



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

**“ESTUDIO Y DIFUSIÓN ANTROPOLÓGICO DE LA CULTURA  
GASTRONÓMICA, DE LA NACIONALIDAD TSÁCHILA 2013.”**

**TESIS DE GRADO**

PREVIA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

NANCY ALEXANDRA QUEZADA LÓPEZ

RIOBAMBA – ECUADOR

2014

## **CERTIFICADO**

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

---

**Lic. Carlos Cevallos H.**  
**DIRECTOR DE TESIS**

## CERTIFICACIÓN

Los miembros de la tesis certifican que el trabajo de investigación titulado:  
“Estudio y Difusión Antropológico de la Cultura Gastronómica, de la  
Nacionalidad Tsáchilas 2013”; de responsabilidad de la señorita Nancy  
Alexandra Quezada López, ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Lic. Carlos Cevallos H.  
**DIRECTOR DE TESIS**

-----

Dr. Javier Defranc L.  
**MIEMBRO DE TESIS**

-----

Riobamba, 10 de noviembre de 2014.

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, por haberme acogido durante estos años de estudio.

Al Licenciado Carlos Cevallos H. Director de Tesis, al Doctor Javier Defranc L. por su valiosa ayuda y colaboración en el desarrollo de esta investigación.

A la comunidad de la etnia Tsáchilas por la colaboración recibida en el desarrollo de este proyecto y dejarme en sus costumbre y tradiciones gastronómicas.

A mis maestros, quienes fueron pilares de sapiencia y orientación que supieron enfocarme en el logro de mis objetivos.

Al igual que a la familia Centeno Maldonado que supo darme el soporte y apoyo al 100% en la culminación de mi tesis.

## **DEDICATORIA**

Primero a Dios que su infinita bondad me ha permitido llegar hasta este gran logro, con grande amor para mi familia Mi madre que siempre estuvo incondicionalmente para apoyarme, a mi tía Marina que sin su empuje no hubiese culminado mi carrera, a mis hermanos Ramiro, Liliana, Julio y Alicia que desde la distancia estuvieron atentos de cada paso de mi vida y de mi carrera, a mis hermosos sobrinos André, Matías y Margarita que con su afecto supieron darme fuerza en cada momento, que sin ellos nada fuera posible.

**Alexandra.**

## RESUMEN

La presente tesis realiza el estudio Antropológico de la cultura gastronómica de la Nacionalidad Tsáchilas donde se fueron identificando las técnicas culinarias que se aplicaron y que se están aplicando en la actualidad, además de los distintos ingredientes que se utilizan para crear los platos que día a día se preparan en cada comunidad asentada en la ciudad de Santo Domingo.

Con la información recopilada mediante encuestas que se realizaron en 6 comunidades de la provincia siendo estas: Chigüilpe, Otongo Mapalí, Tsáchilas del Búa, Naranjos, Congoma y en el Poste además de lecturas de documentos anteriores, se elaboró una guía gastronómica donde constan las principales recetas típicas de la etnia Tsáchilas e información relevante de su cultura para tener como instrumento de difusión dichos resultados de la investigación, y dar a conocer a toda la provincia de Santo Domingo y sus alrededores.

Obteniendo la respuesta favorable de la ciudadanía con la acogida del recetario y demostrando la falta de conocimiento de los platos típicos como entes descriptivos de la cultura, además se constató que con mayor adherencia del gobierno se podría tener un cauce para acercar en lo posible una alternativa turística, considerando a la gastronomía Tsáchila parte de la cocina Regional Ecuatoriana y poniendo a disposición a personas de la comunidad como también de la provincia.

## SUMMARY

The present thesis out the Anthropological study of the gastronomic culture of the Nationality Tsáchila where they were identifying the culinary techniques that were applied and are applying at the present time, besides the different ingredients that are used to create the typical dishes that day by day get ready in each community seated in the city of Santo Domingo.

With the information gathered throught surveys that were carried out in 6 communities of the province being these: Chigüilpe, Otongo Mapalí, Tsáchilas of the Bua, Congoma and in Poste besides readings of previous documents, a gastronomic guide was elaborated where they consist the main typical recipes of the ethnos Tsáchila and outstanding information of its culture to have as an instrument of diffusion statements results of the investigation, and to let know to Santo Domimgo's country and its surroundings.

Obtaining the favorable answer of the citizenship with the welcome of the recipe book and demonstrating the lack of knowledge of the typical dishes as descriptive entities of the culture, it was also verified that with bigger influence of the government one could have a way to bring near a tourist alternative as much as possible, whereas the gastronomy Tsáchila part of the Ecuadorian Regional cuisine and making available to people of the community as well as of the province.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

I.	INTRODUCCIÓN.....	14
II.	OBJETIVOS.....	16
A.	OBJETIVO GENERAL.....	16
B.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	16
III.	MARCO CONCEPTUAL.....	17
A.	LA GASTRONOMÍA.....	17
1.	Concepto:.....	17
2.	Gastronomía ecuatoriana:.....	18
3.	Rescate gastronómico:.....	20
4.	Difusión gastronómica:.....	22
5.	Recetas:.....	23
B.	ESTUDIO Y DIFUSIÓN.....	24
1.	Definición de Estudio:.....	24
2.	Definición de difusión:.....	24
C.	LOS TSÁCHILAS.....	25
1.	UBICACIÓN:.....	25
2.	HISTORIA DE LA ETNIA.....	25
3.	ETNOHISTORIA.....	30
4.	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y POLÍTICA: EL CONTROL DE ESTE MUNDO.....	33
5.	COSMOVISIÓN: EL CONTROL DEL MÁS ALLÁ.....	37
6.	LOS RETOS CONTEMPORÁNEO.....	40
7.	GOBIERNO TSACHILA.....	41
8.	CARACTERÍSTICAS PERSONALES Y FÍSICAS TSÁCHILAS.....	44
9.	VESTIMENTA Y DECORACIÓN DEL CUERPO.....	46
10.	LA FIESTA DEL KASAMA.....	51
11.	BAILE Y MÚSICA A LA MADRE NATURALEZA.....	52
D.	HISTORIA GASTRONÓMICA DE LOS TSÁCHILAS.....	52
1.	SANANUM-YA (COCINA).....	52
2.	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN.....	53
3.	ARTEFACTOS DE COCINA Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	54
4.	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.....	55

5.	CAZA Y PESCA.....	56
6.	GASTRONOMÍA CONTEMPORÁNEA DE LOS TSÁCHILAS .....	57
7.	ALIMENTOS Y SACAR A LA VENTA .....	58
IV.	PREGUNTAS CIENTÍFICAS: .....	60
V.	METODOLOGÍA GENERAL DE LA INVESTIGACIÓN .....	61
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN .....	61
B.	VARIABLES.....	61
1.	IDENTIFICACIÓN .....	61
2.	DEFINICIÓN.....	62
3.	OPERALIZACIÓN.....	63
C.	TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO.....	65
D.	POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO .....	65
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	66
VI.	RESULTADO Y DISCUSIÓN.....	68
A.	RESULTADO .....	69
B.	DISCUSIÓN: .....	85
C.-	GUÍA GASTRONÓMICA.....	94
1.-	DISEÑO DE LA GUIA GASTRONÓMICA .....	94
2.-	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO .....	95
E.-	RESULTADOS DE DIFUSIÓN .....	97
VIII.	CONCLUSIONES .....	99
IX.	RECOMENDACIONES .....	101
X.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	102
XI.	ANEXOS.....	105

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 01. OPERALIZACIÓN .....	63
Tabla N° 02. Datos de Muestra .....	65
Tabla N° 03. Análisis Pregunta 1 .....	69
Tabla N° 04. Análisis Pregunta 2 .....	71
Tabla N° 05. Análisis Pregunta 3 .....	73
Tabla N° 06. Análisis Pregunta 4 .....	74
Tabla N° 07. Análisis Pregunta 5 .....	76
Tabla N° 08. Análisis Pregunta 6 .....	78
Tabla N° 09. Análisis Pregunta 7 .....	80
Tabla N° 10. Análisis Pregunta 8 .....	82
Tabla N° 11. Análisis Pregunta 9 .....	84
Tabla N° 12. Receta Estándar Anoila.....	87
Tabla N° 13. Receta Estándar Watsa Tamali.....	87
Tabla N° 14. Receta Estándar Piyu Bibu .....	87
Tabla N° 15. Receta Estándar Pandado .....	88
Tabla N° 16. Receta Estándar Malun Ninpuga .....	88
Tabla N° 17. Receta Estándar keré Tumpi.....	89
Tabla N° 18. Receta Estándar Lukupi Guaña .....	90
Tabla N° 19. Receta Estándar Guale Tumpi .....	90
Tabla N° 20. Receta Estándar Ak' Chive Guale .....	91
Tabla N° 21. Receta Estándar Lukupi.....	91
Tabla N° 22. Receta Estándar Sajino.....	92

Tabla N° 23. Receta Estándar Lunmala.....	92
Tabla N° 24. Receta Estándar Cé-Chu .....	92
Tabla N° 25. Receta Estándar Malácachisa.....	93
Tabla N° 26. Receta Estándar Mala.....	93

## ÍNDICE DE FOTOS

Foto N° 01. Arte culinario.....	17
Foto N° 02. Ecuador y su riqueza en ingredientes.....	19
Foto N° 03. Rescate Gastronómico.....	21
Foto N° 04. Los Colorados.....	27
Foto N° 05. Cultura Tsáchila.....	29
Foto N° 06. Dirigente Tsáchila.....	35
Foto N° 07. Pintura Corporal Masculina.....	38
Foto N° 08. Sede de la Gobernación Tsáchila.....	41
Foto N° 09. Vestimenta.....	47

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 01. Análisis Pregunta 1 .....	69
Gráfico N° 02. Análisis Pregunta 2.....	71
Gráfico N° 03. Análisis Pregunta .....	73
Gráfico N° 04. Análisis Pregunta 4.....	74
Gráfico N° 05. Análisis Pregunta 5.....	76
Gráfico N° 06 Análisis Pregunta 6.....	78
Gráfico N° 07. Análisis Pregunta 7 .....	80
Gráfico N° 08. Análisis Pregunta 8.....	82
Gráfico N° 09. Análisis Pregunta 9.....	84

## I. INTRODUCCIÓN

Dentro del estudio de la gastronomía es muy importante saber, que como ecuatorianos, nos encontramos en el deber de conocer y dar a conocer, la diversidad culinaria de cada una de las etnias que han existido y existen dentro del territorio al cual pertenecemos, así como sus orígenes, costumbres, cultura, hábitos, y con esta información recopilar una serie de referencias, las mismas que nos servirán para poner en alto el nombre de nuestro país, sentirnos más orgullosos del lindo Ecuador que tenemos, aportar y tener nuevas alternativas culinarias, enriqueciendo la variedad de platos nacionales.

