



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“ESTUDIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA SHUAR DE LA
PARROQUIA MACUMA, CANTÓN TAISHA, PROVINCIA DE
MORONA SANTIAGO, 2018”**

Trabajo de titulación

Tipo: Etnografías

Presentado para optar el grado académico de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTOR: JUANK MASHIANT KUNAMP TONNY

TUTOR: LCDO. RONALD ZURITA, M.SC.

Riobamba – Ecuador

2018

©2018, Kunamp Tonny Juank Mashiant

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor

CERTIFICADO

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografías denominado **“ESTUDIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA SHUAR DE LA PARROQUIA MACUMA, CANTÓN TAISHA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2018”** del Sr., Kunamp Tonny Juank Mashiant ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Lcdo. Ronald Zurita, M.Sc.
DIRECTOR

Lcda. Jessica Robalino, MBA.
MIEMBRO

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografías ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Lcdo. Ronald Zurita, M.Sc.

DIRECTOR

Lcda. Jessica Robalino, MBA.

MIEMBRO

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Kunamp Tonny Juank Mashiant declaro que el presente trabajo de titulación tipo etnografías es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba 2018

Kunamp Tonny Juank Mashiant

C. I. 140088356-5

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

El Tribunal de Trabajo de Titulación tipo Etnografías certifica que el: **“ESTUDIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA SHUAR DE LA PARROQUIA MACUMA, CANTÓN TAISHA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO, 2018”** de responsabilidad del señor Kunamp Tonny Juank Mashiant, ha sido minuciosamente revisado, quedando autorizado su presentación.

	FECHA	FIRMA
Lcdo. Ronald Zurita		
DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN	_____	_____
Lcda. Jessica Robalino.		
MIEMBRO DEL TRIBUNAL	_____	_____
Ing. Rafael Inty Salto Salto Hidalgo		
DOCUMENTALISTA SISBIB ESPOCH	_____	_____

Yo, KUNAMP TONNY JUANK MASHIANT soy de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en este trabajo de Titulación y el patrimonio intelectual de la Tesis de Grado pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

KUNAMP TONNY JUANK MASHIANT

DEDICATORIA

La presente investigación está dedicado a mi padre Elías Juank Papue quien fue mi pilar fundamental a pesar de las dificultades, siempre me supo apoyar ya que sin él no hubiera culminado la carrera, y a mi madre Shiram Chiriap quien con fuerza, valor y ejemplo como mujer me apoyó desde las profundidades de la selva, nuestro lugar de origen.

De igual forma, este trabajo va dedicado al canino llamado Sucio quien con su amistad incondicional siempre estuvo en los momentos felices y tristes de la vida.

También a todos mis antepasados quienes fueron guerreros de su pueblo que con su sabiduría ancestral intangible lograron su progreso como cultura Shuar.

En forma especial y respetuosa a la Carrera de Gastronomía, Facultad de Salud Pública, y ESPOCH, por permitirme acceder a sus aulas para adquirir los saberes y calidad humana de cada docente, para el fortalecimiento educativo como futuro profesional.

AGRADECIMIENTO

Primeramente, agradezco a Dios todo poderoso por permitirme seguir respirando en este mundo maravilloso, y conocer personas extraordinarias que siempre estuvieron pendientes de mí y que son una marca de amistad en la vida estudiantil.

También al Lcdo. Ronald Zurita y a la Lcda. Jessica Robalino quienes fueron más que docentes, amigos. Gracias por sus consejos y cariño además de compartir sus conocimientos para la realización y culminación de este trabajo

En especial agradezco a mis padres Elías Papue y Shiram Mashiant quienes fueron y serán el gran ejemplo a seguir, con su apoyo incondicional y que siempre estuvieron presentes en las situaciones malas y buenas de la vida y a pesar de ello siempre me apoyaron en cada paso de mi etapa estudiantil.

A mis hermanos Wichin, Kaanu, Jhonny, y Fausto quienes me apoyaron en todo momento sin negarse a nada, tanto económico como moralmente para la culminación de este trabajo.

A todos los docentes de la Carrera de Gastronomía gracias por compartir sus conocimientos y saberes, muchas gracias.

TABLA DE CONTENIDO

CERTIFICADO	ii
CERTIFICACIÓN	iii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	iv
DEDICATORIA	vii
AGRADECIMIENTO	viii
TABLA DE CONTENIDO	ix
ÍNDICE DE FIGURAS	xiv
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xv
ÍNDICE DE TABLAS	xvi
INDICE DE ANEXOS	xvii
RESUMEN	xviii
ABSTRACT	xix
INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	2
Objetivo general	2
Objetivos específicos	2
1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL	3
1.1. Marco teórico	3
1.1.1. Etnografía	3
1.1.1.1. Características de la etnografía	4
1.1.1.2. Patrimonio.	5
1.1.1.3. Patrimonio cultural	5
1.1.1.4. Patrimonio material	6
1.1.1.5. Patrimonio inmaterial	6

1.1.1.6.	<i>Los ámbitos del inmaterial</i>	7
1.1.1.7.	<i>Tradiciones y expresiones orales</i>	7
1.1.1.8.	<i>Artes del Espectáculo</i>	7
1.1.1.9.	<i>Usos sociales, rituales y actos festivos</i>	8
1.1.2.	<i>Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo</i>	8
1.1.2.1.	<i>Técnicas artesanales tradicionales</i>	8
1.1.2.2.	<i>Patrimonio cultura alimentario</i>	9
1.1.2.3.	<i>Salvaguardia</i>	10
1.1.2.4.	<i>Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en el plano nacional</i>	11
1.1.2.5.	<i>Artículo 15: Participación de las comunidades, grupos e individuos</i>	11
1.1.2.6.	<i>Patrimonio cultura alimentario del Ecuador</i>	12
1.1.3.	<i>Cultura</i>	12
1.1.3.1.	<i>Identidad Cultural</i>	13
1.1.3.2.	<i>Tradición</i>	14
1.1.3.3.	<i>Tradiciones Culturales</i>	14
1.1.3.4.	<i>Fiestas y Celebraciones</i>	14
1.1.3.5.	<i>Costumbres</i>	15
1.1.3.6.	<i>Ritos</i>	15
1.1.3.7.	<i>Mitos</i>	16
1.1.3.8.	<i>Leyendas</i>	16
1.1.4.	<i>Revitalización</i>	17
1.1.5.	<i>Gastronomía</i>	18
1.1.5.1.	<i>Historia de la gastronomía</i>	18
1.1.5.2.	<i>Gastronomía del Ecuador</i>	19
1.1.5.3.	<i>Gastronomía típica del Ecuador</i>	20
1.1.5.4.	<i>Gastronomía tradicional del Ecuador</i>	20
1.1.6.	<i>Reseña histórica de la Cultura Shuar en el Ecuador</i>	21

1.1.6.1.	<i>Shuar</i>	21
1.1.6.2.	<i>Trabajos</i>	21
1.1.6.3.	<i>Ubicación geográfica en el Ecuador</i>	22
1.1.6.4.	<i>Creencias</i>	24
1.1.6.5.	<i>Vestimenta</i>	24
1.1.6.6.	<i>Vivienda</i>	25
1.1.6.7.	<i>Economía</i>	26
1.1.6.8.	<i>Gastronomía</i>	26
1.1.6.9.	<i>Fiestas</i>	27
1.1.6.10.	<i>Reducción de Cabezas</i>	28
1.1.7.	<i>Parroquia Macuma</i>	29
1.1.7.1.	<i>Historia</i>	30
1.1.7.2.	<i>Población</i>	30
1.1.7.3.	<i>Ubicación geográfica y límites</i>	30
1.1.7.4.	<i>Demografía</i>	31
1.1.7.5.	<i>Hidrografía</i>	31
1.1.7.6.	<i>Ecosistema</i>	31
1.1.7.7.	<i>Biodiversidad.</i>	31
1.1.7.8.	<i>Objetivos y políticas relacionadas para el Buen Vivir de las nacionalidades y pueblos.</i>	32
1.2.	Marco conceptual	32
1.3.	Marco legal	34
1.3.1.	<i>Plan Nacional Todo una Vida Objetivo 1: Garantizar una vida digna con iguales oportunidades para todas las personas</i>	34
1.3.2.	<i>Plan Nacional del Buen Vivir Todo una Vida Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas</i>	34

1.3.3.	<i>Ley de Turismo Objetivo 3: Garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones.....</i>	36
2.	MARCO METODOLÓGICO.....	37
2.1.	Localización.....	37
2.2.	Temporalización.....	37
2.3.	VARIABLES.....	38
2.3.1.	<i>Identificación.....</i>	38
2.3.2.	<i>Descripción de las variables.....</i>	38
2.3.3.	<i>Operacionalización.....</i>	39
2.4.	Tipo y diseño de Investigación.....	40
2.5.	Grupo de Estudio.....	42
2.6.	Diagrama de procesos.....	45
3.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	48
3.1.	Revisión bibliográfica sobre las creencias, tradiciones, y costumbres gastronómicas de la Etnia shuar.....	48
3.2.	Alimentos, creencias costumbres, leyendas cuentos, mitos y platos más representativos de la Parroquia Macuma.....	49
3.2.1.	<i>Análisis de las entrevistas aplicadas al grupo muestral.....</i>	49
3.2.2.	<i>Análisis de encuestas aplicadas al grupo muestral.....</i>	60
3.3.	Las recetas más representativas de la parroquia Macuma identificadas durante la investigación.....	86
	CAPITULO IV.....	104
4.	PROPUESTA.....	104
4.1.	Difusión de la gastronomía Shuar de la parroquia Macuma.....	104
	DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	106
	CONCLUSIONES.....	109
	RECOMENDACIONES.....	111

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura: 1-1 Patrimonio del Ecuador.....	5
Figura: 2-1 Patrimonio Cultural del Ecuador Quito	5
Figura: 3-1 Patrimonio material Quito mitad del mundo.....	6
Figura: 4-1 Técnica artesanal tradicional del Ecuador	9
Figura: 5-1 Patrimonio Cultural Alimentario	9
Figura: 6-1 Salvaguardia.....	10
Figura: 7-1 Gastronomía con Sabor Ancestral	12
Figura: 8-1 Culturas del Ecuador.....	13
Figura: 9-1 Identidad Cultural	13
Figura: 10-1 Tradición.....	14
Figura: 11-1 Mitos del Ecuador	16
Figura: 12-1 Leyendas del Ecuador.....	17
Figura: 13-1 Gastronomía.....	18
Figura: 14-1 Historia de la Gastronomía	19
Figura: 15-1 Gastronomía del Ecuador.....	20
Figura: 16-1 Etnia Shuar.....	22
Figura: 17-1 Ubicación geográfica en el Ecuador	23
Figura: 18-1 Vestimenta de la Etnia Shuar	25
Figura: 19-1 Casa Shuar	25
Figura: 20-1 Edificio del Gad Parroquial Macuma.....	29
Figura: 1-2 Localización y Temporalización de la Parroquia Macuma.....	37

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-2: Diagrama de Procesos	45
Gráfico 1-3: Edad del Encuestado	61
Gráfico 2-3: Género del Encuestado	62
Gráfico 3-3: Platos tradicionales que se preparan con frecuencia	64
Gráfico 4-3: Método de conservación de alimentos	65
Gráfico 5-3: Método de cocción de alimentos	67
Gráfico 6-3: Alimentos consumidos con más frecuencia	68
Gráfico 7-3: Festividades más representativas de la Etnia Shuar	70
Gráfico 8-3: Juegos Tradicionales en la Etnia Shuar	72
Gráfico 9-3: Creencias más importantes en la Etnia Shuar	73
Gráfico 10-3: Cuentos de la Etnia Shuar	75
Gráfico 11-3: Leyendas de la Etnia Shuar	76
Gráfico 12-3: Mitos de la Etnia Shuar	77
Gráfico 13-3: Influencia de alimenticios en la Etnia Shuar	79
Gráfico 14-3: Utensilios de cocina.....	81
Gráfico 15-3: Influencia de la vestimenta.....	82
Gráfico 16-3: Influencia de costumbres y tradiciones	83
Gráfico 17-3: Influencia entre el idioma Shuar Chicham y español	85

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-2: Operacionalización de las variables	39
Tabla 5-3: Revisión bibliográfica	48
Tabla 6-3: Edad del encuestado	60
Tabla 7-3: Género del encuestado.....	62
Tabla 8-3: Platos tradicionales que se preparaban con frecuencia.....	63
Tabla 9-3: Método de conservación de alimentos.....	65
Tabla 10-3: Alimentos consumidos con más frecuencia.....	68
Tabla 11-3: Festividades más representativas de la Etnia Shuar	70
Tabla 12-3: Juegos Tradicionales en la Etnia Shuar	71
Tabla 13-3: Creencias más importantes en la Etnia Shuar.....	73
Tabla 14-3: Cuentos de la Etnia Shuar.....	74
Tabla 15-3: Leyendas de la Etnia Shuar	76
Tabla 16-3: Mitos de la Etnia Shuar	77
Tabla 17-3: Influencia de alimenticios en la Etnia Shuar	79
Tabla 18-3: Utensilios de cocina.....	80
Tabla 19-3: Influencia de la vestimenta.....	82
Tabla 20-3: Influencia de costumbres y tradiciones	83
Tabla 21-3: Influencia entre el idioma Shuar Chicham y español	84

INDICE DE ANEXOS

Anexo A	Modelo de entrevista.
Anexo B	Entrevistas
Anexo C	Entrevistas
Anexo D	Modelo de encuesta.
Anexo E	Modelo de Receta Estándar.
Anexo F	Oficio dirigido al presidente de la Parroquia Macuma del Cantón Taisha desde la secretaria de la Escuela de Gastronomía y su respectivo recibido.
Anexo G	Certificado del Gad parroquial Macuma.
Anexo H	Entrevistas realizada a diferentes personas mayores de las comunidades perteneciente a la parroquia Macuma.
Anexo I	Encuestas realizadas en la parroquia Macuma.
Anexo J	Fotos de algunas preparaciones gastronómicas.

RESUMEN

El presente trabajo etnográfico tuvo por objetivo el estudio de la cultura gastronómica Shuar de la parroquia Macuma, Cantón Taisha, provincia de Morona Santiago como elemento cultural y gastronómico, el cual posee una gran cantidad de riqueza la misma que representa su historia, creencias, costumbres y tradiciones gastronómicas. La presente investigación fue no experimental de corte transversal en donde se utilizó instrumentos para la recopilación de la información mediante el uso de entrevistas a grupos focales entre 65 a 69 años con una totalidad de 30 personas. Se pudo recolectar la información requerida y mediante el uso de encuestas a grupos específicos entre 30 y 34 años, los mismos que fueron aplicados a 54 habitantes de la parroquia para definir los principales alimentos, creencias, cuentos, leyendas, mitos, lo más representativo de la zona y la importancia de la gastronomía tradicional y su simbolismo al ser ofrecidos a propios y turistas, llegando a consolidarse como los más representativo mediante este estudio, el alimento como la yuca con el 11,11%, creencias el Arutam con el 29,63%, cuento el Nunkui con el 40,74%, la leyenda del Kunamp con el 37,04%, mito del Urick el 33,33%, y los platos más representativos se encuentra la chicha de yuca 14,81%, caldo de caracha 12,96%, caldo de guanta 11,11%, chicha de chonta 9,26%, ayampaco de chontacuro 7,41%. Con este trabajo se logró crear el blog “Cultura Gastronómica Shuar de la Parroquia Macuma” para poder difundir la información a la sociedad, así como la importancia que tendría el retomar las costumbres, tradiciones, métodos, técnicas, ingredientes y utensilios, y lograr así mantener la identidad cultural del sector.

Palabras clave: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <IDENTIDAD CULTURAL>, <COSTUMBRES Y TRADICIONES>, <COCINA TRADICIONAL>, <PREPARACIONES TÍPICAS>, <MACUMA (PARROQUIA)>.

ABSTRACT

The present ethnographic work had for objective the study of the Shuar gastronomy culture of Macuma parish, Taisha Canton, Morona Santiago Province, as a cultural and gastronomic element which has a large amount of wealth which represents its history, beliefs, customs and gastronomic traditions. The present research was non experimental of cross-section where instruments to collect the information were used through the use of interviews to focus groups between 65 to 69 years old with a total of 30 people, the required information could be collected and through the use of surveys to specific groups between 30 and 34 years old, the same ones that were applied to 54 inhabitants of the parish to define the main foods, beliefs, folktales, legends, myths, the most representative of the zone and the importance of the traditional gastronomy and its symbolism to be offered to locals and tourists, to consolidate its position as the most representative through this study, food like yucca with 11.11%, Arutam beliefs with 29.63%, Nunkui tale with 40.74%, Kunamp legend with 37.04%, Urick myth 33,33% and the most representative dishes are the chicha of yuca 14.81%, caracha soup 12.96%, guanta soup 11.11%, chichi of chonta 9.26%, ayampaco of chontacuro 7.41%. With this work it was possible to create the blog "Shuar Gastronomic Culture of the Macuma Parish" in order to spread the information to the society, as well as the importance of retaking the customs, traditions, methods, techniques, ingredients and utensils, and thus maintain the cultural identity of the sector.

KEY WORDS: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES>, <GASTRONOMY>, <ETHNOGRAPHY>, <CULTURAL IDENTITY> <CUSTOMS AND TRADITIONS>, <TRADITIONAL KITCHEN>, <TYPICAL REPRESENTATIONS>, <MACUMA (PARISH)>.

INTRODUCCIÓN

La Etnia shuar de la parroquia Macuma cuenta con una gama de tradiciones gastronómicas y culturales que no son explotados de una manera respetuosa a pesar de que existe una variedad de estudios no tan profundos acerca de las costumbres gastronómicas de la cultura shuar establecida en la Parroquia Macuma perteneciente al cantón Taisha. Sin embargo, han ido desapareciendo por falta de transmisión de generación a generación como sus costumbres, tradiciones y su forma de vivir.

De acuerdo con sus productos y técnicas culinarias de cocción alimenticios y su forma de preparar se adaptado diferentes procesos de elaboración, de tal manera hoy en día no son valorados por la nueva generación.

Dentro de sus tradiciones están las festividades como la Siembra y la Cosecha de la Chonta, la Fiesta de la Culebra, la fiesta del Chaman, y sus juegos tradicionales como tiro al blanco con la cerbatana, carrera de canoas entre otras han desaparecido por que los jóvenes de la nueva generación, han dejado de practicarlas.

Sin duda las comunidades tanto locales y rurales de la parroquia Macuma, existen personas mayores de 65-69 años que aún conservan sus tradiciones, costumbres y creencias gastronómicas. Son ricos en conocimiento de tal manera se puede tener un nuevo enfoque o perspectiva sobre el tema.

Con la investigación se pretende generar datos específicos que nos permita aclarar del porqué de la falta de conocimiento cultural y gastronómico ancestral del sector, así como la aplicación del estudio cultural gastronómico Shuar de la parroquia Macuma.

OBJETIVOS

Objetivo general

- Realizar el estudio de la cultura gastronómica shuar de la parroquia Macuma, del cantón Taisha de la provincia de Morona Santiago

Objetivos específicos

- Realizar una revisión bibliográfica sobre las creencias, tradiciones, y costumbres gastronómicas de la etnia Shuar.
- Determinar los alimentos, creencias costumbres, leyendas, cuentos, mitos, gastronomía de la parroquia Macuma.
- Estandarizar las recetas de los platos más representativos de la parroquia Macuma, identificadas en la investigación.
- Difundir la cultura gastronómica Shuar mediante un blog web a través del GAD Parroquial Macuma.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

1.1. Marco teórico

1.1.1- *Etnografía*

Según (Comas, 2010) la etnografía es el proceso de acercamiento, identificación, análisis e interpretación de las sociedades humanas.

La etnografía forma parte del llamado triángulo antropológico, junto con la comparación y la contextualización. La contextualización consiste en el proceso de encuadre de la unidad de análisis, que es el objeto de estudio en espacio y tiempo. Para comprender, interpretar o explicar una determinada situación, por ejemplo, la de una pequeña comunidad local, tendremos que intentar analizar los procesos históricos locales y regionales, así como los flujos y las constricciones de orden económico, político, social o ideológico que enmarcan las relaciones de nuestra unidad de análisis con el contexto más amplio que lo rodea (Comas, 2010, pág. 15).

Según (Murillo, 2010) Etnografía –del griego “ethnos” (tribu, pueblo) y de “grapho”, literalmente “descripción de los pueblos”– es probablemente el método sobre el que más ha crecido el interés, tanto teórico como práctico, en la investigación educativa para analizar la práctica docente, describirla desde el punto de vista de las personas que participan en ella y enfatizar sobre las cuestiones descriptivas e interpretativas de un ámbito sociocultural concreto (Hammersley, 1994).

A lo largo de la historia la etnografía ha sido tantas veces descalificada como alagada. Algunos la tachan de metodología impropia para las ciencias sociales argumentando que sus resultados son consecuencia de una construcción subjetiva e impresiones del investigador que no fundamentan de manera sólida ningún tipo de resultado científico fiable y riguroso, por el contrario, otros apuntan que la etnografía es el único método que permite entender el sentido que da forma y contenido a los procesos sociales y es, por tanto, un método central y el único legítimo para la investigación social (Hammersley, 1994).

1.1.1.1. Características de la etnografía

a) La persona investigadora comienza su trabajo con la observación participante, lo que implica que se desplaza, durante un tiempo, al lugar de los hechos que quiere investigar con el fin de obtener una comprensión adecuada del contexto en oposición al trabajo de laboratorio, en donde se analizan datos descontextualizados o en contextos controlados (López, 2014).

b) Los datos analizados proceden siempre entrevistas a los participantes o reuniones en grupo, de discursos o interacciones reales, recogidos en audio o vídeo grabaciones. A estos datos se unen las notas de campo que el investigador ha ido realizando durante todo el periodo como observador participante (López, 2014).

c) Los datos se recogen de manera naturalística, cuando los eventos comunicativos son relevantes para los participantes sin ser planificados de antemano por el investigador, como es habitual en el trabajo de laboratorio (López, 2014).

d) El tratamiento posterior de los datos se realiza a través del denominado análisis cualitativo. El significado que se transmite se interpreta en relación con el contexto interaccional y con el contexto sociocultural más amplio (López, 2014).

1.1.1.2. Patrimonio.

Según (Jurado, 2008) el patrimonio es el concepto amplio que indica algo de valor que ha sido heredado de nuestros progenitores a nivel personal o familiar, el concepto suele utilizarse para las propiedades particulares y a nivel colectivo suele referirse al patrimonio histórico.



Figura: 1-1 Patrimonio del Ecuador

Fuente: <https://somosciudad.byclaro.com.ec/ecuador-dueno-de-patrimonios-mundiales-cultural-y-naturales-de-la-humanidad/>

1.1.1.3. Patrimonio cultural

Según la (UNESCO, 1982) El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas.”



Figura: 2-1 Patrimonio Cultural del Ecuador Quito

Fuente: <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/405083-quito-38-anos-de-ser-patrimonio-cultural-de-la-humanidad/>

1.1.1.4. Patrimonio material

Es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico.



Figura: 3-1 Patrimonio material Quito mitad del mundo

Fuente: <https://sites.google.com/site/aprendiendoconmarquito/patrimonio-cultural-del-ecuador/patrimonio-cultural-material-del-ecuador>

Clasificación:

- Bienes arqueológicos: Sitios, plazas y colecciones arqueológicas.
- Bienes muebles: pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles. Orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc.
- Bienes inmuebles: arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc (Patrimonio, 2015).

1.1.1.5. Patrimonio inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial nos inspira un sentimiento de identidad y pertenencia, estableciendo un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente, además de ayudar a crear y conservar la unión social y el dialogo, proporcionando ingresos y encaminándose al desarrollo sostenible (Freland, 2009, pág. 23)

1.1.1.6. Los ámbitos del inmaterial

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, adoptada en 2003, propone cinco “ámbitos” generales en los que se manifiesta el patrimonio cultural inmaterial. (UNESCO, s.f., pág. 3)

- Las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vector del patrimonio cultural inmaterial;
- Las artes del espectáculo;
- Los usos sociales, rituales y actos festivos;
- Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; y
- Las técnicas artesanales tradicionales. (UNESCO, s.f., pág. 3)

1.1.1.7. Tradiciones y expresiones orales

El ámbito “tradiciones y expresiones orales” abarca una inmensa variedad de formas habladas, como proverbios, adivinanzas, cuentos, canciones infantiles, leyendas, mitos, cantos y poemas épicos, sortilegios, plegarias, salmodias, canciones, representaciones dramáticas, etc. Las tradiciones y expresiones orales sirven para transmitir conocimientos, valores culturales y sociales, y una memoria colectiva. Son fundamentales para mantener vivas las culturas. (UNESCO, s.f., pág. 4)

1.1.1.8. Artes del Espectáculo

Las artes del espectáculo van desde la música vocal o instrumental, la danza y el teatro hasta la pantomima, la poesía cantada y otras formas de expresión. Abarcan numerosas expresiones culturales que reflejan la creatividad humana y que se encuentran también, en cierto grado, en otros muchos ámbitos del patrimonio cultural inmaterial. (UNESCO, s.f., pág. 6)

1.1.1.9. Usos sociales, rituales y actos festivos

Los usos sociales, rituales y actos festivos constituyen costumbres que estructuran la vida de comunidades y grupos, siendo compartidos y estimados por muchos de sus miembros, su importancia estriba en que reafirman la identidad de quienes los practican en cuanto grupo o sociedad y, tanto si se practican en público como en privado, están estrechamente vinculados con acontecimientos significativos, esos usos sociales, rituales y fiestas contribuyen a señalar los cambios de estación, las épocas de las faenas agrarias y las etapas de la vida humana, están íntimamente relacionados con la visión del mundo, la historia y la memoria de las comunidades. Sus manifestaciones pueden ir desde pequeñas reuniones hasta celebraciones y conmemoraciones sociales de grandes proporciones. Cada uno de estos “subámbitos” es vasto, pero tienen muchos puntos en común. (UNESCO, s.f.)

