'ri maña, deosëko kwa'kujako kaajë. jaore koi aiñe paa'iji aopi, ti siaye ao aiñe paa'ito, sieko paaire kato paa'iyë paa'iji ti si'añë ao, wea a. Jaa paaji'ia siañë

siekopaai pajë aise,peeopi yeke, jare paakowa'ipi sieko paai'ë kwasajë paa'ie yie mu'señare paajë

Iye ao kwa'koye aye paaiji kooa si'aye koo'kejë kwa'kose jarë paajë paaise sieko pai, paakowa'ipi paa'iyë, jaje Paa'ina, iye mu'seña paani daokowa'i paayë yeja kwekwe të'yajaisikoni,jaowa yure yëkë iye mu'seña këko paajë paa'iko, jani paai'iji kooasi'ye, aoka, kooakoo'akowa'i,ya'wë , Sese,naso, Uje kwi'ne wekë.

Sekoya tsëkapë paa'ikowa'i paai daripë San Pablo de Katëtsiaya kwi'ne wajosa'ra paaikowa'i paayë iye aore iye mu'seña, Arroz, kura, wekë wa'i,tsiaya a'i ,iye kato akë kë'rona werojë aijë paa'iyë, kwi'nepajë aiñë piaraka wa'i dëosikoni,iyere aore paajë aijë paa'iyë nacionalidad, ja'ë si'a we'ña paa'ikowa'i ,paajë aiñe jare peokowa'i paani, kooa ao ëaju'iñe paa'iji,maipi nema'kowa'i paani, jaje paa'ina, paaiñape tsëka paa'ikowa'i nejë aijë paaiye paa'iji,mai paa'iwe'ña.

1.5.- **Sucumbíos ao paaiye.**

Paa'iji iño Sucumbíos aoje, jaa ayepi paaiji, koo'kese kwi'ne iño paaiokowa'ipi se këajëna nese'pi paaiiji kooa sia ao paa'iji iye provincia sucumbíos, kura wa'i kwa'kose'e. Jaje Paa'ina iye nejë kwa'kojë ye'yesea'ë si'a yeja paa'ikowa'i,jaowa'iaë si'aye ao tateye aye paakowa'i kooa sia'ye, kwi'ne, nëtëkowa'ire airewakowa'i,iye jai yeja paa'ikowa'i,jaje paa'iowa'ipi daiyë iye provincia de sucumbíos, jaa daikowa'i kato kwasajë daiyë,iño provicia aore ani ña'ñu'u kajë iye jai airo wa'i paa'iyere,pë'ë wa'i,koou,kwi'ne yekeje paa'iji toasoñe tiñe paa'ye ao aiñe, tsiaya wa'i, Aguarico tsiaya, San Miguel kwi'e Sëo kë'ya tsiaya, jarore jai jaina paaiji, jaa tsiaña ayepi ao kwa'kojë aiñe aye paa'iji siawe'ña,jaa toaso tsiaña ayepi, nejë aikowa'ia'ë iti we'ña paa'kowa'i, kooa siaye, iowa'i yëyejë nejë aiñë, ja'rë akowa'i aijë paai'seje, tsiaya wa'i, kutiwë wa'i,kwi'ne Ja'opi se koni salsa neñe paji'i, de'osëko paanije wëosëko paaija'kore kajë dëoni



Kwa'koi aiñe paaji'i, kwi'ne paiji ukuyeje iye provincia aye sinchicara (elaborada con una maceración de yuca.)

Paaiji ao aiñe kooa si'awe'ña iyepi. Guatita, arroz con menestra, caldo de salchicha, ceviche, encebollado, patacón picado, seco de chivo, fritada, sancocho de bagre, bolón de verde kwi'ne yeke, iye kato costeño ayea'ë .Paaiji iti we'ña ayerepa costeño ao , a'sopi kéëtoni jarose'e, el arroz guayaco, corviche, bandera, encocado sancocho, kwi'ne yeke .²

²*Gastronomia de Sucumbios*. (2008). Provincia de Sucumbios: wikipedia.org.
Marino. L. Gastronomía Ecuatoriana. 2009



CAPITULO II

AO NEJĚ AIÑE

NACIONALIDAD SEKOYA

2.- AO AIÑE PAJĔ AIJĔ PAAISE NACIONALIDAD SEKOYA.

2.1. Jo wa'i Aorepa

2.1.1.- Ao neñe.

Ao ai do'ikë'yea'ë iye jai piaña dayawë paa'ikowa'ire sekoyare, iyea'ë sieko pai ao ajjĕ paa'ie sia mu'señapi, iye ao, sekoya paire karaye peoji ao sokoro ao ai we'ña paa'ito.

Jaa neñu'u kakowa'i paani aso këtoni su'rini, keoni, to'owëna oani, jo'jeni, jojetĕjini ayani sĕoye paaiji, sokotĕ'kina, se ponejĕ sĕoye paaiji uma'kore kajĕ,jo jĕaye nesimaka inioañe paa'iji jare jajese sĕojĕ sĕosaoye paa'iji ao. Iye ao de'waye paa'iji de'wani pajĕ aiñe paaiji, wa'ire nejĕ aikowa'i paa^{ito} ao esa karajaiñe paa'iji, karajaiñona ñani kwinaowa'ipi nekoni ao sĕoye paaiji. Iye ao sĕoye nekowaia'ë nomiowa'ipi, ja'rĕ kato sieko paai te'e sotore'wana wa'i wawesikona ajjĕ paa'awë'ë ja'ru tĕ'ijani, ao me'meñana oasikoni imajĕ añe aoso'koro. Iye ao so'koro paji'i wa'i aiñerepa tsiaya wa'i, kutiwë wa'i jaa wa'ire aiñe paaji'i ao, kwi'ne paji'i tsiaya aoso, jaje ao neñe paaji'i kwi'ne jaa aoso su'risi da'kapi nea pia wewoye paji'i.

2.1.2.- Wea ao

Wea ao kato siekopaaⁱ pajĕ aiserepa'ë kwi'ne ai de'osëña'ë kajĕ jase'e nejĕ



aiñe paawë, jaje paaina sieko pai nomiowa'i jaase'e nejĕ añe kwi'ne te'e tsĕkase'e newë poo ao, iye ao sieko pai te'ike ao peeokĕ paa'ie paapi, sia mu'seña pawë iowa'i aiñe

Fuente: Investigación propio

Casabe, Griselda Lusitande, San Pablo



Wea go neñu'u kakowa'i paani paaye paaji'i, **Paai Wea**" japi koni a'sopi koni neni wea go neñe paaji. Iye go nesikowa'i paani, esa anisaoye paaji.ai tsoe maka paajë aikowa'i paaito kooa pooreona nejañe paa'i ma'kore kajë kwasaja'ye sëoni pajë aiñe paaji'i.

2.1.3.- **Ao jaro neñe.**

Ai do'ikë'yea'ë iye jai piaña dayawë paa'ikowa'ire sieko paire, go jaro paajë aijë paa'ise sia mu'señapi, iye go jaro, siekoya pai paawë go wa'i aiñere. Iy go jaro neñu'u kakowa'i paani a'so dutani wa'wëye paa'iji wa'wë tējini do'rowëna ayani we'oni daye paaji wë'ena, dani tsoaye paa'iji a'so,tsoatējini Jaa maka a'so wa'keni dëoñoñe paaji jai këenapëna dëoñosikopi ñu'iñe paaji 10 mu'señaja'ye go a'jiñe kwawesësimaka imañe paaji,imajë to'owëna su'rijë gañe paaji,jaa jeteyo'je to'okawapi toapurani, keoñe paaji sënoriyapi,siaye keotējini ja'runi jo'jeye paaji ji'jepëpi.

Siaye jo'jesaosimaka saye paaji iti go jaro jarowe'ñana, sani ñatoye paaji iti jarore'wana, ñatoni koo'mejë nekajë jaroye paaji sianëpi ko'mejë uma'kore kajë

Sokëperupëpi nesikopi, koo'mejë jarojëna uye neko ëjako iti kaaramaña,jaa jete yo'je imañe paaji imajë ayaye paaji kwa'kona,imarena sësëkesimaka tsoe aiñe

2.1.4.- **Wa'i Sëyoye.**

Sikopai wa'i sëyokowa'iaë koa si'a wa'ire kutiwë wa'i kwi'ne tsiaya wa'i. kuutiwë wa'ire ikowa'ini. Sese wa'i, Ya'wë, Weekë kwi'ne Naso wa'i.

Iye wa'i sëyoñu'u kakowa'i paani sëyo ya'riwa neni paajani paajatējini jaa jeteteyo'je toa suaye paaji,ja maka wa'i tuuñañe paaji wai'i, tuuñatējini ëmë je'na ja'opi pëpëye paaji de'oye piiko jumuko sëyëja'kore kajë, iti wa'i sëyokë

kato ñakë sëyoye paa'iji jopi jai toa tsëisikopaani tsëni utomema'kore kakë wa'i seyo ya'riwapi.

Jaiye wa'i sëyoye paaiji ai de'oyerepa, maipi de'oye sëyoye paa kooa wa'i paa'ito kooa wa'i etuko kwie se peekoko yo'oye paaiji. Wa'i ai sëyëtëjisimaka a'ri ja'i toa neñe paaiji kooa piikoko tuija'kore, wa'i iti sëyë wa'i ani saomakaja'a, jaa sëyë wa'i aiñe paaiji se këojë, kwi'ne piara'kana se dëojë kwa'kojë aiñe paaji'i.

Airo saikowai paani, saë'ë i tsëkapë ja're tsiayana oka paaije sa'niwë, tsiayana sdsasaima'jë

Saima'jë airona sani ku'iyë paji'i, airona kaa saikowa'i paani sawë iyere iowa'i nejë aija'ñere: këna kwa'koro, asi, piia, noka kwi'ne ao, jaaare sawë iowa'i airo



saisikowa'i pani paai'jë aija'ñere, sani ku'iyë paji'i so'o airo sani wa'i esa ti'ani waiyere kajë jaje waisikowa'i pani esa wë'e koo'iyë paaji'i, sëyosiwa'ire dajë, ja'rë sekoya paai wa'i waiye paaji'i jëowëpi tsiama nese'pi juiye paji'i wa'ire kwi'ne ui perepi se'soye paji'i yeja ku'ikowa'ire ya'wë kwi'ne, sesere.

Fuente: Investigación propio.
Ya'wë sëyë wa'i

2.1.5.- Ukwisira'ka.

Ukwisira'ka da'ka ai de'osëkoa, ja neñu'u kakowa'i paani ukwisire joani të'kani kwa'koye paaji okoda'kana, kwa'koni suye paaiji iti da'kase'e neja'kowa'ipi, jaje nesisikowa'ipi kwa'korepaye paaiji ukwisira'ka piapi dëoni de'o sëko paaijako kajë, jaa da'kana dëoye paaiji tsiaya wa'ire kwi'ne kutiwë wa'i.

2.1.6.- Piara'ka.

Piara'ka neñu'u kakowa'i ao nemaka neñea'ë, a'so dutani, kētoni, su'rini, keoñe paaiji sēnoriyana, keoni ñorena jo'jo mekona doni kwa'koye paaiji piapi koo dēoni, kwa'kosikore wa'i waisikowa'i paani dēoni kwa'koye paaijiiti da'kana, kutiwë wa'i kwi'ne tsiaya wa'i paa'ito.

2.1.7.- Kaaturi

Kaaturi neñu'u kako wa'i paani neñe paiji ja'ju weapi poteni dēoñoñe paaiji okora'kana te'e mu'se jajeteyo'je imani to'owēna toaye paiji, toa tējini okora'kana neñoñe paaiji, jaje neñorena osasimaka kwa'koye paaiji pia kaa dēoni kwi'ne tsiaya wa'ire koo dēoni ko'mejë kwakoye paaiji, diez minuto ja'ye jo tē'ēsēpë neñe jaimaka, iye kato nekoa tsiaya wa'ise aiñe paaiji aopi kooni.

2.1.8.- Yakë

Yakë neni añu'u kakowa'i paani ko'eye paaiji wiña kēi ja'ore, dani kēto koana kētoye paaiji kētotējini ayaye paaiji kwa'korona, paanije piara'kana dēoye paaiji kētose're, dēoni kwa'koye paaiji, iye yakë nesikore dēoye paaiji jamu wa'i kwi'ne naso wa'ireje de'osëko paaijako kajë dēoye paaiji piaje.

2.2.- Ao ai we'ña ukuye



Secoya paire peosa'ro paiye peeoji ukuye ao ai we'ña paaito, siawe'ña paaiye paiji ukuye kwasiaye ao ai we'ña paito, jaa ayere kēja'këa'ë iti paaiyeje paa'ye.

2.2.1.- Wea Koono

Iye wea koono nekowa'iaë p̄ai wearepapi, j̄aa neñu'u kakowa'i paani neñë ñeje ,wiña weawëare sere paiji 20 libras ja'ye paaije k̄eresi wëare sereni yëtoni paije kooa pooteni, to'owëna toaye paaiji to'okawapi, ja'rë kato sieko p̄ai, to'okawase'pi pajë nejë toajë wea koono ukuwë, iye mu'seña paaikowa'i, payë wea toare akëna werose're molino, jaopi ai esa toajë neñë iye mu'seña paaikpowa'i wea koono, toa tëjsikowa'i pani okoda'ka tëoni kwa'kowëoyë, kwa'koye paaiji 30 minutos ja'ye. kwakutëjiona ñni ñoni sësani ukuye paaiji azucarpì dëoye paaiji saijaija'kore kajë.

Yëkë paaiwe'ña paaiji yëkë tserepa pajë ukuye, kwi'ne āo aiñeje, j̄aa ayepi nekowa'ia'ë kwasia'aye ukuye aye, kwi'ne wea kato aiñea'ë, paaiñape p̄ai daripë paikowa'i iye yejaña, iye wea tañe paaiji kooa siayeja, iye weapi nejë aiñe paiji akupiwëa, kwi'ne poojë, iti neñe kato paaiji wea konore, jaa nesikowa'i paani siwajë kajeowa'ire wëoni ukuyea'ë.

2.2.2.- Ëne Koono



Iye ëne kono neñe paaiji noka yajise'pi koni, j̄aa neñu'u kakowai paani ëne kwañe paiji ya'jise're, te'e do'rowë ja'ye paaije joporepa do'rowë kwasikowa'ipi wë'ena sani tsoani kwa'koye paiji ëne, ,jai toa suani kwakoye paiji

te'e hora ja'ye ,kwa'kusimaka ñni ñoñe paiji, ëne kwa'kusikore, j̄aa jeteyo'je ja'runi joaye paiji ëne pëa, joajë oañe paiji to'owëna, joatëjini to'okaawapi toawëoye paiji ëne joase'e, noka kwa'kusikopi koni toaye paiji ëne, toatëni su wëoye paiji koono su ji'jepëpi, jai kwa'korona su ñoñe paaiji, su ñosikowa'ipi osasi maka ukuye paiji de'oye , osama'kore ukusikowa'i paani

kooa ëtapë kiikoye paaji, jare kwejë osaona ukuye'ë ëne koono, paanije kooa këoni pajë ukuye paaiji iore ukusaomakaja'a.

2.2.3.- kaatë koono

Katë koono neñu'u kakowa'i paani katë jaiye tēteye paaiji, tētetëjini tsoaye paaiji katëmoa tsoatëjini keowëoye paaji ja keokowa'i paiye paaji kayaowa'i, iti keokëre kookowa'i paiye paaiji, jaowa'ipi katëmoa tse'epajë jë'jesakëna keoñe paaiji, iti katë kekë, ja kaaatë keoko nesikoa sokëore kooje ne siko paaiye paaiji, iye katë koono kato ukuyea'ë wea koono nona se koo'meni suyea'ë, yeke koono wë'ña paimaka ukuyea'ë



2.2.4.- **Ne'e koono kwine koos**



Iye ne'e koono kwi'ne koos koono neñu'u kakowai paani, sani airo sani ku'ijë ñani kweñe paiji ne'eñë kweni daye paiji wë'ena darena kaa'niona dëoñoñe paiji jai këna kwa'korona doñorena a'ijiñe kwasimaka, tsikwaye paiji ne'e nejë iti sëpë neñoñe paiji neñoni pajë ukuye paiiji noka

ya'jise'epi se kwakoni kupajë ukuye paiiji. Kwi'ne koos koono ukuñu kakowa'i paani koos okona doni tëoye paiji koos tëoni jo ajiñe kwañe jaimaka ñni ñoni, tsamini ukuye paiji noka koonona se koomeni ukuye paiji.