Además es necesario tomar en cuenta la explotación de la flora y la fauna que por mucho tiempo ha servido para alimentación de todos los pueblos autóctonos y que poco a poco ha ido desapareciendo por falta de atención y recursos, como por ejemplo el Saíno o el Guatuso, animales salvajes de muy alto valor nutricional, que ya no existe dentro de los bosques santodomingueños.

Es por eso que la presente investigación tiene como finalidad, realizar un estudio más profundo de la nacionalidad Tsáchila del Ecuador, tradiciones, cultura, enfocados especialmente a su gastronomía exótica, sabiendo que como egresada de la Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, me encuentro en la necesidad de ser y hacer partícipes a todo aquel que se interese en la riqueza referente a la gastronomía de la etnia Tsáchilas, difundiendo un recetario basado en su alimentación diaria y que actualmente también es consumida por los habitante de la provincia pero que no se ha estandarizado, ni

se ha iniciado un régimen nutricional ni estético a los diferentes platos que ofrece la comunidad.

## **II. OBJETIVOS**

### **A. OBJETIVO GENERAL**

Estudiar la Gastronomía Antropológica de la Nacionalidad Tsáchila para su difusión mediante una Guía Gastronómica de los platos típicos de la zona.

### **B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Identificar las comunidades de la Nacionalidad Tsáchila, su cultura gastronómica y las técnicas culinarias que utilizan para elaboración de los diferentes platos típicos de la zona.
- Elaborar recetas estándar de la nacionalidad Tsáchila para crear una guía gastronómica que contenga: historia, tradiciones, insumos y preparaciones. .
- Difundir por medios de comunicación (Radio) y entrega personal de recetarios a los ciudadanos.

### III. MARCO CONCEPTUAL

#### A. LA GASTRONOMÍA

##### 1. Concepto:

La gastronomía sin duda es una rama de la hotelería que atrae mucho a los turistas ya que deleitar el paladar es algo a lo que nadie puede resistirse y conocer nuevas culturas y alternativas gastronómicas resulta ser muy interesante y apetitoso para los viajeros.

Ginés Vivancos Sámpeter 2003 p: 254 define a la gastronomía como el arte de preparar los alimentos y de encontrar placer en comerlos, mientras que según la Real Academia de La Lengua, gastronomía significa: “Arte de preparar una buena comida”.



Quezada, A. 2012

#### **Foto N° 01. Arte culinario.**

También podemos decir que la gastronomía, no sólo está relacionada con la comida, sino que también se relaciona con las distintas culturas y tradiciones que existen en un determinado país.

La Gastronomía es un término que antiguamente se utilizó para nombrar el arte de comer. Se deriva del griego “gastros” que significa estómago y nomos ley, que quiere decir Leyes o Arte del vientre y el buen comer que Permite sublimar esta función en un placer para los sentidos y para el intelecto.

## **2. Gastronomía ecuatoriana:**

La comida ecuatoriana es una de las más variadas y ricas en el mundo ya que contamos con variedad de productos que nos permiten realizar diferentes preparaciones con gran valor nutritivo sin necesidad de procesos químicos que solo afectan nuestra salud.

La gastronomía ecuatoriana emplea muchos granos como en la preparación de sopas que se utiliza abundantes ingredientes: los nabos, la quinua, el maíz, las habas, los chochos, los productos integrales, la panela, etc. Se puede decir que aún no está perdida la tradición, frente a la entrada masiva de los procesados como los fideos, azúcar blanca, los embutidos, el pan blanco, las gaseosas, etc. Un análisis de la dieta actual de la población nos lleva a afirmar que existe un real déficit de alimentos del llamado grupo 3: las frutas, las hortalizas, las hierbas. Esto es una paradoja en un País que las produce en abundancia. En los sectores de bajos ingresos tampoco es suficiente la ingesta de carne, leche y huevos. Por ello el reto es comer bien, ingiriendo todos los nutrientes, comiendo lo más variado posible y siguiendo una tradición sana que combina cereales y leguminosas para producir proteínas completas.

Para el Dr. Jorge Núñez Sánchez Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana. La Gastronomía ecuatoriana nos permite degustar una gran variedad de platos exquisitos, nuestro país posee una variada, abundante y riquísima cultura gastronómica, por su gran variedad de frutas y legumbres que se combinan con variedad de mariscos, carnes y vegetales, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes , convirtiéndose en una comida auténtica y mestiza, cocidas en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos, con tradición de siglos y en la que se han fundido o se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.



Quezada, A. 2012

### **Foto N° 02. Ecuador y su riqueza en ingredientes**

En la cocina indígena se consumía carnes de caza y en menor proporción la de ganadería, lo cual se acompañaba con la chicha de maíz o de frutas como el molle y las moras.

Con la conquista de los españoles nuestra cultura gastronómica ha ido combinando sabores, costumbres y nuevas técnicas las mismas que ayudan a que cada día se incrementen nuevas formas y variedad de platos cada vez más innovadores y apetitosos.

La Gastronomía ecuatoriana en la actualidad es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan ingredientes y costumbres de varios países, mezclados sabiamente de tal forma que logramos conseguir las más deliciosas recetas.

### **3. Rescate gastronómico:**

La gastronomía sostenible de la comunidad Tsachila hace que las comunidades de esta provincia se hagan conocer regionalmente, con un objetivo claro de llegar a la sociedad ecuatoriana, ya que la misma estaba a punto de desaparecer.

La gastronomía de la nacionalidad Tsáchila no es solamente fuente de alimentación, si no que desde hace unos años atrás se caracterizó como una fuente económica más y atracción potencialmente turística tanto nacional e internacional, es así que de esta gran idea nace una serie de mini industrias alimentarias, restaurantes que en el año 2013 iniciaron con su lanzamiento en la capital de la provincia es así como Ashuka (comida lista), el cual fue una iniciativa de Edison Aguavil que apareció por 3 objetivos:

El primero es que no existen muchos medios de producción dentro de las comunidades razón por las que se este es un nuevo espacio para generar el desarrollo económico.



Quezada, A. 2014

### **Foto N° 02. Rescate Gastronómico**

Una segunda finalidad es rescatar las costumbres de este pueblo que en la actualidad se están perdiendo. "Que mejor hacerlo por medio de la comida". Por último, lo distante que se encuentran las comunas hace que los turistas no lleguen, esta razón por lo que se pensó traer lo típico hasta el centro de la urbe.

Entre las especialidades más típicas que se pueden encontrar será el ayampaco de Campeche o guaña, de tilapia, boca chico o de camarón. Estos alimentos de los ríos de la región son envueltos en hoja de bijao y luego cocinados al carbón.

El Malú o más conocidos como mayones pueden ser consumidos en distintas formas como asados. Finalmente, la bala o verde majado será servido para acompañar cada una de estas especialidades.

Los productos serán adquiridos en las mismas comunidades con la finalidad que se mejore la economía en estos lugares.

Una comuna Tsáchila ha emprendido un proyecto cuyo objetivo es rescatar la comida ancestral y su preparación utilizando solamente aliños naturales.

Los habitantes del lugar, piensan que el objetivo de este emprendimiento es que las nuevas generaciones den una mirada hacia el pasado, cuando se utilizaba condimentos sin procesar que permitían que se conserve el aroma original de los alimentos, comparten formas ancestrales de condimentar básicamente. El olor de los fogones son los que aportan un aroma y sabor excitante a la hora de probar los alimentos ya preparados.

Sus alimentos, que además de sanos y naturales, les permiten conectarse con la naturaleza. El proyecto no solamente rescata los sabores sino también sus costumbres como la música y la danza.

#### **4. Difusión gastronómica:**

En nuestro país el área gastronómica no está totalmente difundida porque no se da a conocer la comida ecuatoriana como un atractivo dentro del turismo nacional y extranjero cuando este tema debería ser uno de los atractivos más difundidos y promocionados dentro y fuera del país por la variedad de productos que se dan en nuestras tierras.

La comida Ecuatoriana es una de los atractivos que tiene una gran diversidad de productos que está dividida en tres regiones por esta razón podemos tener varias opciones dentro del mercado turístico por lo que podemos utilizar la

comida como una nueva alternativa de atraer turistas tanto nacionales como extranjeros.

Las autoridades estatales y gubernamentales deberían brindar más apoyo a la gastronomía, mediante la Utilización de estrategias del sistema turístico que se relacione con la oferta como atractivo y en la demanda como comercial, corporativa y recreacional, para descentralizar la gastronomía en los diferentes lugares del país.

Lo que le hace falta en el Ecuador es apoyar y dar una nueva publicidad de la forma como se elaboran los diferentes platos típicos de nuestro país, ya que esto no solo ayudara al turismo si no que mantendremos la cultura y tradiciones culinarias de nuestros antepasados, haciéndola una realidad en el presente combinando de la mejor manera los sabores de nuestra comida tradicional.

## **5. Recetas:**

Una receta de cocina consiste en una lista de ingredientes y una serie de instrucciones para realizar un plato de cocina particular. Las recetas pueden ser transmitidas de generación en generación mediante libros de cocina (a veces también recetarios), o creadas a partir de la experiencia. Las recetas son una parte importante de la cultura de un grupo.

Cita (Teodoro Bardají, 1917): "El verdadero cocinero analiza, descompone, estudia las materias que integran cada sustancia alimenticia, para conocer a fondo su composición y saber científico y seguramente de

qué mezclas es susceptible, y cuáles son los elementos que avaloran un condimento sin perjudicar sus cualidades nutritivas y digestivas".

## **B. ESTUDIO Y DIFUSIÓN**

### **1. Definición de Estudio:**

El estudio es el desarrollo de aptitudes y habilidades mediante la incorporación de conocimientos nuevos. El sistema de educación mediante el cual se produce la socialización de la persona, tiene como correlato que se dedique una elevada cantidad de horas al análisis de diversos temas. Es por ello que se han desarrollado una serie de estrategias con el fin de que la tarea de estudiar sea más simple y que se logren alcanzar mejores resultados. Si bien estos métodos son variados, es posible destacar una serie de pautas recurrentes.

### **2. Definición de difusión:**

Según el diccionario de la real academia de la lengua es el conocimiento de una cosa por un gran número de personas, mientras que en Wikipedia es proceso de propagación o divulgación de conocimientos, noticias, actitudes, costumbres, modas, etc.

El estudio antropológico y la difusión de la Cultura Gastronómica de la etnia Tsáchila

Para lograr el verdadero estudio antropológico y difusión de la gastronomía de la cultura etnológica Tsáchila requiere que los mismos sean conocidos y lleguen a toda la población para el aprovechamiento de su identidad y a la vez no se pierdan las costumbres ancestrales en la forma de cocción de alimentos;

además, se requiere que en las familias y comunidades de la provincia aprendan apreciar los alimentos nativos y que estos deban ser consumidos como atractivo turístico y enriquezca el orgullo de los mismos. Para conjunto poder difundir las preparaciones en modo de recetario gourmet así insertando una nueva presentación para los turistas.