1.1.2. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo abarcan una serie de saberes, técnicas, competencias, prácticas y representaciones que las comunidades han creado en su interacción con el medio natural, estos modos de pensar el universo, que se expresan en el lenguaje, la tradición oral, el sentimiento de apego a un lugar, la memoria, la espiritualidad y la visión del mundo, influyen muy considerablemente en los valores y creencias y constituyen el fundamento de muchos usos sociales y tradiciones culturales, a su vez, esos modos de pensamiento son configurados por el entorno natural y el mundo más amplio de la comunidad. (UNESCO, s.f., pág. 12)

1.1.2.1. Técnicas artesanales tradicionales

La artesanía tradicional es acaso la manifestación más tangible del patrimonio cultural inmaterial no obstante, la Convención de 2003 se ocupa sobre todo de las técnicas y conocimientos utilizados en las actividades artesanales, más que de los productos de la artesanía propiamente dichos, la labor de salvaguardia, en vez de concentrarse en la preservación de los objetos de artesanía, debe orientarse

sobre todo a alentar a los artesanos a que sigan fabricando sus productos y transmitiendo sus conocimientos y técnicas a otras personas, en particular dentro de sus comunidades. (UNESCO, s.f., pág. 14)



Figura: 4-1 Técnica artesanal tradicional del Ecuador
Fuente: https://twitter.com/unesco_es/status/276344694026416128

1.1.2.2. *Patrimonio cultura alimentario*

El patrimonio cultural alimentario se obtiene, desde el nacimiento, en un lugar dado y en relación con una sociedad concreta pero los comportamientos alimentarios se mueven en un marco de referencia beneficiándose del patrimonio biológico y cultural y, por supuesto, sometidos a presiones externas (Gonsales, Merino, 2001).



Figura: 5-1 Patrimonio Cultural Alimentario
Fuente: <https://www.inn.gob.ve/innw/?p=21957>

1.1.2.3. Salvaguardia

Para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial necesitamos medidas distintas de las destinadas a conservar monumentos, sitios y espacios naturales. Si queremos mantenerlo vivo, debe seguir siendo pertinente para una cultura y ser practicado y aprendido regularmente en las comunidades y por las generaciones sucesivas. Las comunidades y grupos que practican estas tradiciones y costumbres en todo el mundo tienen sistemas propios de transmisión de sus conocimientos y técnicas, en general más por vía oral que escrita. Por consiguiente, en las actividades de salvaguardia deben participar siempre las comunidades, los grupos y, cuando proceda, los individuos que son depositarios de ese patrimonio. (Patrimonio cultural inmaterial, 2013, págs. 6,7,8).

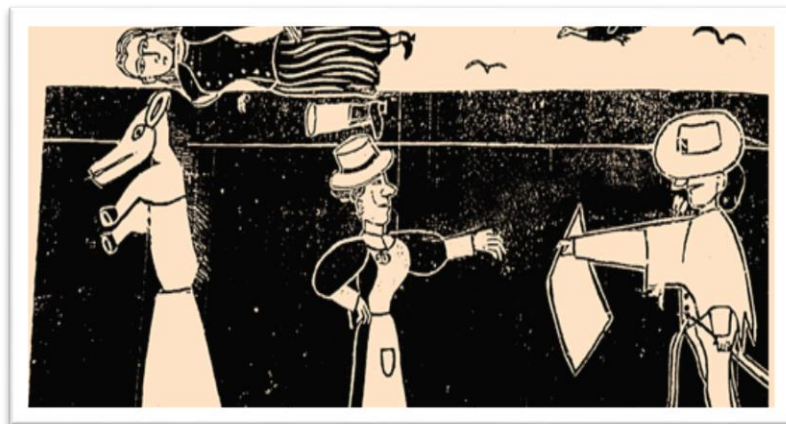


Figura: 6-1 Salvaguardia

Fuente: <http://www.crespial.org/es/Noticias/Detalle/4272/curso-a-taller-organizacion-de-archivos->

Esta definición, que figura en el Artículo 2 de la Convención, comprende también los instrumentos, bienes, objetos de arte y espacios culturales inherentes al patrimonio cultural inmaterial. Esta conceptualización fue discutida en prolongadas negociaciones y discusiones que sirvieron de base para la Convención (SANTIAGO, 2003).

El artículo 16 de la Convención del 2003 faculta al Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO para realizar la Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, que tiene por objetivo dar a conocer mejor el patrimonio cultural inmaterial en todo el mundo (SANTIAGO, 2003).

Alrededor del mundo, 150 Estados se han hecho parte de la Convención 2003, mientras que en América Latina y Caribe (grupo III), 28 países han ratificado o aprobado la Convención de 2003. Mediante la aceptación, los países se comprometen a adoptar una política general encaminada a realzar la función del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad (SANTIAGO, 2003).

1.1.2.4. Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en el plano nacional

Artículo 11: Funciones de los estados partes

Incumbe a cada Estado Parte:

Adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio; entre las medidas de salvaguardia mencionadas en el párrafo 3 del Artículo 2, identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes (Patrimonio cultural inmaterial, 2013).

1.1.2.5. Artículo 15: Participación de las comunidades, grupos e individuos

En el marco de sus actividades de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, cada Estado Parte tratará de lograr una participación lo más amplia posible de las comunidades, los grupos y, si procede, los individuos que crean mantienen y transmiten ese patrimonio y de asociarlos activamente a la gestión del mismo (Patrimonio cultural inmaterial, 2013).

1.1.2.6. *Patrimonio cultura alimentario del Ecuador*

Ministerio de Cultura y Patrimonio, a través de su Proyecto de Patrimonio Alimentario, persigue el rescate, la protección y el fortalecimiento de la identidad cultural en torno a la culinaria de nuestro país, promoviendo políticas, planes, programas y proyectos de apoyo a las comunidades e instituciones involucradas en la gestión de este importante patrimonio. (Ministerio y Cultura y Patrimonio, 2016).



Figura: 7-1 Gastronomía con Sabor Ancestral

Fuente: <https://ecuador.travel/es/gastronomia-con-sabor-ancestral/>

1.1.3. *Cultura*

La cultura es un elemento fundamental e inherente a todos los seres humanos y las comunidades en las que conviven. La cultura se recrea y redefine, al mismo tiempo que lo hacen sus actores en la vida cultural de sus sociedades. La cultura acompaña al ser humano a lo largo de su devenir personal, comunitaria identidad, social diversidad cultural, y derechos culturales. (Maraña, 2010, pág. 1).



Figura: 8-1 Culturas del Ecuador

Fuente: <http://hablemosdeculturas.com/culturas-del-ecuador/>

1.1.3.1. *Identidad Cultural*

La identidad cultural involucra el aprendizaje de normas, valores, costumbres etc., en un proceso complejo y globalizado en que el encuentro con los otros es fundamental para conseguirlo. De ahí que formar la identidad signifique ir hacia el encuentro de los demás. Significa no el aislamiento sino más bien la capacidad de intercambio entre grupos y culturas (García Martínez & Carbajal, 2007, pág. 24).



Figura: 9-1 Identidad Cultural

Fuente: <https://latinamericanpost.com/es/15469-identidad-cultural-un-juego-de-rol>

1.1.3.2. Tradición

La tradición es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro. Es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre las diferentes culturas. (ARÉVALO, 2013, pág. 926).



Figura: 10-1 Tradición

Fuente: <https://www.lifeder.com/costumbres-tradiciones-huanuco/>

1.1.3.3. Tradiciones Culturales

Son formas de vida materiales, sociales e ideacionales de los pueblos, las sociedades y los grupos humanos, es a la vez universal y particular, múltiple y diversa en la experiencia humana. Para mí la tradición, en principio, equivale al concepto de cultura como la conciben los antropólogos. Ahora bien, actualmente se está produciendo una profunda revisión o reificación del concepto de tradición desde una renovada perspectiva (ARÉVALO, 2013, pág. 926).

1.1.3.4. Fiestas y Celebraciones

Las fiestas populares tradicionales, son una muestra característica de la cultura y por ende de la identidad cultural, constituyen un suceso de obligada mirada en el tiempo, una visión integral como catalizadora de expresiones identitarias, resumen elementos socioculturales que son reflejo de una época escenario ideal para estudiar la cultura integralmente concebida, vinculada a sucesos de la

vida cotidiana, las celebraciones expresan huellas de tejido social que representan y cuyos intereses simbolizan y constituyen reflejo de la identidad cultural de un pueblo según su tradición (Ramírez, 2015).

1.1.3.5. Costumbres

La costumbre es una práctica social con arraigo entre la mayor parte de los integrantes de una comunidad, es posible diferenciar entre las buenas costumbres aprobadas por la sociedad y las malas costumbres consideradas como negativas, en ciertos casos, las leyes tratan de modificar las conductas que suponen una mala costumbre, lo habitual es que las leyes concuerden con las costumbres de la sociedad, las costumbres, de hecho, pueden constituir una fuente del derecho, ya sea de aplicación previa o simultánea a la ley, para la sociología, las costumbres son componentes de la cultura que se transmiten de generación en generación y que, por lo tanto, están relacionadas con la adaptación del individuo al grupo social (Porto, 2014).

1.1.3.6. Ritos

Rito es una palabra con origen en el término latino ritus, se trata de una costumbre o ceremonia que se repite de forma invariable de acuerdo con un conjunto de normas ya establecidas, los ritos son simbólicos y suelen expresar el contenido de algún mito, la celebración de los ritos se conoce como ritual y puede ser muy variada, algunos rituales son festivos, mientras que otros se desarrollan de forma solemne, los rituales se llevan a cabo de acuerdo con la tradición y pueden ser dirigidos por algún tipo de autoridad en el caso del catolicismo, los rituales son liderados por los sacerdotes (Gardey, 2010).

1.1.3.7. Mitos

Los mitos, en este sentido, forman parte del sistema de creencias de un pueblo o cultura. Considerados en conjunto, los mitos conforman una mitología, la mitología, como tal, es la que sustenta la cosmovisión de una cultura, es decir, el conjunto de relatos y creencias con los cuales un pueblo se ha explicado tradicionalmente (Molina Bravo, 2016).



Figura: 11-1 Mitos del Ecuador

Fuente: <http://paranormalrealista.blogspot.com/p/mitos.html>

1.1.3.8. Leyendas

Una leyenda es un relato de tradición popular con una base histórica más o menos reconocible que refiere hechos naturales o maravillosos, como tal la leyenda se sitúa en la frontera entre el mito y la realidad y, al igual que el mito, ha pasado de generación en generación mediante la trasmisión oral o escrita, la leyenda, a diferencia del mito, que habla de dioses, semidioses y refiere acciones y hechos de personajes arquetípicos, como el héroe, el sabio, el inocente, el malvado (Jaramillo, 2016).



Figura: 12-1 Leyendas del Ecuador

Fuente: <https://www.loqueleo.com/ec/libro/leyendas-del-ecuador-1>

1.1.4. Revitalización

Las principales acciones del proceso de revitalización se pueden identificar como la planificación, investigación, transmisión y consenso intergeneracional; cada una de estas acciones se vincula entre sí y en su ejecución deben ser adecuadas a las necesidades, características e insumos de la comunidad donde se trabaja, el proceso de revitalización cultural sitúa a la comunidad como productora de conocimiento respecto a su identidad, de los valores y las características de su herencia cultural, al tiempo que se vuelve tomadora de decisiones respecto a los usos que le pueden dar al conocimiento de su patrimonio cultural, en este sentido, la comunidad adquiere protagonismo como portadora del patrimonio intangible y en el caso de las expresiones que carezcan de fuentes documentales, solo la comunidad depositaria posee la información pertinente para su salvaguardia, la revitalización solo es viable cuando la expresión cultural elegida tiene el mismo significado especial que en la comunidad donde se pretende realizar el proceso. Pero es necesario comprender que, debido al carácter dinámico y cambiante de la cultura, las expresiones de patrimonio inmaterial no permanecen fijas, sino que son parte de las dinámicas de construcción y decantación de significados inherentes a la vitalidad cultural de cada comunidad (UNESCO, 2003).

1.1.5. Gastronomía

La gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento, a menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa, sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina, no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida, de esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano (ALVA, 2012).



Figura: 13-1 Gastronomía

Fuente: <http://www.redrrpp.com.ar/la-importancia-de-la-gastronomia-en-un-evento/>

1.1.5.1. Historia de la gastronomía

Según (Martín, 2007, págs. 7-11), la cocina no existe desde siempre el hombre en un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces, en el periodo paleolítico el hombre se convierte en cazador, pero no es hasta el descubrimiento del fuego donde se produce un cambio gastronómico, gracias al fuego el hombre calienta su hogar, brinda luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún, los conserva, gracias al cocinado de la carne el hombre asimilaba mejor las proteínas, en esa época la cocción se realizaba de una forma muy simple pero más práctica, colocando sobre un lecho las piedras planas, troncos encendidos y una vez consumidos, se deposita la carne que se aza en las brasas, los avances tecnológicos en el 4.000 a.C. marcan el desarrollo de la agricultura, la ganadería y el intercambio como motor económico, apareciendo los primeros platos cocinados. Hacia el 1.200 a.C. el esplendor es de los griegos en la conocida Grecia Clásica. Aparece un nuevo método de

conservación la salazón, el cerdo era lo más accesible mientras, mientras que las aves, caza o cordero quedaba para las clases acomodadas, en el siglo VII, comienza a gestarse la cocina de Al-Ándalus o Hispano-Arábica. Se usaban técnicas de cocción con fuegos moderados, desechando los fritos o asados, los sofritos se hacen indispensables tanto en la elaboración de guisos como de salsas, es de esta manera como la gastronomía ha ido evolucionando en todo el mundo, cada una con las características distintivas de cada país, haciéndolas promotoras de su propia cocina.

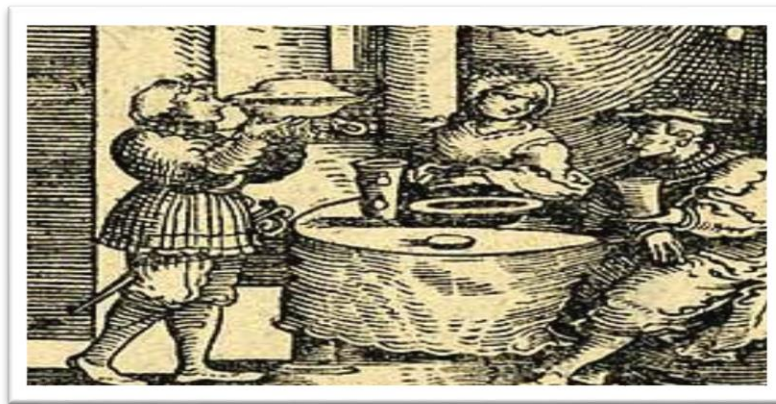


Figura: 14-1 Historia de la Gastronomía

Fuente: [http://www.tecnologiahechapalabra.com/mercadeo/miscelanea/articulo.asp?i=](http://www.tecnologiahechapalabra.com/mercadeo/miscelanea/articulo.asp?i=7180)

7180

1.1.5.2. Gastronomía del Ecuador

La riqueza turística de Ecuador y sus cuatro mundos se suma la gran oferta gastronómica encabezada por nuestro cacao fino de aroma, (es conocido por todos que su origen está en nuestra Amazonía), seguida por una gran variedad de productos como las papas con más de 150 variedades, la quinua, conocida como el “alimento de las antiguas culturas andinas” y con un completo valor nutricional, el maíz, el banano y una innumerable cantidad de frutos del mar como el camarón que ocupa los primeros lugares de preferencia en el mundo (MINISTRO DE TURISMO, 2018, pág. 3).

Definitivamente, nuestra gastronomía es poseedora de orígenes hispanos como el hornado, que, junto a un gran inventario de comida criolla pura, encierra el recuerdo y el conocimiento de aquellos guardianes silenciosos de fogones, de aromas y sabores (MINISTRO DE TURISMO, 2018, pág. 3).



Figura: 15-1 Gastronomía del Ecuador

Fuente: <https://segundoenfoque.com/ecuador-nos-regala-una-amplia-gastronomia-llena-sabores-2017-11-13>

1.1.5.3. Gastronomía típica del Ecuador

Los primeros pobladores del Ecuador fueron específicamente cazadores, se organizaban en grupos para dedicarse a la cacería y recolección de alimentos vegetales y hierbas medicinales que los bosques andinos les proporcionaban, a medida que el tiempo transcurre se van dando transformaciones de grandes proporciones y precisamente una muy grande fue la agricultura y con ella la domesticación de animales y plantas; se empiezan a desarrollar técnicas de cultivo y de riego, dando lugar al cultivo de yuca, papa, poroto y maíz, constituyéndose este último en la base del sustento de las grandes comunidades (Jaramillo., 2012).

1.1.5.4. Gastronomía tradicional del Ecuador

El descubrimiento y posterior perfeccionamiento de la agricultura nos muestra una cultura que alcanza una especialización en la producción con selecciones de cultivos específicos y otras áreas del medio ambiente y a la vez un intercambio de productos entre las diversas comunidades y pueblos de la Costa con los de la Sierra y la Amazonía (Jaramillo., 2012).

1.1.6. Reseña histórica de la Cultura Shuar en el Ecuador

1.1.6.1. Shuar

Los misioneros católicos que llegaron a los territorios de esta nacionalidad, constituyeron el cambio de una vida nómada en la selva por una vida sedentaria; la construcción de escuelas, almacenes y centros de salud, que financió la iglesia, ayudaron a que el asentamiento sea cada vez más estable, sin mencionar los vínculos que se crearon cuando estos misioneros llevaron a otros países algunos representantes de esta nacionalidad, a partir de estos sucesos se crearon nuevas instituciones que expresaban la identidad Shuar, en tiempos pasados, los Shuar habitaban en la Amazonía en caseríos dispersos, subsistiendo de la cacería y de la recolección de frutos, esta nacionalidad entonces no tenía liderazgos centralizados, actualmente por la influencia misionera y por los colonos que también hacen parte de su territorio y de su historia, los Shuar están organizados en federaciones desde 1964, fecha en que inicio también el vínculo político con el Estado y con otras organizaciones no estatales (CONAIE, 2014).

Históricamente se tiene conocimiento de ellos a partir del siglo XV. El pueblo shuar tuvo que defenderse de los incas en 1450. Durante los siguientes siglos no fueron sometidos por los conquistadores españoles y en el siglo XIX hubo intentos de introducción por parte de misioneros cristianos en sus territorios, pero no se logró (Marín Gutiérrez, 2017, pág. 131).

1.1.6.2. Trabajos

Niños.- No es que el niño se dedica de directo al trabajo como tal, sino que, más o menos a los 4-6 años empieza a participar en la vida del ambiente familiar, es decir, tiene esa libertad para corretear por todos los rincones de la casa, siempre y cuando no haya personas extrañas, jugar conjuntamente con los demás hermanos dentro y fuera de la casa (Bottasso, 1976, pág. 15).

El sentido de pertenencia de esta nacionalidad es muy marcado, se auto reconocen como Shuar y están orgullosos de serlo, con la firma del tratado de paz entre, Ecuador y Perú, se han realizado

encuentros de autoridades de ambos estados, para acercar a los miembros de la nacionalidad Shuar que fueron separados por el tratado de 1941 (CONAIE, 2014).



Figura: 16-1 Etnia Shuar

Fuente: http://www.kanada.net/ecuador/shuar_1_es.html

1.1.6.3. Ubicación geográfica en el Ecuador

La nacionalidad Shuar tiene presencia entre los dos estados: Ecuador y Perú. En nuestro país se encuentra ubicada en las provincias amazónicas de Morona Santiago, Pastaza Orellana, Zamora Chinchipe y en el Departamento de Loreto de Perú, y en la Región Litoral, en Guayas y Esmeraldas (CONAIE, 2014).

Actualmente los Shuar reivindican un territorio de 900688 has. La extensión legalizada hasta el momento es de 718220 ha, mientras que 182468 ha se encuentran aún sin reconocimiento legal (CONAIE, 2014).

Los Shuar son los pueblos amazónicos más numerosos (aproximadamente de 80.000 individuos). Los Shuar o Jibaros habitan entre las selvas del Perú y Ecuador.

Actualmente el Estado Ecuatoriano ha declarado una parte de su territorio, la creación del Parque Nacional Sangay, ubicado en la provincia del Morona Santiago, ciudad Macas territorio que en cierta manera está protegido igual que los territorios ubicados también en la zona de influencia del

Parque Nacional Yasuní, Provincia de Pastaza y el Parque Nacional Podocarpus y de la Reserva Faunística del Cuyabeno (CONAIE, 2014).

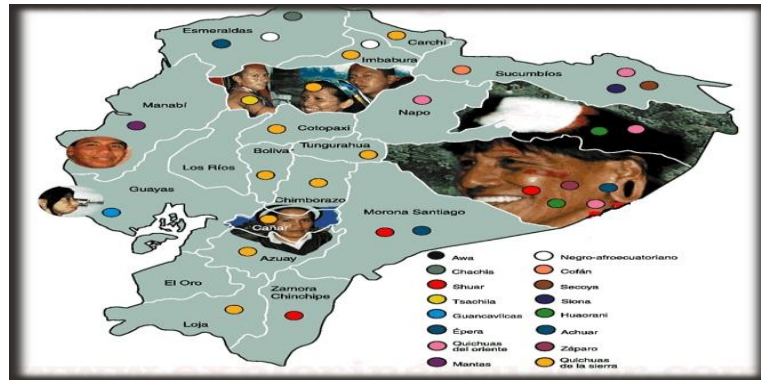


Figura: 17-1 Ubicación geográfica en el Ecuador

Fuente: <http://hablemosdeculturas.com/shuar/>

1.1.6.4. Creencias

La Nacionalidad Shuar, en el continente sudamericano, existió ya, hace miles de años antes de Cristo. El Shuar estuvo en el fenómeno del gran diluvio.

El hombre Shuar se caracteriza por mantener sus tradiciones ancestrales como: idioma, arte de casa y pesca, artesanías manuales, vestimentas, su carácter fuerte expulsivo siempre guerrero sin temor alguno, las personas ancian@s siempre son sabios y pronostican lo que ha de suceder en el futuro (MASHU, 2000).

Las actitudes relativamente abiertas hacia las culturas locales y orales, 2. Un gran esfuerzo hacia el dominio del idioma y la comprensión de los textos narrativos orales, cuya sintaxis presenta desafíos muy serios para la interpretación, y 3. Como factor agregado, la búsqueda de una catequesis innovadora. Obviamente, pocos de los misioneros tenían un trayecto de reflexión y conocimiento que les permitiera seguir de cerca los planteamientos del padre Pellizzaro. Un problema en algo parecido se ponía para el shuar. La mayoría de los que todavía se reconocían en los referentes y las representaciones del mundo tradicional (Arútam, Wakán, Íwianch...), expresado a través de sus narraciones mitológicas, rechazaba la ‘invasión’ de este mundo por las enseñanzas de los misioneros que por otro lado ellos, en la mayoría de los casos, no rechazaban, sino más bien asumían como nuevas verdades enriquecedoras (Gnerre, 2012, pág. 622).

1.1.6.5. Vestimenta

Tradicionalmente la vestimenta de la mujer Shuar es el “Karachi” y el hombre vestía una falda llamada “itip” una especie de lienzo de líneas verticales de colores morado, rojo, negro y blanco, tinturados con vegetales, que se envuelven de la cintura hasta el tobillo y va sostenida con una faja. Antes se vestían el Kamush, hecho con corteza de árbol machacada, su arreglo corporal se complementa con una gran variedad de coronas de plumas de tucanes y otras aves y pinturas faciales con diseños de animales, pues creen que así, estos les transmiten su fuerza y poder, para las fiestas de la Tzantza y la culebra, se pintan su cuerpo con diseños que representan a sus animales sagrados. En la actualidad es muy común el uso de prendas de modelo occidental tanto de hombres y mujeres, solo en algunas ocasiones festivas se ponen su vestimenta tradicional (Lincango, 2013).

El ITIP, es como un faldón rectangular: que se cuelga desde la cintura hasta algo más abajo de las rodillas. Es de tela de algodón, confeccionado por los mismos shuar' Por lo general, antes de que los hilos se pongan a confeccionarse, los tiñen con el zumo de la cáscara del "Tái" (árbol grande con ramificaciones esbeltas) y con "chíamrap" (otro árbol grande); dando un colorido general de morado, a veces con líneas verticales blancas. Para sujetarlos a la cintura usan el 'Akachu' (cinturón)' trenzado de material variado y especial (Bottasso, 1976, pág. 23).

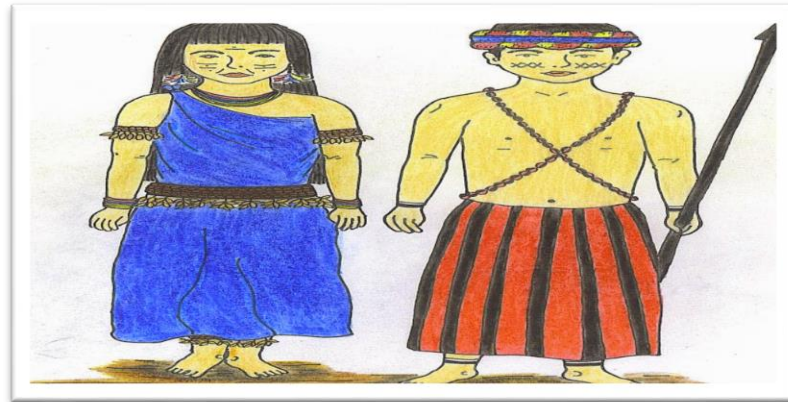


Figura: 18-1 Vestimenta de la Etnia Shuar

Fuente: <http://laindumentariashuar.blogspot.com/>

1.1.6.6. Vivienda

La vivienda es de forma elíptica, con un espacio interior muy amplio, en el que se encuentran dos zonas restrictivas; el “ekent”, área familiar de las mujeres y niños pequeños y el “Tankamash”, Área social, de los hijos varones y visitas; la casa shuar tiene piso de tierra, paredes con tablillas de chonta y techo de hojas de palma (Lincango, 2013).



Figura: 19-1 Casa Shuar

Fuente: Juank K. (2018)

1.1.6.7. Economía

La economía se basa principalmente en la horticultura itinerante de tubérculos, complementada con la caza, pesca y la recolección de frutos e insectos. Utilizan el sistema de cultivo de roza y quema, cultivan yuca, "papa china", camote, maní, maíz, palma de chonta y plátano, el cuidado de la parcela y también la recolección, la preparación de la chicha y la cocina le corresponden a la mujer; la caza y la pesca al hombre (Lincango, 2013).

En la actualidad la mayoría del territorio tradicional de caza está siendo sustituido por pastizales para ganadería, lo que ha traído como consecuencia el agotamiento progresivo del suelo y una menor disponibilidad de tierras, esto ha ocasionado la implantación de un patrón de asentamiento sedentario, el mismo que está produciendo cambios en su sistema socioeconómico (Lincango, 2013).