2.2.5. **A'so koono**

A'so koono nekowa'i paani a'so kwa'koye paaiji jo ajiñe kwasasimaka a'so ñni ñoni jañu jeoñe paaiji iti a'so kwa'kusira'ka, jamaka to'owëna ñato ayani to'teye paiji, jamaka yaji këtoni neñe paiji, jaa kato neñë jo de'oye osasiko pajako kajë. Iye kato ukuyea'ë sësë okopi se kupajë ukuyea'ë kwi'ne kooamaña nejë, koono wë'ña, nomi isimaka.



Fuente: Investigación propio **A'so Koono**



TOASŃNE KĚAKO III

AO AIŃE ŃAJĚ NEKO

3.- AO AIÑE ÑAJĒ NEKO

3.1.- Ao sĕoye neñe

Iyea'ĕ iye jai piaña dayawĕ paikowa'i nejĕ aiñea'ĕ iye jai airo paikowa'i ³ ao kato nesea'ĕ ā'sopi neni sĕosea'ĕ. Iye sĕotijini de'waye paiji aitsoemaka pajĕ aiñea'ĕ, iyepi wa'i paito se kojĕ aiñe'ĕ.

Ingredientes iti koñe

- A'so
- Pia
- Asi



Fuente: Investigación propio

Iti neñe

Iye neñu'u kokowa'i paani ñeje neñe paaiji.

- ❖ A'so dutani wa'wĕye paa'iji wa'wĕ tĕjini do'rowĕna ayani we'oni daye paaiji wĕ'ena, dani tsoajĕ to'owĕna oañe paa'iji ā'so, jaa maka ja'runi kĕtoye wĕoye paaiji kĕ'tokwa'api ini, (jā'rĕ kato ñĕko pepĕpi nesikopi kĕtojĕ paawĕ'ĕ), kĕtotĕjini su'riwĕ jaa su'ritĕjini, sĕnoriyana keeoñe paaiji, keeojĕta'a airepa jajukorepare keeoñe paawĕ de'oye wea toasikore jaa'meja'kowa'ime kajĕ.
- ❖ Keoni ao sarupĕ ayaye paiji to'owĕna
- ❖ Sokotĕ'ki uye nesimaka sĕowĕoye paaiji, sĕko wa'i paani paaye paaiji **Ti'eperupĕ**" ji'soe iti ao sarupĕ ayani ñatoni sĕoja'kore, ao dĕiko

⁶ Atlas de Tradiciones Venezolanas (1998). Fundación Bigott, Diario El Nacional.

paaiye paaiji 3 centimetro dëiko, kwi'ne, io uye kwaisimaka, de'oye poo'nejë, sëoye paaiji.

- ❖ Uteye paaiji toaso minutos ja'ye, jama ini oañe paaiji ao so'koro, jajeteyoje kërëye paaiji jo'jopi.
- ❖ Sëotëjini ësëwe'ñana etoni deoye paaiji deomena wea ao, jaje keerasikopi këkoye paaiji kwi'ne poorema'ona paajë añe paaiiji tsoemaka.

Aso ao

A'so sëpë nesikowa'i pani iñeje neñe paaiji. Iye foto ñañeje paa'ye.



Fuente: Diseño propio, Año 2013.

3.2.- Wea ao neñe

Iti koñe

- a'so këtosiko
- Wea toasi ne'ña
- Pia.

Iti neñe Preparación

Wea ao neñu'u kokowa'i paani ñeje neñe paaiji.

- ❖ A'so dutani wa'wëye paa'iji wa'wë tëjjini do'rowëna ayani we'oni daye paaiji wë'ena, dani tsoajë to'owëna oañe paa'iji a'so,jaa maka ja'runi këtoye wëoye paaiji kë'tokwa'api ini,(ja'rë kato ñëko pepëpi nesikopi këtojë paawë'ë),këtotëjjini su'riwë jaa su'ritëjjini, sënoriyana keeoñe paaiji, keeojëta'a airepa jajukorepare keeoñe paawë de'oye wea toasikore jaa'meja'kowa'ime kajë.
- ❖ Paaye paaji'i 10 a 15 libras, ja'ye pai wea potese'e, jare toaye paaiji to'owëna toakaawapi, toatëjjini jijepëna jo'jeye toñe paaiji.
- ❖ A'so këetosikore keeoñe paaiji keeoni ayaye paaiji to'owëna, jaamaka wea toasikopi se koo'meni jo'jeye paaiji.
- ❖ Sokotë'ki uye nesimaka sëowëoye paaiji, paaye paaiji **Ti'eperupë**" ji'soe iti ao sarupë ayani ñatoni sëoja'kore, ao dëiye paaiji 3 centimetro,kwi'ne,io uye kwaisimaka, de'oye poo'nejë, sëoye paaiji.
- ❖ Iye ao sëotëjjini kërëye peoji joo'opi, kooa jare sëotëjjini añe paaiji.
- .
- ❖ Sëotëjjini ësëwe'ñana etoni deoye paaiji deomena wea ao, jaje keerasikopi këkoye paaiji kwi'ne poorema'ona paajë añe paaiji tsoemaka.

3.3.- Ao jaro neñe

Ao jaro kato siekopai añe'ë kwi'ne se ukujë yo'oyea'ë

Iti koñe

1. A'so
2. Oko

Iti neñe

Iy ao jaro neñu'u kakowa'i paani a'so dutani wa'wëye paa'iji wa'wë tëjjini do'rowëna ayani we'oni daye paaiji wë'ena, dani tsoaye paa'iji a'so,tsoatëjjini Jaa maka a'so wa'keni dëoñoñe paaiji jai këënapëna dëoñosikopi ñu'iñe

paaiji 10 mu'señaja'ye io a'jiñe kwawesësimaka imañe paaiji, imajë to'owëna su'rijë òaño paaiji, jaa jeteyo'je to'okawapi toapurani, keeño paaiji sënoriyapi, siaye keotëjini ja'runi jo'jeye paaiji ji'jepëpi.

Siaye jo'jesaosimaka saye paaiji iti ao jaro jarowe'ñana, sani ñatoye paaiji iti jarore'wana, ñatoni koo'mejë nekajë jaroye paaiji sianëpi ko'mejë uma'kore kajë

Sokëperupëpi nesikopi, koo'mejë jarojena uye neko ëjako iti kaaramaña, jaa jete yo'je imañe paaiji imajë ayaye paaiji kwa'korona, imarena sësëkesimaka se okwejë kwi'ne se aijë ukuye paaiji.

3.4.- Sëyë Wa'i.

Nacionalidad siekopai wa'i sëyoyë aikowa'i paaë airo wa'ire iowa'ini, ya'wë, airo sese, wekë kwine naso wa'i.

Iti koñe

1. Wa'i (Cualquier animal)
2. Tsiaya Wa'i
3. Asi

Iti neñe

Iye sëyë wa'i sëyoye paaiji ai de'oyerepa, maipi de'oye sëyoye paa kooa wa'i paa'ito kooa wa'i etuko kwie se peekoko yo'oye paaiji. Wa'i ai sëyëtëjisimaka a'ri ja'i toa neñe paaiji kooa piikoko tuija'kore, wa'i iti sëyë wa'i ani saomakaja'a, jaa sëyë wa'i aiñe paaiji se këojë, kwi'ne piara'kana se deojë kwa'kojë aiñe paaiji.



3.5.- Ukwisira'ka neñe

Ukwisira'ka ai de'osëkoa, ja neñu'u kakowa'i paani ukwisire joani të'kani kwa'koye paaji okoda'kana tsiaya wa'ipi dëoi kwaokoni aiñe paaiji.

Iiti koñe

1. Tsiaya Wa'i
2. Ukwisi kaa Ranealmia alpinia (Fruto silvestre)

Iiti neñe.

Ukwisi da'ka neñu'u kakowa'i pani Ukwisi joani të'kani kwa'koye paaji okoda'kana, kwa'koni suye paaiji iti da'kase'e neja'kowa'ipi, jaje nesisikowa'ipi kwa'korepaye paaiji ukwisira'ka piapi dëoni de'o sëko paaijako kajë, jaa da'kana dëoye paaiji tsiaya wa'ire kwi'ne kutiwë wa'i.

3.6.- Piara'ka neñe

Es un caldo muy apetecido por la nacionalidad Secoya, muy nutritivo.

Iiti koñe

1. A'so këtosiko Yuca rayado
2. Oko Agua
3. Pia kaa. Pepas de aji (al gusto)
4. Kutiwë wa'i kwine tsiaya wa'i. Carne del monte y / o pescado

Iiti neñe

Piara'ka neñu'u kakowa'i ao nemaka neñea'ë, a'so dutani, këtoni, su'rini, keoñe paaiji sënoriyana, keoni ñorena jo'jo mekona doni kwa'koye paaiji piapi koo dëoni, kwa'kosikore wa'i waisikowa'i paani dëoni kwa'koye paaijiiti da'kana, kutiwë wa'i kwi'ne tsiaya wa'i paa'ito

3.7.- Kaaturi neñe

Iye kaaturi añea'ë sia mu'seña iti tsëkapë paaikowa'se'e kwine yekë nacialidades paikowa'ije

liti koñe

1. Wea Maíz
2. A'so da'ka osakiko.
3. Tsiaya wa'i.
4. Pia kaa í
5. Ao

liti neñe

Kaaturi neñu'u kako wa'i paani neñe paaji ja'ju weapi poteni dëoñoñe paaji okora'kana te'e mu'se jajeteyo'je imani to'owëna toaye paaji, toa tējini okora'kana neñoñe paaji, jaje neñorena osasimaka kwa'koye paaji pia kaa dëoni kwi'ne tsiaya wa'ire koo dëoni ko'mejë kwakoye paaji, diez minuto ja'ye jo tē'ësëpë nesimaka ii ñoni añe paaji aopi kooni.

3.8.- Yakë neñe.

Iye yakë kato ai pai añe yëyea'ë, iye añea'ë pai tsi'sini paaiwe'ñapi. (Fiestas comunitarias.)

liti koñe

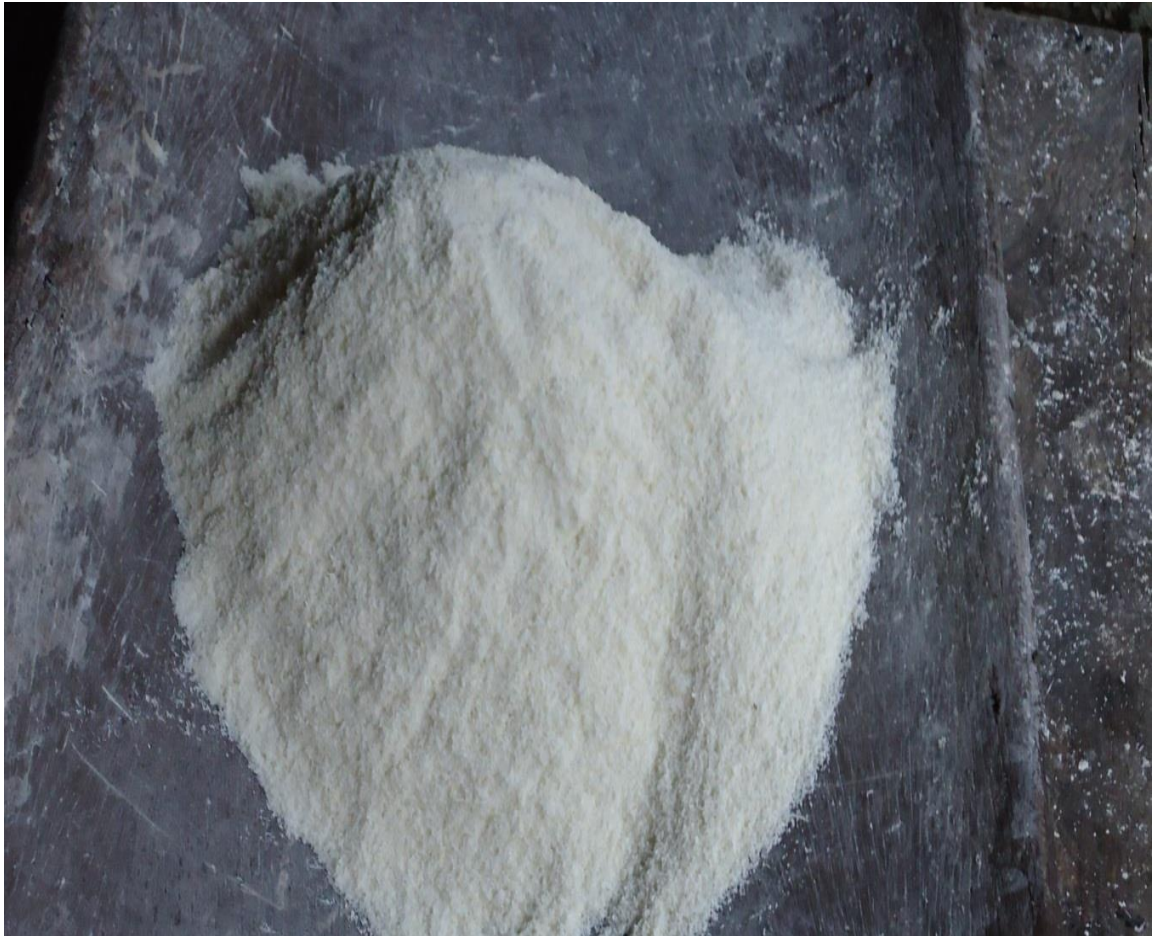
- Wiiña këi ja'o.
- Oko kwi'ne pia.
- Jamu wa'i kwine naso wa'i.

Ijti neñe

Yakë neni añu'u kakowa'i paani ko'eye paaiji wiña këi ja'ore, dani këto koana këtoye paaiji këtotëjini ayaye paaiji kwa'korona, paanije piara'kana dëoye paaiji këtose're, dëoni kwa'koye paaiji, iye yakë nesikore dëoye paaiji jamu wa'i kwi'ne naso wa'ireje de'osëko paaijako kajë dëoye paaiji piaje.



Fuente: Investigación propio



KAJESE KĒAKO. IV
DE'OYEREPÄ ÑEJĒ SAIYE AYE.

4.- DE'OYEREP A NEJĚ SAIYE AYE

4.1 LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION

4.1.1.- Paaiwe'ña

Paiji jari paai dari Peru kwine Ecuador. Iye Ecuadore paaiji provincia Sucumbíos, cantón Shushufindi, parroquia San Roque kwine cantón Cuyabeno, parroquia Tarapoa, paiji Aguarico tē'tēpare.

a) **Yeja:** paayē 39414,5 ha.

b) **Koka :** paikoka

c) **Īti paaikowa'i:** paiyē 380 p̄ai

4.1.2.- **Īo wa'i paaie'ña:** tsiikowa'ipi paaiyē toaso p̄ai dari: San Pablo de Katētsiya Siecoya Remolino kwine Sekoya Eno, paikowaia'ē parroquia San Roque, cantón Shushufindi; te'e paai daripē paaiji, Sekoya Enose, parroquia Tarapoa, cantón Cuyabeno

4.1.3.- Mapa de ubicación. Yejaña ñako.

GRAFICO N° 1



Fuente: Plan de desarrollo de la Parroquia San Roque
 Mapa de Ubicación de la Nacionalidad Secoya

4.1.4.- Kurikë neñe.