## **C. LOS TSÁCHILAS**

### **1. UBICACIÓN:**



Fuente: [http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_de\\_Santo\\_Domingo\\_de\\_los\\_Ts%C3%A1chilas](http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Santo_Domingo_de_los_Ts%C3%A1chilas)

### **Mapa N° 01. Ubicación geográfica Santo Domingo**

Los Tsáchila son un grupo étnico ubicado alrededor de Santo Domingo de los Colorados, en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchila, al occidente del Ecuador.

### **2. HISTORIA DE LA ETNIA**

Al llegar los colonos los llamaron “colorados” por la costumbre de pintarse de color rojo, adoptaron el nombre Tsáchila del tsáfiki que quiere decir la verdadera

palabra, esta es una lengua especial, armoniosa y se diferencia de la lengua de la Sierra tanto del quechua como del español.

El pueblo indígena Tsáchila, conocido tradicionalmente por el término castellano de Colorados por su costumbre de pintarse el cuerpo y el cabello de color rojo con achiote (bixa Orellana), vive en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchila, cantón Santo Domingo, parroquia Puerto Limón (Ecuador). Se trata de una región de montaña baja y clima subtropical.

Hasta la primera mitad del siglo XX, la economía de los Tsáchila se basaba en la agricultura itinerante, la caza, la pesca y la recolección. Como otras sociedades de las tierras bajas sudamericanas, los Tsáchila estaban muy débilmente integrados a la economía de mercado y su organización social se centraba en torno a la familia extensa y el hábitat disperso: agrupaciones de familias que constituían núcleos residenciales y que podían coincidir con el área de influencia de un pone (chaman), que representaba la figura de autoridad y de prestigio junto con el miya (jefe). A partir del año 1958, con la construcción de carreteras que atravesaban la región y la unían a otras regiones del país, se inició el contacto permanente con la sociedad nacional. A partir de 1964 el Instituto Ecuatoriano de Reforma Agraria y Colonización -IERAC- promovió la colonización dirigida en esta región, especialmente con colonos de la sierra, considerando las tierras Tsáchila como baldías por el hecho de no ser cultivadas de manera permanente. Los núcleos Tsáchila se organizaron en comunas entre los años 1954 y 1963. El año 1971 el Estado ecuatoriano les otorgó el "Estatuto de la Tribu de los Indios Colorados" (actualmente de la Nacionalidad Tsáchila),

que introdujo una figura unificadora de la etnia, el Gobernador. El nuevo modelo de nucleación del hábitat de la comuna dividió su unidad geográfica al serles entregadas tierras separadas por las propiedades de los colonos (CAAP 1985; Benítez y Garcés 1988; CONAIE 1989, Ventura 1996, 1997).



Quezada, A. 2014

#### **Foto N° 04. Los Colorados**

Las comunas proporcionaron básicamente la obtención de los títulos de propiedad de la tierra, de forma comunal, con un doble corolario: por un lado, el territorio Tsáchila quedaba protegido de las invasiones de los colonos; por el otro, este tenía que ser forzosamente limitado y, como consecuencia, fijaba para siempre el hábitat del grupo en un área. Las familias Tsáchila sólo podrían disponer del usufructo de la tierra que ya trabajaban en el momento de la legalización, con lo cual su movilidad tradicional -que permitía, además de una estrategia económica, resolver conflictos internos mediante desplazamientos dentro del territorio, quedaba limitada.

Actualmente los Tsáchila participan de la economía de mercado mediante la comercialización de productos agrícolas como el plátano, el cacao y el café, así como de la medicina tradicional con fines comerciales. Siguen practicando la pesca como actividad de subsistencia y, en menor medida, la caza. Algunos jóvenes realizan tareas especializadas en el exterior.

La población Tsáchila, que habría alcanzado según algunos autores la cifra de hasta 30.000 en los inicios de la Colonia, sufrió una disminución progresiva debido a diversos factores, siendo el último una epidemia de difteria a principios de siglo, que habría provocado la última de las grandes migraciones desde la zona de Cocaniguas hasta las actuales ubicaciones. Aunque las cifras dadas por los autores en el presente siglo varían, se supone que son muy inferiores a la realidad, dadas las dificultades de los investigadores por penetrar en el medio entonces todavía selvático. Stevenson, en 1825, hablaba de 3.000 (Stevenson 1826); Rivet de 300 en 1906 y Karsten de 600 en 1924.

Alrededor de los años cincuenta Santiana estimaba la población Tsáchila en 2004. Los censos ecuatorianos no han tomado en cuenta las agrupaciones étnicas hasta muy recientemente, por lo que resulta difícil hablar de cifras exactas en esas épocas. Según un estudio realizado en 1974 por el Ministerio de Agricultura y Ganadería, los Tsáchila sumaban 915 individuos (MAG 1974). Doce años más tarde, en 1986, Robalino reporta una población de 1.403, distribuidos de la siguiente manera: Bua (282), Tahuaza (28), Otongo-Mapalí (96), Congoma (343), Naranjos (98), Chigüilpe (247), Poste (180) y Peripa (129) (Robalino 1989). Según el censo realizado en 1997 su población supera los 2000

habitantes, agrupados en siete de las ocho comunidades antes citadas: Tahuaza (también conocida como Filomena Aguavil) se privatizó a raíz de la presión ejercida por las invasiones de los colonos y de la propiedad privada



Quezada, A. 2014

#### **Foto N° 05. Cultura Tsáchila**

Hay que remarcar que actualmente la sociedad Tsáchila no constituye un grupo homogéneo, y que existen variaciones en el modo de vida entre las diferentes comunas, así como en su interior. La distancia al centro poblado de Santo Domingo y el estado de los caminos, así como el acceso a energía eléctrica y otros servicios son algunas causas de dicha variación. También otras transformaciones acaecidas el primer decenio del siglo XXI, que han dado lugar a una progresiva aunque minoritaria incorporación de diferentes sectores a la sociedad nacional. Entre estos sectores se encuentra la escolarización, la participación en los organismos de gestión indígena y la colaboración con entidades nacionales e internacionales de desarrollo. En cuanto al territorio ocupado, tampoco existen datos exactos por las continuas invasiones que han

sufrido por parte de los colonos. Según el estudio del MAG antes mencionado, sumaban un total de 9.059 hectáreas. Sin embargo, tomando los datos disponibles de algunas de las comunas, se observa en la mayoría de ellas una considerable disminución que arroja una cifra actual no muy superior a las 8.000 hectáreas de territorio.

Existen pequeños trabajos propiamente etnográficos desde principios de siglo (Rivet 1905; Karsten 1924, Von Hagen 1939, Santiana 1951) la mayoría recopilados en Juncosa (1988); Alfredo Costales realizó una monografía a mitad de los años cincuenta (Costales 1956) revisada y aumentada con estudios lingüísticos e históricos con posterioridad (2002); en 1985 el CAAP presentó un análisis de su proceso de transición y en 1989 Guillermo Robalino publicó un estudio etnográfico y demográfico (Robalino 1989). Montserrat Ventura ha publicado trabajos sobre varios temas desde 1991 y recientemente un libro sobre identidad, cosmovisión y chamanismo (2009). La mayor aportación desde el punto de vista etnohistórico se la debemos a Frank Salomón (1980, 1986, 1997) y los estudios lingüísticos de Connie S. Dickinson (2000 y 2002) nos aportan valiosa información antropológica.

### **3. ETNOHISTORIA**

Hasta el momento se tienen pocas certezas respecto al pasado de los Tsáchila en tiempos pre-incas. La arqueología (Lippi 1983 y 1986) ha determinado algunos asentamientos y los caminos aborígenes a través de los cuales se

realizaban los contactos e intercambios entre las poblaciones del este de los Andes. Aunque Cabello Balboa (1945 [1578]) se refirió a la extrema variedad étnica de la selva occidental a finales del siglo XVI, en general los conquistadores y sus escribanos tuvieron dificultades para comprender la diversidad, a la que oscurecieron con la construcción del concepto genérico de "indio", no entendiendo más diferencia que aquella ya percibida por los incas entre los habitantes de la sierra y los de las tierras bajas. Esta dificultad de los españoles para comprender las distinciones étnicas, ha hecho que desde principios de la Colonia haya habido una confusión en las denominaciones étnicas de los habitantes del occidente andino, de lo que se sigue la dificultad por establecer una historia lineal de los antepasados de los actuales Tsáchila. A partir de la toponimia y de los vocabularios de que se disponía en la época en que publicó su estudio (1941), Jijón y Caamaño dedujo la existencia de un tronco lingüístico común a los Colorados, Cayapas, Caranquis, Campaces, Barbacoas. Más recientemente, por las investigaciones de Frank Salomón (1997) y Segundo Moreno (1983) se sabe que en la selva occidental habitaron en los primeros tiempos de la Colonia dos grandes grupos a los que la administración colonial identificó con los términos de Niguas y Yumbos. Los más septentrionales de éstos últimos, que habrían habitado en el antiguo Canzacoto y la actual ubicación de Santo Domingo de los Colorados, constituirían el núcleo básico de la actual etnia Tsáchila. Sin embargo, las primeras referencias a un grupo indígena al que llamaron Colorados, los sitúan en una reducción de los Jesuitas en 1590 en Angamarca (la vieja), a unos 2.000 m.s.n.m. (Navas del Pozo 1990), por donde habrían habitado hasta bien entrado el siglo XVIII. Tanto Pedro Vicente

Maldonado (1950) como Coleti (1771), Alcedo (1786) y Hervás (1880) se refieren a dos grupos de Colorados, uno en Santo Domingo y otro en Angamarca. Una revuelta indígena en éste último lugar, después del abandono de las misiones jesuitas, habría sido la causa de la retirada de éstos hacia el interior de las selvas, donde se habrían mezclado con los Yumbos septentrionales llegando a conformar la actual etnia Tsáchila de Santo Domingo, lugar donde se establecieron los misioneros dominicos.

A pesar de la dificultad en definir las fronteras étnicas de los grupos humanos de la selva occidental, se puede apuntar que los antiguos Colorados ocuparon, en su momento de máximo esplendor, una inmensa área desde la cuenca del río Esmeraldas al norte hasta el Babahoyo al sur, alcanzando posiciones elevadas en la sierra andina. Al menos desde el siglo XVI basaron su economía en la caza, la pesca fluvial, la recolección de frutos silvestres y la agricultura itinerante y desplegaron una intensa actividad comercial con los grupos del litoral y de la sierra, llegando a realizar expediciones comerciales hasta el oriente, donde probablemente intercambiaban hierbas medicinales. El conocimiento chamánico, todavía vigente en la actualidad, fue sin duda otra fuente de comunicación e intercambio (Salomón 1997).

Aunque la intensidad de estas relaciones fluctuó en los distintos momentos de la Colonia, parece que a partir del siglo XVIII fue más limitada y a finales del siglo XIX, momento en que se inició la explotación del caucho en la zona, las descripciones de los Tsáchila se refieren a ellos como a una etnia aislada. Esta es la imagen que han reproducido los estudios etnográficos hasta mediados del

siglo XX, en que su continuidad social se vio drásticamente transformada por la construcción de la carretera y la colonización dirigida de la zona.