Las relaciones económicas Indígenas, caracterizadas por la reciprocidad, un conocimiento que se origina en visiones, y las concepciones de salud o enfermedad que se logran a través de los espíritus, dan lugar al cálculo matemático, la lectura y la repetición, los gérmenes y las medicinas, todos ellos conceptos impersonales y predecibles en su accionar. El mundo mágico de las relaciones personales y de las relaciones altamente personalizadas entre espíritus y humanos se transforma en lo que Max Weber caracterizó como la "jaula de hierro" de la racionalidad moderna (Rubenstein, 2005, pág. 28).

1.1.6.8. Gastronomía

Los mamíferos especialmente importantes para la subsistencia incluyen el sajino, la guatusa, variedades de monos como el chillón, la ardilla, el capuchino y el negro. El sajino y el mono son apreciados tanto por sus pieles como por la carne, mientras que la guatusa y el armadillo son utilizados generalmente para la carne (Harner, 1978, pág. 53).

La mayor cantidad de especies de pájaros, exceptuados los que se alimentan de carroñas, son cazadas casi todos los días como fuente de alimentación y por sus plumas. Entre los pájaros que más frecuentemente son matados hay papagayos, tucanes, palomas, guacos (Harner, 1978, págs. 53,54).

Las grandes y pequeñas variedades de tucanes son particularmente apreciadas por sus pieles y sus plumas; el jaguar, el ocelote y otras especies felinas son comúnmente cazadas por sus pieles, Conejos y venados, aunque presentes, nunca son cazados para comida: los primeros porque son "como ratones", los segundos por motivos sobrenaturales (Harner, 1978, págs. 53,54).

En las comunidades shuar: La comida típica se prepara con carne de animales silvestres y peces; que va siempre acompañado de diferentes tipos de chicha de Yuca, chicha de maduro y chicha de chonta cuando es la época. Varias delicias con productos de la zona como los ayampacos de pescado con palmito, mukin (larvas que se encuentra en los palmos) con palmito, Sopas de Guanta, guatusa danta, sajinós, y caldos de pescado, pollo, y de otros animales selváticos. Los pescados y otros animales ahumados que es una manera de poder conservar la carne por varios días y hasta semanas (Lincango, 2013).

1.1.6.9. Fiestas

- La Fiesta de la Chonta, se celebra cada año en el mes de agosto por la prosperidad conseguida a lo largo de este tiempo, en cuanto a siembra, cosecha y al ciclo vital de las personas La palmera de chonta, su fruto maduro, representa el mito del Uwi. Éste señala la estación de la abundancia en la selva. En la cosecha de sus frutos se celebran rituales con ruegos a Uwi. Piden que fermente la chicha de chonta dé fertilidad a los animales, a las plantas y vitalidad al hombre. Si estos ritos son celebrados muy ceremoniosamente, se cumplirá con todo lo pedido; de lo contrario vendrá escasez de alimentos y muerte (Lincango, 2013).

- El Rito de la Cascada Sagrada: tiene una profunda significación en el pueblo Shuar, a través de este rito solicitan al ser supremo Arutam, para que les otorgue poder, energía positiva para su futura sobrevivencia (Lincango, 2013).
- La celebración del Rito de la Culebra: Esta práctica cultural se realiza solamente cuando hay mordedura de la culebra, convirtiéndose en una ritualidad que tiene como finalidad, rendir un homenaje por la salvación de la muerte del accidentado y para ahuyentar a las serpientes y evitar futuras mordeduras. (Lincango, 2013)
- Intervención del Uwishin: es una persona sabia que se dedica a curar a los enfermos y a cuidar a los miembros que integran la comunidad. Por ningún concepto el verdadero Uwishin causa daño al prójimo, salvo aquellos que lo ejercen por vengarse de conflictos generados por guerras o discordias familiares. También el Uwishin cumple el papel de identificar a las personas que causan daño y les da instrucciones para que se prevengan de sus enemigos (Lincango, 2013).
- La Fiesta del Ayahuasca: se celebra en el mes de enero con la caminata a las cascadas y montañas sagradas. (Lincango, 2013)

1.1.6.10. Reducción de Cabezas

La reducción de cabezas es una tradición ancestral shuar y tiene gran simbolismo. Cuando se enfrentan dos tribus shuar por territorio o por otros motivos, el jefe vencedor toma la cabeza del jefe perdedor y procede a la reducción de la cabeza del mismo. El jefe shuar se encarga de hacer la tzantza totalmente solo, en profunda meditación y ayuno. Los miembros de la tribu vencida pasan a ser parte de la tribu vencedora, sin que haya repudio o discriminación (Lincango, 2013).

Para la reducción de la cabeza, los Shuar primero cortan la cabeza de su adversario. Luego con un cuchillo se hace un corte desde la nuca al cuello, se tira de la piel y se desprende del cráneo, desechando el cerebro, ojos y demás partes blandas, además de los huesos (Lincango, 2013).

El siguiente paso consiste en meter la piel en agua hirviendo a la que se añade jugo de liana y otras hojas, que evitan que se le caiga el pelo. Mantienen la cabeza sumergida durante unos quince minutos; ya que si lo hicieran más tiempo la cabeza podría ablandarse demasiado y posiblemente se pudriese, a continuación, retiran la cabeza del agua, la que en ese momento ya es la mitad del tamaño original, y la ponen a secar. Una vez seca, se raspa la piel por dentro para quitar restos de carne y evitar el mal olor y la putrefacción y se frota por dentro y por fuera con aceite de carapa, después cosen el corte realizado en la nuca para extraer los materiales blandos y el cráneo. También cosen los ojos y la boca, quedando la cabeza como una bolsa, en la que se echa una piedra del tamaño de un puño o el volumen equivalente en arena caliente, finalmente la cuelgan sobre el fuego para desecarla poco a poco con el humo, a la vez que se le va dando forma al cuero con una piedra caliente. En este proceso la cabeza acaba por reducirse. Después se retira la piedra o la arena y se tiñe la piel de negro. (Lincango, 2013)

En la actualidad esta práctica ya no se la realiza por motivos de enseñanza moral y equidad. La comunicación es importante para llegar a una mejor solución. La toma de decisiones, se lo realiza en conjunto mediante documentos y se llega a un acuerdo entre tribus.

1.1.7. *Parroquia Macuma*



Figura: 20-1 Edificio del Gad Parroquial Macuma
Fuente: Juank K. (2018)

1.1.7.1. Historia

La Parroquia Macuma fue fundada el 19 de agosto en 1925, por medio de la publicación del Registro Oficial N° 33, esta parroquia fue eliminada de la jurisdicción de Macas en 1928, en 1972 vuelve a ser creada la parroquia, pero esta vez pertenece a la jurisdicción del cantón Morona y finalmente el 28 de junio de 1996 pasa a formar parte del cantón Taisha mediante el decreto ejecutivo N° 977 (Silverio Tivi Catani, 2014).

El ingreso a esta parroquia se lo hace por vía aérea o terrestre, puede realizarse desde la ciudad de Macas o de la Parroquia Shell, existen vías de accesibilidad que facilitan a todos los visitantes (turistas nacionales y extranjeros) conocer hermosos paisajes cobijados de espacio verde primario, sus diversas especies de fauna y flora existentes; y lo más importante la hospitalidad de su gente (Silverio Tivi Catani, 2014).

1.1.7.2. Población

La parroquia Macuma cuenta con una población de 3.885 habitantes según datos del censo de población y vivienda 2010 del INEC del Ecuador.

1.1.7.3. Ubicación geográfica y límites

La Parroquia Macuma tiene una extensión territorial de 95.324,02 has, equivalente a 953,24 km²; y sus límites son: Al Norte: Provincia de Pastaza. Al Sur: La parroquia Taisha (Cabecera cantonal). Al Este: Provincia de Pastaza. Al Oeste: Parroquia Cuchaentsa y parroquia Sevilla Don Bosco (Silverio Tivi Catani, 2014).

1.1.7.4. Demografía

La parroquia Macuma tiene 54 centros comunitarios los mismos que se encuentran agrupados en ocho asociaciones, de las cuales siete asociaciones pertenecen a la organización de la NASHE y la Asociación Mamayak que pertenece a la organización de la FICSH, los mismos que están dentro del considerado Bloque 75 y 71; distribuidos de la siguiente manera (Silverio Tivi Catani, 2014).

1.1.7.5. Hidrografía

La mayor parte de la superficie territorial de la Parroquia Macuma pertenece a la cuenca del Río Morona, aproximadamente el 76.04% con 72.487,95 hectáreas y aproximadamente el 23.96% pertenece a la cuenca del Río Pastaza con 22.840,88 hectáreas (Silverio Tivi Catani, 2014).

1.1.7.6. Ecosistema

En la parroquia Macuma podemos observar que la mayor parte de la superficie del territorio corresponde al ecosistema tierras bajas de la Amazonía, siendo aproximadamente el 69.75% del total del territorio de la parroquia con 66.495,58 Ha, el 27 % de la superficie parroquial pertenece a los ecosistemas piemontano con 25.749,77 Ha y el 3,24% de la superficie parroquial pertenece al ecosistema montano bajo con 3.088,67 Has (Silverio Tivi Catani, 2014).

1.1.7.7. Biodiversidad.

El área donde se ubica la parroquia Macuma, que incluye parte del bosque protector de la cordillera del Kutucú y Shaimi, forma parte de un área considerada los sitios importantes de la biodiversidad a nivel mundial, la gran variedad de especies de flora y fauna silvestres concentradas en la zona, hace diverso en comparación de otros sectores (Silverio Tivi Catani, 2014).

1.1.7.8. Objetivos y políticas relacionadas para el Buen Vivir de las nacionalidades y pueblos.

El Ecuador está conformado por 14 nacionalidades y 18 pueblos indígenas, afroecuatorianos y montubios. En su territorio se hablan 12 lenguas que requieren reconocerse, conocerse y potenciarse como parte de la identidad ecuatoriana y el patrimonio histórico cultural del país, (Silverio Tivi Catani, 2014).

Con la estrategia se propone un modelo territorial que reconozca los derechos de los pueblos y nacionalidades para que sus prácticas de vida, conocimientos y cosmovisiones puedan ser compartidas y valoradas. Fomentar el conocimiento de la diversidad cultural del Ecuador es un elemento básico para el desenvolvimiento de pueblos y nacionalidades, así como la definición de las circunscripciones territoriales y la formulación de los planes de vida de los pueblos y nacionalidades, los cuales se integrarán de manera progresiva al Plan Nacional para el Buen Vivir, (Silverio Tivi Catani, 2014).

1.2. Marco conceptual

Etnografía: Rama de la antropología que tiene por objeto el estudio y descripción de las razas o de los pueblos (Echeverría, 1990, pág. 45).

Gastronomía tradicional: Es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta (Santana, 2004, pág. 3).

Identidad cultural: Se define como la conciencia y el comportamiento que tiene una sociedad o comunidad (Benitez Garces, 2000, pág. 7).

Diversidad cultural: La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo como medio de tener una vida intelectual, efectiva, moral y espiritual (García, 2011, págs. 16 -17).

Migración: La migración puede ser comprendido a la luz de procesos económicos, sociales y políticos, enmarcados en sociedades caracterizadas por desigualdades ancestrales, y regímenes políticos cerrados (Morales Gamboa & Castro Valverde, 2006).

Rituales: Conjunto de ritos de una religión, Iglesia o de una función sagrada (Gardey, 2010).

Creencias: Religión, doctrina de una respectiva nación (Muñoz, 2000, pág. 89).

Censo: Lista de la población o riqueza de un país o de una comunidad (Real academia española, 2014).

Metodología: Conjunto de métodos utilizados en la investigación científica (Maria, 2014, pág. 15).

Patrimonio: Conjunto de bienes que una persona ha heredado de sus ascendientes (Actas del seminario internacional, 2008, pág. 15).

Demografía: Estudio estadístico de las poblaciones humanas según su estado y distribución en un momento determinado (Llopis, 2004, pág. 29).

1.3. Marco legal

1.3.1. Plan Nacional Todo una Vida Objetivo 1: Garantizar una vida digna con iguales oportunidades para todas las personas

La siguiente investigación está basada en los principios de la Constitución de la República del Ecuador del Plan Nacional Toda una Vida, la relación de los colectivos, pueblos y nacionalidades con su territorio (tierras, territorios ancestrales y circunscripciones) es indisoluble, como la jurisprudencia nacional e internacional ha ratificado. Población, saberes, territorio y recursos son elementos que conforman una unidad para la vigencia de los derechos colectivos, unidad a la que se añaden la consulta previa, libre e informada, el pluralismo jurídico y la conservación, desarrollo y promoción de los patrimonios, (Todo una Vida , 2017).

Políticas.

1.11 Impulsar una cultura de gestión integral de riesgos que disminuya la vulnerabilidad y garantice a la ciudadanía la prevención, la respuesta y atención a todo tipo de emergencias y desastres originados por causas naturales, antrópicas o vinculadas con el cambio climático, (Todo una Vida , 2017).

1.3.2. Plan Nacional del Buen Vivir Todo una Vida Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas

El patrimonio cultural conjuga, por una parte, el patrimonio inmaterial, que comprende las lenguas, las tradiciones, los usos y otras formas de expresión colectiva y, por otra parte, el patrimonio material, que incluye tanto a las creaciones culturales, edificaciones, monumentos, espacios y conjuntos urbanos, como a las colecciones, archivos, bibliotecas y museos; este conjunto patrimonial debe recibir atención significativa del Estado, en articulación con la academia y otras instancias, (Todo una Vida , 2017).

Políticas

2.2 Garantizar la interculturalidad y la plurinacionalidad en la gestión pública, para facilitar el goce efectivo de los derechos colectivos de los pueblos y nacionalidades, (Todo una Vida , 2017).

2.3 Promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales, (Todo una Vida , 2017).

2.4 Impulsar el ejercicio pleno de los derechos culturales junto con la apertura y fortalecimiento de espacios de encuentro común que promuevan el reconocimiento, la valoración y el desarrollo de las identidades diversas, la creatividad, libertad, estética y expresiones individuales y colectivas, (Todo una Vida , 2017).

2.5 Garantizar la preservación de las lenguas tradicionales, el multilingüismo y el sostenimiento de sistemas de educación intercultural y conocimiento de las diversidades, (Todo una Vida , 2017).

2.6 Salvaguardar los territorios ancestrales y el patrimonio intangible, el fortalecimiento organizativo comunitario, las visiones de desarrollo propio y la sostenibilidad de sus recursos, y proteger la vida y autodeterminación de los pueblos indígenas en aislamiento voluntario, (Todo una Vida , 2017).

2.7 Promover la valoración e inclusión de los conocimientos ancestrales en relación a la gestión del sistema educativo, servicios de salud, manejo del entorno ambiental, la gestión del hábitat y los sistemas de producción y consumo (Todo una Vida , 2017).

1.3.3. Ley de Turismo Objetivo 3: Garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones

En un país megadiverso como el Ecuador, la calidad ambiental y los derechos de la naturaleza deben ser tratados como parte esencial de las grandes definiciones políticas, económicas y productivas en el modelo de desarrollo sostenible a largo plazo. La persistencia en el modelo tradicional, basado en la falsa concepción de la existencia de recursos infinitos, con patrones de consumo y producción no sostenibles –respecto a la deforestación y cambio de uso del suelo, pérdida de biodiversidad, reducción y contaminación de fuentes de agua, y a la erosión y desertificación de los suelos– agudizará inevitablemente los múltiples efectos negativos del cambio climático en la sociedad, con especial perjuicio a las mujeres, la economía y biodiversidad, (Todo una Vida , 2017).

Políticas.

3.1 Conservar, recuperar y regular el aprovechamiento del patrimonio natural y social, rural y urbano, continental, insular y marino-costero, que asegure y precautele los derechos de las presentes y futuras generaciones, (Todo una Vida , 2017).

3.2 Distribuir equitativamente el acceso al patrimonio natural, así como los beneficios y riqueza obtenidos por su aprovechamiento, y promover la gobernanza sostenible de los recursos naturales renovables y no renovables, (Todo una Vida , 2017).

3.3 Precautelar el cuidado del patrimonio natural y la vida humana por sobre el uso y aprovechamiento de recursos naturales no renovables, (Todo una Vida , 2017).

3.4 Promover buenas prácticas que aporten a la reducción de la contaminación, la conservación, la mitigación y la adaptación a los efectos del cambio climático, e impulsar las mismas en el ámbito global, (Todo una Vida , 2017).

CAPÍTULO II

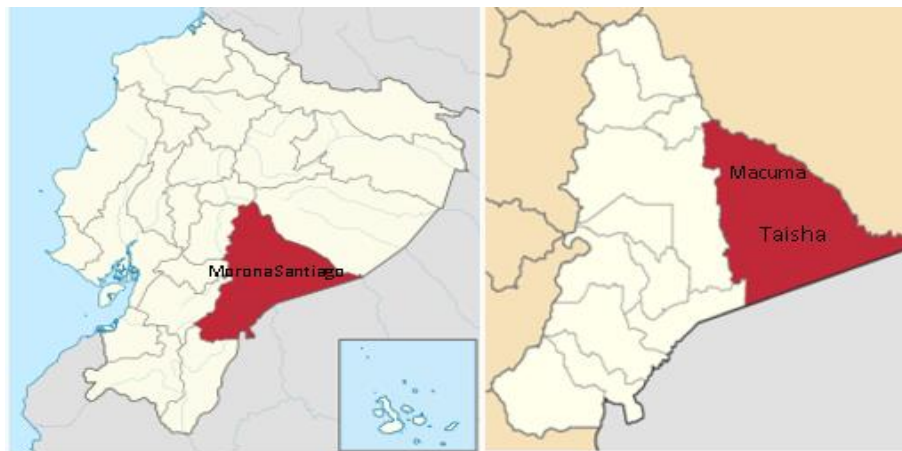
2. MARCO METODOLÓGICO

2.1. Localización

El presente estudio de investigación se realizó en la parroquia Macuma en el cantón Taisha, provincia de Morona Santiago, localizada en la Región Sureste de Ecuador.

2.2. Temporalización

El siguiente trabajo de estudio de titulación tuvo una duración de aproximadamente 6 meses mediante el cual se recolectó los referentes teóricos que justificarán la pertinencia de un estudio, que permita revitalizar la cultura gastronómica shuar vinculada en creencias, tradiciones, costumbres, para posteriormente documentar las tradiciones gastronómicas de la Etnia shuar.



Ubicación de la Provincia de Morona Santiago en Ecuador

Ubicación en Morona Santiago

Figura: 1-2 Localización y Temporalización de la Parroquia Macuma

Fuente: file:///F:/macuma/Cantón%20Taisha%20-%20Wikipedia,%20la%20enciclopedia%20libre.html

Elaborado: Juank K. (2018)

2.3. Variables

2.3.1. Identificación

- **Variable dependiente:** Cultura Gastronómica
- **Variable independiente:** Etnia Shuar

2.3.2. Descripción de las variables

➤ **Cultura Gastronómica**

La cultura está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo con la sociedad donde se generan, Un elemento clave en esta aportación, es la interiorización de la cultura, la cual se puede entender como la manera en que el ser humano adopta las distintas formas culturales para realizar cualquier acción, esta acción puede ser un comportamiento, la preparación de un alimento, la danza, la forma de vestir, la lengua, entre otras más, Todo esto bajo distintos significados otorgados por los individuos de acuerdo con su contexto social. Por lo tanto, la cultura cuenta con significados que representan el esfuerzo, la ideología, las emociones, las múltiples maneras de organizarse, los roles o posturas que asume el individuo, las festividades, (Karina Ochoa Leyva).

Según (ANSÓN) El ser humano ha dedicado un esfuerzo extraordinario a comer y a cubrirse. Por eso, la cocina y la arquitectura se sitúan en vanguardia en el desarrollo de cualquier pueblo.

La gastronomía se ha convertido en uno de los referentes culturales que perfilan las directrices del mundo contemporáneo en la redefinición de los valores que caracterizan lo que llamamos civilización, Este hecho conlleva, a todas luces, especial interés e importancia tanto para la filosofía y la antropología, como para otras disciplinas del conocimiento, El presente artículo busca

reflexionar sobre la convergencia de los conceptos “saber” y “sabor” en la gastronomía, desde las perspectivas antropológica (a partir del análisis cultural) y filosófica a partir del análisis epistemológico, Este objetivo se sustenta en el postulado de la vigencia de la gastronomía como elemento, hecho y fenómeno cultural, como producto de valores simbólicos y funcionales que propician el desarrollo y el bienestar de los grupos humanos, (Jiménez, 2013).

➤ Etnia Shuar

Según (B., 2005, pág. 21) Los Shuar del Ecuador, en número aproximadamente de 35 mil individuos, habitan en la Amazonia Ecuatoriana, al sur del Rio Pastaza y en las cuencas de los ríos Upano, Zamora, y Santiago, límites más preciso ubican el área shuar en el territorio comprendido, hacia el norte por el alto Pastaza y el Capataza, hacia el este por el río Macuma afluente del Morona, y hacia el sur, y por las afluentes del río Nangaritza en las estribaciones occidentales de la Cordillera del Cóndor y la frontera con el Perú (Juncosa., 2005).

2.3.3. Operacionalización

Tabla 1-2: Operacionalización de las variables

VARIABLES	CATEGORÍA O ESCALA	INDICADOR
Etnia Shuar	➤ Costumbres	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bebida de chica de Yuca ➤ Comida en familia ➤ Maquillaje de la cara ➤ El idioma
	➤ Creencias	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arutam ➤ Tzantza ➤ Tzunki ➤ Shakaim ➤ Kunkuim
	➤ Festividades	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La fiesta de la Casería ➤ Fiesta del año viejo ➤ Fiesta de la chonta ➤ Fiesta del Chaman ➤ Fiesta de los peces
	➤ Folklore	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Costumbres ➤ Creencias ➤ Tradiciones
	➤ Cuentos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nunkui ➤ Kujanham ➤ Aju
	➤ Mitos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Urick ➤ Cangach ➤ Napi ➤ Eregam
	➤ Leyendas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kunamp ➤ Colibrí

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yakuta ➤ Camaleón
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Juegos tradicionales 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maratón juvenil ➤ Puntería con la cerbatana (un) ➤ Lanzamiento de Lanza ➤ Bebida de chicha de yuca ➤ Natación
Cultura Gastronómica	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Productos 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Carnes ➤ Pescados ➤ Vegetales ➤ Condimentos ➤ Hierbas ➤ Productos alimentación
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Técnicas de conservación 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ahumado ➤ En sal ➤ Deshidratación ➤ En Aceite
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Técnicas y Métodos de cocción 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hervido ➤ Reducción ➤ Cocción en seco ➤ Freír
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gastronomía 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Preparaciones ➤ Bebidas
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Festividades relacionadas con la gastronomía 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La fiesta de la Casería ➤ Fiesta del año viejo ➤ Fiesta de la chonta ➤ Fiesta del Chaman ➤ Fiesta de los peces

Elaborado por: Juank K. (2018)

2.4. Tipo y diseño de Investigación

En el siguiente estudio Etnográfico se utilizó:

Investigación no experimental: Según (Salkind, 1999, pág. 10), incluye diversos métodos que describen relaciones entre variables.

Investigación de corte Transversal: Se recopilan los datos una sola vez en un momento determinado llamado por esto también análisis puntual o sincrónico. La investigación es de corte transversal, ya que se realizó en un solo periodo de tiempo, en la cual se levantó la información necesaria, la misma que posteriormente se tabulo, discutió y se presentó los resultados (Heinemann, 2003, pág. 176)

Investigación Bibliográfica: Se analizan los componentes y estrategias fundamentales de un sistema de búsqueda documental y las complejas interrelaciones que surgen en cualquier centro de información o de estudio (Garcia, 2001).

Investigación Exploratoria: Pueden ser participativos, en estos el investigador tiene un papel importante, junto con otras unidades de estudio o puede ser no participativo (Mohammad, 2000, pág. 89).

Investigación de Campo: Es demostrar, variaciones específicas de los ciclos de onda del córtex en situación específica de la actividad del proceso mental, en segmentos muy pequeños, (Manjon, pág. 7).

Investigación Descriptiva: Describe lo que está ocurriendo en un momento dado, porcentaje del público objetivo que consume una marca en un lugar determinado, (Sanz, 2015, pág. 73).

Métodos y técnicas

En el siguiente trabajo se utilizaron métodos y técnicas a continuación los detalles:

Método Teórico: Son aquellos que permiten revelar las relaciones esenciales del objeto de investigación, son fundamentalmente para la comprensión de los hechos y para la formulación de la Hipótesis de investigación, (Ortiz, 2009, pág. 58).

Método Empírico: Son aquellos que permiten efectuar el análisis preliminar de la información, así como verificar y comprobar las concepciones teóricas, observación, medición y experimento, (Ortiz, 2009, pág. 58).

Los instrumentos que se utilizaron para el levantamiento de la información fueron:

Entrevista: Es una conversación entre un entrevistador y un entrevistado y que tienes como objeto la búsqueda en común de la adecuación entre el perfil del puesto y el perfil del candidato, (Moreno, 2012, pág. 3).

Encuesta: Se puede definir como una técnica primaria de obtención de información sobre la base de un conjunto objetivo coherente y articulado de preguntas, que garantiza que la información proporcionada por una muestra puede ser analizada mediante métodos cuantitativos y los resultados sean extrapolables con determinados errores y confianza a una población, las encuestas pueden ser personales y no personales, (Elena Abascal, 2005, pág. 14).

2.5. Grupo de Estudio

La parroquia Macuma cuenta con una población de 3.885 habitantes según datos del censo de población y vivienda 2010 del INEC.

El grupo de estudio que se tomó en cuenta para el desarrollo de la etnografía, fueron las personas de entre 65 y 69 años quienes fueron los principales puntos de recolección de información sobre las creencias, tradiciones, y costumbres gastronómicas de la parroquia Macuma, además un grupo de personas entre 30 años y 34 años, quienes colaboraron para determinar las creencias, tradiciones, y costumbres gastronómicas de la parroquia.

La recolección de datos es extremadamente importante, es por esto que se determinó el tamaño de la muestra, se aplicó la siguiente fórmula estadística finita, para obtener la información necesaria

Dónde:

n= Tamaño de la Muestra

Z = 1.96 (nivel de confianza es del 95%)

p = porcentaje de la población que tiene el atributo deseado (0.95)

q = probabilidad en contra (1 – p en este caso 1-0.95 = 0.05)

e = error muestral permisible (en esta investigación 5%).