Kooamaña ñeñe paiiji iyepi ao tateye, tsiaya wa'ire airewaye jaaë ëjarepa nacionalidad Secoya kurikë nejë paaiye, jaa isikowa'ia'ë cantón Cuyabenona kwi'ne shushufindina. Noka,a'so,ëne jaa kato io wa'i pajë wë'e aiñea'ë

4.1.5. - Turístare kooamaña neñe

Paiiji turistatare kooamaña neñe itimakaja'a paa'i daripëja'a, iye seni asakë nesea'ë iti ai turista sianë ku'io ñawe'ñare, siekoya paaikë'ro ,jare ñañe kato turista ai sianë kuiwe'ña paaiji jaina paaawe'ña,ku'io tsioraiko sekoya ao paye ani ñasiko: paakowa'ia'ë iye are: kutiwë sëyë wa'i kwa'kosiko piapi neni kwa'kosikokwi'ne apopi koni aoñe paiiji.

Jaje paaina proyecto turismo nesiko paiye paaiji wëo kaiko, kwi'ne ao aiko io wa'i yëyejë paaye derepa aiko paaiye paiiji. Iye airo paiiji tiñe paa'i sokëpi, dausai, paiyë kwi'ne kooa sia pi'a ikowa'ipi: Poo saku, pore saku, u'u, , airo peete, maa wëwë, kwi'ne tiñe paiowa'ipi paaiyë pi'a iti we'ña jaira pa'i pi'a.

4.1.6.- Airo

Iye sokë ayere airo paiyere këaja'këa'ë, iye flora⁴ panije botánica, jaa kato kayë sokëñëa ayere ye'yeyea'ë si'aye paiye iye jaire'to paiyere jaa kato paiiji iye jai airo, uwe'ña, kwi'ne sësëwe'ña, iye sokë paiiji ito joro jumutëkawë.

Paaiji kooasiaye iye jai airo tiñe payepi, musgos, vides, bromelías, helechos, orquídeas, palmas, lirios, kwi'ne jai ja'o sokë ñëa japi paiiji ësë miañere se koñe. Paiji yekë sokë kurikë neñe iyepi, Yëi,muse, laureles,mëa sokë kwi'ne yeke..

4.1.7.- Tsiaña

Sokë aye paina paiiji tsiaya paijye aye, paiona paikowaia'ë nacionalidad Secoya paijë payë iye jai piaña dayawë paikowa'i. Iye airo paaiyë kooa

⁷ <http://es.wikipedia.org/wiki/Flora>, 19/10/2013

siaowa'i kooakooakowa'i wë'ea'ë iye jai airo, paiyë ikowa'ipio: wëkë, Kweso,Naso, Wëë, Wëwë,je'waë, kwi'newajë wa'i aikowa'i Ma yai, Nea yai lkowa'i Ma yai, Nea yai ña kwaño ma'kowi'ë muse, ñamise wa'i nejë aikowaia'ë,jajë paaijina ikowa'i iye mu'seña paai koo'amaña nejë paa'i we'ña ñakwañoñe pañë,io wa'i paiwe'ñare tsiña nejë kweni jeajëna ai so'ona saiyë pai josa yo'o ma'a airona.

4.1.8.- Juiye aye payë

Sekoya paai paakowai'ë io wa'i tsisini siwajë yo'o museña io wa'i tserepare paai jai tsisisiwe'ñapi, jajë tsisisikowa'ipi ao aijë yo'okowai'ë kwi'ne se kono ukujë jaiye tsiyoje paiji, wa'i, tsiaya wa'i,a'so kono, ëne kono kwi'ne guarapo. Sekoya nekowai'ë ju'iyë iti we'ña paiyepi: wai kakopi sokëñëpi,manoaje nekowai'ë pi'a nañapi,kwi'ne io wa'i tsia je'jekowai'ë posapi sarawaña jare ja'ñë nejë ju'ikowa'i paë'ë.

Yure paikowa'i pañë ja'rë siekopai juijë paise'e ju'iyë. Tsoe tiñe paikowa'i poñë sayë iye mu'seña paikowa'i posëowa'i akë ju'iyë ayere ju'ijë paiyë.

Sekoya wë'e nekowa'i paani nekowai'ë sokëpi, ora,ya'i,wëka,pa'pa ja'o kwi'ne pupunaje, iyepi wë'e nesikowa'i paito këkkoa 10 a 15 ometëkaña,nekowai'ë mingapi panije iti tsëkapëse'e.

Ao kwa'ko we'ña koamaña iyepi nejë sia mu'seña paikowai'ë,to'owë ao neko, ji'soe kwi'ne yekë a'ri koo'amaña,paiji a'so kono ne de'wamakaje kwi'ne pakowai'ë a'ri soto tëosi de'waje, jao kato kokoa wea poteye kwi'ne koa sia'ye.

Sekoya paai paajë paikowa'ia'ë io wa'i tserepare pakowa'ipi paiye iye mu'señaje, paaiñape tsëka paikowa'i, se mamajëre se ye'yajë nejë paiyë, wañëyema'jë.

CUADRO 1
CALENDARIO DE FESTIVIDADES

FECHA	ACONTECIMIENTOS
01 de enero	Wajë <u>o</u> metëkawë siwayë
Febrero – Marzo	Kaa yo'tëkawë
Marzo – Abril	Ëja mu'serepa
6 de abril	Ëja mu'se
13 de mayo	Jako Mu'se
28 de agosto	Siekopai mu'se siwaye
25 de diciembre	Navidad
31 de diciembre	Fin de año. (Festejo comunitario) <u>o</u> me tëkawë karajaimaka.

Fuente: Investigación Propia

Elaboración: El auto

4.1.9.- Mai paajë o aijë paaiye Naionalidad Secoya.

Iye paye kato je'ñë ayerepare pajë daikowaipi paiyë sieko paai, jajë paijë daikowa'ipi yure iye mu'seña akë paaiyena sa tsiojaniwesëye Sekoyas pai jajë paina iye mu'seña tiñe paikowa'i paiyë si'aye iyepi paiji ñese koamaña payere koekowa'ipi paiyë sekoya paai kwi'ne o aiñeje payë sia mu'seña o aiñeje iyere ñañe kato ai jaiyepi kwi'e doikë'yea'ë jajë iye ye'yaye paiji mai mamajëre jowa'ipi ñese o wa'i mamajëre ñese këayepi paa'io saiyo kayajaija'iñe paiji je'ñëna.

4.1.10.- Ñese kooamaña nejë mëñe turiatore ja're nacionalidad Secoya

De'oyerepa kooamaña ñejë so'o do'i dani kuikowa'ire iñojë tyo'oye nacionalidad Secoya, jaa ayerepi siaye ja'rë paaijë paise'ere iñojë kwi'ne o

wa'i tserepare paakowa'ipi paiyë,jajë paikowa'ipi ñese mëñere ko'eyë nacionalidad Sekoya.

Iti nerojaijë tiase'e.

Iye paiye aye sei ti'akë toyasea'ë,iti nejë tiañe ayepi. Investigación bibliográfica kwi'ne investigación de campo; kwi'ne paji'i yekeje iyepi iowairepana tiakë kokakajë neñe,koa siawe'ña paikowaire nacionalidad Sekoya paire.

6.4.1. Iti paiye paa'ye ne saoye

Iti yo'o daojë nejë daiseje pa'ye paiji iye, si'aye wesë ëaye paaiyere seni asakë nese'pi paiji iti këakowa'i këaseje paa'ye toyasaose'pi kwine ti'a ja'ñe kwasanëojë neseje paa'ye paiji

4.2.2.- Ye'ye tiañe paaji ao kwa'koye aye nacionalidad paaye

Iye ye'yeseaë io wa'i paijë, ja'rë ao aijë paise're nacionalidad Sekoya,iye asarojai toyasea'ë comunidades paikowa'ire,aiowa'ire.Emëowa'ire kw'ne Nomiowa'ire,jao waia'ë si'aye tañe asakowa'i ja'rë paijë paise'e,kwi'ne yekeje iti daripë paikoware sei asasea'ë, turista ku'iyë aye jaa nesea'é encuestapi paiji (Anexo N° 01) paiji iti ao ta'ñe kwa'kokoye ye'yesikowa'ire ñako cantón Lago Agrio y de la provincia de Sucumbíos .jao wa'ipi tañe asajë ao kwa'kokowa'ia'ë iti neñeje paa'ye

4.2.2.- Siayë'kë makarepa nejë aiñe ja'rë aye nacionalidad Sekoya.

Iye siayë'kë makarepa nejë aiñe paakowa'ia'ë nacionalidad Sekoya,jajë paina seni asaye paiji iti siayë'kë makarepa nejë ao kwa'koyere. Ñajë nese'epi paiye paiji ao aiwe'ña, iyepi: entradas sopas, platos fuertes, ukuye kwi'ne postres.

4.2.3.- Neñe paiji Toyapëpë ao kwa'koye aye ñajë kwa'koja'kore.

Toyaspëpë nesiko paiye paiji, iti nejë aiñeje pa'ye këajë toyasiko,jao ja'a ñajë ye'yejë kwa'kojë nejë aiñe paiji wesë ëaye peoye.iye tējisea'ë etrevistapi nekë iti ta'ñe asakowa'ini ao aiñe aye ,jajë yo'ojë kwinare pani wëo koñe paiji ao kwa'kojë aiñe ja'rë paijë paise mai ñekwëowa'i

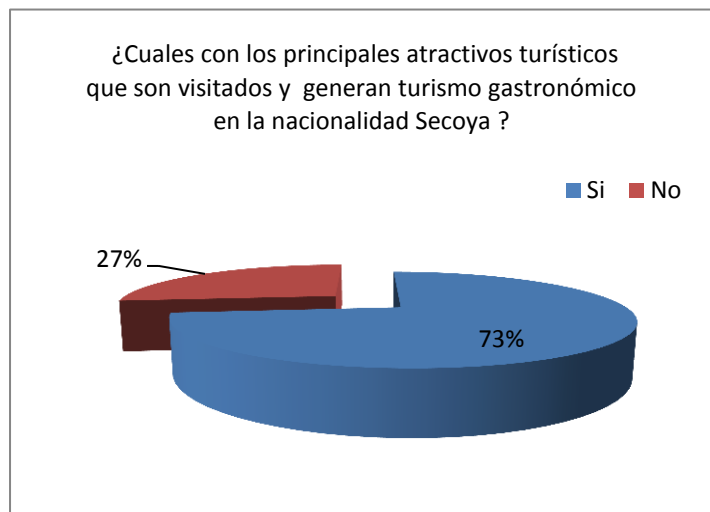
1.2. Neñajë tiase'e.

Pregunta 1. ¿Los atractivos turísticos generan turismo gastronómico en la nacionalidad Secoya?

Encuesta yo'osepi paiji. 73% comunidades paikpowa'ipi kawë, paiji turistapi daiona ao kwa'kojë paiyë kawë, kwi'ne yekowa'ipi kawë 27% peoji sa'ñe deoye kajë tiase'e.

GAFICO N° 2

**¿LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS GENERAN TURISMO GASTRONÓMICO SI O NO?
¿CUÁLES SON LOS PRINCIPALES ATRACTIVOS TURISTICOS?**



Fuente: Investigación propia.

Paiji turista sianë daijë ku'iwe'ña, jarore paiji turistare ao kwa'kojë aoñe.

a) Okoa tsani tomeko San Rafael

Oko tsani tomeko San Rafael⁵ paiji Napo kwi'ne Sucumbios, jaa tsani tomeko daiji Quijospi da tsaini tomeko kayayese. Jaa tsani tomekore asayë jaa yëta'a tiamanë quice miutos tiañe karakëna, io piisiye paiji dawëre kwine sia tuturepa, wajëya'yerepa iti sani ñawe'ña. Jaa tsaitomekore ñañe kato ña ëayerepa paiji, ëse miañepi juaye kato ñakwañoji na'ñamekë sëiseje paa'yerepa.



Io jaiye (yëpe paiye io jaiye iti daripë): paiji 200m² oko tsai tomeñe weña, kwi'e 160 metro ëmëpi.

Fuente: Trabajo propio

De'o okorepa. Oko tsani tome oko paiji ai de'o okopi miañepi kwi'e sa ñaetojaiñepi.

Io paaiwe'ña.

Paiji Provincia Sucumbíos, kaya hora saiwe'ñare Chaco Río Quijos.

Ëmë.

Oko tsani tome oko San Rafael daiko iye tsiaya ayepi, Quijos tsiaya kwi'ne salado; yëpe ñakwañoji oko tomeñe 160 metros ëmëp kwi'ne 14 metor paiji io jaiye.

Uye Clima

Ësë uye paiye paiji 20°C

⁵ <http://www.viajandox.com/napo/cascada-san-rafael-el-chaco.htm>, 18/09/2013.

b) Limoncocha jaira.

Ja'rë we'yojë paaa'wë'ë Capucui⁶. Jaje kaye kato kayë pairepa jaira, ëjasikoa 'napo tsiayapi dewasiyapi, jare ja'në ai tsoe we'ña ëjako pai'kopi



paiko iye mu'señarepaje, jaa airo koto ai kaakipë airoa'ë kwi'ne ai wajëya'ye paiwe'ña'ë. Paiji yekë jairaje a'ri ja'i jaira, kwi'ne paa'io, jaa jairapi we'ëji Nea jaira, ìo oko paiji Capucui tsiaya onko paiyeje paa'i okopi.

Jaro paiwe'ña neko paa'ko'ë Instituto Lingüístico de Verano kwi'ne eko paako'ë toyaja'o ye'ye wë'e Colegio Bilingüe Bicultural kakore oraë paai yejana.

Fuente: Parroquia de Limoncocha, 2013

ìo paaiwe'ña.

Paiji 50 Km sai we'ñare, de la cabecera cantonal, en la parroquia Limoncocha.

,Jaiye.

Limoncocha jaira paiji ìo jaye 3000 m tsoaya kwie jeñe tëkapëre 1.500 metros, iti we'ña oko paaiye ñakwañoji café okoje pa'ye, ìo uyepi paaiji 12°C.

⁶ <http://www.viajandox.com/sucumbios/laguna-limoncocha-shushufindi.htm>, 09/10/2013

Uye

Iti we'ña uye paiji kooa deoyeje pa'ye iye ja'ye 25°C, paaije 30° C, kwi'e oko uyepi paiji 12°C ja'yepi.

c) Sëokë'ya Jaira.

Jaro kato paiyë kooa siaowa'i, jaroa'ë jai airo koakoo'akowa'i, pai we'ña paiji sokë kwi'e tsiaña, jaje paia jaro ai okoye paiji, iti we'ña paiji 13 jaia, tsiaña kwi'e airo paiji 603.000 hectares ja'ye paia paiyë iye de'oto paikowa'i.

Sëokë'ya airo paiyë 550 pi'a koa siawa'i kwi'ne 60 joro tiñe paa'ye, 350 wa'i



tiñe maka paiowa'i, kwi'ne paiyë 550 yeja ja'a sirijë kuikowa'ije ikowaipi. Aña, pë'ë, koou, kwi'ne tari. jaa airo tiase'e paiji 12.000 sokëñëa sëokë'ya reserva airo, kwi'ne paiyë kooako'akowa'ije paire ariwakowa'ije, jaore akowa'ipi paiyë Airo wekë, (Tapirus terrestris).

Fuente: Investigación propio
Laguna Siona – Cuyabeno

Jaa Reserva paikowa'ia'ë ikowa'ipi jojo, oma, kwi'ne tsiaya paikowa'ije paiyë maa wëwë, ñe'ñe, kwi'ne wiwe, iye airo paikowaia'ë.

Laguna de Lago Agrio

Lago Agrio jaira paiji iye tsiañapi ëjasikopi **Buenavista kwi'ne Jubones, jaa jaira oko tutu tsaima'koa, okotëkawë paimaka ko'jeye paiji jaa jaira. jaa**

oko paiji de'oye ña kwaño ma'a oko poore okoje paira'ka nekoa ai ësëye kato iti jaira, jaa jairana yekë tsiaña ayepi tsani du'io ko si'si oko neñe paiiji



Fuente: Plan de desarrollo del Cantón Lago Agrio.