#### **4. ORGANIZACIÓN SOCIAL Y POLÍTICA: EL CONTROL DE ESTE MUNDO**

La unidad social básica de los Tsáchila es la familia nuclear. La historia oral, así como la mitología, indican que antiguamente habría existido la poliginia, probablemente como privilegio de los jefes grupales (miya) y los chamanes (pone). Sin embargo, este tipo de organización fue duramente castigada por los padres misioneros que desde los inicios de la colonia tuvieron contacto intermitente con la población colorada, y actualmente es rechazada por las normas culturales. Las uniones mixtas con miembros de otra etnia cada vez son más frecuentes.

Aunque la unidad doméstica básica está constituida por la familia nuclear, es habitual encontrar núcleos residenciales formados por una familia extensa, preferentemente patrilineal. Dichos núcleos, que conservan el hábitat disperso tradicional, se componen de viviendas distanciadas unas de las otras entre 100 y 300 metros, a fin de que cada una de ellas pueda mantener su espacio abierto y su chacra con absoluta independencia e intimidad, siempre y cuando el cada vez más acuciante constreñimiento por la tierra se lo permita. Estos núcleos residenciales son también núcleos de cooperación y algunos de ellos fueron la base de las actuales comunas. Aunque algunos autores hablan de endogamia comunal, existe un número considerable de matrimonios intercomunales. Antiguamente, las uniones maritales eran establecidas por los padres del novio a muy temprana edad y en el momento de la formalización de la unión el novio debía entregar los presentes a la familia de la novia en forma de carne de caza

principalmente. Aceptado el compromiso, la novia se entregaba a la confección de su compadrón, el manpe tsanpa (la faldilla masculina tradicional) y los complementos ornamentales. Durante el primer período de la unión la joven pareja residía en casa de los padres del novio, normalmente hasta el nacimiento del primer hijo. Durante este tiempo, el novio había trabajado una nueva parcela para mantener su joven familia. Los jóvenes debían aceptar el compromiso establecido por sus respectivos padres si no querían ser víctimas de la marginación del grupo. La alternativa, el rapto de la novia, era y sigue siendo practicado en todos aquellos casos de elección reprobada. En este caso, la familia puede sancionar a los infractores con la no concesión de tierras e incluso el ostracismo, pero muy a menudo estas medidas se suavizan con el tiempo. El embarazo de mujeres solteras es otra transgresión castigada por la tradición, generalmente con la entrega de la joven madre a un viudo o anciano soltero de la comunidad, aunque estas medidas han disminuido.



Quezada, A. 2014

### **Foto N° 06. Dirigente Tsáchila**

Actualmente la comuna es la unidad política formal mínima y muchas de las actividades, especialmente de reciente adopción, tienen lugar en su marco: las mingas para el arreglo de los caminos, el control de los linderos territoriales para evitar las frecuentes invasiones por parte de los colonos, y las asambleas para discutir los problemas relacionados, las infracciones a las leyes étnicas como las cesiones de tierras a personas ajenas a la comuna o los matrimonios mixtos. La escuela, básicamente dentro del ámbito comunal, se rige por la organización de los padres de familia, no siempre coincidentes con los comuneros, dado que algunos niños mestizos viviendo en zonas aledañas acuden a ellas y en alguna comuna existe más de una escuela. Otro mecanismo cohesionador de los miembros de las comunas son los equipos de indor o voley, deportes muy practicados, y que confrontan equipos comunales.

Antiguamente, los momentos de encuentro más importantes entre los miembros de las distintas agrupaciones eran las fiestas, especialmente la de Pascua (Kasama), donde se celebraban reuniones de hasta tres días, regadas por el

guarapo (elan mala) de caña y al son de la marimba, instrumento de adopción muy remota que ha pasado hace con toda seguridad más de un siglo a formar parte de los elementos culturales Tsáchilas. Actualmente, las fiestas siguen siendo los momentos álgidos de sociabilidad comunal, así como intercomunal, pero ésta tiene lugar también en las asambleas generales de toda la etnia convocadas por la Gobernación Tsáchila y, más ordinariamente, en el mercado semanal de Santo Domingo. Santo Domingo de los Tsachilas se ha convertido en el centro de reunión e intercambio entre los miembros de las distintas comunas, que al ser separadas por tierras de colonización, tienen mejor acceso vial al centro poblado que no entre sí. Existe una marcada cohesión cultural entre los miembros de la etnia, reforzada por los lazos de parentesco que siempre existen entre familias de distintas comunas.

Esta cohesión étnica, pautada por unos marcadores étnicos y culturales, se ha visto reforzada por la instauración de la estructura política formal de la Gobernación, la máxima autoridad étnica. Como hemos visto, antes de la colonización dirigida las familias Tsáchila se agrupaban en núcleos residenciales, cada uno de los cuales era dirigido por un Miya (jefe) o Pone (chaman), pero no existía un líder común a todos. Por otro lado, existían diversos chamanes importantes y cada uno ejercía su influencia sobre un área. Actualmente, la organización política está encabezada por la Gobernación, la máxima autoridad étnica, al inicio con carácter vitalicio y actualmente electo. La Gobernación está formada por una Asamblea General y un Consejo de Gobernación constituido por los Tenientes de comuna designados por el Gobernador. La organización política de las comunas es el Cabildo, como

establece la Ley de Comunas. La participación de los Tsáchila en los movimientos y federaciones indígenas a nivel estatal se realiza a través de la Confederación de Nacionalidades Indígenas de la Costa (CONAICE), filial de la CONAIE.

## **5. COSMOVISIÓN: EL CONTROL DEL MÁS ALLÁ**

Como la mayoría de las sociedades amerindias, el mundo natural, humano y sobrehumano constituye un solo complejo para la tradición Tsáchila. Aunque muchos Tsáchila se declaran católicos y algunos evangélicos, estas confesiones han sido incorporadas de manera diversa a su cosmología y mientras que muchos jóvenes niegan las creencias de sus mayores, éstas permanecen implícitas en algunos aspectos prácticos de la vida cotidiana, especialmente en el uso de la medicina tradicional, basada en el complejo de fuerzas del mundo sobrenatural. En este sentido hay que señalar que ya no se puede hablar de un sistema unitario de comprensión del más allá, puesto que la experiencia vital de cada individuo ha pautado una concepción del mundo particular.



### **Foto N° 07. Pintura Masculina**

Para la tradición Tsáchila, la tierra está poblada de espíritus (oko). Una parte importante de éstos procede del mundo de la naturaleza, como los espíritus de los cerros (du oko) o de los animales más poderosos, como el espíritu del tigre (kela oko). Otros son de apariencia inmaterial, como el luban oko, omnipresente en el mundo mítico Tsáchila, contra el cual existen innumerables recetas. Algunos de los espíritus tienen la virtud de poderse convertir en humanos, recurso frecuentemente utilizado por ellos para dañarles; del mismo modo, antiguamente, los chamanes (pone) tenían la capacidad de convertirse en animales, argumento constante de los relatos mitológicos.

Entre los personajes míticos más importantes, se encuentran aquellos que configuran la geografía cosmológica Tsáchila. Aunque existen versiones, la mayoría de los Tsáchila conocedores de la mitología, ancianos y pone especialmente, coinciden en algunos elementos recurrentes: en el mundo subterráneo habita To Ayan, la madre de la tierra, sólo visible por los chamanes, cada uno de los cuales le otorga formas distintas, desde una tortuga a un caballo, pasando por el conejo. Cuando To Ayan se mueve, la tierra entera bascula y se producen los terremotos. En el mundo subterráneo también demora kela ayan, la madre del tigre. Es una mujer anciana cuyos hijos, los tigres, salen por la noche a la tierra para buscar alimento y pareja. Estos tigres se representan con los trazos negros en fondo rojo propios de la pintura corporal Tsáchila. Todavía bajo la tierra habitan los Mimiyo, pequeños personajes parecidos a los Tsáchila

que se dedican a la caza y se alimentan del humo de la carne cocinada, por lo que no defecan. En la tierra (to), además de los humanos y otros seres naturales, habitan los oko, responsables de las enfermedades y otros desórdenes. Encima de ella se encuentran los Wa Tsáchila, gigantes regidos por el modo de vida de los Tsáchila. En el nivel superior vive Tsabo Ayan, la madre de las estrellas, a quien se atribuye el origen del tejido de tunan y manpe tsanpa, los atuendos étnicos tradicionales. Por encima de todo se encuentran el sol (yo) y la luna (pe), hombre y mujer respectivamente, que fueron sacrificados y enviados por los pone cuando el tigre de la oscuridad se comió al sol. El mar (lamari) se encuentra en un punto indefinido bajo la tierra y más allá de la mar está Pipua, el mundo de los muertos (puyan oko), donde moran tranquilas las ánimas de los difuntos después que los vivos hayan realizado la ceremonia Tenka ereka para enviarlas allí y evitar así ser molestados por su presencia. Esta ceremonia se encuentra en desuso y está siendo sustituida por los velorios propios de la tradición local.

Los chamanes contactan con los otros mundos y con los oko gracias al Nepi (ayahuasca, banisteripsis caapi). Los espíritus así contactados -cada chamán posee uno o más espíritus auxiliares- les ayudan a solucionar los desórdenes ocasionados por otros espíritus directamente o a través de la influencia de un chamán distinto. Hasta recientemente se realizaban todavía los rituales colectivos (mu kika) para beneficio de todo el grupo -en caso de enfermedades muy extendidas, falta de lluvia o mala pesca-, pero en la actualidad ya no tienen lugar, especialmente por la dificultad de reunir grupos grandes entorno a un ritual de esta envergadura, que implicaba un largo sacrificio y compromiso por parte de todos. Sin embargo, los chamanes siguen practicando las ceremonias de

curación individuales o familiares (patso kika) destinadas a proteger el cuerpo de daños ulteriores por la vía de la pintura corporal con huito (genipa americana /mali) y achiote (bixa orellana / mu).

Por otro lado, para la curación de las enfermedades los Tsáchila poseen un elevado conocimiento de plantas medicinales, antaño patrimonio de todo el grupo. La popularización de la medicina tsachila ha facilitado la proliferación de curanderos también conocidos como “vegetalistas”, aunque sólo aquellos que han realizado un largo proceso de aprendizaje alcanzan al conocimiento y el poder curativo por la vía espiritual asociado con los pone, los cuales siguen curando en el interior de las comunas.

El control del más allá, tradicionalmente asociado con un poder político explícito de los chamanes, sigue siendo un mecanismo de regulación de la vida social entre aquellos Tsáchila que recurren asiduamente al poner, aunque para otros exista actualmente una frontera entre el orden corporal y el orden social y la mayoría hayan incorporado en sus prácticas curativas el uso de la medicina occidental.