N = Tamaño de la muestra

Autor: Hernandez Sampieri, R.

Primer grupo de la muestra

Personas de entre 65 y 69 años quienes fueron los principales puntos de información sobre las creencias, tradiciones, y costumbres gastronómicas de la parroquia Macuma.

Tabla 2-2: Distribución de entrevistas

Grupo de muestra	Población	Instrumento	Frecuencia
Personas entre 65 y 69 años	50	Entrevistas	30

Elaborado por: Juank K. (2018)

$$n = \frac{Z^2 * N * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 50 * 0.95 * 0.05}{0.05^2 * (50 - 1) + (1.96^2 * 0.95 * 0.05)}$$

$$n = \frac{3.84 * 50 * 0.95 * 0.05}{0.0025 * 49 + 3.84 * 0.95 * 0.05}$$

$$n = \frac{9.12}{0.1225 + 0.1824}$$

$$n = \frac{9.12}{0.3049}$$

$$n = 30 \text{ Entrevistas}$$

Segundo grupo de muestra

Personas entre 30 y 34 años.

Tabla 3-2: Segmentación por Edades

Población de la parroquia Macuma por edad	Hombre	Mujer	Total
30	43	19	62
31	29	15	44
32	17	24	41
33	15	17	32
34	11	9	20
Total, de la muestra	115	84	199

Fuente: Ma_PDOT%20Macuma%20Art2018.pdf
Elaborado por: Juank K. (2018)

Tabla 4-2: Distribución de encuestas

Grupo de muestra	Población	Instrumento	Frecuencia
Personas de 30 a 34	199	Encuestas	54

Elaborado por: Juank K. (2018)

$$n = \frac{Z^2 * N * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 199 * 0.95 * 0.05}{0.05^2 * (199 - 1) + (1.96^2 * 0.95 * 0.05)}$$

$$n = \frac{3.84 * 199 * 0.95 * 0.05}{0.0025 * 198 + 3.84 * 0.95 * 0.05}$$

$$n = \frac{36.30}{0.495 + 0.1824}$$

$$n = \frac{36.30}{0.6774}$$

$n = 54$ Encuestas

2.6. Diagrama de procesos

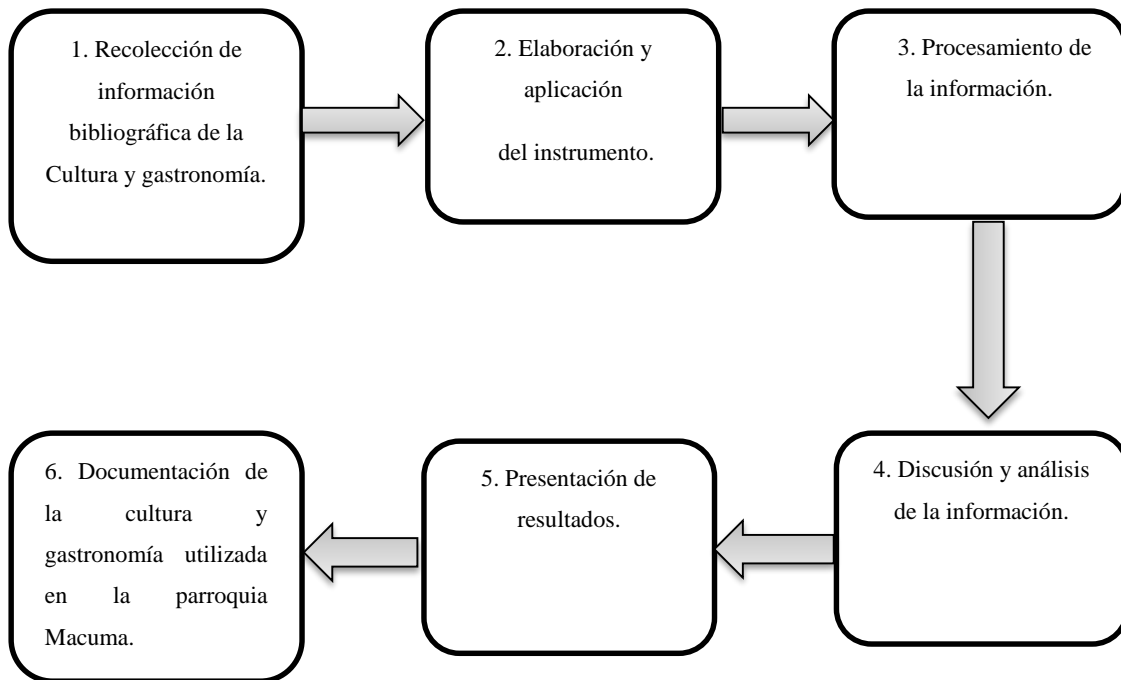


Gráfico 1-2: Diagrama de Procesos
Elaborado por: Juank K. (2018)

1. Descripción de procedimientos

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación, se describe a continuación los recursos que se aplicaron en la recolección de la información, el procesamiento, así como el análisis de resultados de acuerdo con los objetivos específicos planteados.

2. Recolección de información bibliográfica de la Cultura y gastronomía.

El presente estudio tuvo como referencia datos históricos de la Etnia Shuar para obtener información de la cultura gastronómica de la parroquia Macuma en definitiva se realizó revisiones bibliográficas de publicaciones culturales tanto como textos digitales y e impresos. También fotografías, grabación de video, audio y trabajo de campo que permite dar forma a la investigación.

3. Elaboración y aplicación del instrumento.

Posteriormente se seleccionó las entrevistas y encuestas referentes a la investigación adecuadas para poder recopilar la información de igual forma se utilizó “fichas de inventario” de esta forma determinar cuáles son las principales preparaciones gastronómicas de la parroquia Macuma. Además, sus alimentos, métodos de conservación, métodos de cocción, técnicas, utensilios e ingredientes utilizados para la preparación de los platos típicos y tradicionales

4. Procesamiento de la información.

De esta forma obtenidos los resultados de las encuestas y entrevistas. Se utilizó el sistema el programa Microsoft Office Excel donde indica los porcentajes de cada pregunta de la encuesta así permitiendo crear tablas y gráficos y finalmente su análisis. Se llenó el cuadro de entrevistas con las respuestas obtenidos por los entrevistados.

5. Discusión y análisis de la información.

En este proceso se analizó todos los procedimientos que se utilizaron donde se evaluaron e interpretaron los resultados obtenidos en las encuestas y entrevistas realizadas en la Parroquia Macuma.

6. Presentación de resultados.

Terminada y analizada la información, se presentó la investigación adquirida de tal manera para el lector sea clara y precisa para su entendimiento total.

7. Documentación de la gastronomía utilizada en la Parroquia Macuma

Finalmente se realizó la investigación bibliográfica, junto con la investigación de campo se adjunta las encuestas y entrevistas, donde permitieron recolectar las creencias, tradiciones, y costumbres gastronómicas y sus platos ancestrales que forman parte de su historia. Tal forma esta información ayudara a conocer la cultura y la gastronomía de la parroquia Macuma.

CAPÍTULO III

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Revisión bibliográfica sobre las creencias, tradiciones, y costumbres gastronómicas de la Etnia shuar.

Tabla 2-3: Revisión bibliográfica

AUTORES	Creencias	Tradiciones	Costumbres gastronómicas
José Juncosa (Juncosa., 2005). Etnografía de la comunicación verbal Shuar.	Seres sobrenaturales que habitan dentro de la selva.	Compartición de alimentos en familia.	Su alimentación se basa de cultivos y de animales salvajes.
Juan Bottasso, (Bottasso, 1976). Mundo Shuar investigaciones sobre un mundo que cambia.	La curación en base al espíritu del Chaman	Utilización de lanzas	Alimentos para sus preparaciones gastronómicas
Maurizio Gnerre, (Gnerre, 2012). Los salesianos y los shuar construyendo la identidad cultural	Arutam	Adornos	Sus preparaciones se basan en envueltos
Marín Gutiérrez, Mónica Hinojosa (Marín Gutiérrez, 2017). El natem y los shuar.	Arboles	gritos comunicadores	La bebida de la chica
Steve Rubenstein, (Rubenstein, 2005). La conversión de los shuar.	Cascadas sagradas	La comunicación de su idioma	Su dieta está constituida de animales de casa y silvestres.
Michael J. Harner (Harner, 1978). Shuar, pueblo de las cascadas sagradas	Espíritu arutam y nunkui	Casa de animales con cerbatana	Comida en familia luego de casería

Elaborado por: Juank K. (2018)

La revisión bibliográfica de los diferentes autores acerca del mundo Shuar se logró obtener una información escasa sobre sus costumbres, tradiciones, creencias, así como de la cultura

gastronómica por tal motivo en el presente trabajo de investigación se realizó el trabajo de campo y mediante las entrevistas y encuestas se pudo obtener una información más extensa.

3.2. Alimentos, creencias costumbres, leyendas cuentos, mitos y platos más representativos de la Parroquia Macuma

3.2.1. Análisis de las entrevistas aplicadas al grupo muestral.

Mediante las entrevistas a las 30 personas adultas de la localidad que se encuentran entre 65 - 69 años se pudo recolectar información referente al tema de investigación de los alimentos, creencias costumbres, leyendas cuentos, mitos y las preparaciones gastronómicas que existe y conoce la gente Shuar de la parroquia Macuma.

1. ¿Cuáles son las costumbres culturales y gastronómicas de la etnia shuar?

La nacionalidad shuar en una cultura indígena que durante muchos años han sobrevivido en las selvas amazónicas acompañados por sus ríos y montañas y sus extensos bosques tropicales que adornan su habitat natural, dentro de ellos su forma de vivir sus costumbres tanto culturales y gastronómicas que diferencian a las demás culturas y que se respetan dentro mundo shuar entre ello tenemos. Bebida de chica de Yuca, que relata el modo de bienvenida de los familiares y visitantes. Comida en familia, celebración después de un arduo trabajo de casería. Maquillaje de la cara, belleza natural del hombre y tanto de la mujer. Uso de la corona adornados de plumas de aves silvestres: signo de poder y respeto. El idioma: la comunicación verbal entre ellos.

2. ¿Cuáles son los platos que se realizan durante las festividades?

Dentro de las festividades la gastronomía de la Etnia shuar es sumamente variado por su existencia y abundancia de animales entre sus diferentes platos tenemos el Ayampaco de chontacuro: que se extrae del tallo del palmito que es un plato especial en la mesa. Ayampaco de pescado: un palto

especial para los visitantes. Ayampaco de palmito: plato especial que forma parte de la mesa del visitante. Sopa de Guanta: plato exquisito de animal silvestre de la selva. Caldo de mono: forma de mostrar que en el lugar existe monos y es un plato especial para las personas del lugar. Chicha de yuca: bebida inolvidable después del Banquete. Ayampaco de muta: un plato especial para las mujeres. Sopa de Guatusa ahumada: plato exquisito de animal silvestre de la selva. Sopa de Agutí: plato exquisito de animal silvestre. Sopa de zapallo: plato especial que forma parte de la mesa del visitante. Pero lamentablemente hoy en día el 70 % de todos los platos mencionados anteriormente no se realizan por el motivo de su existencia que se encuentra en peligro de extinción.

3. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la etnia shuar?

Durante las entrevistas realizadas a las personas de adulto mayor de la parroquia Macuma detallaron los siguientes platos tradicionales como, Caldo de caracha: que se consume después de la pesca realizada tanto individual o familiar. Caldo de pescado: se consume después de la pesca realizada tanto individual o familiar. Ayampaco de chontacuro: que se realiza con hojas de Bijao y especies de la zona es un plato especial de la familia. Ayampaco de palmito: se realiza con hojas de bijao y palmito plato tradicional de la familia. Sopa de guanta: se realiza con tubérculos de la zona y especies y que es bienvenida la mesa de la familia. Chicha de chonta: bebida especial que se bebe durante cada año. Caldo de bagre: se consume después de la pesca realizada tanto individual o familiar. Sopa de aves silvestres: se realiza con tubérculos de la zona y especies y que es bienvenida la mesa de la familia. Ayampaco de Tzarur: se realiza con peses pequeños y hojas de bijao y palmito plato tradicional de la familia. Sin embargo, estos platos tradicionales se realizan un 40 % en su totalidad, por motivo de no existir una casa responsable.

4. ¿Cuáles son las técnicas gastronómicas de la etnia shuar?

En el mundo shuar especialmente en su área de gastronomía has manejado sus técnicas de cocción de los alimentos a continuación tenemos como el hervido que permite acabar con las bacterias y también por su facilidad de cocción así aprovechando el sabor en cada una de las preparaciones culinarias. Reducir: que permite su espesamiento y concentración de sabores en sus preparaciones esto se lo realiza a los alimentos del medio. Freír: se realiza esta técnica a las carnes y pescados del

medio. Cocción en seco: generalmente utilizados en carnes del medio como gallina criolla, guanta, aves silvestres exponiendo al calor directo así modificando su color, olor, textura y sabor.

5. ¿Cuáles son los métodos de conservación, gastronómicas de la etnia shuar?

Durante varios años el nativo shuar ha mantenido los métodos de conservación en sus alimentos, como el ahumado por ser una de las formas de conservación de alimentos más antigua al concentrar el humo en sus diferentes alimentos comestibles, En sal: por permitir que los alimentos se mantenga frescos durante un corto periodo sin ninguna contaminación. Deshidratación: que permite eliminar la mayor parte agua en sus alimentos. En Aceite: mantiene sus alimentos por más tiempo.

6. ¿Cuáles son los alimentos que se consumen principalmente en la etnia shuar?

Es evidente que los alimentos son fuente de energía dentro del mundo Shuar de la parroquia Macuma, ya sea para sus trabajos extremadamente forzosos, como la realización de sus casas, chacras, casería, y pesca.

Sin duda a cabo todos los alimentos que consumía el shuar principalmente se encontraban en la madre naturaleza, pero hoy en día gracias al conocimiento agropecuario se cultivan la mayor parte de los productos, así permitiendo la extinción.

A continuación, tenemos los productos que se cultivan como él. Cacao de la selva: fruta silvestre (wakam). Uva silvestre: fruta silvestre (shuiña). Papaya: fruta del medio (wapai). Pelma: tubérculo que sirve para preparaciones como sopas y caldos del medio. Yuca: tubérculo que sirve para preparaciones como sopas y caldos del medio. Papachina: tubérculo que sirve para preparaciones como sopas y caldos del medio. Verde: verdura sirve para preparaciones como sopas (pandam). Zapallo: sirve para preparaciones como sopas y compotas (yuwi). Orito: fruta silvestre (mejech). Chonta: semilla silvestre (uwi). Copal: semilla silvestre (kunchei). Tuyo: tubérculo sirve preparaciones como sopas y caldos (kenke). Palmito: corteza del palmito (ijiu). Camote: tubérculo

sirve para preparaciones como la chica de yuca y sopas (inchi). Morete: semilla silvestre (Achú). Hunguragua: semilla silvestre (Kunkuit).

7. ¿Cuáles son los vegetales que se consumen en la Etnia shuar?

Los principales vegetales que se consumían en la Etnia shuar son muchas, sin embargo gracias a las entrevistas realizadas a las personas mayores, se pudo saber algunos de ellos a continuación los detalles. Hep, Natzamar, Sanku kuirii, Namaj, Tunchinchi, Yuwi kuirii. Todas estas hojas silvestres forman parte esencial dentro de las preparaciones gastronómicas como sopas y envueltos.

8. ¿Cuáles son los tubérculos que se consumen en la Etnia Shuar?

Dentro de los alimentos consumidos diariamente se encuentra los tubérculos que forman parte de su gastronomía con el Camote dulce: tubérculo sirve para preparar la chica y como carbohidrato de un plato. Camote simple: tubérculo sirve como ingrediente para preparaciones de sopas y caldos. Tuyo: tubérculo sirve como ingrediente para preparaciones de sopas y caldos. Yuca: tubérculo sirve como ingrediente para preparaciones de sopas y caldos. Papachina: tubérculo sirve como ingrediente para preparaciones de sopas y caldos. Pelma: tubérculo sirve como ingrediente para preparaciones de sopas y caldos.

9. ¿Cuáles son los géneros cárnicos que se consumen en la Etnia Shuar?

Antiguamente el hombre shuar dependía el 100% de la naturaleza ya por su riqueza y abundancia de animales que eran ricos en proteína y en grasa saturada, pero lamentablemente hoy en día se encuentran en peligro de extinción por la caza indiscriminada entre ellos tenemos el Sajino, Armadillo, Mono, Guanta, Guatusa, Tapir, Aves Silvestres, Pescados, Aves de casa, Chanco y ganado vacuno. Son fuente de proteína para el consumo diario de su dieta.

10. ¿Cuáles son los condimentos que se utilizan en la preparación en la Etnia Shuar?

Dentro de los sabores gastronómicos se encuentran los condimentos que realzan los sabores de cada preparación, así permitiendo buen gusto a su gastronomía ancestral entre ellos tenemos Ajo del monte, Chillangua, Yumimias, Chambu. Todos estos condimentos sirven para preparaciones como sopas y caldos y envueltos.

11. ¿Cuáles son las hierbas que se cultivan para aromatizar la preparación gastronómica en la Etnia Shuar?

Mayoritariamente estas hierbas de origen selvático son utilizadas principalmente por las mujeres adultas así dando aromas a sus alimentos. Los principales hiervas tenemos como Cepui, Tunchinchi, Tunkamar, Mukunach. Estas hierbas son esenciales para las preparaciones como las sopas y caldos y envueltos

12. ¿Cuáles son los utensilios que utilizaban antiguamente la etnia shuar para las preparaciones gastronómicas?

Sin duda los utensilios utilizados en la Etnia Shuar fueron su distinción como cultura de las demás culturas ya por su procedimiento y elaboración y acabados entre ellos tenemos algunos de sus utensilios como, Tzapa: actualmente se mantiene y sirve para el servicio de las bebidas. Echintei: sirvió como para cocinar los tubérculos y realizar sopas y caldos. Muitz: sirvió para mantener la chica de yuca fresca y gustosa. Pinin: actualmente se mantiene y sirve para el servicio de las bebidas. Huesos: sirvió como utensilio de defensa personal y para la caza. Piedras: sirvió como utensilio de defensa y al mismo tiempo para la defensa personal. Shikiar: bolso especial para llevar los productos. Tzankin: canasta primordial para transportar sus productos alimenticios. Puunu: hoy en día algunas comunidades de la localidad aún conservan este utensilio, sirve para llevar la bebida de chicha de yuca y mantiene fría la preparación. Ump: (Cerbatana, Bodoquera) hasta la actualidad aún se sigue conservando este utensilio de casa.

13. ¿Cuáles son las festividades de la etnia shuar?

Dentro de la festividad en la Etnia Shuar se caracterizan principalmente por la cacería ya por su abundancia y existencia de animales en la selva sin embargo la fiesta de la chonta se mantiene y se practica el resto lamentablemente en el óvido. Según el señor Tankamash nos cuenta algunas festividades que antiguamente se practicaban. Enero: La fiesta de la Casería: ceremonia de la cacería Febrero: Fiesta del año viejo: fiesta llegada del año nuevo. Marzo: Fiesta de la chonta: fiesta a la maduración de la semilla. Abril: fiesta del Chanam: ceremonia para las visiones futuras. Agosto: Fiesta de los peces: fiesta de la riqueza y abundancia de los peses en los ríos.

14. ¿Cuáles son los juegos tradicionales que se practicaban en la etnia shuar?

Mediante las entrevistas se pudo determinar y conocer los juegos tradiciones que se practicaban durante los meses del año, pero lamentablemente hoy en día a quedado en el olvido la mayor parte de los juegos por la falta valorización cultural, a continuación, los detalles Febrero: Carrera de canoas, habilidad en los ríos corrientes de la selva. Abril: Maratón juvenil, perfeccionando su físico para la cacería. Mayo: Puntería con la cerbatana, habilidad y concentración para la casa. Diciembre: Lanzamiento de Lanza, habilidad y destrezas en sus brazos

15. ¿Cuáles son las creencias de la etnia shuar?

La Etnia Shuar siempre fueron y serán los guerreros de la selva ya por su respeto prevalencia a sus creencias. A continuación, las creencias.

Narración.

Arutam: Espíritu recibido por otro ser humano tanto de padre a hijo. Según el señor Chuin el Arutam. Es considerado un espíritu de los varones de la Etnia Shuar que se adquiere en la profundidad de la selva amazónica porque piensan que da energía, potencia y más fuerza si alguien

pose el espíritu del Arutam no puede morir fácilmente con una enfermedad contagiosa prácticamente los niños de 8 años ya comienzan la búsqueda del espíritu en las cuencas amazónicas, durante la cacería ya el espíritu observa al su legado viendo su fuerza que son guiados por la naturaleza.

Tzantza: Cabeza reducida del enemigo como trofeo de guerra. Según el Señor Tuntuam menciona que tiene varias etapas la reducción de cabeza. Se realiza un corte en parte de la clavícula detrás del cráneo y de manera más cuidadosa se retira la piel del cráneo, y luego se cose la boca y la parte de atrás donde se realizó el corte, con hilos fabricados de hojas de una palma llamado Maata. Continuando con el proceso se cocina la piel del cráneo en agua caliente con hojas sagradas de la selva para evitar su posible olor y degradación durante 15 a 20 minutos para que la piel sea maleable. Se envuelve la ceniza caliente en una tela llamado Kamush y se introduce dentro de la piel y se da la forma igual al cráneo normal, pero a un tamaño de un puño su procedimiento completo dura 4 a 5 días. Finalmente, los pueblos indígenas shuar la reducción de cabezas era seguida por unas etapas rituales.

Shakaim: Fuerza y habilidad para el trabajo masculino. Según el señor Ushpa comenta que para adquirir la fuerza del Shakaim tienes que ser fuerte y valiente y romper todos los obstáculos vinculados durante el proceso, se ayuna 4 días para su adquisición del espíritu, una vez cumplido los requisitos se dirige a una cascada sagrada acompañado de un padre o abuelo y se procede el ritual, durante el sueño espiritual el hombre adquirirá su poder y luego podrá formar una familia y vivir de su trabajo y la habilidad en la cacería.

Tzunki: Encarnación de un individuo atrae la salud. Según la señora Mamaish cuenta que el espíritu Tzunki se encuentra en aguas pocas profundas que recorren la selva amazónica, y está conectado con el trabajo del hombre ya que la leyenda cuenta, Kzunki era una mujer hermosa y sus adornos reflejaban su belleza, que habitaba en las lagunas de los ríos su contacto con el hombre shuar era al momento que el sol se ocultaba y de tal manera el hombre valiente y guerrero tenía la oportunidad conocer su habitad y mantener su romance.

Kunkuim: Envejecimiento lento. Según el señor Tzamareint Ankuash cuenta que el espíritu Kunkuim llamado Tortuga se encuentra en la selva, durante la caminata enfocado a la cacería los hombres shuar llevan siempre una masa de hojas de tabaco ahumado y machacado ya en el momento del encuentro con el espíritu se debe inhalar el líquido de la masa de tabaco y expulsar aire hacia afuera con palabras relevantes y sagradas hacia el espíritu, de regreso a casa por la noche el poder del Kunkuim se personificara en el hombre si domina las pruebas espirituales durante el sueño.

16. ¿Cuáles son las leyendas de la etnia shuar?

Mediante las entrevistas se pudo determinar las leyendas más destacadas en la Etnia Shuar como. Kunamp: Dios y Héroe de la selva. Yakakua: Rey de la pereza. Colibrí: Personaje del trabajo. Camaleón: Personaje que asesino al diablo (iwianch).

Narración.

Kunamp: Dios y Héroe de la selva. Según el señor Tankamash nos cuenta la leyenda del Kunamp. Había una vez un animal inmenso llamado Ujea que era muy temido por el shuar, y el animal habita en ciertos lugares solitarios de la selva misteriosa y se alimentaba de niños y mujeres sin dejar rastros de ellos. Un día se organizan Kunamp (ardilla) y Yakum (mono colorado) para terminar con la vida del Ujea ya que exterminaba a la humanidad de la etnia shuar, sin embargo era muy difícil tener contacto con él, un día Yakum y Ujea se encuentran por la selva misteriosa y platican por que la razón del exterminio y Ujea responde la carne humana del shuar especialmente de los niños y mujeres son muy jugosos para su dieta, además de una fruta llamado Yash el Caimito, regresa a casa yakum y le comenta a Kunamp y planifican el plan para deshacerse del Ujea, pasado los días yakum invita a Ujea para compartir y degustar el caimito, la planta de la fruta se encontraba justo al oro lado de una peña. La única forma de cruzar la peña era por una soga, lamentablemente Ujea estaba tan hambriento y decide cruzar primero al momento que se encuentra en medio de la nada de la peña Kunamp actúa rápidamente a cortar la soga con sus dientes filosos y cae al fondo el Ujea y

terminaron con su vida. Finalmente se dice que Kunamp fue un dios y héroe de la selva que salvo a la humanidad de la Etnia shuar.

Yakakua: Rey de la pereza. Según el señor Gabriel Juanga, cuenta la leyenda del Yakakua. Dice que fue un personaje amante de la pereza fingía su trabajo con ruidos y gritos, pero en realidad no trabajaba nada solo hacia rodar las piedras de una montaña y así producir los ruidos y así llegar a casa a beber la chica de yuca sin hacer nada. Finalmente se comenta que Yakakua fue un personaje amante de la pereza.

Colibrí: Personaje del trabajo. Según el señor Tuntiak cuenta la leyenda del colibrí (Jempe). Jempe era un personaje que trabajaba en silencio a diferencia del Yakakua, entonces una vez las mujeres se burlan de su trabajo realizado por él, porque era demasiado poco, y así también la debida de la chica era demasiado poco. En conclusión, se dice el trabajo del personaje Jempe nunca terminaron las mujeres y por el mal agradecimiento de su trabajo el personaje se transformó en picaflor.

Camaleón: Personaje que asesino al diablo (iwianch). Según la señora Rosa Chuin cuenta la leyenda del camaleón. El camaleón era un personaje que vivía en las profundidades de la selva misteriosa, un día se encuentra con el diablo (iwianch), y Iwianch le pregunta al camaleón que haces en medio la selva con una astilla filosa de guadua pasándote por tu estómago y el camaleón le responde me calma la sensación de rascarme sobre la piel de mi estómago, y el Iwianch responde en serio, entonces préstame a mí también porque justo en este momento tengo la sensación de rascarme en mi estómago. Finalmente se dice que iwianch murió desangrado por el corte en su estómago.

17. ¿Cuáles son los cuentos de la etnia shuar?