Paiji deyerepa ñakwañoñe airo jaowa te'e jaira ti siaye paiwe'ña iyepi sokë, tsiaya paikowai paiwe'ña, japi iye de'oto paiye yëpe ñakwañoñe iye airo.

Jaa yëta'a paiji airo maka nëasiko parroquia Puyo Pungokë'rore.

Jo paaiwe'ña.

Iye jaira paiji de'oye ñakwañoñe cantón Nueva Loja.

Jaiye.

Iye jaira paiji jo jaye 2000 metros tsoaye , jeñe tëkapëre 300 metros, kwi'ne 4 metros waiñere paiji iti jaira .

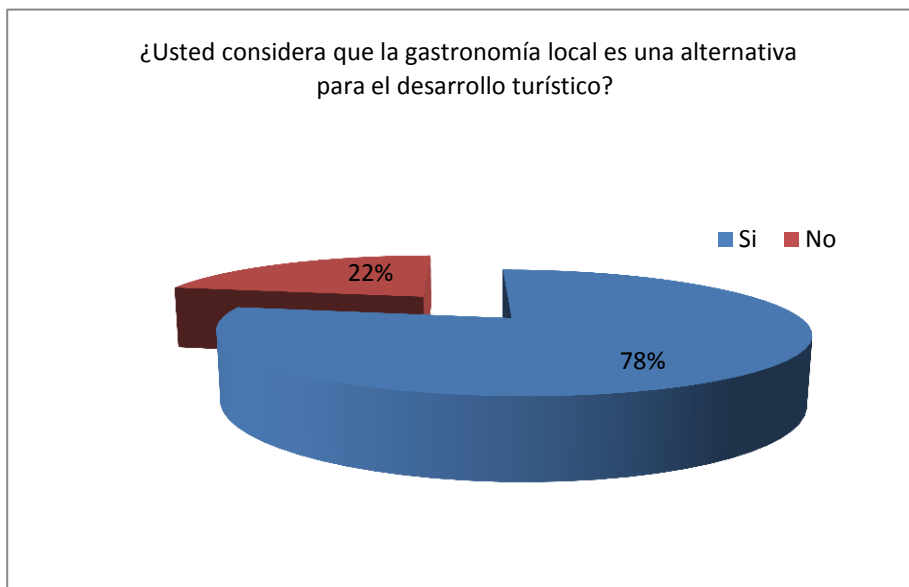
Clima Uye paiye.

Iti we'ña uye paiji kooa deoyeje pa'ye jaro tiañe paiji 340 m.s.n.m, ësë uyepi ëoji iyeja'ye 25°C, jopi ai uyerepa ëkopani ti'aji iye ja'ye jaa 30° C

Pregunta 2: ¿Usted considera que la gastronomía local, es una alternativa para el desarrollo turístico?

Encuesta yo'osepi paiji. 78% paikpowa'ipi kawë, go kwa'kojë paiyere kawë, kwi'ne yekowa'ipi kawë 22% peoji yeke tiñe maka nejë saiye kawë. Jaje paina iti paaiye esiko paiji.

GRAFICO N° 3

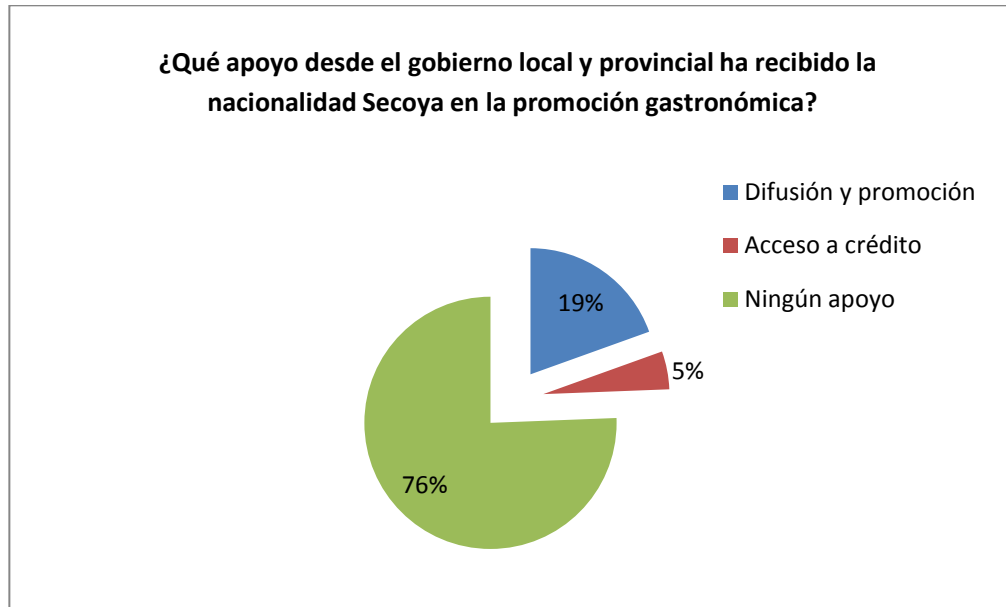


Fuente: Investigación propia

Pregunta 3. ¿Qué apoyo desde el gobierno local y provincial ha recibido la nacionalidad Secoya en la promoción gastronómica?

Paiji iti kooamaña kookwañoseeje paye i ñeje.19% kookwañosiwa'i paiyë koamaña neni pañu'u kwasakowa'i, 76 % ti ko kwañoma'kowaipi paiyë, 5 % paiyë ko kwañosikowa'i koamaña nejë ñese mëñe aye.

GRAFICO N° 4



Fuente: Investigación propia.

Pregunta 4 ¿Enumere usted cuales son los principales platos típicos de la nacionalidad Sekoya?

Iye encuesta nesea'ë toyaja'o ye'yekowaipi toyasea'ë iti aiñe ayerepase'e Empanada de casabe de yuca

- Wea ao.
- A'sopi wa'i kwakosiko.
- Plato de sancocho con fariña
- Sëyë wa'i kwine noka.
- Ukwisira'ka
- Yakë
- Wea juru.

Pregunta 5. ¿De acuerdo a las nuevas tendencias, gustos y preferencias de los comensales, cuales son las principales innovaciones en la preparación de los platos típicos? Señale.

Ña tiase paiji ëjarepa tiñe maka ao nejë kwa'kojë aiñe iñeje:

CUADRO N° 4

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Iñoko.	28	0,68
Wajëyepi se kojë nejë <u>aiñe</u> .	6	0,15
Tiaserpa <u>aijë</u> paiye tutukë'iowa'i	3	0,07
Jëñapi ñarepajë <u>ao</u> nejë <u>aiñe</u>	4	0,10

Fuente: Investigación propia

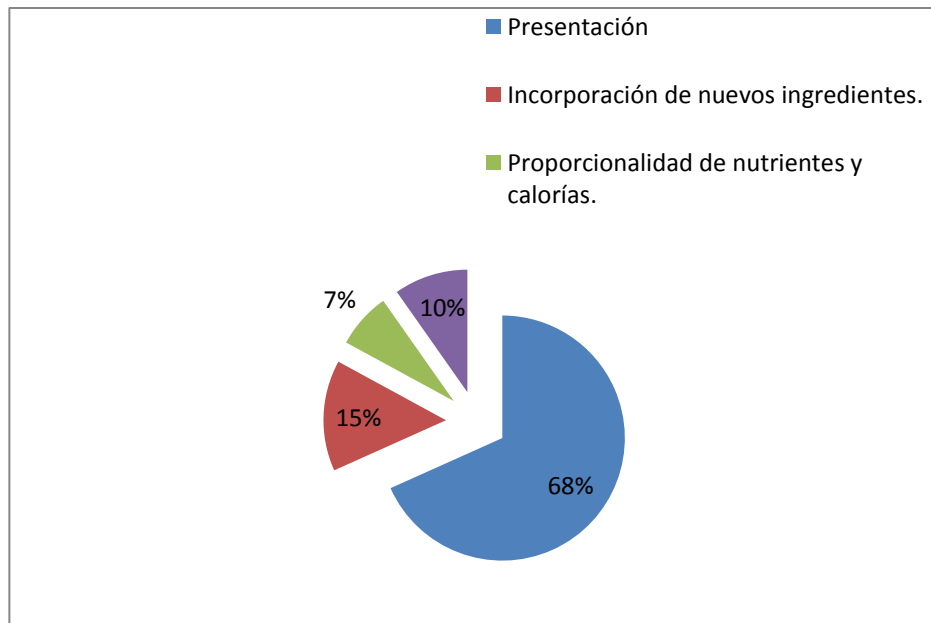
Elaboración: El autor.

68% paai encuesta sewosikowai'pi kawë ao aiñe ayere iñoñere,15% paiowa'ipi kawë Wajëyepi se kojë nejë aiñe ayere,10% Jëñapi ñarepajë ao nejë aiñe paiji kajë sewowë,7% Tiaserpa aijë paiye paiji tutukë'iowa'i kajë sewowë.

Deoyerepa këasoye paiji ao kwa'kojë aiñe aye nacioalisa sekoya paye aye jaje yo'ojë tiañe paiji turista daikowa'ire ye'yesikowa'ipi nejë aojë paye paijji kwi'ne kwa siawa'i daikowa'i paitoje. .

GRAFICO N° 5

PRINCIPALES INNOVACIONES EN LA GASTRONOMIA LOCAL





6.- TĚJIYE KĚAYE.

Iye ao kwa'kojĕ aine sekoya pai yĕkĕ ñekwĕowa'i pajĕ aijĕ paiserepare pakowa'ipi paikowa'ia'ĕ, iye kato peoji yekĕ wĕ'ñapi ĕjase'e ao kwa'kojĕ aine, jare yĕkĕ tserepare paakowa'ipi paiyĕ.

Ao ai ne'ñaje paiji nacionalidad sekoya paaye iyere, Airo wa'i, pa'pa ji'ko, ñajo, noka, a'so, kwi'ne yeke koo tĕoni aine deo sĕñerepa.

Turismo paiwe'ña ia do'ikĕyea'ĕ yĕkĕ paiye iñoñe jaje paina siawe'ña paiye paiji ao kwa'kojĕ aine yĕkĕ tserepa, yure iye paiye ñakwañosikowa'ipi paiye paaji Ecuador tsoe paiji turismore ao kwa'kojĕ aone, tsisini paikowa'i kwi'ne nacionalidaddes iye yeja paikowa'i kĕ'ro kwi'ne jai akĕ pai daripĕ paikowa'ijĕ ñese nejĕ mĕñere ko'ekowa'ipi paiyĕ jo wa'i tse ayerepapi ao kwa'kojĕ ajĕ paiyere kakowa'ipi.

Sia'ye jaa ayere nacionalidad Secoya, paayĕ jo wa'i ao repare aijĕ paaikowa'ia'ĕ kooa sia'ye iyere: Ukwisira'ka, katuri, Wea juru, Yakĕ, Sĕyĕ wa'i, jaa'ĕ sianĕ sieko pai aijĕ paise'e.

Ecuadoriana ao aine do'iyĕ paiji kopa sia precio, encuesta nerojai ti'ase paiji iyeja'ye doiyepi ao aine \$ 2.00 kwi'ne \$ 4.00 dolares doiyepi te'e ao aire'wa pai arepa. .



7.- TĚJIYEREPa KATĚJIYE.

1. Ęjaowa'i paiko wa'i, ñese nejĚ měiñere koo'ekaiye paiji siaye de'oyerepa paaijĚ, ao aiñere, kwi'ne do'i ku'ikowa'ire de'oye iñoñe paiji nacioalidad Cofan paire, jaje yo'ojĚ ñese měiñe paiji.
2. Ne iñoñe paaiji jai we'ñana ao aiñe aye, kwi'ne yeke se kěaye paiji Radio Tsada Jinfa,ao nejĚ aiñe aye jaje yo'ojĚ tiañe paiji siaye ja'rĚ paijĚ paise'e.
3. Ao aijĚ nejĚ aiñe kwi'ne ukuye aye iyepi neñe paiji de'oyerepa aiñere,jare iñoñe paiji turista dani ku'ikowai paito.
4. Iti aiñe nesejĚ paaiye ao aiñe paiye paiji, io wa'i paiye ayerepapi,jaje paina iti ñajĚ kwa'koja'ko kajĚ toyase'eje paa'ye nejĚ nesaoye paiji,jaje jaona ñajĚ ñese nejĚ de'oye nejĚ aija'ñere paiñape tsěka paikowa'ire.



PARTE II

EN LENGUA ESPAÑOLA





DEDICATORIA

Dedico con mucho cariño y amor a mi esposa e hijos, quienes me han brindado su apoyo incondicional, a mi madre y mi padre que han sido mi fuente de inspiración para la culminación de mis estudios.



AGRADECIMIENTO

A la Universidad de Cuenca, Facultad Ciencias de la Educación y Letras, al Programa de Licenciatura en Educación Intercultural Bilingüe por darnos la oportunidad de culminar la formación académica, a mis padres, esposa e hijos, quienes con sus valiosos aportes, contribuyeron para la culminación del presente proyecto. A las señoras miembros de la Tesis en la Persona a la Dra. Directora de Postgrado. La Lic. María Cunduri Directora del Dpto. de interculturalidad de la Universidad de Cuenca, que con paciencia y dedicación supieron aportar con sus valiosos conocimientos para que sea posible la realización de esta investigación.

RESUMEN

El tema para esta investigación fue escogido por la importancia que tiene la GASTRONOMIA SECOYA, la investigación comenzó con el planteamiento del tema y con objetivos que nos lleven a conocer nuestras costumbres culinarias, la diversidad de nuestras recetas y el por qué nuestra gastronomía es única, para ello se investigó sobre la historia de la Gastronomía típica de la nacionalidad Secoya de la provincia de Sucumbíos, Ecuador y sus diferencias en la región amazónica que compone el Ecuador, se ratifica que nuestra cocina nos ha dado identidad propia tanto a nivel provincial y regional como nacional e internacional y que además esta cuenta con un aporte nutricional que se debe a lo variado y natural de los productos e ingredientes que se utilizan para su preparación. Para contar con opiniones y criterios diversos, se incluyó un estudio de mercado o encuesta que nos permitió conocer la opinión de las personas sobre el tema, sin duda alguna que nuestra cocina es valorada y apreciada tanto por turistas locales y extranjeros como por los propios ecuatorianos, su diversidad y versatilidad para prepararla la hacen única, una entrevista a una señora que prepara alimentos para los turistas en la comunidad San Pablo, nos permitió conocer más sobre las preferencias del público. Al finalizar nuestro trabajo investigativo, evidenciamos que el tema de la Gastronomía Secoya es muy amplio e interesante, a través de su estudio o análisis vemos que nuestra cocina a más de tener identidad propia por el uso de ingredientes meramente Secoyas, también nos ha dado la identidad por sus olores, colores y sabores propios de la nacionalidad Secoya.

PALABRAS CLAVES:

Horticultura, ao tate tsina, ñañë o paina, arteculinario ancestral, yoko, maloca, receta estandar, guarnición, **cocina**, gastronomía, piara'ka, nea piara'ka, cocinero (a), paai wea, kaaturi.