## **6. LOS RETOS CONTEMPORÁNEO**

Las comunas Tsáchila son claramente un mecanismo de defensa del territorio avalado por la Ley del Estado. El paso de una organización social basada en la autosuficiencia de las unidades domésticas, el hábitat disperso, la apropiación individual de la tierra y un poder político y religioso no estructurado, a un autogobierno dirigido por la Gobernación bajo la protección legal de los Estatutos y la organización local de la población en comunas, aunque no ha respetado la

especificidad tradicional de la sociedad Tsáchila y ha planteado en cambio nuevos problemas, ha permitido a pesar de todo suavizar el impacto de la transformación y darle un contenido propio. La voluntad de autodefensa del territorio es, de hecho, la necesidad de preservar unos recursos donde desarrollar un modo de vida. La estructura ofrecida por los organismos oficiales permitió conservar sólo parte de su hábitat y de forma fragmentada. Esto, añadido a las transformaciones económicas en curso, la influencia creciente de las misiones religiosas, la aparición de una nueva estructura política y social y el contacto cada vez más intenso con la sociedad nacional e internacional, ha hecho variar inevitablemente este modo de vida. Sin embargo, la sociedad Tsáchila ha demostrado a lo largo de los siglos una capacidad de adaptación a los nuevos retos que le ha permitido permanecer como grupo.

## 7. GOBIERNO TSACHILA



Quezada, A. 2014

**Foto N° 08. Sede de la Gobernación Tsáchila**

En el año de 1971 mediante Acuerdo Ministerial N° 172 del Ministerio de Gobierno, fue reconocida jurídicamente la nacionalidad Tsáchila como tal, que tomar decisiones encaminadas a salvaguardar los intereses y patrimonios de busca la tribu, haciendo prevalecer los derechos, mediante decisiones tomadas en común y que beneficien a todo el pueblo indígena.

Según versiones documentales, ese reconocimiento permitía que estos indígenas formen parte de la unidad nacional sin dejar de apartarse de su identidad y pertenencia soberana en los hasta entonces asentamientos de “hecho” que poseían, esta era la justificación usada por los colonos para despojar a la etnia de su territorio. El Consejo está integrado por el Gobernador y respaldado por un Teniente Político o jefe de cada comuna, con quienes se reúne cada treinta días. El11 teniente dura dos años en funciones, mientras que el Cabildo se elige anualmente y puede ser reelegido por dos períodos consecutivos, a su vez el Cabildo Comunal está conformado por 5 dignatarios: presidente, vicepresidente, secretario y tesorero.

La organización comunal tiene una importancia política y cultural, además de ser un medio de defensa frente a fuerzas externas y una forma de mantener su identidad.

La Nacionalidad Tsáchila se encuentra ubicada en la parte noroccidental del país, son aproximadamente de 1400 a 2500 habitantes distribuidos en 7 comunas: Chiguilpe, Colorados del Bua, Congoma Grande, Naranjos, Perípa, El Poste y Otongo Mapalí.

Filomena Aguavil ya no es considerada como comuna aunque no es oficial, pues menos de siete familias la integran hoy en día, sin embargo, a partir de 1997 la comuna Filomena Aguavil deja de ser considerada como tal debido a que en un inicio comprendía aproximadamente 125 hectáreas se ha reducido a 30 hectáreas y la población Tsáchila la conforman apenas 30 personas. En este sector la mayor parte de las tierras en la actualidad son propiedad de colonos, lo que impide que se puedan ejecutar las gestiones como comuna en esta zona, lo que hace falta que en la reforma de los estatutos que debe realizar la actual administración Tsáchila se haga constar oficialmente la desaparición de la comuna Filomena Aguavil, con lo cual la población Tsáchila quedaría agrupada alrededor de siete comunas.

El primer Consejo de Gobernación se integró el 23 de abril de 1971 y estuvo conformado por Octavio Calazacón, teniente de la Comuna Chigüilpe; Samuel Calazacón, teniente de la comuna Cóngoma, Baldomero Calazacón, teniente de la comuna Perípa; Sabino Aguavil, teniente de la comuna El Poste; Tobías Aguavil, teniente de la comuna Otongo Mapalí y Andarino Aguavil, teniente de la comuna el búa mediante Acuerdo Ministerial N° 172, del 27 de mayo de 1971 se nombra al Gobernador de la tribu, designación que recae en Abraham Calazacón, en reconocimiento a su trabajo y lucha por conseguir mejores días para la etnia Tsáchila.

El gobernador actual es Javier Aguavil y los tenientes son: Mateo Calazacón, comuna Chigüilpe; Graciela Aguavil, comuna Perípa; Lonas Loche, comuna El Búa; Flavio Calazacón, comuna El Poste; Fernando Aguavil, comuna Los Naranjos; Luis Alberto Aguavil, comuna Cóngoma y Manuel Calazacón, comuna Otongo Mapalí.

## **8. CARACTERÍSTICAS PERSONALES Y FÍSICAS TSÁCHILAS**

Su color de piel parece oscilar entre cobrizo ligero, siendo su coloración aparentemente más clara que la de los indios de la Amazonía. Karsten afirma que representan antropológicamente, una hermosa raza pura.

El cabello en su largo natural es largo y lacio, el peinado más común es redondeado, algunos lo llevan todo el día untado de una pasta de achiote, otros solo en ocasiones especiales. Cuando se lo untan de achiote se peinan el cabello en flecos.

El cabello las mujeres se lo dejan largo hasta el término de su espalda se lo parten en el centro de la corona.

Con la edad pierden las características distintivas de los indios más jóvenes, y se ponen más bien vestidos occidentales.

Excluyendo la muerte prematura causada por varias enfermedades traídas por el hombre blanco a su civilización, se cree que los Tsáchila tienen vida muy larga.

La excelente estructuración del cuerpo muchas veces oculta su verdadera edad.

Pese a todo, el territorio que ocupan los Tsáchilas es privilegiado, no solo por la riqueza de esta etnia, sino también por los hermosos paisajes que se pueden encontrar.

Los ríos cristalinos, el ruido de la fauna silvestre y el aire puro gracias al metabolismo de la flora verde del lugar consiguen hacer olvidar la vida urbana.

Esto es lo que atesora la comunidad, es muy inusual encontrar a indígenas Tsáchila alternando con mestizos en la cotidianidad, no se sabe si desean intervenir o ser intervenidos en la vida de la ciudad y de su espacio en el campo.

Ellos aman su comunidad, porque su ambiente es tranquilo, y cuando ellos salen a la ciudad inmediatamente regresan a su casa, ya que ellos son bien hogareños.

Las relaciones con persona no-Tsáchila son cada vez más frecuentes también en el interior de las comunas, a través de matrimonios mixtos y relaciones de trabajo.

Se puede decir que los Tsáchila constituyen un pueblo abierto a las influencias externas. Las salidas al exterior tanto de carácter económico como lúdico son frecuentes, existe un sin número de relaciones que establecen los shamanes Tsáchila con otras poblaciones en sus viajes de curación y a través de la diversidad de pacientes no-Tsáchilas que acuden a su consulta.

## **9. VESTIMENTA Y DECORACIÓN DEL CUERPO**

Los colores de su vestimenta y algunas palabras del idioma indican su posible origen en Centroamérica, la vestimenta la fabrican las mujeres, el lugar donde realizan esta actividad se llama (shì`ta-ya).

La vestimenta de los hombres consiste en las siguientes prendas:

Los hombres utilizan una falda corta llamada mampe tsanpá, en el castellano llamada chumbillina, unos diez o quince centímetros por encima de la rodilla, con rayas en colores azules marino y blanco, las franjas no debían tener menos de dos centímetros ni más de cuatro, el sendori complementa la prenda anterior es una faja de algodón color rojo bastante larga con la que sujetan a la cintura el taparrabo, el panú es un pedazo de tela que se echan sobre el hombro izquierdo, casi siempre es de algodón en colores muy fuertes como rojo y amarillo, esta prenda de vestir rectangular mide 90 centímetros por 1.80 centímetros. Para

asistir a una fiesta tradicionalmente se ha utilizado el panú especial de seda o de algodón estampado.

Entre los adornos que usan están el mishili, que es una especie de coronita de algodón que se coloca en la cabeza en el casco de pelo endurecido. Para que no se dañe la lían cuidadosamente con hilo, con un diámetro comprendido entre los 12 a 18 centímetros. Rivet dice: "es el tocado nacional del indio colorado"



Quezada, A. 2014

### **Foto N° 09. Vestimenta**

En las muñecas se colocan la kalateshili es una pulsera de plata maciza de unos 6 a 7 centímetros de largo con una ligera abertura para insertar la muñeca en los dos extremos se practican dos orificios en los que se pasan hilos de colores para sujetarlos. Comienza a usar este adorno como prueba de virilidad en el momento en que se casan; si enviudan se lo retira en señal de luto, en la actualidad está solo se la usa para fiestas.

Se decoran el cuerpo con rayas horizontales de color negro con el huito (mali) retratado en el tórax, cara, brazos y piernas que representan signos filosóficos

sobre la vida y la muerte y achiote (mu) en el cabello. Esta es una forma simbólica de acercarse al Sol.

Las mujeres usan una falda que lleva los colores del arco iris tunán, el largo de la prenda depende de la edad de la mujer; si es anciana puede llegarle casi hasta los tobillos; si es joven, hasta la rodilla o aún más arriba, según el gusto de la chica, el pañuelo kachi donum con el cual se cubren el dorso antes andaban con el dorso descubierto pero ahora se cubren con brillantes paños y sus principales adornos son: la bitadé o manilla, que acostumbra lucir dos en cada brazo y que se fabrican con abalorios multicolores. Una de ellas va en la muñeca y la otra en la parte superior del antebrazo. En la primera manilla prefieren los colores blanco y azul (fibacán y lo´sinba); y en la otra el verde, el bípode o collar es el adorno más complicado y que distingue a las mujeres Tsáchilas. Lo llevan en cinco o seis cuentas que suelen llegarles hasta el abdomen. Generalmente este collar está formado por pepas de San Pedro, churos grandes y pequeños, huesecillos de aves o animales de monte y semillas, también usaban el win (mullo), la chaqira o centecillas de vidrio que las preferían de color azul marino y rojo brillante. Por supuesto que hay mujeres de avanzada edad que no quieren olvidar su abalorio 1 antiguo y usan entonces semillas o pepitas silvestres a las que insertan en piolas conjuntamente con el mullo. Cuando la mujer asistía a una fiesta también usaba un cinturón de tela semejante al sendori de los hombres, que puede ser del color que la mujer prefiera, no solamente rojo.

El cabello lo llevan suelto a veces cuando van al pueblo lo adornan con peinetas, binchas y cintas de colores que representan a la naturaleza y son símbolos de apego y amor a la madre tierra, pero también lo hacen para fiestas.

También se decoran el cuerpo con rayas horizontales pero estas son más delgadas.