Mediante las entrevistas se pudo determinar los cuentos más destacadas en la Etnia Shuar como. Nunkui: Madre de la chacra y sembríos de la yuca. Kujancham: Animal que no muere fácilmente “el zorro”. Aju: Esposa de la luna.

Narración

Nunkui: Madre de la chacra y sembríos de la yuca. Según la señora Clemencia Antich narra el cuento Nunkui es sumamente importante en las huertas y chacras ya que con su protección ayuda a alegrar de los roedores y así ayuda a la maduración de las yucas. Mientras tanto el espíritu Nunkui se expresa de esa forma las mujeres se encargan que alegrar la tarde en las huertas y chacras con melodías expresados a la Nunkui por su protección.

Kujancham: Animal que no muere fácilmente “el zorro”. Según la señora Chinkias describe el cuento del Kujancham que es un animal sumamente flexible con sus vertebrados. Había una vez un personaje llamado kunki que viajaba de un pueblo al otro, durante el viaje siempre dejaba un gajo de orito maduro en medio del camino escondido para su retorno alimentarse durante el regreso, pero tenía un problema que cada vez que dejaba los aritos siempre desaparecía y de tantas sorpresas el personaje kunki decide esperar en el lugar del hecho y descubre que el motivo de la desaparición ha sido por el animal Kujancham el cual el personaje decide matarlo por coraje de la desaparición de los oritos, le da 4 golpes con un palo al animal y muere, satisfecho el personaje decide regresar a su pueblo y contar lo sucedido a su familia el cual al día siguiente se lleva una sorpresa que el animal no había muerto. Finalmente se dice que el animal Kujancham finge su muerte.

Aju: Esposa de la luna. Según la señora Dorotea Ayuí narra el cuento del Aju. Comenta que el aju era una mujer y esposa de un hombre llamado Nantu la luna, un día el esposo nantu decide salir de casería porque le gustaba casar animales para la alimentación de su familia y siempre le dejaba con una tarea a su esposa que prepare y cocine el zapallo maduro para más tarde acompañar con la cacería, pero siempre llegaba con la sorpresa que los zapallos cocidos siempre eran tiernos, y le preguntaba a la esposa, Aju porque los zapallos están tiernos y la esposa respondía no hay zapallos maduros solo hay tiernos por eso cocine los tiernos, pero realidad la esposa era muy hambrienta lo primero que hacía era comerse los zapallos maduros, y luego cocinaba solo los tiernos. Al descubrir el hecho Nantu se enfurece le rompe la boca más de lo normal a su esposa Aju, y de mucha furia Nantu decide subir al cielo que era conectado por una escalera hecho de bejuco, la esposa pide suplicas y decide seguirlo a su esposo. Finalmente se dice que aparece el

personaje Kunamp corta el bejuco con sus dientes filosos y separa el cielo con la tierra, Nantu se transformó en luna y Aju se convirtió en un ave nocturna.

18. ¿Cuáles son los mitos que existen en la etnia shuar?

Mediante las entrevistas se pudo determinar los mitos más destacadas en la Etnia Shuar como.

Urick: Cangrejo de riachuelos. Canganch: Cien pies. Napi: Culebra verde. Erengam: Corta ramas (Oncideres germari).

Narración.

Urick: Cangrejo de riachuelos

Según Clemente Sharup cuenta el mito del cangrejo, al momento de degustar el cangrejo ya cocido no se debe comer los ojos, porque puede generar mala vista (desviación del ojo, vista borrosa.) generalmente estos crustáceos se encuentran en los riachuelos que recorren la selva amazónica que son ricos en caracoles y peses pequeños.

Canganch: Cien pies

Según la señora Atzasu cuenta el mito del Canganch, es un insecto invertebrado nocturno que habita en las selvas tropicales, durante muchos años la gente Shuar conoce la importancia del mito ya con su picadura, el individuo puede transformarse en uno de ellos durante toda su vida.

Napi: Culebra verde

Según el señor Patricio Warus, cuenta el mito del napi la culebra verde, si en algún momento se encuentra en medio del camino no se debe decir malas palabras ya que la serpiente escucha y puede atacar al personaje y con su picadura la piel del individuo lentamente se ira transformando en color verde similar a la culebra y por lo tanto hay que evitar su picadura y continuar el camino.

Erengam: Corta ramas (Oncideres germari)

Según el señor Antuach, cuenta el mito del Erengam el corta ramas, es un insecto invertebrado que habita en las ramas de árboles más altos de la selva, sus cortaduras de ramas son precisas una vez encontrado en el suelo la rama cortada por el insecto se debe guardar en un lugar secreto, ya que el hombre shuar cree que brinda buena suerte en la cacería, trabajo y familia.

Mediante las encuestas realizadas a personas adultas de la localidad que se encuentran entre 30 - 34 años se pudo determinar los principales alimentos, creencias costumbres, leyendas cuentos, mitos y platos más representativos que existe y conoce la gente Shuar de la parroquia Macuma.

3.2.2. Análisis de encuestas aplicadas al grupo muestral

1. Edad.

Tabla 3-3: Edad del encuestado

Opción	Respuesta	Porcentaje
30 años	17	31,48%
31 años	13	24,07%
32 años	10	18,52%
33 años	8	14,81%
34 años	6	11,11%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Realizado por: Juank k. (2018)

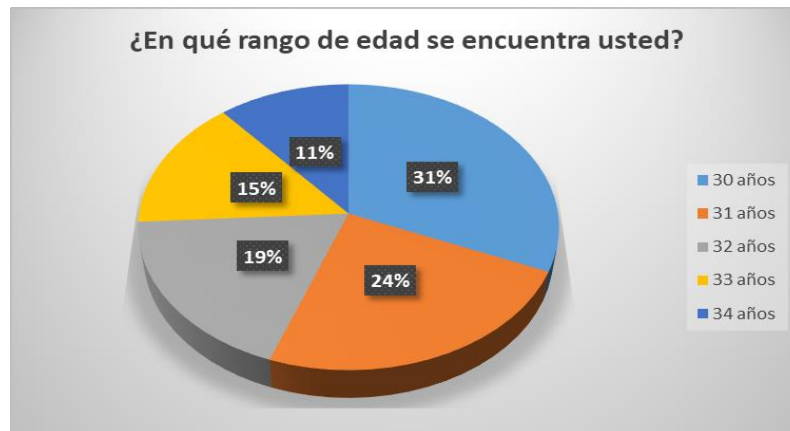


Gráfico 1-3: Edad del Encuestado

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma, la mayoría de encuestados posee la edad de 30 años con un 31,48%, seguidos por el 24,07% que se encuentra en la edad de 31 años, las personas de 32 años de edad con 18,52%, mientras que las personas de 33 años de edad corresponden el 14,81%, y finalmente con una la edad de 34 años está un 11,11%.

Interpretación:

La edad es un aspecto importante para un trabajo etnográfico, ya que permite obtener una información necesaria, identificando portadores del conocimiento específico acorde al tema de estudio.

Se puede constatar que habitantes adultos de la parroquia Macuma de la Etnia cumple con el rango de edad establecido según la muestra de estudio.

2. Género.

Tabla 4-3: Género del encuestado

Opción	Respuesta	Porcentaje
Masculino	31	57,41%
Femenino	23	42,59%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

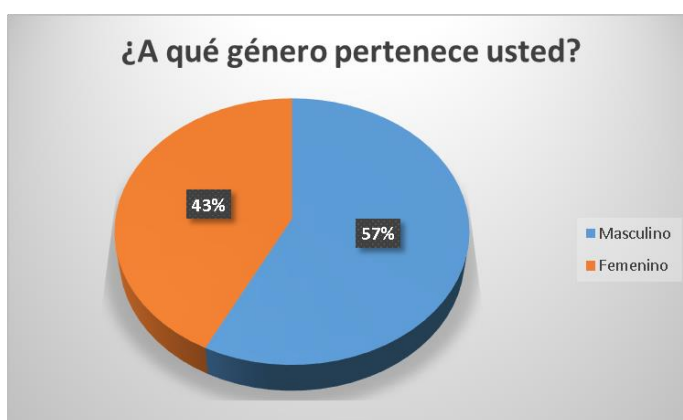


Gráfico 2-3: Género del Encuestado

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a las personas adultas de la parroquia Macuma evidencia que el 57,41% corresponde al sexo masculino, mientras tanto el 42,59% de los encuestados fueron de sexo femenino.

Interpretación:

Dentro del entorno social en tema de género es un punto importante ya que permite sobrellevar los conocimientos culturales y gastronómicos que se han transmitido de generación a generación. De acuerdo con los resultados obtenidos existen más habitantes adultos del género masculino en la parroquia Macuma. Se observa que existe una diferencia mínima de porcentaje entre el género masculino y femenino, el género femenino son las encargadas de la estabilidad y formación de los hijos, en teoría transmiten y aportan la información gastronómica que estamos buscando y mientras tanto que los géneros masculinos de igual manera tienen conocimientos culturales y son favorables para el presente trabajo etnográfico.

3. ¿Cuáles de estos platos tradicionales considera usted que son de la Etnia Shuar?

Tabla 5-3: Platos tradicionales que se preparaban con frecuencia

Opción	Respuesta	Total
Caldo de caracha	7	12,96%
Chicha de yuca	8	14,81%
Ayampaco de chontacuro	4	7,41%
Sopa de gallina criolla	5	9,26%
Caldo de guanta	6	11,11%
Chicha de chonta	6	11,11%
Caldo de bagre	3	5,56%
Sopa de aves silvestres	3	5,56%
Caldo de pescado	4	7,41%
Caldo de guañas	3	5,56%
Caldo de armadillo	5	9,26%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

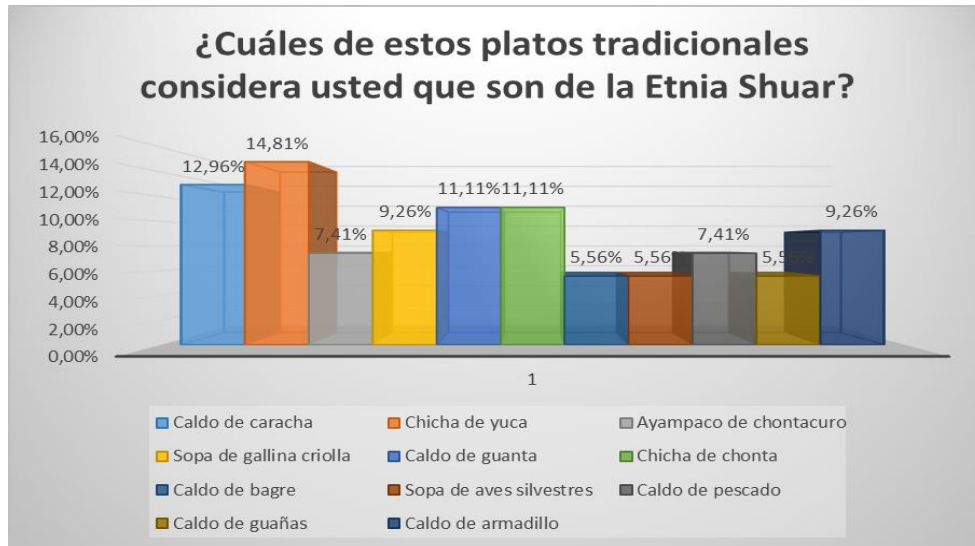


Gráfico 3-3: Platos tradicionales que se preparan con frecuencia

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma se puntualizó los siguientes resultados: el 14,81% considera que la chicha de yuca es una preparación tradicional de la Etnia Shuar, no obstante, el 12,96% opina a favor del caldo de caracha, con un 11,11%, prioriza al caldo de guanta y la chicha de chonta, el 9,26% estiman a los platillos de sopa de gallina criolla y el caldo de armadillo, mientras que deciden que el ayampaco de chontacuro como también el caldo de pescado son tradicionales con el 7,41%, finalmente con el 5,56%, juzgan a su favor a las siguientes preparaciones; caldo de guañas, sopa de aves silvestres, sopa de bagre.

Interpretación:

Al hablar de platos tradicionales es hablar de origen e historia propia del lugar, y de la supervivencia de nuevas costumbres gastronómicas debido a la colonización.

Un 14.81% del grupo encuestado califica que la gastronomía tradicional cantón como la bebida de Chicha de yuca se mantiene hasta la actualidad, mientras tanto que el 12.96% ocupa el plato Caldo de caracha estos 2 platos son considerados que se consumen con más frecuencia en la localidad.

Los platos tradicionales considerados por los habitantes adultos de la parroquia Macuma de la Etnia Shuar son en aumento representativos: chicha de yuca, caldo de caracha, caldo de guanta y chicha de chonta sin embargo con una diferencia mínima se estima a los platillos sopa de gallina criolla, caldo de armadillos, ayampaco de chontacuro, caldo de pescado, sopa de aves silvestres chicha de yuca, con peces del rio, como caldo de caracha, caldo de bagre y caldo de guañas.

4. ¿Cuál es el método de conservación de alimentos más utilizado en la Etnia Shuar?

Tabla 6-3: Método de conservación de alimentos

Opción	Respuesta	Porcentaje
Ahumado	25	46,30%
En sal	15	27,78%
Deshidratación	9	16,67%
En Aceite	5	9,26%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Juank k. (2018)



Gráfico 4-3: Método de conservación de alimentos

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma se pudo alcanzar los siguientes resultados el 46,30% considera que el método de conservación más utilizado en la Etnia Shuar es el ahumado, mientras el 27,78% considera en sal, el 16,67% opina que es la deshidratación y finalmente el 9,96% piensa en el aceite.

Interpretación:

Durante muchos años la Etnia Shuar de la parroquia Macuma han conservado sus métodos de conservación ya que gracias a ello sus alimentos perduraban por más tiempo. El método de conservación de alimentos preferido por los habitantes adultos de la parroquia Macuma de la Etnia Shuar es el ahumado por ser una de las formas de conservación de alimentos más antigua al concentrar el humo en sus diferentes alimentos comestibles, como animales selváticos, de casa, pesca y productos agrícolas.

5. ¿Cuál es el método de cocción de alimentos más utilizado en la Etnia Shuar?

Tabla 9-3: Método de cocción de alimentos

Opción	Respuesta	Porcentaje
Hervido	23	42,59%
Reducir	15	27,78%
Cocción en seco	10	18,52%
Freír	6	11,11%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

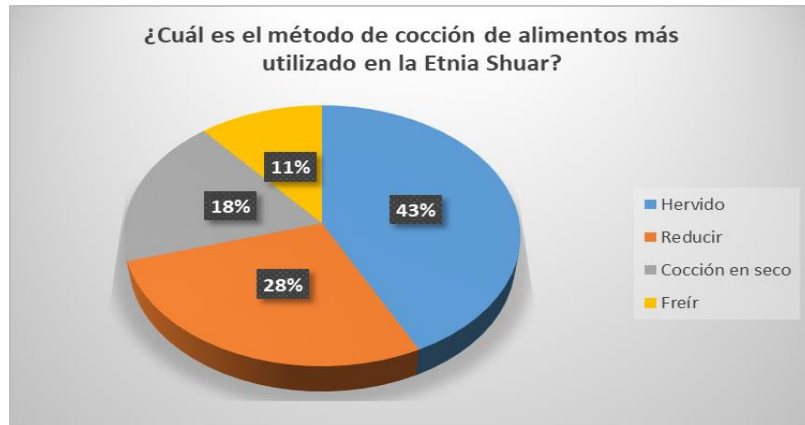


Gráfico 5-3: Método de cocción de alimentos

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma se logró los siguientes resultados el 42,59% considera que el método de cocción de alimentos más utilizado en la Etnia Shuar es el hervido, mientras el 27,78% considera el reducir, el 18,52% opina que es la cocción en seco y finalmente con un 11,11% piensa en freír.

Interpretación:

El método de cocción de alimentos empleado por preferencia por los habitantes adultos de la parroquia Macuma de la Etnia Shuar es el hervido al acabar con las bacterias como también ayudar con la digestibilidad y por su facilidad de cocción aprovechando el sabor en cada una de las preparaciones culinarias. Este método de cocción en el mundo Shuar de la parroquia Macuma ha empleado por muchos años, así permitiendo las diferentes preparaciones gastronómicas para su paladar y degustación de sus alimentos.

6. ¿Cuáles de estos alimentos son más consumidos en la Etnia Shuar?

Tabla 7-3: Alimentos consumidos con más frecuencia

Opción	Respuesta	Porcentaje
Uva silvestre	2	3,70%
Papaya	2	3,70%
Pelma	5	9,26%
Yuca	6	11,11%
Papachina	5	9,26%
Verde	5	9,26%
Zapallo	4	7,41%
Orito	5	9,26%
Chonta	3	5,56%
Tuyo	4	7,41%
Palmito	5	9,26%
Camote	5	9,26%
Morete	3	5,56%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

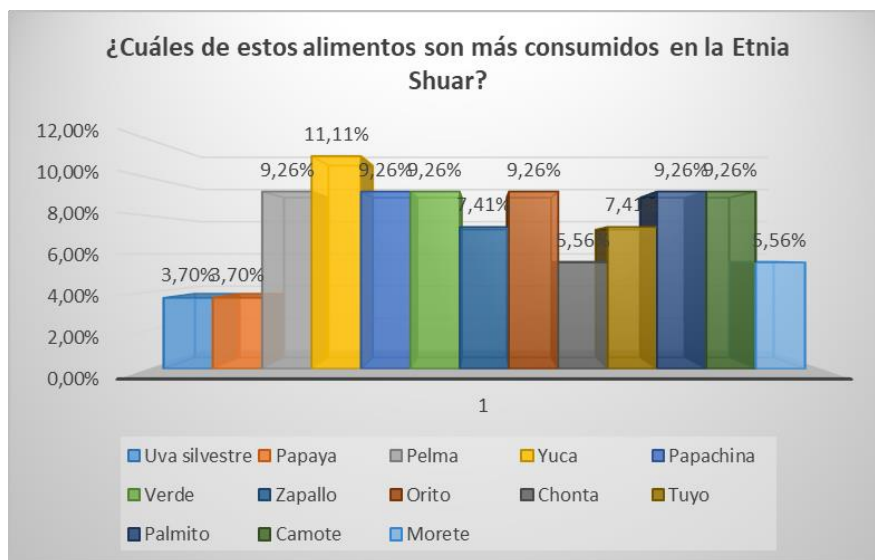


Gráfico 6-3: Alimentos consumidos con más frecuencia

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma se alcanzó los siguientes resultados el 11,11% considera el consumo de la yuca, no obstante, el 9,26% opina que los alimentos más consumidos son; pelma, papachina, verde, orito, palmito y camote, con un 7,41%, prioriza el consumo del zapallo y el Tuyo, el 5,56% estiman el consumo de chonta y morete, mientras que deciden que la uva silvestre y la papaya son los alimentos más consumidos en la Etnia Shuar con un 3,70%.

Interpretación:

Los alimentos de mayor aceptabilidad para el consumo por los habitantes adultos de la parroquia Macuma de la Etnia Shuar son; predominando la yuca, papachina, verde, orito, palmito, camote, con una tasa menor en consecuencia a los anteriores alimentos se encuentran tuyo, zapallo, morete, chonta, uva silvestre y papaya. Alimentos propios de la zona caracterizado por llevar una alimentación desde de hace años, acostumbrándose al paladar de los pobladores se caracterizan por su sabor y aceptabilidad en la etnia Shuar. El 11,11% del grupo encuestado determinó el consumo del tubérculo la Yuca en su gran mayoría, para su dieta sin embargo todos productos mencionados anteriormente hasta la actualidad se cultivan, por pobladores de la parroquia así evitando la desaparición de los productos, lo cual permite la conservación de sus recetas gastronómicas.

7. ¿Cuáles son las festividades más representativas de la Etnia Shuar?

Tabla 8-3: Festividades más representativas de la Etnia Shuar

Opción	Respuesta	Porcentaje
Fiesta del año viejo	25	46,30%
Fiesta de la chonta	18	33,33%
Fiesta del Chaman	6	11,11%
La Fiesta de la Casería	5	9,26%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)



Gráfico 7-3: Festividades más representativas de la Etnia Shuar

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma los resultados obtenidos fueron los siguiente el 46,30% piensa que la fiesta más representativa de la Etnia Shuar es el año viejo, mientras el 33,33% considera que es la fiesta de la chonta, el 11,11% opina por otra parte que es la fiesta del Chaman y finalmente 9,96% piensa en la fiesta de la cacería.

Interpretación:

La festividad más repetitiva por los habitantes adultos de la parroquia Macuma de la Etnia Shuar es el año viejo donde está relacionado con su gastronomía, juegos tradicionales, bailes típicos y cuentos graciosos que incrementan a la festividad. Sin embargo, todas las fiestas mencionadas anteriormente son sumamente importante para los pobladores de la parroquia, donde existe creencias y respeto en cada una de las festividades lo cual lo diferencian entre todas, para llevar a cabo estas festividades es de suma importancia la presencia de personas adultas tanto como hombres y mujeres quienes conocen los procedimientos para así evitar el mal desarrollo del evento.

8. ¿Identifique los juegos tradicionales que aún se practican en la Etnia Shuar?

Tabla 9-3: Juegos Tradicionales en la Etnia Shuar

Opción	Respuesta	Porcentaje
Maratón juvenil	20	37,04%
Puntería con la cerbatana (uum)	13	24,07%
Lanzamiento de Lanza	8	14,81%
Bebida de chicha de yuca	7	12,96%
Natación	6	11,11%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

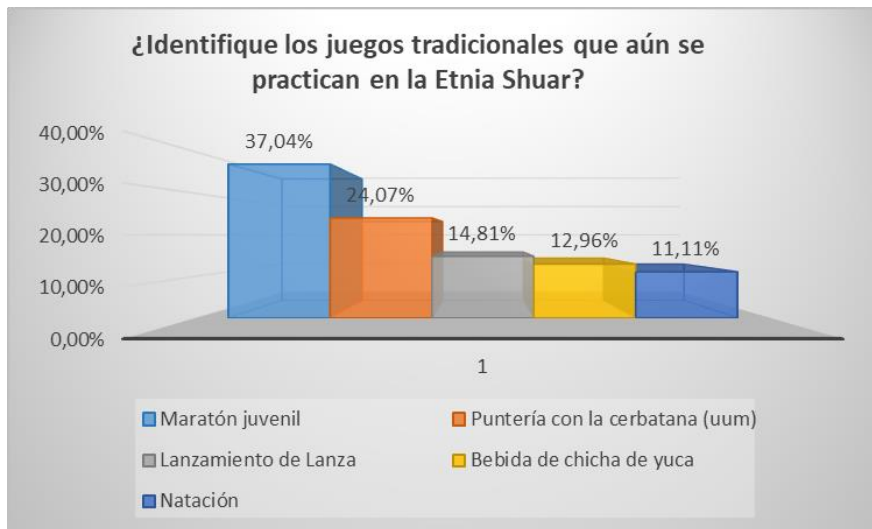


Gráfico 8-3: Juegos Tradicionales en la Etnia Shuar

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma, el 37,04% considera que la maratón juvenil se sigue practicando en la Etnia Shuar, entre tanto el 24,07% opta por la puntería con la cerbatana (uum), el 14,81% opina por el juego tradicional del lanzamiento de lanza, con el 12,96% respalda su respuesta al optar por bebida de chicha de yuca y finalmente 11,11% piensa en la natación.

Interpretación:

El juego tradicional que se practican aun por los habitantes de la parroquia Macuma de la Etnia Shuar es la maratón juvenil que consiste formar una fila horizontal de jóvenes desde 14 a 16 años donde deben recorrer 5 kl desde el punto de salida hasta la llegada, y el ganador antiguamente se le premiaba con una corona especial hecho de hojas verdes de una palma llamado Tagua y un trofeo de madera moldeado referente al juego, pero hoy en día es remplazado por un trofeo moderno hecho por los artesanos de la ciudad.

Con relación a los juegos tradicionales que se practican aun en la parroquia Macuma existe cinco juegos que aún se conservan, como maratón juvenil, puntería con la cerbatana, lanzamiento de lanza, bebida de chicha de yuca, natación. Donde cada uno de ellos, los participantes demuestran la valentía y esfuerzo.

9. ¿Cuál de estas creencias considera usted la más importante en la Etnia Shuar?

Tabla 10-3: Creencias más importantes en la Etnia Shuar

Opción	Respuesta	Porcentaje
Arutam	16	29,63%
Tzantza	13	24,07%
Tzunki	11	20,37%
Shakaim	8	14,81%
Kunkuim	6	11,11%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Juank k. (2018)

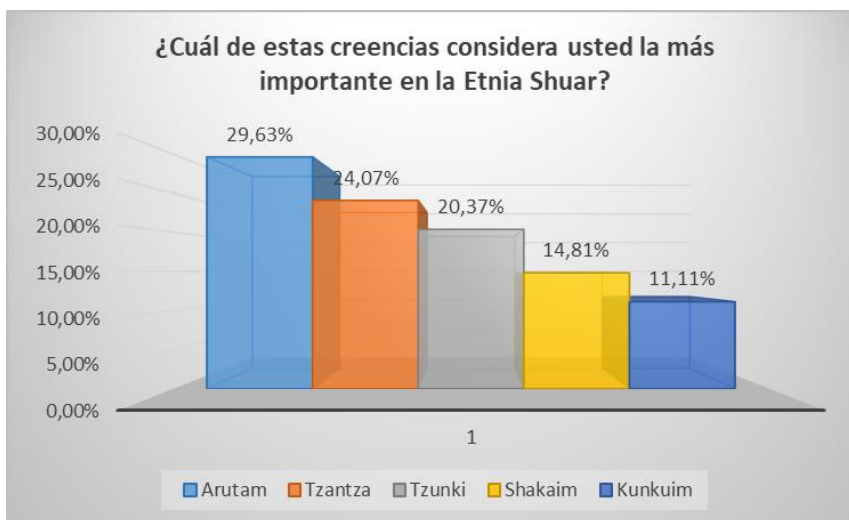


Gráfico 9-3: Creencias más importantes en la Etnia Shuar

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma se pudo adquirir los siguientes resultados el 29,63% considera Arutam como la creencia más importante en la Etnia Shuar, entre tanto el 24,07% opina a favor de Tzantza, el 20,37% piensa por la importancia de la creencia Tzunki, con el 14,81% respalda su opinión por Shakaim, y el 11,11% piensa en la creencia Kunkuim.