ÍNDICE

	Pagina
Dedicatoria.....	59
Agradecimiento.....	60
Resumen.....	61
INTRODUCCION.....	69
CAPITULO I.....	71
1. ASPECTOS GENERALES DE LA NACIONALIDAD SEKOYA.....	72
1.1. Tendencia histórica de la nacionalidad Sekoya.....	74
1.2.- características de la convivencia.	76
1.3.- Reseña histórico de la gastronomía.....	77
1.4.- Situación actual de la gastronomía de la nacionalidad secoya.....	78
CAPITULO II.....	79
2.- GASTRONOMIA TÍPICA DE LA NACIONALIDAD SEKOYA.....	80
2.1. Alimentos Típicos.....	80
2.1.1.- El Casabe de Yuca.....	80
2.1.2.- El Casabe de maíz.....	81
2.1.3.- La Fariña.....	81
2.1.4.- Ahumado de carne.....	82
2.1.5.- Saratango con pescado (<u>U</u> kwisira'ka)	83
2.1.6.- Piara'ka. (Jugo de yuca.).....	83
2.1.7.- Kaaturi (Mazamorra de maíz)	83
2.1.8.- Yakë (Caldo de carne con hojas tiernas de yuca).....	84
2.2.- Bebida que acompaña a la gastronomía.....	84
2.2.1.- Chicha de maíz.....	84
2.2.2.- Chicha de chonta.....	85
2.2.3.- Chicha de caña.....	86
2.2.4.- Chicha de morete y unguragua.....	86
2.2.5.- Chicha de yuca.....	86



CAPITULO III	87
3.- AUTENTIFICAR LAS RECETAS DE LOS PLATOS TIPICOS	88
3.1.- Elaboración de casabe.....	89
3.2.- Elaboración de casabe de maíz.....	89
3.3.- Elaboración de Fariña.....	90
3.3.- Ahumado de carne.....	91
3.4.- Caldo de Saratango con pescado (<u>U</u> kwisira'ka)	92
3.5.- Piara'ka. (Jugo de yuca.).....	92
3.6.- Kaaturi (Preparación de mazamorra de maíz secoya)	93
3.7.- Yakë (Caldo de carne con hojas tiernas de yuca).....	94
Cpitulo IV	94
4. METODOLOGIA	96
4.1. LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION.....	96
4.2.3. Localización.....	96
d) Territorio	96
e) Idioma	96
f) Habitantes	96
g) Ubicación Geográfica	96
4.2.4. Mapa de ubicación.....	96
4.2.5. Actividad Económica.....	97
4.2.6. Actividad Turística.....	97
4.2.7. Flora.....	97
4.2.8. Fauna.....	98
4.2.9. Costumbres y tradiciones.....	98
4.2.9.1. La cultura Gastronómica de la Nacionalidad Secoya.....	99
4.2.9.2. Fortalecimiento del turismo en la nacionalidad Secoya.....	100
4.2.9.3. .Operacionalización.	
4.2. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACION.....	100
4.2.10. Población, muestra o grupos de estudio	
4.2.11. Descripción de procedimientos.....	100
4.2.11.1. Diagnóstico de la cultura Gastronómica de la nacionalidad Secoya.....	100



4.2.11.2. Estandarización de recetas gastronómicas ancestral de la nacionalidad Secoya.....	101
4.2.11.3. Elaboración de un Libro Recetario con las Preparaciones identificadas.....	101
5.4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	101
6. CONCLUSIONES.....	111
7. RECOMENDACIONES.....	112
8. BIBLIOGRAFIA.....	113
ANEXOS.....	114

.





Yo, Payaguaje Piaguaje Félix Walter, autor del trabajo de investigación de **“Gastronomía ancestral en el contexto sociocultural de la nacionalidad Sekoya”**, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 28 de diciembre de 2013



Félix Payaguaje

C.I: 210004543- 0



Yo, Payaguaje Piaguaje Félix Walter, autor del trabajo de investigación **“Gastronomía ancestral en el contexto sociocultural de la nacionalidad Sekoya”**, 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 autor.

.

Cuenca, 28 de diciembre de 2013



Félix Payaguaje

C.I: 210004543- 0



INTRODUCCION

La presente investigación de la gastronomía de la nacionalidad sieko pai de la comunidad san Pablo de Katëtsiaya, tiene implícitos sus tradiciones y cultural que además abarca también la riqueza de costumbres, idioma, tradiciones, y bebidas comidas típicas ante mencionada, pero en nuestros ancestros tenían una riqueza de ⁷alimentación diaria, en la actualidad van perdiendo pausadamente los platos típicos, por esta razón deseo investigar o registrar los nombres de los platos y bebidas típicas, que la juventud conozcan y los actores sociales de la comunidad y los educadores puedan enseñar a sus centros educativos como una asignatura.

Con esta investigación recopilada, sobre los conocimientos ancestral de la gastronomía y quiero obtener un documental para que sirva a la comunidad como instrumento de trabajo, para que ese documento presenten proyectos en las instituciones públicas, privadas interesados en apoyar sobre, que este documental utilizarán los docentes como un material didáctico, para la investigación de los estudiantes en el desarrollo de contenidos de esa forma tener una buena enseñanza – aprendizaje del tema antes mencionado.

Esta investigación es un proceso de recopilar todas las informaciones que cuentan nuestros ancestros por ello se determinó y observación de acuerdo el tema escogido que es la gastronomías de la nacionalidad sieko pai de la comunidad San Pablo de Katëtsiaya, que esta investigación se realizara en la comunidad san pablo de Katëtsiaya con un tiempo de 6 meses y del año 2013, que esta indagación se escogerá 10 personas hombres y mujeres de la nacionalidad sekoya que tienen conocimientos de la preparación de diferentes platos típicos de la comunidad San Pablo.

⁷ Entrevista, Andrés Payaguaje, San Pablo



Qué esta recopilación para mí servirá como un instrumento nuevo que antes la nacionalidad sekoya, no tenía texto escrito, solo había en la literatura oral que de esa manera las madres les enseñaban la formas de preparación, a sus hijas en la elaboración de diferentes platos más tradicional que poseen múltiples nutritivos con gran ,óptimos en la elaboración fuertes por lo que ayudan a mejorar la calidad de la alimentación, por lo que se recomienda la diversificación en la oferta gastronómica con un atractivo turístico, logrando fortalecer la identidad y el mantenimiento de nuestra cultura sekoya.



Fuente: Investigación Propia
Entrada a la Laguna de Cuyabeno

CAPITULO I

ASPECTOS GENERALES DE LA NACIONALIDAD SEKOYA



1. ASPECTOS GENERALES DE LA NACIONALIDAD SEKOYA.

1.1. Alimentación Siekopai

Desde muchos atrás los Sekoyas se alimentaban de carne de monte como: danta, sajinos, guangana, mono, coto, paujil, trompetero, pava negra y pava roja. En cuanto a los peces; también pescaban el bagre, sábalo y lagarto.

Los platos favoritos son; caldos de Yuca, caldo de saratango y mazamorra de maíz y entres otros platos⁸. Su preparación varía según la clase de animal, si el animal está “gordo” se prepara una rayana con carne de monte o del río acompañado con plátano y yuca, si está flaco es preferible ahumarlo para consumirlo posteriormente. Algunas de las familias también elaboran el casabe que es una torta de yuca rayada.

1.2. Horticultura

Culturalmente, los Siekopai nunca han sido agricultores, han practicado una horticultura con cultivos frutales, plátano, yuca o maíz, solo para consumo familiar. Pero la pequeña chacra ancestral denominada “Ao tate tsina” tiene un gran significado para la familia Sekoyas, porque aquí es donde actúan todos los miembros de la familia: niños/as, esposa y esposo sembrando y cosechando.

Esta chacra suministra del principal alimento de los Siekopai, el plátano o Yuca, con el que se elabora la chucula “y la yuca para elaborar la chicha y casabe, fariña, como su sustento permanente en la dieta Siekopai. Algunos de estos productos conocen y han tenido otras nacionalidades, pero lo más importante es la transmisión oral de los ancianos a las nuevas generaciones, y que esto ha permitido que se conozca y se conserven hasta en los actuales momentos para que no se pierden estos conocimientos de nuestros

⁸ Entrevista a Elías Piaguaje, 63 años, San Pablo

ancestros que tenían enorme sabiduría que dejó el dios “Ñañë o Paina”. Las variedades de productos que se encuentra en la chacra y a su alrededor de la casa son los siguientes: plátano, yuca, orito, chontaduro, uva, piña, camote caimito entre otras plantas frutales.



Fuente: Investigación Propio
 Productos cosechados en la comunidad San Pablo

Popularmente existen dos tipos de yuca. La amarga, materia prima para el casabe y el almidón, y la yuca dulce que se utiliza como verdura. Según leyenda de nuestros aborígenes lograron hacer comestible esta raíz eliminando su veneno al cocinarlo y por ello que la yuca simboliza la conversión de muerte de vida⁹

El cual está presente en todos los tubérculos en mayor o menor cantidad de miligramos, cuando la yuca tiene de 50 miligramos de dicho ácido, se considera que es dulce y por tanto es comestible y también se realiza la chicha.

Para muchos estudiosos la yuca representa un alimento clave para la nacionalidad Siekopai y también de otras nacionalidades para combatir el hambre, por su alto contenido calórico, poca exigencia para su cultivo y gran tolerancia en condiciones ambientales extremadamente duras y se adapta a

⁹ Historia de la comunidad seckoya. (1999). Ecuador: Ecuane.net.ec.



ecosistema diferentes, soporta fuertes sequias, plagas, necesita pocos fertilizantes y es de fácil almacenamiento bajo la tierra.

Los principales cultivos Sekoyas son el maíz, la yuca y el plátano¹⁰, siendo este último introduciendo, sin embargo hay una diversidad de cultivos asociados como el camote (Ipomea batatas) el yají (Dioscórrea), el ñajo (xanthosoma), la achira (Canna Indica), la Sa'sapisa (Calathea allouia), el jao'po o caña de azúcar entre otros.

Es de resaltar que los sekoya diferencian y siembran 15b variedades de yuca, de ellas una es originaria de tierras sekoya y dos son venenosas, siembran también siete variedades de maíz; dos de estas, una de mazorcas rojas y otra de mazorcas negras, son exclusivas de los sekoya; y cinco variedades de camote, cuatro de ñame, y tres de malanga, una se usa para dar a los perros y mejoras su habilidad de cacería.

1.1. Tendencia histórica de la nacionalidad Sekoya

La nacionalidad sekoya es originaria de la región amazónica que muchos años que viven en esta región que la nacionalidad sekoya que desde mucho años viven y tienen implícitos alimentos que consumían nuestros ancestros que antes tenían una selva inmensa, sin contaminación que esta selva para los Siekopai era un mercado que allí cazaban los animales para el consumo de las familias, que ese entonces la cacería conseguían muy cerca, no más de 4 horas.

Que los familias Siekopai vivían en una maloca grande que nuestra idioma es "TUIKĔ WĔ'E" es conocida comúnmente como maloca, constituía la unidad residencial de los Siekopai.

¹⁰ Entrevista a Celestino Piaguaje, 65 años, San Pablo.

Estas se distribuían a lo largo de los ríos pequeños y secundario en un estilo habitacional que abarcaba las cuencas y subcuencas de su territorio Ñañë es principal deidad Siekopai construyo primera tuijë wë'e que se convirtió en el modelo para la viviendas de la familias sekoya.

Un tuijë Wë'e podía albergar a una varias familias ampliadas, por lo que su tamaño dependían de la cantidad de personas que iban a habitarla. El trabajo de construcción era liderado por el ïti pa'ikë o bebedor de yaje, quien distribuía el trabajo de la familias de acuerdo al espacio que iban a ocupar, que cada familia tenía su parte asignada dentro de la casa, que se colocaban las hamacas elaboradas con chambira.

Para ahumarse por las noches se utilizaban antorchas de las brea especial extraídas del árbol llamado Kë'je, y también se lo utilizaron las tiras finitas secas de la corteza de un árbol llamado "ëo", que esto se utilizaba cuando salía de la maloca por la noche, además utilizaban las ceras que producen las abejas ese entonces era muy útil para iluminar en las noches.

En tuijë wë'e vivían aproximadamente ocho familias que ellos eran bien organizados con los vecinos y tenían buena reciprocidad de comunicación sin ningún problema, cuando se realizaba la caza y pesca se compartían las carnes que cada familias les aconsejaban a sus hijas e hijos en las horas de la madrugada , cuando al despertar les preparaban YOKO, y se tomaban y les dieron de tomar a sus hijos de ese entonces los padres les aconsejaban las actividades que el trabajo de hombres como por ejemplo: tejer hamaca, Exprimidora, Cernidor, Batea para la yuca, Canasto, Fabricar Quillas entre otras actividades, como práctica de los sabios es también beber del yaje (**Banestose coapi**) y así mismo el Yoco(Paulinia Yoco) , es parte de la cultura con la cual defendemos a la patria ancestral, que esto bebidas es para dar fuerza y aminó para realizar él trabajó sin cansancio por eso que nuestros ancestro tomaban, pero en la actualidad de los joven casi no se toman el yoco solo se toman los ancianos.



1.2.- características de la convivencia

La nacionalidad Sekoya son legítimamente amazónica de la provincia de sucumbíos y tiene sus cualidades de distinguir según su cultural, tradiciones y alimentaciones, que esto productos los hace muy atractivos tanto para los Siekopai , como para los padres de familia y los niños, quienes lo pueden adquirir e ingerir que estos alimentos era muy deliciosos, de estos beneficios, en la existencias consecuencias claras, en la actualidad hay preocupaciones serias sobre el valor nutritivo de estas comidas ,porque las madres de la comunidad ya no se preparan estos sustento que comían nuestros ancestro, que muy pocas familias mantienen la preparación en y su comida diaria .

También existen preocupaciones sobre la cultura de satisfacción instantánea que generan estas comidas entre los estudiantes, niños y jóvenes de la comunidad que ya no se notan bien las comidas típicas por desconocimiento, de los jóvenes de la actualidad viven y más se consume las comidas occidentales.

En resumen, la comida rápida es una práctica insostenible tanto para la sociedad humana como para el medio ambiente.

Puede pensar en maneras de reducir el consumo de materiales desechable, de reutilizar estos materiales o de reciclarlos y así disminuir la acumulación de desechos en su localidad.

Específicamente, el proyecto buscara que su institución educativa se ecológicamente más sostenible para aportar a la construcción de una sociedad más sana y de un medio ambiente más limpio.

1.3.- Reseña histórico de la gastronomía

En cual la gastronomía es una alimentación diaria para la nacionalidad Siekopai es una disciplina muy antigua y su creación se le atribuye al que fue una persona muy sabia y dedico mucho tiempo y a esta actividad.

Es por eso que hoy en día la gastronomía sekoya es un patrimonio cultural de la nacionalidad sekoya, pero también podemos observar la gastronomía, no solo tiene relación con la comida si no también con las distintas culturas que existe en la tierra y esta inexorablemente vinculada a la cultura que habitamos en el planeta tierra.

La nacionalidad pertenecemos a la familia lingüística tukano occidental de lo cual se encuentra ubicada en la provincia de sucumbíos, en la comunidad San Pablo de Katëtsiaya en la rivera del rio aguarico y además se mantiene muy pocas familias las ciertas formas de preparación y su variaciones tiene sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas de nuestros ancestros a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación se ha trasmitidos a través de mucha generaciones.

La cocina tradicional es un arte fundamental social con carácter local y tradicional, la familia Sekoya, tenía una cocina de fogón y es natural, La gastronomía proviene de la tradición que estableció el orden en servir los platos, carnes, mazamorra de maíz con pescado, y otros platos más. Los platos más conocidos en la actualidad es Piara'ka (Caldo de yuca), Nea Piara'ka (Caldo de ají negro Preparado).

En esta alimentación es sustento diario de las familias sekoya, que muchos años desde sus orígenes que estaba alimentando las comidas típicas existían, pero en lo cual la actualidad, ya se ha cambiado su alimentación típica, que está acogiendo en el mundo occidental, pero en hoy en día se consume más el arroz, papas, lentejas, frejoles, alverjas, tomates, entre otros productos necesarias para la cocina.



1.4.- Situación actual de la gastronomía de la nacionalidad sekoya

La situación actual de la gastronomía de la nacionalidad sekoya, de la comunidad San Pablo de Katëtsiaya sus alimentación diaria que muy pocas familias se mantiene sus alimentación típica, pero en la actualidad se alimenta, el jugo de yuca con pescado y carne de monte, que es “Piara’ka”, y el caldo de ají negro preparado se cocina, con agua y con los pescados, cocodrilo sardinas, se les pone media cucharadita de ají negro preparado para servir al gusto y se acompaña con casabe en todas las comida y además se caracteriza por un gran variedades de sabores y aroma los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad.

Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores de los sekoya se conserva la cultura que con el paso de los tiempos han ido haciendo un buen territorio de este país. Son muchas variedades y la diversa especia que lleva todos los platos ya que sus habitantes suelen condimentar su comida al gusto.

Las familias Sekoyas de la comunidad Wajosa’ra y San Pablo de Katëtsiaya su alimentación actual es Arroz, Pollo, Carne de Res, Pecaado y el jugo de yuca condimentado con pescado, que estos productos de alimentación de la nacionalidad es una alimentación que forma parte de nuestra vida ha sido tratado por varias disciplinas entre las cuales destacan la geografía, la ecología, las Ciencias del medio ambiente, la medicina, la biología la psicología es decir por un conjunto de ciencias sociales ha sido uno de los elementos utilizados tradicionalmente en la promoción turísticas, en su calidad de elemento identificarte que comunica una de las características del territorio que se puede proporcionar.



CAPITULO II

GASTRONOMIA TÍPICA DE LA NACIONALIDAD SEKOYA

2.- GASTRONOMIA TÍPICA DE LA NACIONALIDAD SEKOYA

2.1. Alimentos típicos

2.1.1.- El Casabe de yuca

Casabe es un importante producto de la culinaria amazónica es para los sekoya, y es un alimento diario que nunca debe faltar este torta de yuca.

Para realizar se trata de una tortilla preparada con harina de yuca a la que se tuesta hasta que adquiere consistencia dura. Este producto puede guardarse por algún tiempo y se considera como la comida de los cazadores cuando éstos deben ausentarse por unos días debido justamente a las labores de caza.

El casabe se prepara en pocas cantidades pero nunca se debe terminar, por lo tanto se hace con la relativa frecuencia. Este procedimiento lo ejecutan las mujeres, antiguamente la comida se servía en un solo recipiente y cada uno de los miembros de una familia debía tomar una porción usando como instrumento un trozo de la tortilla.

El casabe es un alimento básico de todo tipo de platos de pescado o carne para los sekoya, y se elabora a partir de la yuca de la variedad conocida como yuca amarga.

Esta variedad contiene un componente tóxico, su cultivo se considera parte de las formas más avanzadas de la horticultura, para su procesamiento y utilización intervienen algunas técnicas destinadas a eliminar el componente tóxico.

2.1.2.- El Casabe de maíz

Para hacer el casabe de maíz, es un importante producto propiamente de los Siekopai. Y es muy agradable alimento para la nacionalidad Sekoyas, que antiguamente las mujeres sekoya se realizaban casabe de maíz y muy pocas familias realizaban casabe de yuca, que estos tipos de casabe nunca debía faltar en la cada familias.



Para realizar casabe de maíz debe desgranar las mazorcas de maíz Sekoya, que es” **P_{aa}i Wea**”, y de yuca a la que se tuesta hasta que adquiere consistencia dura. Este producto puede guardarse por algún tiempo y se considera como la comida.

Fuente: Investigación propia
Casabe, Griselda Lusitande, San Pablo

El casabe de maíz se prepara en pocas cantidades y acompañados con la yuca pero nunca se debe terminar, por lo tanto se hace con la relativa frecuencia, Este procedimiento lo hacen las mujeres.

2.1.3.- La Fariña.

En la elaboración de fariña también es un alimento nutritivo para los secoyas que al realiza estos productos, primeramente se lo saca la yuca, se pela, se lava y, mientras que este lavada la yuca se lo pedalea en la mitad y se lo deja en recipiente con agua en un tiempo de 10 días hasta que la yuca esta blanda, se saca a la batea y se deja en un batea, luego se la exprime y cierne con cernidor.

Cuando ya está cernido el producto se lo coloca en un bandeja hecho de un tanque de aluminio seca previamente calentada en el fuego, de allí se lo aza la harina de yuca. Con una cuchara de palo grande se remueve constantemente y evitando que se queme aparecen granulados pequeños que una vez enfriados están listos para consumir. Se comían o se disolvía en agua para tomar como fresco.

2.1.4.- Ahumado de carne.

La nacionalidad Siekopai, al hacer el ahumado de carne se ahúman de diferentes carnes de montes y también de pescados como; carne de guangana, saíno, danta, monos.

Pero estos carnes se ahúman en un fuego, al ahumar las carnes se lo hace



la parrilla luego se lo pone las carnes en la parrilla para que ahúma las carnes, y el ahumador de carne debe estar siempre observado las carnes para no se quema las carne. Estas carnes se ahúman bien, para que no se dañe cuando ya está bien ahumado, se deja un juego con pocas leñas para que esta a humeando hasta terminar de comer.

Fuente: Investigación propio.

Ahumado de carne de saíno

Cuando este bien ahumado la carne se lo puede comer y también se puede cocinar en jugo de yuca la carne. Cuando salían de caza los sekoya, se iban con su familiar pueden ser en rio abajo, o aguas arriba o también en la montaña, llevaban utensilios de cocina como ollas, sal ají, plátano, para alimentarse durante los días de casería, se iban muy lejos donde que

existía muchos animales para cazar más pronto y de esa manera regresaban a sus casas con carnes ahumadas, pero antiguamente los sekoya se casaban con bodoquera, y en las flechas con curare, y lanzas para cazar animales terrestre

2.1.5.- Saratango con pescado (Ukwisira'ka)

El (**Ukwisira'ka**) es un alimento muy delicioso o caldo de saratango con pescado condimentado con el fruto "**Ukwisi**" (**RANEALMIA ALPINIA**) al realizar el caldo de saratango se recoge las pepas de Ukwisi, y se colecciona solo las carnosas de saratango y luego se machuca del mismo tallo para eliminar las semillas, mientras que ya este eliminado las semillas se cocina en una olla además

2.1.6.- Piara'ka. (Jugo de yuca.)

Al realizar el zumo de yuca "Piara'ka" se lo saca la yuca rayado se exprime con exprimidora para tener el jugo de yuca, luego se cocina y condimentado con pepas de ají, carne monte, pescado

2.1.7.- Kaaturi (Mazamorra de maíz)

Al realiza Kaaturi se elabora con maíz enconado, casi dañado, que se seca y se muele el molino de mano hecho de madera "**To'oka'wa**", se elabora el sumo de yuca fermentado por un día, estos productos se colocan en una olla de barro donde se cocina el pescado y se pone ají al gusto que esto tipo de comida lo realiza solo los pescado y se remueve por diez minutos, hasta se quedad como mazamorra y se acompaña con casabe.

2.1.8.- Yakë (Caldo de carne con hojas tiernas de yuca)

Al realizar Yakë, se busca las hojas tierna de yuca, cuando ya tenemos listo las hojas comienza a rayar las hojas y se pone en una olla, con agua y ají. Esté caldo de Yakë, se cocina carne de armadillo, se destripa, sé corta la cabeza, se descuartiza y se cortan distintos pedazos y de igual forma se realiza la carne de mono, para estar al gusto, se pone ají para servir.

2.2.- Bebida que acompaña a la gastronomía



Para los Secoyas nunca falta la bebida al momento de servirse la comida para el cual siempre van acompañado de una bebida cualquier tipo de alimentos a continuación hablaremos de cada uno de ellos.

Fuente: Investigación propio.

2.2.1.- Chicha de maíz

Esta bebida de chicha de maíz se hace con maíz sekoya, al se realiza se hace de la siguiente manera. Recoge las mazorcas de maíz tiernas aproximadamente unos 20 libras y también secas, luego se desgrana y se muele con molino de mano hecho de madera que es “**To’oka’wa**” que antes utilizaban este tipo de molino que mucho tiempo utilizaban, pero en la actualidad ya tiene molino de maíz artificial es fabricado de aluminio, y es más rápido de moler al maíz que al finalizar de moler, comience a cocinar en un recipiente con agua y el jugo de caña de azúcar para que este dulce la chicha se pone el maíz molido y se cocina aproximadamente 30 minutos.

En nuestro país, era su predilección por las bebidas más que por la comida sólida, que también se elaboraban diferentes clases de bebidas, y también el maíz que era el alimento esencial de las comunidades indígenas o nacionalidades que habitan, ya que se podían cultivar en los pisos tropicales, con el maíz se elaboraban diferentes platos ya sean molido o asado o en tamal pero una de las preparaciones más conocidas era en bebida mediante la elaboración de la chicha y era considerada una bebida especial, a los indígenas en actos ceremoniales por lo general es una bebida suave, de no muchos grados alcohólicos, y elaborada con medios artesanales.

2.2.2.- Chicha de chonta

Esta bebida o chicha de chonta se hace con plátano maduro, al se realiza se hace de la siguiente manera. Recoge racimos de chonta maduros aproximadamente una casta o media canasta y también secas, luego se desgrana y se muele con molino de mano hecho de madera que es **“To’oka’wa** “que antes utilizaban este tipo de molino que mucho tiempo



utilizaban, pero en la actualidad ya tiene molino de maíz artificial es fabricado de aluminio, y es más rápido de moler la maíz que al finalizar de moler, comience a cocinar en un recipiente con agua y el jugo de caña de azúcar para que este dulce la chicha se pone el maíz molido y se cocina aproximadamente 30 minutos.

Fuente: Investigación propio.

2.2.3.- Chicha de caña



Esta bebida o chicha de chonta se hace con plátano maduro, al se realiza se hace de la siguiente manera. Recoge racimos de chonta maduros aproximadamente una casta o media canasta

Fuente: Investigación propio.

2.2.4.- Chicha de morete y unguragua



Esta bebida o chicha de morete y unguragua se hace con plátano maduro, al se realiza se hace de la siguiente manera. Recoge racimos de morete y unguragua maduros aproximadamente una casta o media canasta.

2.2.5. Chicha de yuca

La yuca se cocina y luego se aplasta en una batea de madera, con mazo del mismo material. Una parte de esta masa es masticada por las mujeres para conseguir un cierto grado de fermentación. Para servirla se le añade agua fría. Las fechas de mayor consumo de chicha están asociadas a las fiestas comunitarias visitas de familiares, compadres, matrimonios y bautizo.



Fuente: Investigación propio.



CAPITULO III

AUTENTIFICAR LAS RECETAS DE LOS PLATOS TIPICOS

3.- AUTENTIFICAR LAS RECETAS DE LOS PLATOS TIPICOS

3.1.- Elaboración de casabe de Yuca

Un importante producto de la culinaria amazónica¹¹ es el casabe. Se trata de una tortilla preparada con harina de yuca a la que se tuesta hasta que adquiera consistencia dura. Este producto puede guardarse por algún tiempo y se considera como la comida de los cazadores cuando éstos deben ausentarse por unos días debido justamente a las labores de caza.

Ingredientes

- Yuca
- Ají
- Sal

Preparación



Fuente: Investigación propio

Para preparar la yuca se realiza los siguientes procedimientos.

- Pelar la yuca y se las coloca en una batea “To’owë” luego se rayan con un rayador elaborado con metal (antes se lo hacía con tallos de Ñëko kwa’a), se deja escurrir en un colador, se prensa con exprimidor muy fuertemente para sacar todo el jugo.
- Luego de exprimir se deja en una batea para cernir la harina de yuca
- Sobre un tiesto caliente se vierte un porción de yuca necesaria para cubrirlo, y se extiende esta espátula de madera en nuestro idioma es

¹¹ Atlas de Tradiciones Venezolanas (1998).Fundación Bigott, Diario El Nacional.

“ **Ti'eperupë**” para formar una capa de uno 3 milímetros de espesor, rellenándola donde sea necesaria, y se cocina hasta que la harina se aglutine o endurezca, doblando y apretando el borde con la espátula (alrededor de 1 centímetro) para hacerlo más fuerte y manejable , se cocina hasta que comience a dorar y se pueda voltear y esté completamente dura y manejable.

- Se espera tres minutos y se saca la torta del fuego, se lleva nuevamente la torta a la batea y se embadurna (**kërësiko**) un lado con almidón de yuca.
- Finalmente se pone en las tortas o casabe al sol para que se seque bien y no corran peligro de enmohecerse.



Fuente: Diseño propio, Año 2013.

3.2.- Elaboración de casabe de maíz

Ingredientes

- Yuca molido
- Harina de maíz molido
- Ají

Preparación

Para preparar el casabe de maíz, se realiza los siguientes procedimientos.

- Pelar la yuca y se ralla, se deja escurrir en un colador, se prensa con exprimidor muy fuertemente para sacar todo el jugo y no muy seco se deja un poco de húmedo para poder mezclar con la harina de maíz molido.
- Debe tener maíz secoya, aproximadamente de 10 a 15 libras, luego se muele con molino para tener la harina de maíz.
- Luego de exprimir se deja en una batea, Mezclar con la harina de maíz, yuca cernir juntamente con la harina de yuca y de maíz.
- Sobre un tiesto caliente se vierte un porción de maíz, necesaria para cubrirlo, y se extiende esta espátula de madera en nuestro idioma es “ **Ti'eperupë**” para formar una capa de uno 3 milímetros de espesor, rellenándola donde sea necesaria, y se cocina hasta que la harina se aglutine o endurezca, doblando y apretando el borde con la espátula (alrededor de 1 centímetro) para hacerlo más fuerte y manejable , se cocina hasta que comience a dorar y se pueda voltear y esté completamente dura y manejable.
- Este casabe no se recubre con almidón y antiguamente era el que más se consumía.
- Finalmente se pone las tortas o casabe de maíz al sol para que se seque bien y no se dañe, que dure más tiempo para poder tener y consumirse.

3.3.- Elaboración de Fariña

En la elaboración de fariña también es un alimento nutritivo para los Secoyas que milenariamente nos seguimos sirviéndonos de estos productos.

Ingredientes.

- Yuca
- Agua al gusto



Preparación

Luego de sacar la yuca, se pela, se lava y, mientras que este lavada la yuca se lo hace en pedazos en la mitad y se lo deja en recipiente con agua en un tiempo de 10 días hasta que la yuca esta blanda, se saca a la bate y se deja en un batea, luego se la exprime y cierce con cernidor.

Cuando ya está cernido el producto se lo coloca en un bandeja hecho de un tanque de aluminio seca previamente calentada en el fuego, de allí se lo aza la harina de yuca. Con una cuchara de palo grande se remueve constantemente y evitando que se queme aparecen granulados pequeños que una vez enfriados están listos para consumir. Se comían o se disolvía en agua para tomar como fresco.

3.4.- Ahumado de carne

La nacionalidad Siekopai, al hacer el ahumado de carne se ahúman de diferentes carnes de montes y también de pescados como; carne de guangana, saíno, danta, monos.

Ingredientes

- Carne (Cualquier animal)
- Pescado
- Sal

- **Preparación**

Para ahumar las carnes se lo hace la parrilla luego se lo pone las carnes en la parrilla de palos para que ahúma las carnes, toda carne debe estar bien abierta o cecinado y el ahumador de carne debe estar siempre observado

las carnes para no se quema las carne. Estas carnes se ahúman bien, para que no se dañe cuando ya está bien ahumado, se deja un juego con pocas leñas para que esta a humeando hasta terminar de comer. Cuando este bien ahumado las carne se lo puede comer y también se puede cocinar en jugo de yuca las carnes.

3.5.- Caldo de Saratango con pescado (Ukwisira'ka)

El caldo (Ukwisira'ka) o caldo de saratango, es un alimento muy delicioso con pescado condimentado con el fruto "Ukwisi"

Ingredientes

- Pescado al gusto
- Ranealmia alpinia (Fruto silvestre)

Preparación

Para realizar el caldo de saratango se recoge las pepas de Ukwisi, y se colecciona solo las carnosas de saratango y luego se machuca del mismo tallo para eliminar las semillas, mientras que ya este eliminado las semillas se cocina en una olla hasta que se cocine el sazón.