Las pinturas faciales de la mujer son más complicadas que las del varón. Las líneas son finas con ligeros puntitos en los bordes, de suerte que, miradas a cierta distancia, pareciera que han dibujado un ciempiés.

Los Tsáchila llevan pinturas en la cara y en el cuerpo. El proceso de pintarse se denomina malí quedé. La pintura del cuerpo (pecho, brazos, y piernas) se conoce como pucalé quedé; y la del rostro caforó quedé, cada una de ellas tiene un nombre específico y su proceso de ejecución es diferente. Un pequeño palito se utiliza para aplicar la pintura, en sus cuerpos con el tinte obtenido del malí, los diseños son reproducciones exactas del sencillo patrón que aparece en sus prendas textiles, líneas horizontales con una pequeña pendiente perpendicular de un grupo de líneas a intervalos regulares. Algunos hombres varían sus pinturas. Se ha observado que en festejos, ellos pintan sus pies y la parte baja de las piernas de negro, lo cual parecía a la distancia como si estuvieran usando un par de medias negras.

En la antigüedad los Tsáchila se pintan el cuerpo con achiote antes de comenzar cualquier tarea que involucra contacto con la selva o el río, lugar donde se esconden los genni de las cosas.

Las mujeres solo se aplican en la cara, excepto durante los festejos cuando son pintadas las raíces del pelo, ahora como se dijo anteriormente solo lo hacen para fiestas.

Su aplicación es considerada como una protección contra la brujería, y antes se creía que servía como protección contra el daño que pueda causarles la caída de ramas de los árboles tambaleantes, supuestamente provocados por el “soplo” de un shaman a través de las piedras mágicas.

La pintura depende del gusto, la edad, y el capricho de cada persona, aunque casi siempre las líneas son sencillas y se trenzan horizontalmente. Los colores se alternan armónicamente, las líneas de la cara son delgadas, y anchas las del cuerpo. El achiote da coloración roja que usa casi exclusivamente el varón.

El huito, pepa semejante al aguacate, da la coloración negro azulada, así como el verde claro que usan las mujeres.

El tocado del cabello es originalísimo. Se unta con una pasta preparada con leche de sandí y achiote, que convierte al cabello en una visera consistente; a esto lo llaman embijamiento.

Las mujeres llevan en su frente una línea negra en señal de luto y los hombres llevan su pelo pintado con achote en señal de agradecimiento. Ambos sexos andan descalzos.

Ningún plumaje de los bellos abundantes pájaros se utilizan en forma alguna para ornamento o decoración.

## **10. LA FIESTA DEL KASAMA**

La fiesta del nuevo año en tsáfiki Kasama la palabra KASA significa nuevo y MA día esta (se celebra al finalizar el mes de marzo y comienzos de abril la cual culmina después de Semana Santa, el Sábado de Gloria de los católicos) es la única celebración de los Tsáchila. Es un despliegue de cultura, tradición y costumbres, se reúnen todas las comunidades, y es donde ellos reafirman sus raíces, saludan a sus familiares, hacen las paces y desean prosperidad, últimamente resulta en un atractivo turístico, pues su observación es libre para los mestizos.

Esta festividad se dejó de celebrar durante tres décadas, pero a partir de 1998, por iniciativa de Ramón Aguavil, se retomó esta importante celebración dentro de la etnia Tsáchila.

Aguavil nos comenta que en antaño en esta celebración los padres de los jóvenes realizaban el pedido de la mano de una chica, los marimberos deleitaban a los presentes con su música, se tomaban bebidas especiales, se realizan peleas, etc.

En la actualidad se realizan presentaciones de danza, teatro, música y de concursos de tiro al blanco, equilibrio y natación, también demostraciones de habilidad en caza y pesca, con conocimientos de docenas de hierbas y muchas formas de preparación.

Los Tsáchilas interpretan diferentes bailes, a la luna y al sol ya que en ellos interpretan el día y la noche, para estos bailes suelen ir acompañados de varios

instrumentos musicales como la marimba, flauta, tambor de cuero (bambú tú), guarumos, chilinka y towelo, estos están confeccionados por madera dura, huesos y piel de animales, frutos y hojas de diferentes plantas.

## **11. BAILE Y MÚSICA A LA MADRE NATURALEZA**

Entre las fiestas que corresponden a sus ciclos vitales, celebran bautizos, matrimonios, primeras comuniones y celebraciones funerarias.

Para la cultura Tsáchila el universo es un espacio vital, habitado por varios dioses, seres y espíritus. Los colorados son capaces de conectarse a dicho universo por medio de la cosmovisión.

PIPOWA, es el dios hombre de los Tsáchilas. PIPOWA está tallado en nubes doradas y es un espíritu que recoge a los hombres a través de sus rituales. Dicho dios se manifiesta en los horizontes al atardecer. Fue él el creador del sol, para iluminar y calentar el planeta.

MAPIYAN, es la diosa de los Tsáchilas. Es la creadora de las montañas, de los campos, de los ríos y de la vida en los océanos. Ella vela por la agricultura, la pesca y la caza. Ella será la que determine el fin del mundo cuando decida alimentarse de las criaturas terrestres.

## **D. HISTORIA GASTRONÓMICA DE LOS TSÁCHILAS**

### **1. SANANUM-YA (COCINA)**

El plátano era y sigue siendo el principal producto de alimentación, generalmente varias especies, nombradas obviamente en español plátano, guineo, seda, oro,

son plantadas en la yáwhila. Aquí también se encuentra yuca (Diosocorras sp. kachú), camotes (Ipomea sp.: le) y ñame (Diosocorras s.: fíbale). Además en la proximidad inmediata de la casa se encontraban arbustos de achiote, pimienta (Capsicum sp. tú); plantas rastreras (Crescentia sp. bakú péle), de las cuales se obtiene calabazas (báku), y el arbusto del cual se elabora escobas.

También se plantaba maíz (Zea sp. piyó), el cual se comía fresco y no cuando está seco, así mismo tubérculos de yuca, caña de azúcar (Saccharum sp.éla), de la que se elabora una bebida embriagante (malákachisa), y piñas (Ananás sativa<sup>77</sup> tcháwila). En estos campos además se encontraba palmas de chonta (tóntoma) que pertenece al género Guilielma. Este árbol se lo cultivaba por sus frutos, por la madera dura de su tronco, que era constantemente utilizada y por el sabroso cogollo (ará). El árbol joven es mirado por los shamanes como poseedor de poderes mágicos, debido a las espinas de su tronco. También se emplea para en él hospedar la liana narcótico (Banisteria caapi; SPRUCE) conocida por los Colorados como népe este, idéntico al ayahuasca (liana de las almas) de los Quechua.

## **2. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN**

Antiguamente ellos se alimentaban con carne como: el ciervo (mána), el mono (urungu) y varios roedores, principalmente el agouti (cúru; quechua: huatusa) y la guanta (walé). Los peces incluyen el bocachico (watsa) y la boca (buncu) de los españoles, y estos junto con grandes tortugas de río (tsara-umpi), serpientes gigantes (tónke) y ostras (katantekran) eran parte de la dieta omnívora de ellos.

Criaban cerdos y cuyes para su alimentación y para la venta a los colonos blancos, también criaban pollos que son conocidos bajo los términos quechua; gallina: huallpa, gallo: huallpa-apaga; pollo: huallpa-na. La principal planta para la alimentación es el plátano, cultivaban algunas variedades de este hasta la actualidad, el plátano no es un cultivo indígena de América.

Entre la variedad de plátanos de cultivo la más estimada por los Tsáchila es una de fruto largo y rojizo, conocido como plátano macho (*Musa paradisiaca*).

Al parecer no había regularidad en las horas de comida; el desayuno se servía al salir el sol ya que a esta hora ellos se preparaban para emprender su jornada diaria 78 de labores de campo, pesca y caza; aunque a veces se almorzaba al medio día, invariablemente, la comida se servía al atardecer, cuando el sol se ocultaba, la gente se retiraba a sus hogares porque ellos trabajaban con la luz del sol.

### **3. ARTEFACTOS DE COCINA Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

De lo que se puede decir en cuanto a los artefactos que se utilizaban tanto para la preparación como para la alimentación están: las ollas de barro (néda), tazas del mismo material, una especie de red colgante donde colocaban huesos de animales (senkalá), el rallador (shikitá), no usaban cubiertos, el machete que era usado como cuchillo, y no tenían platos.

En realidad no se tiene mucha información de cómo preparaban en la antigüedad los alimentos pero los pocos que se acuerdan aun cuentan que las mujeres elaboraban con el barro ollas para cocinar (néda) y pequeñas tazas para tomar

líquidos, casi todas las mujeres jóvenes y las niñas hacían estas ollas durante todo el año, ellas ya no continúan haciendo mas sus propias ollas sino que las compran de los blancos.

La comida la servían en hojas largas de plátano alrededor de las cuales los hombres se sentaban en cuclillas. Las mujeres comían aparte. La mujer mayor servía el caldo en un pocillo de barro, los hombres se ayudaban a sí mismos a prepararse los plátanos en el centro. La comida no era sazonada con sal durante su preparación, sino que agregaban, individualmente sal en grano que siempre estaba presente en las comidas.

Los alimentos se los preparaba cocinándolos al vapor, hirviéndolos o asándolos nunca se freían con grasa.

#### **4. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

Antiguamente ellos no necesitaban conservar los alimentos debido a que salían a cazar y pescar a diario, pero cuando necesitaban conservar sus carnes, las envolvían en hojas de bijao y les añadían sal, las asaban en un fogón construido de caña guadúa, luego las dejaban sobre una especie de parrilla que tenía este, al pasar prendido todo el tiempo el humo conservaba las carnes y a su vez las mantenía calientes.

Las mujeres eran las encargadas de cosechar a diario los ingredientes que utilizaban en su alimentación, ellas recogían de sus parcelas las raciones que necesitaban.

El verde y la yuca son ingredientes esenciales en la preparación de sus alimentos, es por eso que estos se cosechaban en grandes cantidades, manteniendo abastecida la cantidad necesaria para su consumo.

## **5. CAZA Y PESCA**

En cuanto a la caza, la única arma usada, aparte del machete, era la típica escopeta española del tipo de percusión con fulminante. A pesar de que pueden imitar el sonido de pájaros y los llamados de muchos mamíferos. Antiguamente se usaban bodoqueras pero en la actualidad son escasas. Esta arma tiene seis pies de largo y tenía una pieza añadida para la boca que se conoce con el nombre de púcuna en quechua. Una flecha envenenada (chichiúila) es utilizada de punta de dardo. Este tipo de bodoquera es muy inferior en comparación con aquellas fabricadas entre los grupos de la Amazonía. El eje de este ejemplar es ligeramente curvo y no está apropiadamente sellado para darle una completa fuerza propulsora.