Interpretación:

Las creencias dentro del mundo Shuar de la parroquia Macuma es un conjunto de ideas donde cada una de ellas, existe diferentes formas de adquisición del espíritu, lo cual el poder ayuda al desarrollo de trabajos familiares. La creencia con más relevancia por los habitantes adultos de la parroquia Macuma de la Etnia Shuar es el Arutam donde es considerado un espíritu de los varones que se adquiere en las profundidades de la selva amazónica, fortalece la fuerza y energía del hombre, si alguien posee el espíritu es sumamente invencible. A diferencia con otras creencias como la Tzantza Cabeza reducida del enemigo como trofeo de guerra, Shakaim Fuerza y habilidad para el trabajo masculino, Tzunki Fertilidad de la mujer y grandes frutos en la chacra, Kunkuim envejecimiento lento. Sin embargo también son sumamente importantes dentro de la Etnia Shuar.

10. ¿Qué cuento de la Etnia Shuar conoce usted?

Tabla 11-3: Cuentos de la Etnia Shuar

Opción	Respuesta	Porcentaje
Nunkui	22	40,74%
Kujan Cham	18	33,33%
Auju	14	25,93%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

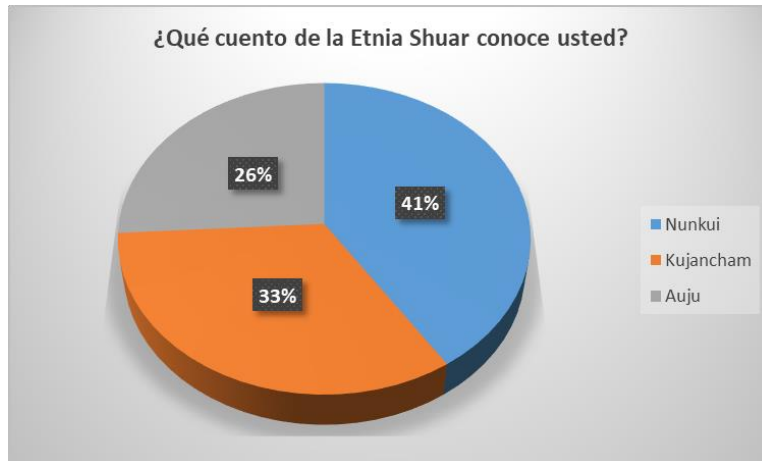


Gráfico 10-3: Cuentos de la Etnia Shuar
Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma se logró los siguientes resultados el 40,74% conoce el cuento de Nunkui de la Etnia Shuar, mientras el 33,33% está informado por la historia de Kujancham, el 25,93% poseen en su conciencia el cuento de Auju.

Interpretación:

Los cuentos en la Etnia Shuar son narraciones de personajes adultas que son trasmitidas de generación a generación y que ayudan a entender el argumento del inicio, el desarrollo y el final del cuento. Esto permite entender la valoración de los cuentos y así poder desarrollar la investigación. Los cuentos tradicionales poseen una gran relevancia e importancia para los habitantes adultos de la parroquia Macuma de la Etnia Shuar entre todas se destaca el cuento de Nunkui: es sumamente importante en el mundo Shuar tal como en las huertas y chacras ya que con su protección ayuda a alejar de los roedores y así ayuda a la maduración del tubérculo llamado yuca. A diferencia con otros cuentos como, Kujancham: se define como el animal que no muera fácilmente ante sus enemigos. Auju: esposa de la luna que una vez habitó en la tierra y que fue transformado en un ave nocturna por su desobediencia.

11. ¿Qué leyenda de la Etnia Shuar conoce usted?

Tabla 12-3: Leyendas de la Etnia Shuar

Opción	Respuesta	Porcentaje
Kunamp	20	37,04%
Colibrí	16	29,63%
Yakakua	10	18,52%
Camaleón	8	14,81%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

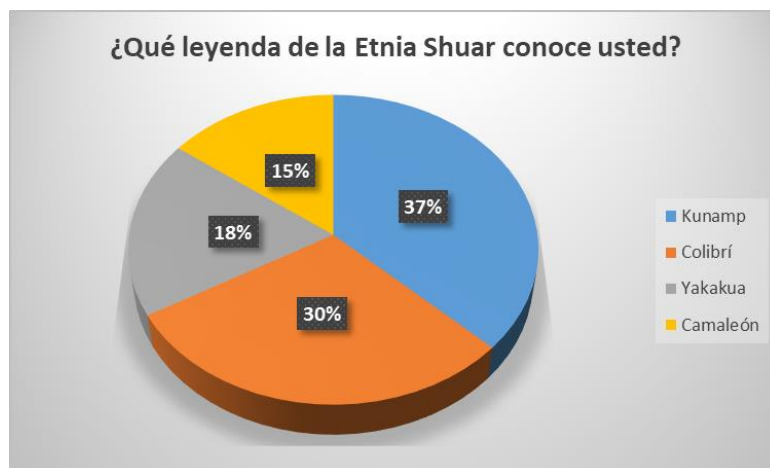


Gráfico 11-3: Leyendas de la Etnia Shuar

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma se pudo contar con los siguientes resultados el 37,04% tiende a su saber la leyenda Kunamp de la Etnia Shuar, mientras el 29,63% conoce sobre la leyenda colibrí, el 18,52% entiende sobre la leyenda de Yakakua, y finalmente el 14,81% posee el conocimiento sobre la leyenda camaleón.

Interpretación:

Las leyendas son narraciones que forman parte de la Etnia Shuar que ayudan entender su origen de la cultura que son transmitidas de generación a generación de forma oral o escrita, por habitantes adultos de la parroquia Macuma de la Etnia Shuar. A continuación, una breve narración de la leyenda Kunamp y su diferencia entre otras leyendas. La leyenda de Kunamp. Es un animal considerado como dios y héroe de la selva que mató al animal llamado Ujea que aquellos tiempos exterminaba con la Etnia Shuar sin dejar rastros de ellos.

12. ¿Qué mito de la Etnia Shuar conoce usted?

Tabla 13-3: Mitos de la Etnia Shuar

Opción	Respuesta	Porcentaje
Urick	18	33,33%
Cangach	15	27,78%
Napi	12	22,22%
Erengam	9	16,67%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

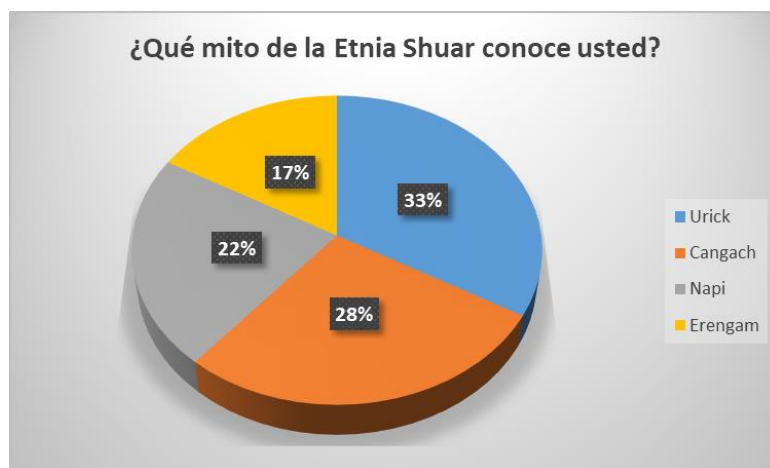


Gráfico 12-3: Mitos de la Etnia Shuar

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma se consiguió los siguientes resultados el 33,33% tiende a su saber sobre el mito de Urick de la Etnia Shuar, mientras el 27,78% conoce sobre Cangach, el 22,22% entiende sobre el mito de Napi, y finalmente el 16,67% posee el conocimiento del mito de Erengam.

Interpretación:

Sin duda a cabo los mitos son acontecimientos protagonizados por seres sobrenaturales los cuales buscan dar una explicación de un hecho, que son transmitidas de generación a generación. Dentro de la Etnia Shuar de la parroquia Macuma mediante las encuestas se determinó los mitos más relevantes que conoce los pobladores la parroquia que permitió la respectiva investigación

Entre ellos tenemos el mito del Urik popular por su gastronomía sin embargo al momento de degustar el crustáceo ya cocido no se debe comer los ojos, porque puede generar mala vista (desviación del ojo, vista borrosa.) Canganch: Cien pies, es un insecto invertebrado mortal que con su picadura puede causar daños graves o hasta la muerte. Napi: Culebra verde, evitar decir malas cosas y así evitaremos su picadura. Erengam: Corta ramas (Oncideres germari) famosa por dar buena suerte al encontrar la rapa cortada por el insecto.

13. ¿Existe Influencia de productos alimenticios en la Etnia Shuar?

Tabla 14-3: Influencia de alimenticios en la Etnia Shuar

Opción	Respuesta	Porcentaje
Mucho	30	55,56%
Poco	15	27,78%
Nada	9	16,67%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)



Gráfico 13-3: Influencia de alimenticios en la Etnia Shuar

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma se pudo comprender los siguientes resultados el 55,56% optaron que, si existe influencia de productos alimenticios en la Etnia Shuar, mientras el 27,78% piensa que existe poca influencia y el 16,67% piensa que no existe influencia.

Interpretación:

La influencia de productos alimenticios es muy reconocida por los habitantes adultos de la parroquia Macuma de la Etnia Shuar ya que la mitad de los pobladores piensa que tiene mayor relevancia, así dejando a un lado los alimentos autóctonos de la zona y llegando a la desvalorización de sus productos, mientras tanto el 16,67% de la encuesta expresa que no existe mucha influencia y recomienda incentivar a los habitantes por medio de charlas dando a conocer la importancia que tienen los productos alimenticios. Y así evitar la desestimación de los productos y la cultura gastronómica y el consumismo moderno.

14. ¿Mantienen los utensilios de cocina para realizar las preparaciones gastronómicas?

Tabla 15-3: Utensilios de cocina

Opción	Respuesta	Porcentaje
Siempre	8	12,50%
Casi siempre	16	25,00%
Nada	40	62,50%
Total	64	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Juank k. (2018)



Gráfico 14-3: Utensilios de cocina

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma se puede apreciar los siguientes resultados el 62,96% optaron que, nada se mantiene los utensilios de cocina para realizar las respectivas preparaciones gastronómicas, mientras el 29,63% piensa que casi siempre se mantienen los utensilios de cocina y el 7,41% piensa que existe mantenimiento.

Interpretación:

Los utensilios de cocina son muy importantes, dentro de una cultura ya que a través de ello se mantiene las tradiciones y costumbres gastronómicas de un determinado lugar. La gastronomía de la Etnia Shuar de la parroquia ha sido afectada por la introducción de nuevos utensilios y así dejando en el olvido los materiales de cocina. Sin embargo, un 7.41% de toda la encuesta realiza existe un mantenimiento de los utensilios, y es reconocida por parte de los habitantes adultos de la parroquia Macuma de la Etnia Shuar, en una gran parte saben y conocen de la importancia de sus usos y empleo en la gastronomía formando armonía, salud, y respeto lo cual permite una investigación etnográfica.

15. ¿Existe influencia de la vestimenta cultural en la Etnia Shuar?

Tabla 16-3: Influencia de la vestimenta

Opción	Respuesta	Porcentaje
Siempre	40	74,07%
Casi siempre	10	18,52%
Nada	4	7,41%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)



Gráfico 15-3: Influencia de la vestimenta

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma se entiende que el 74,07% optaron que siempre existe influencia en la vestimenta cultural en la Etnia Shuar, mientras el 18,52% piensa que casi siempre existe influencia y el 7,41% piensa que no existe influencia.

Interpretación:

La influencia de la vestimenta tiene mucha acogida por los habitantes adultos de la parroquia Macuma de la Etnia Shuar ya que genera facilidad de su uso. Sin embargo, esta parroquia adornados de árboles a su alrededor rico en costumbres y tradiciones, la cual debería conservarse la riqueza cultural, sin embargo la gente Shuar macumense en la actualidad prefieren lo actual sin tener en cuenta el valor primordial de su origen.

16. ¿Existe influencia de costumbres y tradiciones en la Etnia Shuar?

Tabla 17-3: Influencia de costumbres y tradiciones

Opción	Respuesta	Porcentaje
Siempre	23	42,59%
Casi siempre	17	31,48%
Nada	14	25,93%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Juank k. (2018)



Gráfico 16-3: Influencia de costumbres y tradiciones

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma se entiende que el 42,59% optaron que, siempre existe influencia de costumbres y tradiciones en la Etnia Shuar, mientras el 31,48% piensa que casi siempre existe influencia y el 25,93% piensa que no existe influencia.

Interpretación:

La influencia de nuevas costumbres y tradiciones abarca totalmente y lamentablemente lo cultural poco a poco se queda en el olvido, quizás el desarrollo ha tenido mucho que ver en esta parroquia entre las influencias tenemos como, el corte de cabello, vestimenta, utensilios, idioma etc.

17. ¿Existe influencia entre el idioma Shuar Chicham y español?

Tabla 18-3: Influencia entre el idioma Shuar Chicham y español

Opción	Respuesta	Porcentaje
Siempre	25	46,30%
Casi siempre	16	29,63%
Nada	13	24,07%
Total	54	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)



Gráfico 17-3: Influencia entre el idioma Shuar Chicham y español

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Juank k. (2018)

Análisis:




Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos de la parroquia Macuma se identifica los siguientes resultados el 46,30% optaron que siempre existe influencia entre el idioma Shuar Chicham y español, mientras el 29,63% piensa que casi siempre existe influencia y el 24,07% piensa que no existe influencia.

Interpretación:




La influencia de entre el idioma Shuar Chicham y español en la actualidad es sumamente importante para interactuar con la gente mestiza y el shuar y así conocer sus ideologías y comportamientos etc. actualmente la gente de la parroquia Macuma maneja los 2 idiomas, pero más el idioma shuar. Sin embargo, en la actualidad los jóvenes de la parroquia Macuma la mayor parte prefieren más aprender el idioma español que a su propio idioma porque no existe una vocación familiar dentro de sus hogares.

3.3. Las recetas más representativas de la parroquia Macuma identificadas durante la investigación.




RECETA ESTÁNDAR N°: 01

 <p style="text-align: center;">Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar</p> 			
Nombre de la preparación:	Caldo de Caracha		
Tiempo de preparación:	20 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de unidades:	8 U		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Caracha (pescado de agua dulce)	1358	g.	Lavar bien el pescado
Yuca tierna	454	g.	En dados grandes
Agua	3000	ml.	
Sal	20	g.	Al gusto
Aromatizantes silvestres	8	u.	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • En una olla o cacerola poner agua con sal, añadir el pescado caracha y cocinar. • Pasados los 10 minutos de cocción añadir la yuca tierna picada en dados medianos junto con los aromatizantes silvestres y cocinar los 10 minutos restantes. • Retirar de fuego y servir caliente acompañado de yuca y verde. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • El pescado debe estar fresco y vistoso. • Por lo general este plato se consume prácticamente casi todo el mes del año 			

RECETA ESTÁNDAR N°: 02

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar</p> </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Chicha de yuca		
Tiempo de preparación:	60 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de unidades:	8 U		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Yuca madura	5	lb.	Lavar bien la yuca
Agua	3000	ml.	
Camote dulce	200	g.	Al gusto
Agua fría	5000	ml.	Para la mezcla de la masa para su fermentación
Chicha fermentada	454	g.	Cantidad necesaria
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> ● En una olla poner la yuca junto con el agua y cocer durante 30 minutos ● Retirar el producto ya cocido del fuego. ● Picar bien con un palo de 1 m de altura y un espesor de 50 cm de ancho, hasta obtener una pasta suave. ● Anadir el camote masticado a la pasta y dejar durante 10 minutos para que concentre el sabor del camote ● Pasado el tiempo masticar bien la masa con boca hasta tener una masa liquida y luego agregar agua con el fermento. ● Mezclar bien la masa con el agua y fermentar hasta el día siguiente en un recipiente hondo. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> ● La fermentación de la bebida de chicha de yuca dura 24 horas ● El consumo exceso de la bebida de chica puede causar daños a la familia. 			



RECETA ESTÁNDAR N°: 03

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Ayampaco de chontacuro		
Tiempo de preparación:	15 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de unidades:	8 U		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Chontacuros frescos	1808	g.	Lavar bien los chontacuros
Hojas de bijao	24	u.	Hojas pequeñas
Palmito	904	g.	Al gusto
Sal	40	g.	Al gusto
Aromatizantes silvestres	454	g.	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • Lavar bien los chontacuros y cortar por la mitad y retirar las vísceras y añadir el palmito junto con la sal y los aromatizantes silvestres y reservar en un recipiente • Lavar bien las hojas de bijao y luego colocar esta preparación sobre las hojas luego envolver en forma de U y atar con una hoja tierna de paja toquilla en la parte posterior como indica la imagen de la receta. • Poner sobre la brasa o en una parrilla y cocer, este procedimiento es común a todos los ayampacos. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • Servir acompañado de yuca, verde y papachina caliente. 			




RECETA ESTÁNDAR N°:04

 Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar 			
Nombre de la preparación:	Sopa de gallina criolla		
Tiempo de preparación:	40 min.		
Método de preparación:	Cocción		
Número de unidades:	8 U		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Gallina criolla	1	u.	Frescas y limpias
Agua	3000	ml.	
Ajo silvestre	3	u.	Hojitas tiernas
Cebolla blanca	200	g.	Brunoise
Palmito	454	g.	Fresco
Yuca tierna	500	g.	Dados medianos
Sal	30	g.	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar en el fuego una olla con agua, sal, ajo silvestre y palmito junto con las presas de pollo y dejar cocer por 30 minutos. • Añadir la yuca tierna y la cebolla blanca y dejar cocinar a fuego medio durante los 10 minutos restantes hasta que las yucas estén suaves y vistosa. • Rectificar sabores. • Servir caliente. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • Suele servirse con yuca, verde, papachina y orito cocinado. 			




RECETA ESTÁNDAR N°:05

 Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar 			
Nombre de la preparación:	Caldo de guanta		
Tiempo de preparación:	60 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de unidades:	8 U		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Guanta	2500	g.	Lavar bien las presas
Yuca tierna	500	g.	En dados medianos
Agua	4000	ml.	
Sal	20	g.	Al gusto
Palmito	454	g.	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • En una olla o cacerola poner agua con sal, añadir la carne de guanta y cocinar durante 45 minutos. • Pasados los 45 minutos de cocción añadir la yuca, palmito y cocinar los 15 minutos restantes. • Rectificar sabor de la preparación. • Retirar de fuego y servir caliente. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • Prácticamente se sirve acompañado de yuca, verde y orito. • Por lo general este plato se consume prácticamente casi todo el mes del año. 			




RECETA ESTÁNDAR N°:06

 Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar 			
Nombre de la preparación:	Chicha de chonta		
Tiempo de preparación:	60 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de unidades:	8 U		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Chonta madura	2262	g.	Lavar bien la chonta
Agua	3000	ml.	
Agua fría	5000	ml.	Fría
Camote dulce	200	g.	Al gusto
Chicha fermentada	454	g.	Cantidad necesaria
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • En una olla poner el agua junto la chonta y cocer durante 25 minutos • Retirar el producto ya cocido del fuego. • Picar bien con un palo de 1 m de altura y un espesor de 50 cm de ancho, hasta obtener una pasta semidensa. • Anadir el camote masticado a la pasta y dejar actuar durante 15 minutos para que concentre el sabor del camote • Pasado el tiempo masticar bien la masa con boca hasta tener una masa líquida y agregar agua fría y el fermento y mezclar bien la preparación y dejar fermentar hasta el día siguiente en un recipiente hondo. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • Esta bebida es sagrada su elaboración por su tiempo de maduración del fruto. • La fruta madura una vez al año. • La fermentación de la bebida de chicha de chonta dura 24 horas. 			




RECETA ESTÁNDAR N°:07

 <p style="text-align: center;">Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar</p> 			
Nombre de la preparación:	Caldo de bagre		
Tiempo de preparación:	30 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de unidades:	10 U.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Bagre	4000	g.	Lavar bien el pescado
Yuca tierna	454	g.	En dados mediados
Agua	4000	ml.	
Sal	20	g.	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • En una olla o cacerola poner agua con sal, añadir el pescado y cocinar. • Pasados los 20 minutos de cocción añadir la yuca tierna picada en dados medianos y cocinar los 10 minutos restantes. • Retirar de fuego y servir caliente acompañado de yuca y verde. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • El pescado debe estar fresco y vistoso. 			




RECETA ESTÁNDAR N°:08

 <p style="text-align: center;">Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar</p> 			
Nombre de la preparación:	Sopa de aves silvestres		
Tiempo de preparación:	40 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de unidades:	8 U		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Ave silvestre (paujil, waa, ayachui)	1	u.	Lavar bien las presas
Yuca tierna	454	g.	En dados pequeños
Agua	4000	ml.	
Sal	30	g.	Al gusto
Palmito fresco	400	g.	Al gusto
Verde rallado	200	g.	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • En una olla o cacerola poner agua con sal, añadir el ave silvestre y cocinar. • Pasados los 30 minutos de cocción añadir el palmito, verde rallado y la yuca tierna picados en dados pequeños y cocinar los 10 minutos restantes. • Retirar de fuego y servir caliente acompañado de yuca y papachina. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • El ave debe estar fresco. 			




RECETA ESTÁNDAR N°:09

 <p style="text-align: center;">Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar</p> 			
Nombre de la preparación:	Caldo de pescado		
Tiempo de preparación:	25 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de Unidades:	8 U.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Pescado (bocachico, kusea, karemiar.)	4200	g.	Lavar bien el pescado
Yuca tierna	500	g	En dados medianos
Agua	3000	ml	
Sal	25	g	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • En una olla o cacerola poner agua con sal, añadir el pescado (bocachico, kusea, karemiar.) y cocinar. • Pasados los 10 minutos de cocción añadir la yuca tierna picada en dados medianos y cocinar los 15 minutos restantes. • Retirar de fuego y servir caliente acompañado de yuca, verde y papachina. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • El pescado debe estar fresco y vistoso. • Por lo general este plato se consume prácticamente casi todo el mes del año 			




RECETA ESTÁNDAR N°:10

 <p style="text-align: center;">Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar</p> 			
Nombre de la preparación:	Caldo de guañas		
Tiempo de preparación:	25 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de unidades:	8 U.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Guañas	6	u.	Lavar bien las guañas
Agua	4	lt.	
Sal	20	g.	Al gusto
Verde	454	g.	Dados pequeños
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • En una olla o cacerola poner agua con sal, añadir el verde y el pescado guañas y cocinar durante 25 minutos. • Retirar de fuego. • Servir caliente. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • Este plato se sirve acompañado de yuca, verde y orito. • Por lo general este plato se consume prácticamente casi todo el mes del año 			




RECETA ESTÁNDAR N°:11

 Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar 			
Nombre de la preparación:	Sopa de Armadillo ahumado		
Tiempo de preparación:	40 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de unidades:	8 U.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Armadillo	5300	g.	Lavar bien presas del armadillo
Yuca tierna	500	g.	En dados medianos
Agua	4	lt.	
Sal	30	g.	Al gusto
Palmito	454	g.	Al gusto
Verde rallado	150	g.	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • En una olla o cacerola poner agua con sal al gusto, añadir el armadillo ahumado y cocinar. • Pasados los 20 minutos de cocción añadir el verde rallado y la yuca tierna picados en dados medianos y cocinar los 15 minutos restantes. • Durante los 5 minutos restantes añadir el palmito. • Retirar de fuego y servir caliente acompañado de yuca, verde, papchina y orito. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • La carne del armadillo debe estar fresco o ahumado. • Por lo general este plato se consume durante el mes de marzo, abril, mayo y junio. 			




RECETA ESTÁNDAR N°:12

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Caldo de palmito		
Tiempo de preparación:	15 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de unidades:	8 U.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Palmito	1810	g.	Dados grandes
Agua	4000	ml.	
Hojas silvestres	30	g.	Al gusto
Sal	30	g.	
Yuca	454	g.	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> En una cacerola u olla poner agua dar sabor con sal y hojas silvestres, añadir la yuca picada junto con el palmito. Dejar cocer durante los 15 minutos y rectificar el sabor y retirar del fuego. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> Servir caliente acompañado de verde y yuca. Por lo general este plato se consume prácticamente casi todo el mes del año 			




RECETA ESTÁNDAR N°:13

 Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar 			
Nombre de la preparación:	Ayampaco de Vísceras		
Tiempo de preparación:	20 min.		
Método de preparación:	Asado		
Número de unidades:	8 U.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Vísceras	1808	g.	Lavar bien las vísceras
Hojas de bijao	24	u.	Lavar bien las hojas de bijao
Palmito	904	g.	En dados pequeños
Hojas silvestres	454	g.	Al gusto
Sal	40	g.	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • Lavar bien las vísceras y cortar en forma irregular y añadir el palmito junto con la sal y los aromatizantes silvestres y reservar en un recipiente • Lavar bien las hojas de bijao y luego colocar la preparación sobre hojas de acuerdo con el instructivo para luego envolver en forma de u y atar en la parte posterior con una hoja tierna de paja toquilla. • Poner sobre la brasa o en una parrilla, este procedimiento es común a todos los ayampacos. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • Las vísceras deben estar bien lavados y sin ningún olor desagradable. • Por lo general este plato se consume prácticamente casi todo el mes del año 			




RECETA ESTÁNDAR N°:14

 Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar 			
Nombre de la preparación:	Ayampaco de Tzarur		
Tiempo de preparación:	15 min.		
Método de preparación:	Asado		
Número de unidades:	8 U.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Tzarur (pescados pequeños)	1808	g.	Lavar bien pescados
Hojas de bijao	24	u.	
Palmito	454	g.	En dados pequeños
Hojas silvestres	100	g.	Hojitas tiernas
Sal	40	g.	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • Lavar bien los Tzasur (pescados pequeños) y colocar sobre las hojas de bijao y añadir el palmito junto con la sal y los aromatizantes silvestres y luego envolver en forma de u y atar en la parte posterior con una hoja tierna de paja toquilla. • Poner sobre la brasa o en una parrilla, y cocer durante 15 minutos y retirar de la brasa, servir caliente acompañado de papachina, verde y orito 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • Los pescados deben estar fresco y vistoso. 			