3.6.- Piara'ka. (Jugo de yuca.)

Es un caldo muy apetecido por la nacionalidad Secoya, muy nutritivo.

Ingredientes

- Yuca rayado
- Agua
- Pepas de aji (al gusto)

- Carne del monte y / o pescado

Preparación

Al realizar el zumo de yuca “Piara’ka” se lo saca la yuca rayado se exprime con exprimidora para tener el jugo de yuca, luego se cocina y condimentado con pepas de ají, carne monte, pescado.

3.7.- Kaaturi (Preparación de mazamorra de maíz secoya)

La mazamorra es una comida muy conocida y consumida diariamente por las familias inclusive en otras nacionalidades.

Ingredientes

- Maíz
- Zumo de Yuca fermentado
- Pescado
- Ají
- Casabe

Preparación

La mazamorra de Kaaturi se elabora con maíz enconado, casi dañado, que se seca y se muele el molino de mano hecho de madera “**To’oka’wa**”, se elabora el sumo de yuca fermentado por un día, estos productos se colocan en una olla de barro donde se cocina el pescado y se pone ají al gusto que este tipo de comida lo realiza solo los pecados y se remueve por diez minutos, hasta se quedad como mazamorra y se acompaña con casabe.

3.8.- Yakë (Caldo de carne con hojas tiernas de yuca)

El caldo de Yakë, es una preferida de la gente, estos son compartidos en las fiestas comunitarias.

Ingredientes

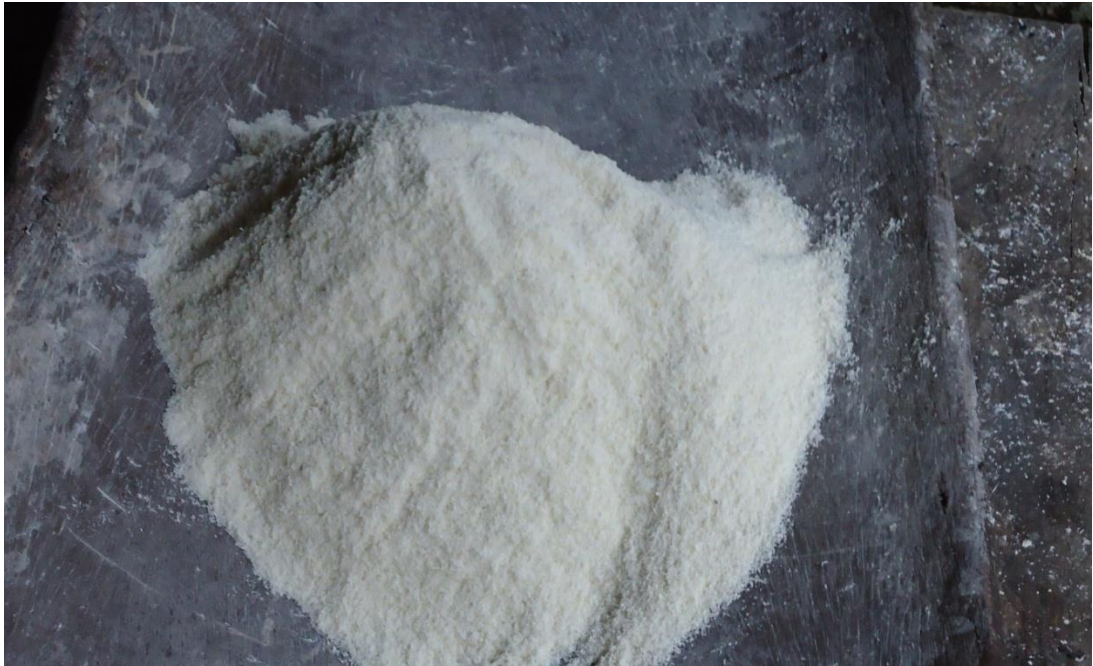
- Hojas tiernas de yuca
- Agua y ají
- Carne de armadillo y / o mono

Preparación

El caldo de Yakë, se busca las hojas tierna de yuca, cuando ya tenemos listo las hojas comienza a rayar las hojas y se pone en una olla, con agua y ají. Se prepara con la carne de armadillo, se destripa, sé corta la cabeza, se descuartiza y se cortan distintos pedazos y de igual forma se realiza la carne de mono, para estar al gusto, se pone ají para servir.



Fuente: Investigación propio



CAPITULO IV

METODOLOGIA

4.- METODOLOGIA

4.1.- LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION

4.1.1.- Localización:

Están presentes en los estados del Perú y el Ecuador. En el Ecuador están en la provincia de Sucumbíos, cantón Shushufindi, parroquia San Roque y en el cantón Cuyabeno, parroquia Tarapoa, en las riberas del río Aguarico.

d) Territorio: Su territorio legalizado es de 39414,5 ha.

e) Idioma: su idioma es el paicoca

f) Habitantes: el número aproximado de habitantes es 380

g) Ubicación Geográfica: están organizados en tres comunidades: San Pablo de atetsiaya y Siecoya Remolino Ñe'ñena, ubicadas en la parroquia San Roque, cantón sushufindi; una comunidad, Eno, ubicada en la parroquia Terapia, cantón Cuabeo.

4.1.2.- Mapa de ubicación.

GRAFICO N° 1



Fuente: Plan de desarrollo de la Parroquia San Roque

Mapa de Ubicación de la Nacionalidad Secoya

4.1.3.- Actividad Económica

La actividad agrícola y piscícola constituyen las principales actividades económicas de la nacionalidad Secoya, asentados en el cantón Cuyabeno, las que dan sustento al comercio local. Otros productos son el plátano, la yuca, la chonta que sirven únicamente para el consumo familiar por falta de acceso al mercado.

4.1.4.- Actividad Turística

Dentro de la actividad turística local, la investigación realizada refleja que los atractivos turísticos que generan visitantes, en las lagunas, la misma cultura Secoya, que acuden a establecimientos de comidas son los siguientes: caldo con la carne ahumada, ají y casabe que no debe faltar.

Asimismo el proyecto de turismo cuenta con instalación de un hotel restaurant donde se preparan platos al gusto del visitante. Su vegetación característica es el manglar y posee y gran variedad de aves como garzas blancas y morenas, piqueros, pelicanos, patos del agua, delfín rosado y variedades de pájaros que vienen a anidar en la laguna.

4.1.5.- Flora

Con respecto a la flora¹² en botánica, flora se refiere al conjunto de las plantas que pueblan una región (por ejemplo un continente, clima, sierra, etc.), la descripción de éstas, su abundancia, los períodos de floración, etc.

Por lo general el bosque constituye un jardín exuberante con una infinita variedad de musgos, vides, bromelias, helechos, orquídeas, palmas, lirios, y

¹² <http://es.wikipedia.org/wiki/Flora>, 19/10/2013

plantas de hojas grandes que absorben gran parte de luz solar. Los arboles maderables como la Seiba, Chuncho, Laureles, Cedros entre otros.

4.1.6.- Fauna

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

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

4.1.7.- Costumbres y tradiciones

En la vida de los Secoyas¹³, las fiestas tradicionales, son espacios de encuentro comunitario, donde siempre está presente la comida y bebida en gran cantidad, carne de monte y pescado, chichas de yuca, chicha de chonta y guarapo. La vestimenta de los Secoyas, la construye con material del medio: de fibra de un árbol llamado lanchama, llevan corona de plumas, elaboradas con el plumaje de las aves más grandes de la selva, se pintan la cara en forma de cruz. Vestimenta que en la actualidad, está cambiando sobre todo en los jóvenes, quienes utilizan la ropa del mundo urbano.

La arquitectura Secoya, se la realiza con madera de chonta, árboles, bejucos del monte, caña guadua, hojas de lizán, pambil, locata; construcciones que tienen una duración aproximada de 10 a 15 años de vida útil; dichas construcciones son elaboradas en mingas familiares o comunitarias.

¹³ CODENPE: Ficha revisada y validada por el Representante de la Nacionalidad Secoya ante el Consejo del CODENPE. Ficha revisada y validada en el Taller Regional de la Amazonía, 2008.

Los utensilios de cocina que acostumbran a utilizar en su quehacer diario son: la ichilia huas, es un tazón muy grande de madera (batea), que sirve para majar la yuca cocinada o para mezclar la yuca masticada; también utilizan majadores de yuca, algunos de ellos con mangos tallados, pequeño tazones para desgranar habas o cualquier leguminosa del medio.

Los Secoyas somos una nacionalidad conservador mantenemos intactas nuestra tradiciones familiares, las costumbres y prácticas sociales.

**CUADRO 1
CALENDARIO DE FESTIVIDADES**

FECHA	ACONTECIMIENTOS
01 de enero	Festividades de año nuevo,
Febrero – Marzo	Carnaval
Marzo – Abril	Semana Santa
6 de abril	Viernes santo
13 de mayo	El Día de las madres
28 de agosto	Fiesta cultural
25 de diciembre	Navidad
31 de diciembre	Fin de año. (Festejo comunitario)

Fuente: Investigación Propia

Elaboración: El autor

4.1.7.1.- La Cultura Gastronómica de la Nacionalidad Secoya.

El conocimiento del arte culinario que forma parte de las redes sociales, económicas, culturales y sociales de la nacionalidad Secoya. En muchas ocasiones esta producción culinaria abarca platos que sirven para el consumo cotidiano del hogar o tienen una finalidad ritual que las hace

inmersas en la red de símbolos que constituyen la identidad transmisible de generación en generación.

4.1.7.2.- Fortalecimiento del turismo en la nacionalidad Secoya

Mejoramiento de la actividad turística en la nacionalidad Secoya, a través del rescate de valores de la actividad intangibles que representan la identidad cultural de la localidad, convirtiéndose en una actividad sostenible generada a través de los turistas hacia el insitu de la nacionalidad Secoya.

4.3. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

La presente es una investigación de diseño descriptiva, que se llevó a cabo usando técnicas de investigación bibliográfica e investigación de campo mediante entrevistas y encuestas aplicadas en los diferentes lugares turísticos en el territorio de la nacionalidad Secoya.

4.1.9.- Descripción de procedimientos

A continuación se describen los procedimientos que se efectuaron para la recolección de la información, el procesamiento y análisis de los resultados para cada objetivo.

4.1.9.1.- Diagnóstico de la cultura Gastronómica de la nacionalidad Secoya.

Para realizar el diagnóstico de la cultura gastronómica ancestral de la nacionalidad Secoya, se recopiló la información en las comunidades, con los adultos mayores como hombres y mujeres de mayor acogida por parte de la población y la visita de los turistas, con la aplicación de una encuesta (Anexo N° 01) dirigido a los profesionales en el área gastronómica del cantón Lago

Agrio y de la provincia de Sucumbíos. Con los datos obtenidos se determinarían las respectivas preparaciones.

4.1.9.2.- Estandarización de recetas gastronómicas ancestral de la nacionalidad Secoya.

Para estandarizar las recetas gastronómicas tradicionales de la nacionalidad Secoya, investigadas fue necesario determinar la cantidad exacta de los ingredientes, la preparación de los mismos y costos respectivos que se clasifican de acuerdo el tipo de plato, ya sean estos; entradas sopas, platos fuertes, bebidas y postres.

4.1.9.1.- Elaboración de un Libro Recetario con las preparaciones identificadas.

Para el diseño del libro recetario, se elaboró en base a un texto donde se especifica las recetas estandarizadas que se determinaron en el objetivo específico número tres del presente estudio, como resultado de la entrevista aplicada a las personas involucradas en esta actividad y la investigación necesaria para la recuperación y el discernimiento de la cultura gastronómica de la nacionalidad Secoya.

5.- RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La aplicación de la encuesta en la nacionalidad Secoya sobre el tema de la “Gastronomía ancestral en el contexto sociocultural de la nacionalidad Sekoya”, se consideró importante realizarlo por razones que en el objetivo uno del plan consta realizar el Diagnostico de la originalidad y correcta preparación de alimentos, de la nacionalidad Sekoya. De los cuales me he formulado 5 preguntas tomando en cuenta el interés de mi trabajo. Esto me sirvió obtener información estadística y conocer las necesidades, usos y

costumbres de la Gastronomía Secoya, luego pensar con respecto al tema una determinada opinión sobre el desempeño de este servicio.

Con base a las respuestas obtenidas, he valorado los porcentajes y ponderar al mercado objetivo para establecer las necesidades del mismo o soluciones.

5.2.1. Resultados y análisis

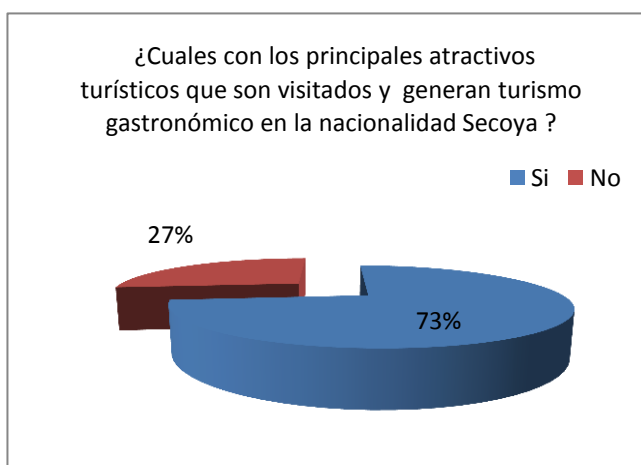
Pregunta 1. ¿Los atractivos turísticos generan turismo gastronómico en la nacionalidad Secoya?

De la encuesta realizada, el 73% de las comunidades afirman que los atractivos turísticos generan y fortalecen el turismo gastronómico, mientras que el 27% afirman que estos no están relacionados como se muestra en el siguiente gráfico:

GAFICO N° 2

¿LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS GENERAN TURISMO GASTRONÓMICO SI O NO?

¿CUÁLES SON LOS PRINCIPALES ATRACTIVOS TURÍSTICOS?



Fuente: Investigación propia.

Los atractivos turísticos de la zona y generan turismo gastronómico, según los establecimientos encuestados son los siguientes de los cuales se realizan una descripción.

d) **La Cascada de San Rafael**

La cascada de San Rafael¹⁴ se encuentra justo en el límite de Napo con Sucumbíos, es, donde el caudal del Quijos da dos brincos sobrecogedores. La fuerza de la cascada se escucha quince minutos antes de observarla y se manifiesta por un sonido que lentamente toma fuerza y se siente en el



cuerpo de los caminantes. El espectáculo se complementa en los momentos de sol cuando un arco iris brillante aparece.

Tamaño (ancho en el lugar de interés): El atractivo posee 200 m² la caída del agua es de 160 m. de alto.

Fuente: Trabajo propio

Calidades del agua El agua de la cascada es limpia, clara y transparente.

Ubicación

Se ubica en los límites con la Provincia de Sucumbíos, aproximadamente a dos horas de El Chaco Río Quijos.

Altura

La cascada de San Rafael nace en las confluencias de los ríos Quijos y el

¹⁴ <http://www.viajandox.com/napo/cascada-san-rafael-el-chaco.htm>, 18/09/2013.

Salado; esta hermosa e impresionante caída de agua tiene 160 metros de alto y 14 metros de ancho.

Clima

La temperatura aproximada es de 20° C.

e) Laguna de Limoncocha

Llamada antiguamente como Capucui¹⁵. Se trata de un verdadero lago, formado por un viejo brazo del río Napo, cerrado hace cientos de años por tierras aluviales y recubiertas posteriormente por la vegetación hasta convertirse en selva impenetrable.

Además de la laguna propiamente dicha, hay una más pequeña con las mismas características y otra llamada Yanacocha o Laguna Negra, por el color de sus aguas, que no es otro que el de las aguas de río Capucui.



En torno a ella se construyeron las instalaciones del Instituto Lingüístico de Verano y actualmente el Colegio Bilingüe Bicultural de la zona, además de una comuna Quichua.

Fuente: Parroquia de Limoncocha, 2013

Ubicación

Se encuentra ubicada a 50 Km. de la cabecera cantonal, en la parroquia Limoncocha.