Esta etnia dependía de la pesca para aumentar en su dieta los alimentos, Las redes que se usaban eran fabricadas por los hombres y tejidas con fuertes fibras. Las redes se echaban como un lazo de tal forma que casi todo el largo era suspendido a través del agua. El peso se hunde por unas pequeñas piedras redondas atadas a la red, esta se va al fondo rápidamente y atrampa a los peces. Este tipo de pesca tiene una frecuencia casi semanal y era realizado entre varios miembros del grupo familiar. Sin embargo, Cuando se deseaba colectar y secar gran cantidad de pescado, algunos grupos familiares se reunían para inaugurar una expedición de envenenamiento de peces.

La trampa “Lecho de Pescado” era útil en estas expediciones por su estructura y uso similar a las de todas las tribus de la Alta Amazonía.

Primero se construía un marco rectangular, de aproximadamente 4 x 6 pies, amarrado a este se coloca cañas de media pulgada una de otra, los dos lados del marco son contruidos de manera similar, a una altura de alrededor de un pie. Este arreglo permite libremente correr el agua por los intersticios, mientras los peces son lavados en el “lecho” y no pueden escapar.

Debajo de un sitio del río donde se sabía que hay gran cantidad de peces, y a la orilla de una caída de agua, se coloca el extremo abierto de la trampa bajo el agua y se la hunde desde el lado de la pila de piedras, hasta el otro banco. El lecho principal se extiende en posición horizontal dejando libre el agua, sostenido por estacas en forma de trinquete, debajo de la presa.

Se atizan dos plantas como veneno para los peces, el tóte y el barbasco en media hora, los peces una vez paralizados flotan en el agua. Para escaparse de los efectos del veneno se mueven rápidamente río abajo donde son atrapados por la trampa de varillas de caña guadua. Aquellos que se retiran a pequeños charcos, en un intento por escapar al veneno, son inmediatamente afectados saliendo a la superficie. Estos son fácilmente cogidos con la mano. Algunos peces nadan hacia el fondo, pero eran atrapados por los nativos que se sumergían, llevando sacos, uno en cada mano y entre los dientes. Las expediciones producen el envenenamiento de cientos de peces, y estos eran repartidos equitativamente entre todos los participantes.

## **6. GASTRONOMÍA CONTEMPORÁNEA DE LOS TSÁCHILAS**

Aún siguen cultivando parcelas en torno a su casa, siembran plátano, yuca, maíz o piyó, piña y achiote, esta última que es cultivada con verdadera reverencia. Para ellos significa sustento para la familia, por eso su cuidado está en manos de las mujeres que se encargan de conservar los árboles y recolectar los frutos para trocarlos con sal o pimba y otras especies. Las faenas agrícolas consisten en la tumba o quema del monte alto o bajo, también siguen criando pollos pero solo es para su consumo.

En cuanto a la caza y la pesca, cuando se han terminado las reservas de carne, el jefe de la familia convoca a sus hijos casados, yernos y otros parientes que puedan participar en la faena. Todos acuden al llamado. Se sientan en los bancos de balsa, lían sus tabascos y, mientras conversan organizan el plan de caza y pesca. Las mujeres se dedican a preparar los alimentos necesarios para los tres o cuatro días que tomará la faena. Los hombres limpian las escopetas, preparan los tacos de dinamita o el barbasco, prueban las pilas de sus linternas y remiendan las redes.

Mucho antes de que entrara en la cultura Tsáchila la escopeta, la pólvora y el machete, ciertas comunas utilizan todavía, arcos y flechas, la noche se aprovecha para cazar guantas, guatusas y sajino utilizando las linternas eléctricas. Cazan también pavas de monte pero casi ya no se los encuentra porque están en peligro de extinción.

Para la pesca usan redes (shia) y acondicionan los llamados utatza cayabi, que son una armazón de maderos que instalan en los esteros.

## **7. ALIMENTOS Y SACAR A LA VENTA**

La gastronomía contemporánea Tsáchila no es extensa, el plátano verde nunca falta para acompañar casi todos sus alimentos, utilizan también yuca, en carnes ocupan gallina, guanta, pescado de río y cuando encuentran sajino.

Las técnicas más utilizadas para realizar sus diferentes preparaciones son al vapor o asado en un fogón hecho con madera y caña guadúa, hasta ahora siguen ocupando como combustible leña seca.

En la actualidad este ha sido remplazado por las cocinas caseras e industriales, que las compran a los colonos en los diversos locales comerciales de la ciudad más cercana a su residencia.

La utilización de otras carnes se ha hecho muy común por el modernismo y la entrada del colono a la nacionalidad, dependiendo esta utilización del poder económico de la familia.

Entre los artefactos de cocina que aún se ocupan están:

- **SHIKITA**

El rallador (shikitá) es utilizado para rallar el verde crudo con el cual se prepara los caldos, la batea sirve para majan el verde con el cual acompañan sus diferentes preparaciones, la red colgante (senkala) pende en la mayoría de sus casas, allí se colocan los huesos.

El uso de platos y cubiertos se ha hecho de utilización común así mismo dependiendo del poder adquisitivo.

- **SENKALA**

La bala de plátano nunca falta en el hogar Tsáchila. La masa se fabrica con verde molido, previamente cocido. El sancocho es una de las pocas comidas líquidas que se preparan.

El condimento más utilizado es la savora, esto nos da la idea de que ellos no tienen el conocimiento del daño que puede causarles la sobre utilización, además son de un valor bastante bajo así como el sabor que ellos están buscando en sus comidas.

El chontaduro es una fruta silvestre que proporciona el árbol del mismo nombre, su carne de color tomate, cuando aún no ha madurado, tiene abundante comida harinosa, los niños son los encargados de recolectarlo.

Cuando los hombres retornan de la cacería traen las carnes ahumadas y en la casa las envuelven en hojas de plátano y las conservan junto al humo por dos semanas.

Los tallos de caña se trituran en trapiches primitivos y se obtiene guarapo. El zumo de la caña dejado en fermentación les dura por algunos días y en ese tiempo hay embriaguez general. Entre las bebidas que ellos mismo preparan están la malá, especie de chicha fermentada de maíz o piyó, este licor fermentado puede ser también de yuca (ce'chú), cocida y masticada usada por la comunidad en fiestas y ritos ancestrales.

#### **IV. PREGUNTAS CIENTÍFICAS:**

- ¿Cuáles son las comunidades de la Nacionalidad Tsáchila, su cultura gastronómica y las técnicas culinarias que utilizan?

- ¿Qué recetas estándar de la nacionalidad Tsáchila se necesitan para crear una guía gastronómica?
- Que mecanismos de difusión se puede utilizar para dar a conocer la guía gastronómica de la Nacionalidad Tsáchila?

## **V. METODOLOGÍA GENERAL DE LA INVESTIGACIÓN**

### **A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN**

El estudio se realizó en las distintas comunidades Tsáchila del Cantón SANTO DOMINGO DE LOS COLORADOS, con la duración de seis meses periodo Octubre 2013-Marzo 2014 en lo cual se desarrolló diferentes preguntas inmersas en una encuesta y un análisis visual.

### **B. VARIABLES**

#### **1. IDENTIFICACIÓN**

- Comunidades de la nacionalidad
- Recetas típicas
- Productos de la zona
- Guía Gastronómica
- Técnicas Culinarias
- Difusión mediante el recetario

## 2. DEFINICIÓN

- **IDENTIFICACIÓN DE COMUNIDADES:** Comunidades, pueblos y naciones indígenas son aquellas que, poseyendo una continuidad histórica con las sociedades pre-invasoras y pre-coloniales que se desarrollaron en sus territorios, se consideran disímiles de otros sectores de las sociedades dominantes en aquellos territorios o parte de los mismos. Ellos componen actualmente sectores no dominantes de la sociedad y están determinados a conservar, desarrollar y transmitir a las generaciones futuras sus territorios ancestrales y su identidad étnica como base para su continuidad como pueblos en conformidad a sus propios patrones culturales, instituciones sociales y sistemas legales.
- **RECETAS TÍPICAS:** La comida ecuatoriana es una de las más variadas y ricas en el mundo ya que contamos con variedad de productos que nos permiten realizar diferentes preparaciones con gran valor nutritivo sin necesidad de procesos químicos que solo afectan nuestra salud.

- **PRODUCTOS DE LA ZONA:** En el Cantón Santo Domingo de los Colorados existe una gran variedad de productos cultivados y extraídos de la fauna tales como la malanga, piña, palmito, papaya, plátano barraganete, banano, cacao, zapote achotillo, membrillo, chonta, yuca, palma, sajino, guaña, la guanta, bijao, azúcar y un sin número de productos más.
- **TÉCNICAS CULINARIAS:** Se le conoce como el conjunto de procesos aplicados a los alimentos para conservarlos y hacerlos digeribles (asimilables) y palatales (sabrosos). Esto incluye, desde las preparaciones previas en frío (eliminación de la parte no comestible, limpieza, fraccionamiento) hasta presentación en el plato y degustación
- **GUIA GASTRONÓMICA:** Es un detalle de fórmulas sobre la preparación de varios alimentos y platos típicos de la cultura los cuales son el objeto principal de estudio y que sirven para el desarrollo y presentación del proyecto final.

### 3. OPERALIZACIÓN

**Tabla N° 01. OPERALIZACION**

VARIABLE	ESCALA DE MEDICION	INDICADOR
<b>GRUPOS COMUNITARIOS</b>		
Ubicación	Nominal	Comunidad
<b>ALIMENTOS DE LA ZONA:</b>	Ordinal	<b>Características organolépticas</b>
Arroz		
Sajino		Le agrada mucho
Guaña		Le agrada
Plátano Verde		Le agrada poco
Yuca		No le agrada
Guanta		
Palmito		
Mayones		
Trucha		
<b>ALIMENTOS EN PELIGROS DE EXTINCIÓN DE CONSUMO</b>	Ordinal	
Guanta		Si
Guaña		No
<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>		<b>Utilización de técnicas</b>
Cocción en medio acuoso	Ordinal	Siempre
		Casi Siempre
Estofado		De vez en cuando
		Nunca

Asado		
Cocción en medio Graso		
<b>Difusión de recetario</b>	Nominal	<b>RADIO</b>
		Radio Majestad
		Entrega de guía
		gastronómica a personas
		de la ciudad.

Elaborado: (Quezada, A.2014)

### C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

El diseño de estudio que se realizó fue descriptivo y transversal, se observó la cultura gastronómica de la etnia Tsáchila, y a través de encuestas con las cuales obtuvimos la información necesaria para la creación de la guía culinaria, recopilada de forma directa in situ.

### D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO

El universo o grupo de estudio está constituido por un segmento de personas que conforman la comunidad de la etnia Tsáchila, y en la práctica misma del estudio de campo, el objetivo fue determinar las costumbres gastronómicas de la nacionalidad para la realización de la guía.