RECETA ESTÁNDAR N°:15

 Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar 			
Nombre de la preparación:	Ayampaco de Kunchum		
Tiempo de preparación:	15 min.		
Método de preparación:	Asado		
Número de unidades:	8 U.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Kunchum	2400	g.	Lavar bien los pescados
Hojas de bijao	24	u.	Hojas medianas
Sal	40	g.	Al gusto
Palmito	500	g.	Al gusto
Namaj (aromatizante silvestre)	15	u.	Hojitas tiernas
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • Lavar bien los Kunchum (pescados pequeños de riachuelos) y colocar sobre las hojas de bijao y añadir el palmito junto con la sal y el aromatizante silvestre el Namaj y luego envolver en forma de u y atar en la parte posterior con una hoja tierna de paja toquilla. • Poner sobre la brasa o en una parrilla, y cocer durante 15 minutos y retirar de la brasa, servir caliente. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • Los pescados deben estar frescos y vistosos • Este plato se sirve con yuca, verde, orito y papachina. 			




RECETA ESTÁNDAR N°:16

 Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar 			
Nombre de la preparación:	Caldo de Tzuntzu (caracol)		
Tiempo de preparación:	15 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de unidades:	8 U.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Tzuntzu (caracol)	904	g.	Lavar bien los caracoles
Yuca tierna	681	g.	En dados pequeños
Agua	3000	ml.	
Sal	30	g.	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • En una olla o cacerola poner agua con sal, añadir la yuca tierna junto con los caracoles y llevar a fuego. • Cocinar los 15 minutos y retira del fuego. • Servir caliente. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • Los caracoles deben estar frescos. • Por lo general este palto se consume acompañado con verde, orito, y yuca. 			

RECETA ESTÁNDAR N°:17

 <p align="center"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </p> 			
Nombre de la preparación:	Caldo de sajino		
Tiempo de preparación:	1 hora.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de unidades:	8 U.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Carne de sajino con huesos	4400	g.	Lavar bien las presas
Yuca tierna	904	g.	En dados mediados
Agua	10	lt.	
Sal	60	g.	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • En una olla poner agua con sal, añadir la carne de sajino y cocinar. • Pasados los 45 minutos de cocción añadir la yuca tierna picada en dados pequeños y cocinar los 15 minutos restantes. • Retirar de fuego y servir caliente. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • La carne deber estar lavado y limpio • Esta preparación va acompañado de yuca, verde y orito. • Este plato generalmente se consume en el mes de mayo. 			

RECETA ESTÁNDAR N°:18

 <p style="text-align: center;">Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar</p> 			
Nombre de la preparación:	Sopa de Ésem (hongos frescos)		
Tiempo de preparación:	20 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Número de unidades:	8 U.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Hongos frescos	680	g.	Lavar los hongos
Verde	100	g.	Rallados
Aromatizantes silvestres	10	u.	Hojitas tiernas
Agua	3000	ml.	
Sal	20	g.	Al gusto
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • Lavar bien los hongos y reservar en un recipiente. • Rallar el verde y reservar en un recipiente con agua la evitar la oxidación. • En una olla o cacerola poner agua con sal, añadir los hongos y cocinar. • Pasados los 12 minutos de cocción añadir el verde con los aromatizantes y cocinar los 8 minutos restantes. • Retirar de fuego y servir caliente. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • Este plato se sirve acompañado con yuca, verde, papachica y pelma y el tuyo. 			

Dentro de la gastronomía Shuar Macumence mediante las entrevistas se pudo enterarse de recetas con ingredientes que están en peligro de extinción a continuación los detalles.

Caldo de mono. Ayampaco de muta: plato de pescado, este pescado se encuentra en los ríos que rodean la selva macumence. Sopa de Agutí: plato de animal silvestre. Ayampaco de cacao silvestre. Sopa de Tapir.

CAPITULO IV

4. PROPUESTA

4.1. Difusión de la gastronomía Shuar de la parroquia Macuma

El presente trabajo de estudio e investigación realizado sobre el tema “Estudio de la Cultura Gastronómica Shuar de la Parroquia Macuma, Cantón Taisha, Provincia de Morona Santiago, 2018” determina datos que contrastan una información importante en relación con la gastronomía y cultura. Pues el presente estudio en específico no existe información en páginas web, revistas digitales, que den a conocer la cultura gastronómica Shuar de la parroquia Macuma, frente a esta circunstancia se enunciara realizar un trabajo investigativo, para lo cual el estudio se verá reflejado en un blog, que permanecerá por muchos años y que ayudara a las futuras generaciones, y por medio de este estudio investigativo cooperar a la parroquia Macuma al reforzamiento cultural y gastronómico.

Modelo operativo de la propuesta

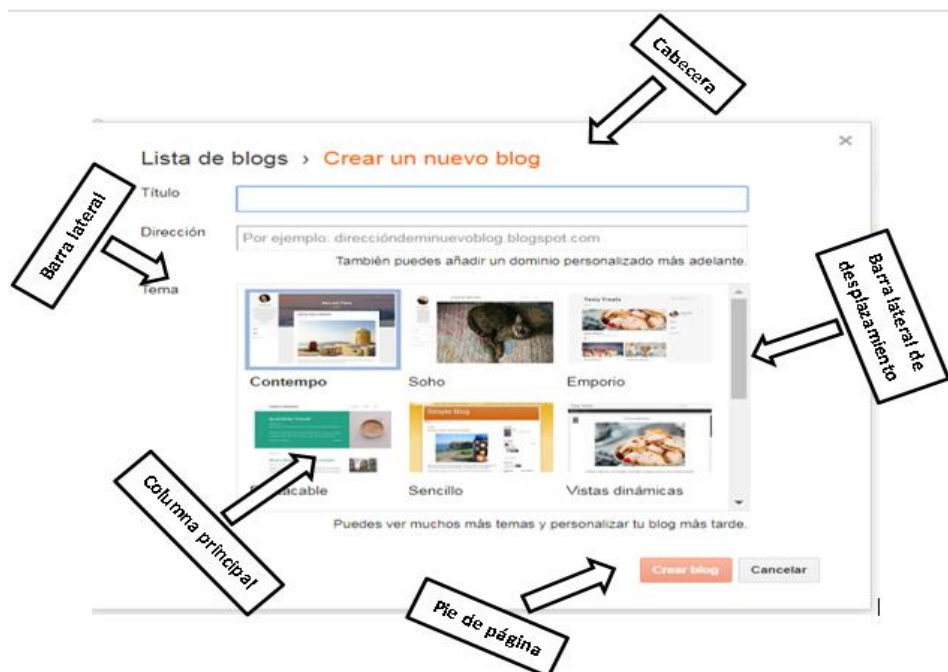
El presente estudio etnográfico, mediante el blog web está plasmado con: historia, gastronomía, ingredientes, fotografía del plato, alimentos, costumbres, creencias, leyendas, cuentos, y mitos que representa la tradición de la parroquia. El presente trabajo está realizado en base a la cultura y gastronomía de la parroquia.

Estructura de la propuesta

El diseño del blog de la Cultura Gastronómica Shuar de la Parroquia Macuma, está diseñado de la siguiente forma:

- Portada
- Historia
- Presentación
- Costumbres
- Creencias
- Tradiciones
- Alimentos
- Gastronomía

Esquema del blog



Fuente: Blog gastronómico
Elaborado por: Juank k. (2018)

DESARROLLO DE LA PROPUESTA



Cultura Gastronómica Shuar de la Parroquia Macuma

Página principal | Introducción | Historia | Vestimenta | Gastronomía | Festividades | Utensilios | Alimentos

Vestimenta

Vestimenta



Indicaciones: la vestimenta de la mujer Shuar es el "hachak" va adornado con plumas de aves silvestres, collares de colores hechos por cambio de la zona y otro tipo de objetos de origen silvestre que nos representan la belleza de la mujer y el hombre con una función ceremonial "paj" una

Páginas
 Costumbres
 Creencias
 Leyendas
 Cuentos
 Música

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Kunamp Bank

Cultura Gastronómica Shuar de la Parroquia Macuma

Página principal | Introducción | Historia | Vestimenta | Gastronomía | Festividades | Utensilios | Alimentos

Gastronomía

Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR N° 01

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
 Facultad de Salud Pública
 Escuela de Gastronomía
 Libro de Recetas Estándar

Nombre de la preparación:	Café de Caracha			
Tiempo de preparación:	20 min.			
Método de preparación:	Cocción			
Número de unidades:	10			
Caracha (especie de especie de café)	1308	g		Tener bien el lavado
Yuca fresca	404	g		En dados grandes
Agua	2000	ml		
Sal	100	g		Al gusto
Aromatizantes silvestres	5	u		Al gusto

Páginas
 Costumbres
 Creencias
 Leyendas
 Cuentos
 Música

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Kunamp Bank

Cultura Gastronómica Shuar de la Parroquia Macuma

Página principal | Introducción | Historia | Vestimenta | Gastronomía | Festividades | Utensilios | Alimentos

Festividades

Festividades

La festividad más importante de la Etnia Shuar por las habitantes de la parroquia Macuma es el año viejo dando está relacionada con su gastronomía, juegos tradicionales, bailes típicos y cantos grupales que incrementan a la festividad.

Continúan los detalles internos como las principales festividades del año viejo, la festividad de la cacha, la fundación de la parroquia el 12 de agosto, la festividad del Chacay y finalmente la festividad de la cacha.

Por otro lado, todas las fiestas merecen ser mencionadas son sumamente importantes para los pobladores de la parroquia, donde cada actividad y juego en cada una de las festividades lo cual lo diferencian entre todas, para llevar a cabo estas festividades es de suma importancia la presencia de personas adultas tanto como hombres y mujeres quienes conocen los procedimientos para así evitar el mal desarrollo de eventos.

Páginas
 Costumbres
 Creencias
 Leyendas
 Cuentos
 Música

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Kunamp Bank



CONCLUSIONES

- La revisión bibliográfica de la Etnia Shuar se logró obtener una información escasa sobre sus costumbres, tradiciones, creencias, así como de la cultura gastronómica por tal motivo en el presente trabajo investigativo se realizó las entrevistas y encuestas para obtener una información más extensa.
- Al realizar las entrevistas a personas mayores de 65-69 años mediante el trabajo de campo se pudo recolectar información sobre las creencias, tradiciones, y costumbres gastronómicas que existe y conoce la etnia Shuar Macumence.
- Mediante las encuestas aplicadas a personas adultas de 30-34 años de la parroquia Macuma, se logró determinar que el alimento más consumido es la yuca con el 11,11%, creencia el Arutam con el 29,63%, cuento el Nunkui con el 40,74%, la leyenda del Kunamp con el 37,04%, mito del Urick el 33,33%, y los platos más representativos se encuentra la chicha de yuca 14,81%, caldo de caracha 12,96%, caldo de guanta 11,11%, chicha de chonta 9,26%, ayampaco de chontacuro 7,41%. La presente investigación permitió conocer las tradiciones, costumbres, y sobre todo la gastronomía Macumence.
- Mediante la información obtenida en las entrevistas y encuestas aplicadas se pudo conocer los platos más representativos de la zona, y se logró realizar la estandarización de las recetas.
- Como principal fuente de difusión se obtuvo la autorización del Gad parroquial Macuma y Gad parroquial Taisha para que mediante su página web <http://www.taisha.gob.ec/index.php/secretarias-tecnicas/turismo> se logre visualizar el link del blog web <http://kunamp.blogspot.com/> donde el trabajo investigativo permita socializar los aspectos importantes como la cultura, creencias, tradiciones y platos más representativos de la

gastronomía Shuar Macumence, esto ayudará a difundir y conocer la cultura gastronómica de la Etnia Shuar de la parroquia.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda al Gad parroquial Macuma y al Gad del cantón Taisha apoyar a este tipo de trabajo etnográfico ya que permite la salvaguardia de las creencias, costumbres, y tradiciones gastronómicas lo que le identifica como pueblo y cultura y así llegando a fortalecer el desarrollo Social, cultural y gastronómico.
- Las autoridades de la parroquia Macuma deben interesarse por impulsar el turismo a través de ferias culturales y gastronómicas para así lograr la afluencia de turistas en la parroquia, utilizando diversas estrategias publicitarias y obtener una ventaja turística frente a otras parroquias.
- De igual forma se puede capacitar a jóvenes de la localidad en área de utilización de productos cárnicos, al no depender mucho de la naturaleza, realizando cultivos agrícolas, piscicultura y crianza de animales como guanta, guatusa, armadillo, así llegando a una sostenibilidad con la naturaleza y la no extinción de los animales autóctonos de la zona.
- Se recomienda planificar ferias gastronómicas que motiven a los jóvenes a seguir manteniendo sus creencias, costumbres y tradiciones gastronómicas y de esta manera fortalecer la identidad cultural Macumence y la preservación de sus tradiciones.
- Para finalizar se recomienda la realización de ferias culturales y gastronómicas donde se pueda ver reflejado los resultados de esta y varias investigaciones etnográficas así dar a conocer la cultura, costumbres, tradiciones gastronómicas que tiene la etnia Shuar de la parroquia Macuma para el fortalecimiento y sostenibilidad de la identidad que son transmitidas de generación tras generación.

BIBLIOGRAFÍA

- Actas del seminario internacional. (2008). el patrimonio cultural inmaterial. En *patrimonio* (pág. 15). Murcia: ediciones tres fronteras.
- ALVA, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. Obtenido de file:///F:/gastrono/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- ANSÓN, R. (s.f.). *Cultura y gastronomía*. Obtenido de file:///F:/cul%20gastr/Num143_003.pdf
- ARÉVALO, J. M. (15 de Agosto de 2013). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Recuperado el 12 de Noviembre de 2018, de <http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA2E.pdf>
- B., J. E. (2005). ETNOGRAFÍA DE LA COMUNICACIÓN VERBAL SHUAR. En J. E. B., *ETNOGRAFÍA DE LA COMUNICACIÓN VERBAL SHUAR* (pág. 21). Quito: ISBN.
- Benitez Garces, L. A. (2000). folklore. En L. B. Garces, & L. A. Benitez Garces, *culturas ecuatorianas, ayer y hoy*. (pág. 7). Ecuador: Abya-Yala.
- Bottasso, J. (1976). MUNDO SHUAR: Investigación sobre un mundo que cambia. En J. Bottasso, *MUNDO SHUAR: Investigación sobre un mundo que cambia* (pág. 15). SUCUA: Centro de Documentación e Investigación Cultural Shuar.
- Comas, D. D. (2010). *Etnografía*. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com>
- CONAIE. (19 de Julio de 2014). *Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador*. Recuperado el 12 de Noviembre de 2018, de <https://conaie.org/2014/07/19/shuar/>
- Echeverria, A. G. (1990). En *etnografía y comparacion* (pág. 45). Barcelona : España.
- Elena Abascal, I. G. (2005). Analisis de encuestas . En I. G. Elena Abascal, *Analisis de encuestas* (pág. 291). ESIC Editorial .
- Freland. (2009). Patrimonio. En F.-X. Freland, *Captar lo inmaterial, una mirada al patrimonio vivo*. (pág. 23). Paris : UNESCO.

- García Martínez, H. A., & Carbajal, A. (2007). En *la interculturalidad: desafío para la educación* (pág. 24). Madrid: dykinson.S.L.
- García, J. A. (2001). Manual de investigación . En J. A. García, *Teoría y Práctica* (pág. 351). Ediciones Pirámide.
- García, P. (2011). En *El patrimonio cultural, conceptos básicos* (págs. 16 -17). Zaragoza: prensas universitarias de Zaragoza.
- Gardey, A. (2010). *ritos*. Obtenido de <http://definicion.de/rito/>
- Gnerre, M. (Julio de 2012). *Misiones, pueblos indígenas e interculturalidad*. Obtenido de <http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/10742>
- Gonsales, Merino. (2001). *Nutrición saludable y prevención de los trastornos alimentarios*. Quito: ISBN.
- Hammersley, M. y. (1994). *Etnografía*. Barcelona: Paidós.
- Harner, M. J. (1978). *Shuar, pueblo de las cascadas sagradas*. Quito: Ediciones Mundo Shuar .
- Heinemann, K. (2003). corte transversal. En K. Heinemann, *introducción a la metodología de la investigación empírica en las ciencias del deporte* (pág. 176). Barcelona- España: paidotribo.
- Jaramillo, C. (15 de junio de 2016). *leyenda*. Obtenido de <http://es.calameo.com/read/0009987157fbf558b5757>
- Jaramillo., M. (2012). Obtenido de Texto Guía de cocina ecuatoriana: <file:///F:/gstro%20ecuador/guia%20de%20cocina%20Final.pdf>
- Jiménez, L. M. (junio de 2013). *DEL SABER y EL SABOR*. Obtenido de UN EJERCICIO ANTROPOFILOSÓFICO: <file:///F:/cul%20gastr/v21n46a07.pdf>
- Juncosa., J. (Septiembre de 2005). *ETNOGRAFIA DE LA COMUNICACIONVERBAL SHUAR*. Recuperado el 12 de Noviembre de 2018, de <https://docplayer.es/7926894-Etnografia-de-la-comunicacion-verbal-shuar.html>
- Jurado, F. (10 de Enero de 2008). Obtenido de <file:///F:/patri/El%20concepto%20de%20Patrimonio.pdf>
- Karina Ochoa Leyva, A. S. (s.f.). Obtenido de file:///F:/cul%20gastr/articulo_08.pdf

- Lincango, J. (21 de Abril de 2013). *GRUPOS ÉTNICOS DEL ECUADOR*. Obtenido de GRUPOS ÉTNICOS DEL ECUADOR: file:///F:/GRUPOS%20ÉTNICOS%20ECUADOR_%20SHUAR.html
- Llopis, R. (2004). En *grupos de discusión* (pág. 29). Madrid: @ ESIC editorial.
- López, E. M. (12 de Noviembre de 2014). Obtenido de <file:///F:/etno/Etnografía.html>
- Manjon, J. M. (s.f.). Investigación -cognoscitiva-Presentación-cuaderno de Investigación de Campo. En J. M. Manjon. Jordi Mas i.
- Maraña, M. (2010). *Cultura y desarrollo: evolución y perspectivas* . Recuperado el 12 de Noviembre de 2018, de <https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/4037/Walekeru-Num1-p67.pdf?sequence=1>
- Maria, G. (2014). En *metodologia de la investigacion* (pág. 15). Mexico: grupo editorial patria.
- Marín Gutiérrez, M. H. (06 de Diciembre de 2017). *El natem y los shuar*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/321588309_El_natem_y_los_shuar
- Martín, A. (2007). aspectos transversales. En J. A. Artacho, & R. Lozano, *procesos de cocina* (págs. 7-11). Madrid- España: vision libros.
- MASHU, J. W. (2000). *LA NACIONALIDAD SHUAR DE LA COSTA*. Recuperado el 12 de Noviembre de 2018, de <https://docplayer.es/23264547-La-nacionalidad-shuar-de-la-costa.html>
- Ministerio y Cultura y Patrimonio. (Junio de 2016). *Patrimonio Alimentario del Ecuador*. Recuperado el 12 de Noviembre de 2018, de <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Presentaci%C3%B3n>
- MINISTRO DE TURISMO. (31 de Mayo de 2018). *MAPA GASTRONÓMICO DEL ECUADOR*. Recuperado el 12 de Noviembre de 2018, de <http://asochefsecuador.com/wp-content/uploads/2018/05/folleto-gastron%C3%B3mico.pdf>
- Mohammad, N. N. (2000). Metodología de la Investigación. En M. N. Namakforoosh, *Metodología de la Investigación* (pág. 525). Editorial Limusa.

- Molina Bravo, M. J. (14 de junio de 2016). *mitos* . Obtenido de <https://www.definicionabc.com/historia/mito.php>
- Morales Gamboa , A., & Castro Valverde, C. (Noviembre de 2006). Obtenido de <file:///F:/Migra/unpan028358.pdf>
- Moreno, L. P. (2012). Libro de la entrevista de trabajo . En L. P. Moreno, *El como superar las entrevistas y conseguir el trabajo que deseas* (pág. 136). Ediciones Díaz de Santos.
- Muñoz, J. (2000). En *compendio de epistemología* (pág. 89). Madrid: Andres Bello.
- Murillo, F. J.-G. (2010). Obtenido de file:///F:/etno/I_Etnografica_Trabajo.pdf
- Ortiz, A. O. (2009). Temas pedagogicos, didácticos y metodológicos. En O. O. Alexander, *Temas pedagogicos, didácticos y metodológicos* (pág. 98). ISBN.
- Patrimonio cultural inmaterial. (Martes de Abril de 2013). *Qué es el patrimonio cultural inmaterial*. Recuperado el 12 de Noviembre de 2018, de <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>
- Patrimonio, M. d. (14 de Mayo de 2015). *Patrimonio cultural*. Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/#>
- Porto, J. P. (16 de 06 de 2014). *Costumbres* . Obtenido de <http://definicion.de/costumbres/>
- Ramírez, Y. B. (2015). Las fiestas populares y tradicionales, reflejo de la identidad cultural de las comunidades. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales* , <http://www.eumed.net/rev/caribe/2015/05/fiestas.html>.
- Real academia española. (2014). En *Diccionario de la lengua española* (pág. 115). España: Tricentenario.
- Rubenstein, S. (22 de Marzo de 2005). Recuperado el 26 de Noviembre de 2018, de <http://www.redalyc.org/pdf/509/50902203.pdf>
- Salkind, N. J. (1999). Metodos de Investigación . En N. J. Salkind, *Metodos de Investigación* (pág. 380). Pearson Educación.
- Santana, L. (2004). gastronomía ecuatoriana. En L. Santana, *cocina ecuatoriana tradicional 2* (pág. 3). Guayaquil: eneditec S.A.
- SANTIAGO, O. D. (2003). Obtenido de <file:///F:/Salvaguardi/Convención%20para%20la%20Salvaguardia%20del%20Patrimonio%>

20Cultural%20Inmaterial%20_%20Organización%20de%20las%20Naciones%20Unidas%
20para%20la%20Educación,%20la%20Ciencia%20y%20la%20Cultura.html

Sanz, M. J. (2015). Introducción a la investigación de mercados. En M. J. Sanz, *Introducción a la investigación de mercados* (pág. 206). ESIC Editorial.

Silverio Tivi Catani, O. L. (19 de Mayo de 2014). *Impacto ambiental y socio-político que producirá la explotación petrolera en la Parroquia Macuma*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/128291561.pdf>

Todo una Vida . (2017). *Plan Nacional de Desarrollo Todo una Vida*. Obtenido de http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf

UNESCO. (1982). *Definición elaborada por la conferencia mundial de la UNESCO sobre patrimonio cultural*. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>

UNESCO. (2003). *UNESCO*. Obtenido de <file:///F:/revitalizacion/UNESCO%20-%20Revitalización%20Cultural.html>

UNESCO. (s.f.). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/usuarios-sociales-rituales-y-00055>

ANEXOS

Anexo A Modelo de entrevista.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

MODELO DE ENTREVISTA

La presente entrevista va dirigida a los habitantes adultos mayores de la parroquia Macuma con el objetivo de recopilar información sobre las Creencias, Tradiciones, y Costumbres Gastronómicas para la aplicación de un blog web.

Tema: “Estudio de la Cultura Gastronómica Shuar de la Parroquia Macuma, Cantón Taisha, Provincia de Morona Santiago, 2018”

Datos Generales

Edad.....

Sexo

Masculino..... Femenino.....

1. ¿Cuáles son las costumbres culturales y gastronómicas de la etnia shuar?

Costumbres	Detalle

2. ¿Cuáles son los platos que se realizan durante las festividades?

Platos	Detalle

3. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la etnia shuar?

Platos tradicionales	Detalle	Procedimientos

4. ¿Cuáles son las técnicas gastronómicas de la etnia shuar?

Técnicas gastronómicas	Detalle

5. ¿Cuáles son los métodos de conservación, gastronómicas de la etnia shuar?

Métodos de Conservación	Detalles

6. ¿Cuáles son los alimentos que se consumen principalmente en la etnia shuar?

Nombres	Detalle

7. ¿Cuáles son los vegetales que se consumen en la Etnia shuar?

Nombres	Detalle

8. ¿Cuáles son los tubérculos que consumen en la Etnia Shuar?

Nombres	Detalle

9. ¿Cuáles son los géneros cárnicos que se consumen en la Etnia Shuar?

Nombres	Detalle

10. ¿Cuáles son los condimentos que se utilizan en la preparación en la Etnia Shuar?

Nombres	Detalle

11. ¿Cuáles son las hierbas que se cultivan para aromatizar la preparación gastronómica en la Etnia Shuar?

Nombres	Detalle

12. ¿Cuáles son los utensilios que utilizaban antiguamente la etnia shuar para las preparaciones gastronómicas?

Utensilios	Detalle

13. ¿Cuáles son las festividades de la etnia shuar?

Fecha	Festividad	Detalle
Enero		
Febrero		

Marzo		
Abril		
Junio		
Agosto		
Noviembre		
Diciembre		

14. ¿Cuáles son los juegos tradicionales que se practican aun en la etnia shuar?

Mes	Juegos	Detalle

15. ¿Cuáles son las creencias de la Etnia Shuar?

Mes	Creencias	Detalle

16. ¿Cuáles son las leyendas de la Etnia Shuar?

Mes	Leyendas	Detalle

17. ¿Cuáles son los cuentos de la etnia shuar?

Cuentos	Detalle

18. ¿Cuáles son los mitos que existen en la etnia shuar?

Mitos	Detalle

Anexo B Entrevistas



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

MODELO DE ENTREVISTA

La presente entrevista va dirigida a los habitantes adultos mayores de la parroquia Macuma con el objetivo de recopilar información sobre las Creencias, Tradiciones, y Costumbres Gastronómicas para la aplicación de un blog web.

Tema: “Estudio de la Cultura Gastronómica Shuar de la Parroquia Macuma, Cantón Taisha, Provincia de Morona Santiago, 2018”

Datos Generales

Edad...66.....

Sexo

Masculino..... Femenino.....x.....

1. ¿Cuáles son las costumbres culturales y gastronómicas de la etnia shuar?

Según la señora Martha Chuin menciona que las costumbres de la Etnia Shuar son:

Bebida de la Yuca: que relata el modo de bienvenida de los familiares.

Comida en familia: celebración después de un arduo trabajo de casería.

Maquillaje de la cara: belleza natural del hombre y tanto de la mujer.

Uso de la corona: signo de poder y respeto.

El idioma: la comunicación entre hermanos

2. ¿Cuáles son los platos que se realizan durante las festividades?

Según la señora Martha Chuin nos menciona que los platos que se realizan durante las festividades son:

Ayampaco de chontacuro: que se extrae del tallo del palmito que es un plato especial en la mesa.

Ayampaco de pescado: un plato especial para los visitantes.

Ayampaco de palmito: plato especial que forma parte de la mesa del visitante.

Sopa de Guanta: plato exquisito de animal silvestre de la selva.