¹⁵ <http://www.viajandox.com/sucumbios/laguna-limoncocha-shushufindi.htm>, 09/10/2013

Extensión

La **Laguna de Limoncocha** posee una extensión de 3.000 m. de largo por 1.500 metros de ancho, el agua es de color café y posee una temperatura de 12° C. aproximadamente.

Clima

El clima que rodeada este lugar es agradable, presenta temperatura que oscila entre los 25° C. como mínimo hasta los 30° C. como máximo. la temperatura del agua es de 12° C. aproximadamente.

f) **Laguna de Cuyabeno**

Se trata de un lugar con una gran biodiversidad, hogar de una de las más grandes concentraciones de vida salvaje, tanto en flora como en fauna. Un complejo sistema de formaciones lluviosas, 13 lagunas, ríos y un bosque tropical que hacen de las 603.000 hectáreas un récord en cuanto a los más altos niveles de biodiversidad en el mundo.



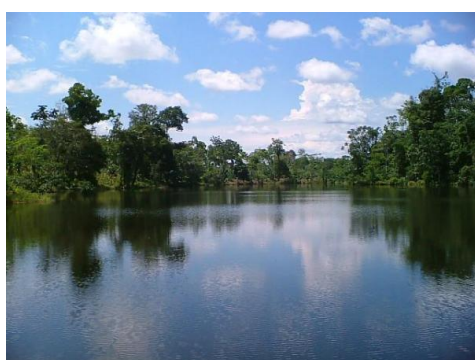
Fuente: Investigación propio
Laguna Siona - Cuyabeno

El Cuyabeno tiene más de 550 especies diferentes de aves: 60 especies de orquídeas; más de 350 especies de peces; una gran variedad de reptiles como las anacondas, caimanes y tortugas de río. Se estiman en 12.000 las especies de plantas encontradas dentro de la reserva. Y muchas especies de mamíferos, incluyendo el increíble Tapir (*Tapirus terrestris*).

La Reserva también es hogar de especies raras, como el mítico delfín rosado de río, el Hoatzin o águila de la región, con su apertura de alas de 8 pies.

g) **Laguna de Lago Agrio**

La laguna de Lago Agrio debe su origen a la confluencia de dos esteros llamados **Buenavista y Jubones**, manteniendo su espejo de agua estable, el mismo que aumenta en la época invernal. El agua es turbia y presenta una coloración verdosa, sin duda alguna por la diversificación de conglomerados algales; la misma que se toma de una coloración amarillenta en la época invernal por los sedimentos y restos orgánicos que son arrastrados por los esteros que dan vida a la laguna.



Fuente: Plan de desarrollo del Cantón Lago Agrio.

Las condiciones paisajísticas que brinda la laguna es única, los elementos como flora y fauna confluyen para brindar un ambiente y panorama selvático. Es necesario recalcar que aún existen remanentes de bosque que forman parte de las haciendas en la parroquia Puyo Pungo.

Ubicación

Esta maravillosa e impresionante laguna se encuentra en el cantón Nueva Loja.

Extensión

La laguna tiene una extensión aproximada de 2.000 metros de largo, 300 metros de amplitud y 4 metros de profundidad.

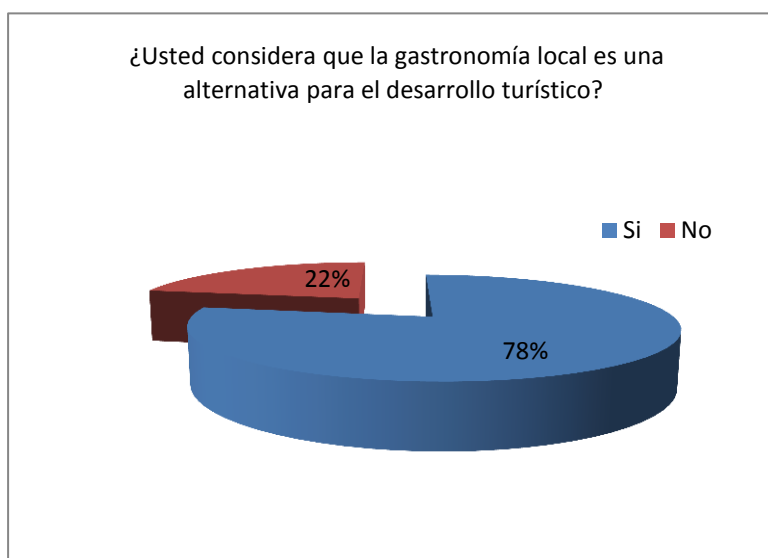
Clima

El clima que rodeada este lugar es agradable ya que por encontrarse a 340 m.s.n.m. presenta temperatura que oscila entre los 25° C. como mínimo hasta los 30° C. como máximo.

Pregunta 2: ¿Usted considera que la gastronomía local, es una alternativa para el desarrollo turístico?

De las comunidades encuestados, el 79% afirman que la gastronomía local si es una alternativa para el desarrollo turístico, mientras que el 21% afirma que no es una alternativa, como se muestra en el siguiente gráfico:

GRAFICO N° 3

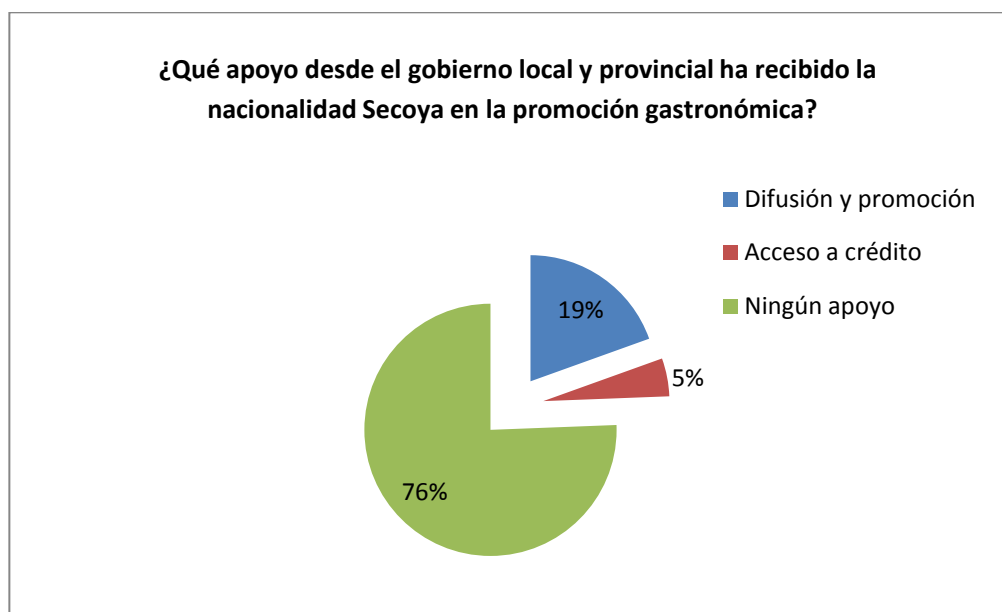


Fuente: Investigación propia

Pregunta 3. ¿Qué apoyo desde el gobierno local y provincial ha recibido la nacionalidad Secoya en la promoción gastronómica?

Las variables con mayor frecuencia revelan que: el 19% revelan que han recibido el apoyo en actividades de difusión y promoción, 76% ningún apoyo y el 19% afirman haber recibido acceso al crédito a través de la institución financiera de la organización ONISE, como se muestra en el siguiente gráfico.

GRAFICO N° 4



Fuente: Investigación propia.

Pregunta 4 ¿Enumere usted cuales son los principales platos típicos de la nacionalidad Sekoya?

En la encuesta realizada a los establecimientos se les solicitó enumerar los diferentes platos típicos de la nacionalidad Sekoya, conforme a la cultura y patrimonio gastronómico.

- Casabe de yuca
- Casabe de maíz
- Plato de verde con carne ahumado
- Caldo de saratango con pescado(Ukwisira'ka)
- Caldo de carne con hojas de yuca tierno molido
- Mazamorra de maíz con pescado.

Pregunta 5. ¿De acuerdo a las nuevas tendencias, gustos y preferencias de los compañeros, cuales son las principales innovaciones en la preparación de los platos típicos? Señale.

Se descubrió que los principales cambios surgidos en el patrimonio gastronómico corresponde a:

CUADRO N° 4

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Presentación	28	0,68
Incorporación de nuevos ingredientes.	6	0,15
Proporcionalidad de nutrientes y calorías.	3	0,07
Manipulación de los alimentos	4	0,10

Fuente: Investigación propia

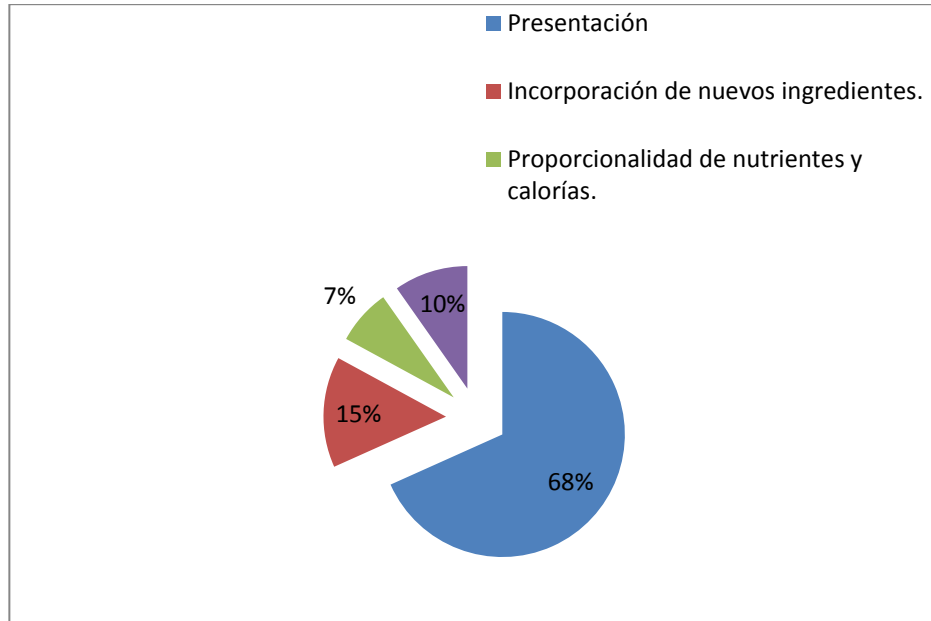
Elaboración: El autor.

El 68% de las personas encuestadas oscilan que la gastronomía local mucho tiene que ver con la presentación, el 15% detallan que es necesario incorporar nuevos ingredientes, el 10% manifiesta que es manipulación de alimentos y el 7% mantiene la proporcionalidad de nutrientes y calorías.

En relación a la promoción gastronómica de la nacionalidad Secoya y el crecimiento de la parte turística es necesario capacitar y concientizar a pequeños establecimientos de alimentos mantengan una buena presentación para representar atracción al público en general.

GRAFICO N° 5

PRINCIPALES INNOVACIONES EN LA GASTRONOMIA LOCAL





6. CONCLUSIONES

La Gastronomía Secoya viene desde nuestros ancestros, combinaciones de productos traídos por de otras regiones más nuestros propios productos, dieron como resultado la cocina Secoya que nos ha dado identidad propia.

Los platillos con los que cuenta la cocina de la nacionalidad Secoya son propios en todos los sentidos, combinaciones de carnes naturales de la selva, gusanos de palmos, vegetales, plátanos, yuca, y demás, hacen que su variedad no solo sea en cuestión sabores sino, también su variedad se establezca por el aporte nutricional que esta aporta a quien la consume.

El sector turístico es parte importante para la difusión de nuestra cultura a todo nivel y en lo que respecta a la gastronomía, hoy por hoy se conoce que Ecuador ya cuenta con un Turismo Gastronómico, lo que los pueblos y nacionalidades de los diferentes Regiones del país desarrollen su propia cocina en cada una de ellas.

En cuanto a preferencia de la nacionalidad Secoya, la comida propia es la más apetecida antes que las otras que salen de diversas combinaciones y opciones que esta tiene, como es el Caldo de Saratango con pescado, seguida por la Kaaturi (Preparación de mazamorra de maíz secoya), Yakë (molido de hojas tiernas de yuca con carne), y la carne ahumada que son uno de los platos de mayor preferencia.

En lo que respecta a costos o precios de la comida ecuatoriana, existen opciones variadas pero nuestro muestreo en la encuesta realizada establece que los valores deben oscilar entre \$ 2.00 y \$ 4.00 para un plato de comida típica.



7. RECOMENDACIONES

1.- Es importante que el gobierno local, promueva a aplicación de normas sanitarias y técnicas de manipulación de alimentos para garantizar la salud el de los clientes que visitan a las comunidades de la nacionalidad Cofan, para de esta forma consolidar a la comuna Cofan Dureno como un destino turístico – gastronómico limpio.

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

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

4.- Las características de los platos típicos, están considerados como parte de la cultura gastronómica,; por ello, se recomienda la transmisión de estas recetas de generación en generación para que preserven las familias y la población local, debido a que el facilismo ha provocado la elección de la alimentación basada en la comida rápida y poco tradicional.



8. BIBLIOGRAFÍA

- Historia de la comunidad seckoya. (1999). Ecuador: Ecuane.net.ec.
Gastronomía de Sucumbios. (2008). Provincia de Sucumbios: wikipedia.org.
AGUILERA.S. (2006). Servicios de Catering y Evento. Ecuador: Publicación periódica en línea.
LUZURIAGA, G. (2006). INFORMACION GENERAL DE ARENILLAS. Publicación Periódica en Línea.
Yepez, S. d. (2007). Caminado en el sendero. Quito: Conservación Ambiental y la Cultura Sekoya, Fundación Bihoma Quito.



ANEXOS.

Indicaciones: Estimado padre de familia, sírvase colaborar con las siguiente encuesta sobre la preparación de comida típica.

Sírvase en marcar en el casillero correspondiente:

Pregunta 1. ¿Los atractivos turísticos generan turismo gastronómico en la nacionalidad Secoya?

Sí No

Pregunta 2: ¿Usted considera que la gastronomía local, es una alternativa para el desarrollo turístico?

Sí No

Pregunta 3. ¿Qué apoyo desde el gobierno local y provincial ha recibido la nacionalidad Secoya en la promoción gastronómica?

Sí No

Pregunta 4 ¿Enumere usted cuales son los principales platos típicos de la nacionalidad Sekoya?

Pregunta 5. ¿De acuerdo a las nuevas tendencias, gustos y preferencias de los comensales, cuales son las principales innovaciones en la preparación de los platos típicos? Señale.

Sí No

Gracias por su colaboración

F.....

ENCUESTADO



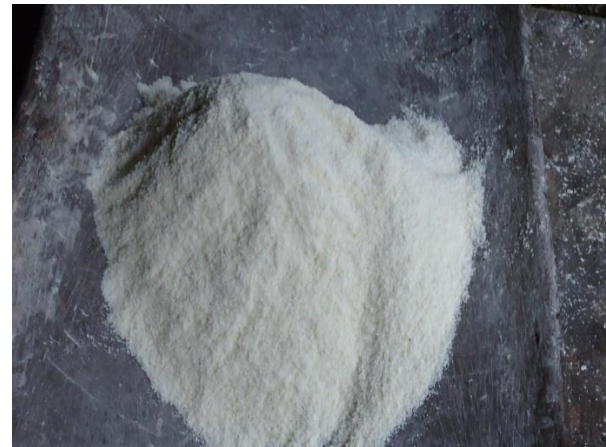
Lavando yuca



Yuca Lavado



Yuca Radyado



Cernido de Yuca



Preparando casabe



Casabe



Molino de caña tradicional



Moliendo caña de Azucar.



Pepaas de Saratango Ukwisi.



Carne ahumado Wai s̄yoya'riwa



Laguna Lago Agrio



Chonta Ene