Caldo de mono: forma de mostrar que el lugar existe monos y es un plato especial para las personas del lugar.

Chicha de yuca: la bebida inolvidable después del Banquete.

3. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la etnia shuar?

Según la señora Martha Chuin menciona que los platos tradicionales de la etnia shuar son:

Caldo de caracha: se consume después de la pesca realizada tanto individual o familiar

Caldo de pescado: se consume después de la pesca realizada tanto individual o familiar

Ayampaco de chontacuro: que se realiza con hojas de Bijao y especias de la zona es un plato especial de la familia

Ayampaco de palmito: se realiza con hojas de bijao y palmito plato tradicional de la familia

Sopa de guanta: se realiza con tubérculos de la zona y especias y que es bienvenida la mesa de la familia

4. ¿Cuáles son las técnicas gastronómicas de la etnia shuar?

Según la señora Martha Chuin menciona que las técnicas gastronómicas de preparar los alimentos son en su idioma shuar y por lo tanto describimos en el idioma español y son las siguientes:

Hervido: se realiza a sopas y caldos del medio donde habitan

Reducir: esto se lo realiza a los alimentos del medio

Pochar: se realiza esta técnica a las carnes y pescados del medio

Cocción en seco: carnes del medio como gallina criolla, guanta, aves silvestres

5. ¿Cuáles son los métodos de conservación, gastronómicas de la etnia shuar?

Según la señora Martha Chuin detalla los métodos de conservación, gastronómicas y son:

Ahumado: carnes del medio tanto rojas y blancas



En sal: carnes del medio tanto rojas y blancas

Deshidratación: se lo realiza a las carnes y tubérculos del medio

En Aceite: a los alimentos como carnes.

6. ¿Cuáles son los alimentos que se consumen principalmente en la etnia shuar?

Según la señora Martha Chuin menciona los alimentos que se consumen principalmente en la etnia shuar y son:

Aguacate de la selva: semilla silvestre se consume solo la corteza de la semilla en su idioma natal se conoce como Apai

Yuca: tubérculo que sirve para preparaciones como sopas y caldos del medio

Papachina: tubérculo que sirve para preparaciones como sopas y caldos del medio

Verde: verdura sirve para preparaciones como sopas (pandam)

Zapallo: sirve para preparaciones como sopas y compotas (yuwi)

Orito: fruta silvestre (mejech)

Chonta: semilla silvestre (uwi)

Copal: semilla silvestre (kunchei)

Tuyo: tubérculo sirve preparaciones como sopas y caldos (kenke)

Palmito: corteza del palmito (ijiu)

Camote: tubérculo sirve para preparaciones como la chica de yuca y sopas (inchi)

7. ¿Cuáles son los vegetales que se consumen en la Etnia shuar?

Según la señora Martha Chuin menciona que los vegetales que se consumen en la Etnia shuar son

Hep: hojas silves tres partes esenciales de las preparaciones como sopas y envueltos

Natzamar: hojas silves tres partes esenciales de las preparaciones como sopas y envueltos

Nan: hojas silves tres partes esenciales de las preparaciones como sopas y envueltos

Tara: hojas silves tres partes esenciales de las preparaciones como sopas y envueltos

8. ¿Cuáles son los tubérculos que se consumen en la Etnia Shuar?

Según la señora Martha Chuin los tubérculos que se consumen en la Etnia Shuar detallan el siguiente:

Yuca: tubérculo sirve como ingrediente para preparaciones de sopas y caldos

Papachina: tubérculo sirve como ingrediente para preparaciones de sopas y caldos

Pelma: tubérculo sirve como ingrediente para preparaciones de sopas y caldos

Namaou: tubérculo sirve como ingrediente para preparaciones de sopas y caldos

9. ¿Cuáles son los géneros cárnicos que se consumen en la Etnia Shuar?

Según la señora Martha Chuin detalla las siguientes proteínas que se consumen en la Etnia Shuar

Armadillo, Mono, Guanta, Guatusa, Tapir, Aves Silvestres, y Pescados.

Que son fuente de proteína para el consumo diario para su dieta.

10. ¿Cuáles son los condimentos que se utilizan en la preparación en la Etnia Shuar?

Según la señora Martha Chuin nos cuenta los condimentos que se utilizan para sus preparaciones gastronómicas en la siguiente los detalles:

El ajo del monte, Chillangua, Yaun, Narra, Taramat, Jimianch

Que estos condimentos sirven para preparaciones como sopas y caldos y envueltos.

11. ¿Cuáles son las hierbas que se cultivan para aromatizar la preparación gastronómica en la Etnia Shuar?

Según la señora Martha Chuin nos cuenta las hierbas que se utilizan en las preparaciones gastronómicas en la Etnia Shuar:

Cepui, Japajpa, Chirisri, Tunkamar

Estos condimentos son esenciales para las preparaciones como las sopas y caldos y envueltos.

12. ¿Cuáles son los utensilios que utilizaban antiguamente la etnia shuar para las preparaciones gastronómicas?

Según la señora Martha Chuin nos cuenta los utensilios que utilizaban antiguamente la etnia shuar para las preparaciones gastronómicas

Echintei: sirvió como para cocinar los tuberculos y realizar sopas y caldos



Muitz: sirvió para mantener las bebidas de la chica.

Pinin: actualmente se mantiene y sirve para las bebidas



Huesos: sirvió como utensilio de defensa y al mismo tiempo para asesinar al enemigo



Piedras: sirvió como utensilio de defensa y al mismo tiempo para asesinar al enemigo

13. ¿Cuáles son las festividades de la etnia shuar?

Según la señora Martha Chuin nos cuenta las festividades de la etnia shuar a continuación las siguientes

Enero: La fiesta de la Casería: ceremonia de la casería

Febrero: Fiesta del año viejo: fiesta llegada del año nuevo

Marzo: Fiesta de la chonta: fiesta a la maduración de la semilla.

Abril: fiesta del Chanan: ceremonia para las visiones futuras

Agosto: Fiesta de los peces: fiesta de la riqueza de los peses

14. ¿Cuáles son los juegos tradicionales que se practicaban en la etnia shuar?

Según la señora Martha Chuin nos cuenta los juegos tradicionales que se practican aun en la etnia shuar

Febrero: Carrera de canoas, habilidad en los ríos corrientes de la selva

Abril: Maratón juvenil, perfeccionando su físico para la cacería.

Mayo: Puntería con la cerbatana, habilidad y concentración para la casa

Diciembre: Lanzamiento de Lanza, habilidad y destrezas en sus brazos

15. ¿Cuáles son las creencias de la etnia shuar?

Según la señora Martha Chuin nos cuenta las creencias de la etnia shuar en las siguientes los detalles:

Tzantza: Reducción del cráneo del enemigo preserva como trofeo el vencedor

Shakaim: Fuerza y habilidad para el trabajo masculino

Tzunki: Encarnación de un individuo atrae la salud

Arutam: Dios de los dioses vive en las cascadas es la mentalidad del mundo Shuar

Kunkuim: vida eterna del hombre shuar

16. ¿Cuáles son las leyendas de la etnia shuar?

Según la señora Martha Chuin nos cuenta las leyendas de la etnia shuar a continuación los detalles:

Kunamp: salvo a la humanidad de la etnia shuar del enemigo diablo (Iwia)

Camaleón: mato al fantasma (Wakan) de la selva con su estrategia de camuflaje

Colibrí: fuerza y armonía en el trabajo familiar

Yakakua: el rey de la pereza del hombre Shuar

17. ¿Cuáles son los cuentos de la etnia shuar?

Según la señora Martha Chuin nos cuenta los cuentos de la etnia shuar a continuación los detalles:

Nunkui: madre de la siembra de la chacra sembrados de la yuca

Kujancham: ser viviente después de la naturaleza

Auju: esposa y compañera de la luna

18. ¿Cuáles son los mitos que existen en la etnia shuar?

Según la señora Martha Chuin nos cuenta los mitos que existen en la etnia shuar a continuación los detalles:

Urick: mala vista cisque se come los ojos del (cangrejo)

Cangach: más las aspiraciones en la vida del Shuar

Napi: mala suerte en los caminos si tienes malos pensamientos acerca de la (culebra)

Erengam: buena suerte en largos viajes del territorio Shuar



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

MODELO DE ENTREVISTA

La presente entrevista va dirigida a los habitantes adultos mayores de la parroquia Macuma con el objetivo de recopilar información sobre las Creencias, Tradiciones, y Costumbres Gastronómicas para la aplicación de un blog web.

Tema: “Estudio de la Cultura Gastronómica Shuar de la Parroquia Macuma, Cantón Taisha, Provincia de Morona Santiago, 2018”

Datos Generales

Edad...68.....

Sexo

Masculino.....x..... Femenino.....

1. ¿Cuáles son las costumbres culturales y gas tronó micas de la etnia shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach menciona que las costumbres de la Etnia Shuar son:

Uso de la corona: signo de poder y respeto.



Bebida de la Yuca: que relata el modo de bienvenida de los familiares.

Maquillaje de la cara: belleza natural del hombre y tanto de la mujer.

El idioma: la comunicación entre hermanos

2. ¿Cuáles son los platos que se realizan durante las festividades?

Según el señor Tzamarent Ankuach nos menciona que los platos que se realizan durante las festividades son:

Ayampaco de chontacuro: que se extrae del tallo del palmito que es un plato especial en la mesa.

Sopa de Guanta: plato exquisito de animal silvestre de la selva.

Chicha de yuca: la bebida inolvidable después del Banquete.

3. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la etnia shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach menciona que los platos tradicionales de la etnia shuar son:

Caldo de caracha: se consume después de la pesca realizada tanto individual o familiar

Ayampaco de chontacuro: que se realiza con hojas de Bijao y especias de la zona es un plato especial de la familia

Sopa de guatusa: se realiza con tubérculos de la zona y especias y que es bienvenida la mesa de la familia

4. ¿Cuáles son las técnicas gastronómicas de la etnia shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach menciona que las técnicas gastronómicas de preparar los alimentos son en su idioma shuar y por lo tanto describimos en el idioma español y son las siguientes:

Hervido: se realiza a sopas y caldos del medio donde habitan

Reducir: esto se lo realiza a los alimentos del medio

Pochar: se realiza esta técnica a las carnes y pescados del medio

Cocción en seco: carnes del medio como gallina criolla, guanta, aves silvestres

5. ¿Cuáles son los métodos de conservación, gastronómicas de la etnia shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach detalla los métodos de conservación, gastronómicas y son:

Ahumado: carnes del medio tanto rojas y blancas

En sal: carnes del medio tanto rojas y blancas

Deshidratación: se lo realiza a las carnes y tubérculos del medio

En Aceite: a los alimentos como carnes.

6. ¿Cuáles son los alimentos que se consumen principalmente en la etnia shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach menciona los alimentos que se consumen principalmente en la etnia shuar y son:

Zapallo: sirve para preparaciones como sopas y compotas (yuwi)

Orito: fruta silvestre (mejech)

Yuca: tubérculo que sirve para preparaciones como sopas y caldos del medio

Papachina: tubérculo que sirve para preparaciones como sopas y caldos del medio

Verde: verdura sirve para preparaciones como sopas (pandam)

Chonta: semilla silvestre (uwi)

Tuyo: tubérculo sirve preparaciones como sopas y caldos (kenke)

Palmito: corteza del palmito (ijiu)

Camote: tubérculo sirve para preparaciones como la chica de yuca y sopas (inchi)

7. ¿Cuáles son los vegetales que se consumen en la Etnia shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach menciona que los vegetales que se consumen en la Etnia shuar son

Natzamar: hojas silves tres partes esenciales de las preparaciones como sopas y envueltos

Hep: hojas silves tres partes esenciales de las preparaciones como sopas y envueltos

8. ¿Cuáles son los tubérculos que se consumen en la Etnia Shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach los tubérculos que se consumen en la Etnia Shuar detalla lo siguiente:

Yuca: tubérculo sirve como ingrediente para preparaciones de sopas y caldos

Papachina: tubérculo sirve como ingrediente para preparaciones de sopas y caldos

Pelma: tubérculo sirve como ingrediente para preparaciones de sopas y caldos

Tuyo: tubérculo sirve como ingrediente para preparaciones de sopas y caldos

9. ¿Cuáles son los géneros cárnicos que se consumen en la Etnia Shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach detalla las siguientes proteínas que se consumen en la Etnia Shuar

Guanta, Guatusa, Tapir, Aves Silvestres, y Pescados, Armadillo

Que son fuente de proteína para el consumo diario para su dieta.

10. ¿Cuáles son los condimentos que se utilizan en la preparación en la Etnia Shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach nos cuenta los condimentos que se utilizan para sus preparaciones gastronómicas en la siguiente los detalles:

Yaun, Narra, Taramat, Jimianch

Que estos condimentos sirven para preparaciones como sopas y caldos y envueltos.

11. ¿Cuáles son las hierbas que se cultivan para aromatizar la preparación gastronómica en la Etnia Shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach nos cuenta las hierbas que se utilizan en las preparaciones gastronómicas en la Etnia Shuar:

Japajpa, Cepui

Estos condimentos son esenciales para las preparaciones como las sopas y caldos y envueltos

12. ¿Cuáles son los utensilios que utilizaban antiguamente la etnia shuar para las preparaciones gastronómicas?

Según el señor Tzamarent Ankuach nos cuenta los utensilios que utilizaban antiguamente la etnia shuar para las preparaciones gastronómicas

Echintei: sirvió como para cocinar los tuberculos y realizar sopas y caldos

Muitz: sirvió para mantener las bebidas de la chica.

Pinin: actualmente se mantiene y sirve para las bebidas

Tzapa: actualmente se mantiene y sirve para las bebidas

Huesos: sirvió como utensilio de defensa y al mismo tiempo para asesinar al enemigo

Piedras: sirvió como utensilio de defensa y al mismo tiempo para asesinar al enemigo

13. ¿Cuáles son las festividades de la etnia shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach nos cuenta las festividades de la etnia shuar a continuación las siguientes

Enero: La fiesta de la Casería: ceremonia de la casería

Febrero: Fiesta del año viejo: fiesta llegada del año nuevo

Marzo: Fiesta de la chonta: fiesta a la maduración de la semilla.

Abril: fiesta del Chanam: ceremonia para las visiones futuras

Agosto: Fiesta de los peces: fiesta de la riqueza de los peses

14. ¿Cuáles son los juegos tradicionales que se practicaban en la etnia shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach nos cuenta los juegos tradicionales que se practican aun en la etnia shuar

Febrero: Carrera de canoas, habilidad en los ríos corrientes de la selva

Abril: Maratón juvenil, perfeccionando su físico para la cacería.

Mayo: Puntería con la cerbatana, habilidad y concentración para la casa

Diciembre: Lanzamiento de Lanza, habilidad y destrezas en sus brazos

15. ¿Cuáles son las creencias de la etnia shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach nos cuenta las creencias de la etnia shuar los detalles:

Tzantza: Reducción del cráneo del enemigo preserva como trofeo el vencedor

Shakaim: Fuerza y habilidad para el trabajo masculino

Tzunki: Encarnación de un individuo atrae la salud

Arutam: Dios de los dioses vive en las cascadas es la mentalidad del mundo Shuar

16. ¿Cuáles son las leyendas de la etnia shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach nos cuenta las leyendas de la etnia shuar a continuación los detalles:

Kunamp: salvo a la humanidad de la etnia shuar del enemigo diablo (Iwia)

Colibrí: fuerza y armonía en el trabajo familiar

Yakakua: el rey de la pereza del hombre Shuar

17. ¿Cuáles son los cuentos de la etnia shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach nos cuenta los cuentos de la etnia shuar a continuación los detalles:

Nunkui: madre de la siembra de la chacra sembró de la yuca

Auju: esposa y compañera de la luna

18. ¿Cuáles son los mitos que existen en la etnia shuar?

Según el señor Tzamarent Ankuach nos cuenta los mitos que existen en la etnia shuar a continuación los detalles:

Napi: mala suerte en los caminos si tienes malos pensamientos acerca del animal (culebra)

Erengam: buena suerte en largos viajes del territorio Shuar

Anexo D Modelo de encuesta.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

MODELO DE ENCUESTA

La presente encuesta va dirigida a los habitantes adultos de la parroquia Macuma con el objetivo de recopilar información acerca del conocimiento sobre las Creencias, Tradiciones, y Costumbres Gastronómicas para la aplicación de un blog web.

Tema: “Estudio de la Cultura Gastronómica Shuar de la Parroquia Macuma, Cantón Taisha, Provincia de Morona Santiago, 2018”

Instrucciones: responda con la mayor sinceridad posible por favor marcar con una “X” las preguntas que a continuación se formulan.

1. Edad _____

2. Genero

Masculino ___

Femenino _____

Otro _____

3. ¿Cuáles de estos platos tradicionales considera usted que son de la Etnia Shuar?

Platos Tradicionales	Marque con una X
1. Caldo de caracha	
2. Caldo de pescado	
3. Ayampaco de chontacuro	
4. Ayampaco de palmito	
5. Sopa de guanta	

6. Chicha de chonta	
7. Caldo de bagre	
8. Ayampaco de Vísceras	
9. Sopa de aves silvestres	
10. Ayampaco de Tzarur	
11. Caldo de guanta	
12. Caldo de caracol	
13. Caldo de Kumba	
14. Ayampaco de cacao silvestre	
15. Ayampaco de hojas silvestres	
16. Caldo de sajino	
17. Caldo de guañas	
18. Sopa de Hongos	

4. ¿Cuál es el método de conservación de alimentos más utilizado en la Etnia Shuar?

Método de conservación de alimentos	Marque con una X
1. Ahumado	
2. En sal	
3. Deshidratación	
4. En Aceite	

5. ¿Cuál es el método de cocción de alimentos más utilizado en la Etnia Shuar?

Método de cocción	Marque con una X
1. Hervido	
2. Reducir	
3. Pochar	
4. Cocción en seco	

6. ¿Cuáles de estos alimentos son más consumidos en la Etnia Shuar?

Alimentos	Marque con una X
1. Cacao de la selva	
2. Aguacate de la selva	
3. Uva silvestre	
4. Papaya	
5. Pelma	
6. Yuca	
7. Papachina	
8. Verde	
9. Zapallo	
10. Orito	
11. Chonta	
12. Copal	
13. Tuyo	
14. Palmito	
15. Camote	
16. Morete	

7. ¿Cuáles son las festividades más representativas de la Etnia Shuar?

Festividades	Marque con una X
1. La fiesta de la Casería	
2. Fiesta del año viejo	
3. Fiesta de la chonta	
4. fiesta del Chaman	
5. Fiesta de los peces	

8. ¿Identifique los juegos tradicionales que aún se practican en la Etnia Shuar?

Juegos tradicionales	Marque con una X
1. Carrera de canoas	
2. Maratón juvenil	
3. Puntería con la cerbatana	
4. Lanzamiento de Lanza	

9. ¿Cuál de estas creencias considera usted la más importante en la Etnia Shuar?

Creencias	Marque con una X
1. Tzantza	
2. Shakaim	
3. Tzunki	
4. Arutam	
5. Kunkuim	

10.¿Qué cuento de la Etnia Shuar conoce usted?

Cuentos	Marque con una X
1. Nunkui	
2. Kujancham	
3. Aju	

11.¿Qué leyenda de la Etnia Shuar conoce usted?

Leyendas	Marque con una X
1. Kunamp	
2. Camaleón	
3. Colibrí	
4. Yakakua	

12.¿Qué mito de la Etnia Shuar conoce usted?

Mitos	Marque con una X
1. Urick	
2. Cangach	
3. Napi	
4. Erengam	

13.¿Existe Influencia de productos alimenticios en la Etnia Shuar?

Influencia	Marque con una X
1. Mucho	
2. Poco	
3. Nada	

14.¿Mantienen los utensilios de cocina para realizar las preparaciones gastronómicas?

Influencia	Marque con una X
1. Siempre	
2. Casi siempre	
3. Nada	

15.¿Existe influencia de la vestimenta cultural en la Etnia Shuar?

Influencia	Marque con una X
1. Muchas veces	
2. A veces	
3. Casi nunca	
4. Nunca.	


16.¿Existe influencia de costumbres y tradiciones en la Etnia Shuar?

Influencia	Marque con una X
1. Muchas veces	
2. A veces	
3. Casi nunca	
4. Nunca.	


17.¿Existe influencia entre el idioma Shuar Chicham y español?

Influencia	Marque con una X
1. Muchas veces	
2. A veces	
3. Casi nunca	
4. Nunca.	

Anexo E Modelo de Receta Estándar.

 <p style="text-align: center;">Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar</p> 			
Nombre de la preparación:			
Tiempo de preparación:			
Método de preparación:			
Número de unidades:			
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Preparación:			
Recomendaciones:			

Anexo F Oficio dirigido al presidente de la Parroquia Macuma del Cantón Taisha desde la secretaria de la Escuela de Gastronomía y su respectivo recibido.



ESPOCH
ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

UNIDAD DE TITULACIÓN- ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Oficio No. 021-UT-EG-FSP-2015
Riobamba, 22 de Junio de 2018

TECNOLOGO
Armando Juanga
PRESIDENTE GAD PARROQUIAL MACUMA
Presente

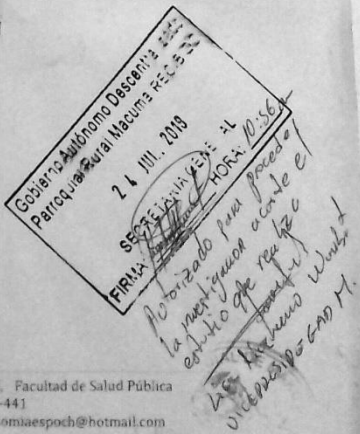

De nuestra consideración:

Reciba un atento y cordial saludo y el deseo de éxitos en las funciones a usted encomendadas, a la vez que por medio de la presente me permito indicar a usted que el señor JUANK MASHIANT KUNAMP TONNY estudiante de la Escuela de Gastronomía de la ESPOCH, se encuentra desarrollando su trabajo de titulación "*Estudio de la cultura gastronómica de la Parroquia Macuma, Cantón Taisha, Provincia Morona Santiago 2018*" como requisito previo para la obtención del título profesional de Licenciado en Gestión Gastronómica, en tal virtud solicito de la manera más comedida, se sirva autorizar y brindar las facilidades para que el mencionado estudiante pueda desarrollar esta actividad y una vez concluida el mismo, los resultados obtenidos, puedan ser socializados a través de los medios informativos (página web, redes sociales, etc) que se disponga en la institución que tan acertadamente la dirige.

Por su gentil atención, agradezco,

Atentamente,

Ing. Carlos Andrade C. Msc.
PRESIDENTE U. DE TITULACIÓN
DIRECTOR SUBROGANTE ESCUELA DE GASTRONOMÍA



Dirección: Panamericana Sur km 1 1/2. Facultad de Salud Pública
Teléfono: 593 (03) 2 998200 ext. 148-441
www.espoch.edu.ec gastronomiaespoch@hotmail.com

Anexo G Certificado del Gad parroquial Macuma.



EL SUSCRITO SEÑOR ARMANDO JUANGA PRESIDENTE DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL DE MACUMA, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES Y A PETICIÓN VERBAL DE PARTE INTERESADO:

CERTIFICA:

Que el señor; **JUANK MASHIANT KUNAMP TONNY**, portador de la cedula de Identidad N.º 140088356-5, estudiante de la Escuela de Gastronomía ESPOCH perteneciente a la Comunidad Shuar Yuwints, de la Parroquia Macuma, Cantón Taisha, Provincia de Morona Santiago; organizativamente de Ekuaturnum Tarimiat Shuar Matsatka-NASHE es una persona que ha sido acreedor de prestigio, responsabilidad, respeto y consideración de las personas que lo conocen, dentro de mi jurisdicción territorial en la cual presido.

Tengo a bien certificar que el Estudiante realizó la investigación con total normalidad en el tema "*Estudio de la cultura gastronómica Shuar de la Parroquia Macuma, Cantón Taisha, Provincia de Morona Santiago 2018*".

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad facultando al interesado hacer uso en lo que estime conveniente.

Macuma, octubre 23 de 2018

"Por Un Gobierno Participativo Y Solidario"


Téc. Armando Juanga
**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
PARROQUIAL RURAL DE MACUMA**

Dirección: Calle: Saant S/N junto al subcentro de salud Macuma
Web: www.macuma.gob.ec
Correo: gadormacuma@yahoo.com - /Carlos-rigo1990@hotmail.com
Teléfonos: 073001021-073111198-0939508908

Anexo H Entrevistas realizada a diferentes personas mayores de las comunidades perteneciente a la parroquia Macuma.



Entrevista al señor Patricio Warush junto con su esposa Clemencia Antich de la comunidad Nuwaish



Llegada a la comunidad Yampuna, recorrido para entrevistas



Entrevista a la señora Mariana Sharup de la comunidad Yampuna.



Llegada a la comunidad Tinchi en el recorrido para la recolección de información



Entrevista al señor Gustavo Tankamash y a su esposa Celestina Chumpi de la comunidad Tinchi



Entrevista al señor Patricio Antuach y su esposa Rosa Sharup de la comunidad Tinchi



Rumbo a la comunidad de Tres Marías



Llegada a la comunidad Tres Marías



Entrevista al señor Clemente Tuntiak



Entrevista a la señora Pañashña



Llegada a la comunidad Kusutka



Entrevista al Señor Tuntuam y a su esposa María Juank





Entrevista a la señora Nupi de la comunidad Yuwints



Entrevista a la señora Chinkias de la comunidad Yuwints



Entrevista a la señora Shiram Chiriap de la comunidad Yuwints



Entrevista al señor Ushap y a su esposa Martha Antich de la comunidad Campo Ayuy

Anexo I Encuestas realizadas en la parroquia Macuma.



Encuestas realizadas a los pobladores de la localidad



Encuesta realizada a la señora Rosemina Chuin



Encuesta realizada al señor Clever Wampankit



Encuesta realizada a la señora Lucia Saant



Encuesta realizada al señor Tzukanka Juank

Anexo J Fotos de algunas preparaciones gastronómicas.



Hojas de bijao para la realización de ayampacos



Palmito listo para la realización de algunas preparaciones gastronómicas de la Etnia Shuar



Cosecha de caracoles en la comunidad Yampuna



Cosecha de Tzarur en la comunidad Tinchi



Realización de ayampaco de Kunchum en la comunidad de Tres Marías



Extracción de chontacuro de la palma de Kuñuwa