**Tabla N° 02. Datos de Muestra**

**DATOS**

<b>n= Tamaño de la muestra</b>	?
<b>N= Población</b>	2000
<b>e= error de estimación</b>	5%
<b>Z= Nivel de confianza</b>	1.96
<b>P= probabilidad a favor</b>	0.5
<b>Q= probabilidad en contra</b>	0.5

Elaborado: (Quezada, A. 2014)

### UNIVERSO FINITO

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

$$n = \frac{3.8416 * 2000(0.5 * 0.5)}{0.0025(2000 - 1) + 3.8416(0.5 * 0.5)}$$

$$n = 322 \text{ Encuestas}$$

Para facilidad de la recolección de datos se visitó cada fin de semana durante 2 meses las comunidades Tsáchilas realizando las 322 encuestas.

## E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Este trabajo de investigación se lo realizo en las comunidades de la etnia Tsáchila en diversas parroquias rurales del cantón Santo domingo de los Colorados siendo estas:

- **Chigüilpe**
- **Otongo Mapalí**
- **Tsáchilas del Búa**
- **Naranjos**
- **Congoma**
- **Poste**

Los datos recogidos fueron procesados mediante una selección crítica de la información, tabulación, cuadros según las variables de la investigación y estudios estadísticos de datos para la presentación de resultados, usando

- Hoja electrónica de Excel 2010 para lo que es análisis estadísticos.
- Tablas en las cuales se presentan :

#### Recetas Estándar

Según las siguientes actividades:

- Utilización de encuestas destinadas a los habitantes de las comunas Tsáchilas.
- Elaboración de la guía gastronómica según resultados obtenidos de la aplicación de las encuestas.
- Creación de la identidad de la guía para su posterior difusión.

- Difusión mediante la siguiente propuesta.

Se propuso difundir la guía mediante los medios de comunicación de la ciudad de Santo Domingo siendo el elegido:

- Radio Majestad

En varios sitios en la ciudad de Santo Domingo se regaló un ejemplar de la guía gastronómica “**Tsáchi Too**”. (Ver anexos)

## VI. RESULTADO Y DISCUSIÓN

## A. RESULTADO

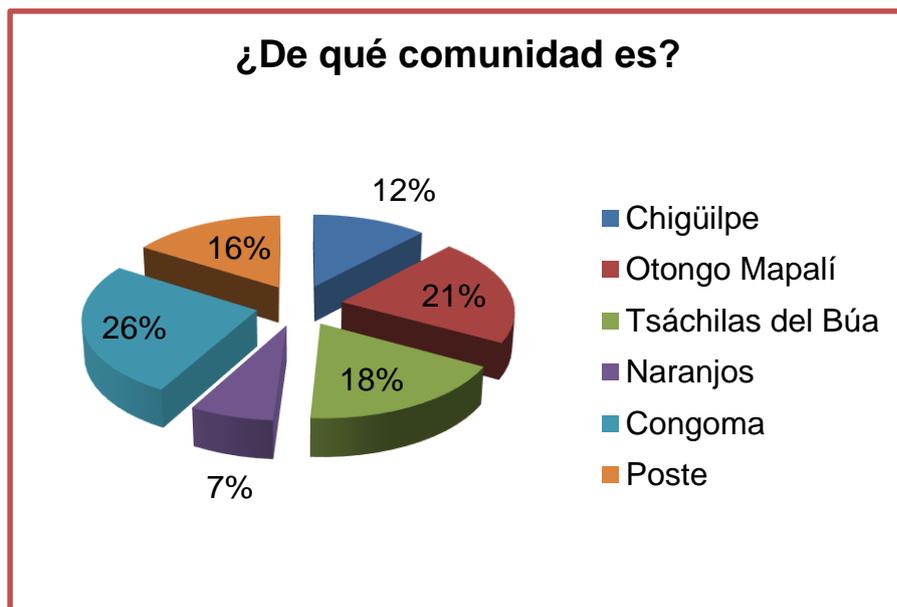
Después de haber realizado las 322 encuestas a pobladores de la nacionalidad Tsáchila se tuvo los siguientes resultados tabulados de cada pregunta:

### 1. ¿De qué comunidad es?

**Tabla N° 03. Análisis Pregunta 1**

Chigüilpe	12%
Otongo Mapalí	21%
Tsáchilas del Búa	18%
Naranjos	7%
Congoma	26%
Poste	16%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Elaborado: (Quezada, A. 2014)



**Grafico N° 3. Análisis Pregunta 1**

**Interpretación:**

Las encuestas se realizaron en diferentes comunidades de la provincia de Santo domingo de los Tsáchilas dando como resultados que el 26% es la comunidad de Congoma, el 21% en la comunidad de Otongo Mapalí, el 18% en la comuna de Tsáchilas del Búa, el 16% en la comuna del Poste, el 12% en la comuna de Chigüilpe y la ultima la comuna de los Naranjos con un 7% completando así el porcentaje de las encuestas.

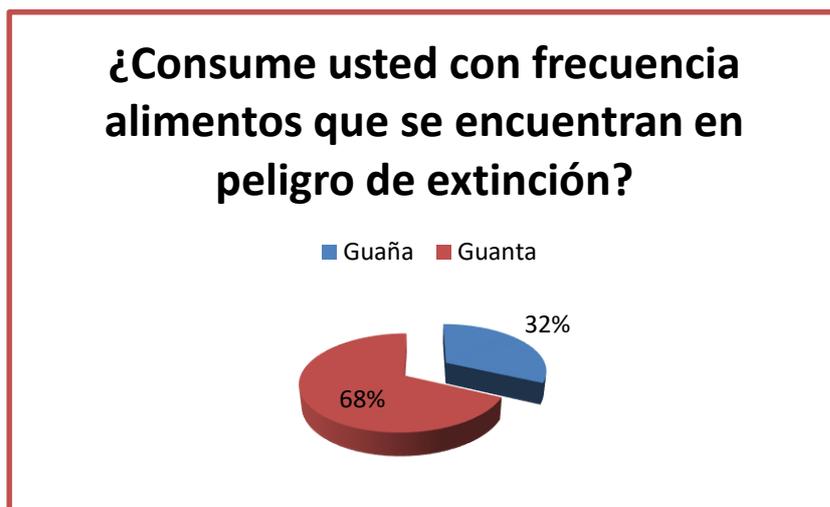
En la comunidad de Congoma se pudo encontrar más concentración de indígenas que colaboraron con las encuestas ya que era un día de descanso.

**2. ¿Consumen usted con frecuencia alimentos que se encuentran en peligro de extinción?**

**Tabla N° 04. Análisis Pregunta 2**

Guaña	68%
Guanta	32%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Elaborado: (Quezada, A. 2014)



**Gráfico N°02. Análisis Pregunta 2**

**Interpretación:**

Según las encuestas nos dan como resultado que el 68% de las personas de la comunidad Tsáchilas consumen guanta y un 32% es la que consumen guaña.

Según los Habitantes de las comunidades tienen una preferencia por la carne de guanta ya que especificaron que esta se puede encontrar en periodo de casería, y dura mucho más tiempo que cualquier otro producto, en favor a la guaña indicaron que este pez es muy escaso y por la explotación de pescadores que no pertenecen a la comunidad sino que hacen lucro en la venta al público, también expresaron que este pez solo se presenta en 3 épocas de al año.

### 3. ¿Sabía que la gastronomía Tsáchila tiene características únicas?

Tabla N° 05. Análisis Pregunta 3

Si	67%
No	33%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Elaborado: (Quezada, A. 2014)



Gráfico N° 4. Análisis Pregunta

#### Interpretación:

Según las encuestas realizadas tenemos como resultado que el 67% de personas piensan que su gastronomía es única, mientras que el 33% piensa que es muy parecida a la de otras comunidades de la región Amazónica.

Esto quiere decir que la nacionalidad esta consiente que su gastronomía es única dentro de la cocina ecuatoriana, y la importancia que conlleva sostenerla dentro del turismo de la provincia.

4. ¿Cree usted que la gastronomía Tsáchila debería ser reconocida a nivel nacional?

Tabla N° 06. Análisis Pregunta 4

Si	86%
No	14%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Elaborado: (Quezada, A. 2014)



Gráfico N° 5. Análisis Pregunta 4

**Interpretación:**

Esta pregunta nos muestra el interés de los miembros de la comunidad Tsáchila porque su gastronomía sea reconocida tanto a nivel provincial como a nivel nacional, con una información básica de la cocina autóctona y esta se refleja con un 86%, frente a un 14% que no desearía que su gastronomía sea incursionada o conocida ya que esto implica a que perderían identidad.

Es importante destacar el interés de la comunidad, porque su gastronomía sobresalga más allá de la frontera de las comunidades y de la provincia y que sea reconocida como identidad gastronómica, cocina tradicional ecuatoriana y también ruta turística. También hubieron personas que respondieron negativamente a esta pregunta argumentaron que para poder mantener una cultura, debe ser transmitida de generación en generación cumpliendo así con las tradiciones del grupo humano.

5. ¿Qué alimento es el que utiliza en su consumo diario?

Escoja una opción:

Tabla N° 07. Análisis Pregunta 5

Arroz	15%
Verde	55%
Yuca	20%
Palmito	10%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Elaborado: (Quezada, A.2014)

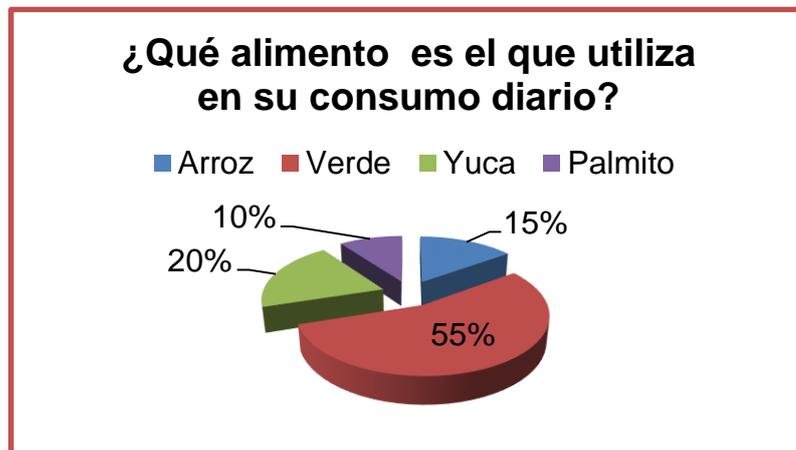


Grafico N° 6. Análisis Pregunta 5

### **Interpretación:**

Esta pregunta, al ser de opción múltiple, se pudo determinar que en su totalidad los encuestados coincidieron en que el plátano verde es la base fundamental de los productos de consumo, correspondiendo a un 55%, argumentado también que complementan su alimentación con productos como: donde el arroz representa ser el 15%, Palmito el cual corresponde al 10%, la yuca corresponde al 20%.

Pudiendo determinar que el plátano verde es el producto de mayor consumo, ya que los encuestados afirmaron que su siembra y cosecha les resulta más fácil que los demás productos.

6. ¿Qué producto proteico es el que más consume en su alimentación?

Escoja una opción:

Tabla N° 08. Análisis Pregunta 6

Sajino	15%
Guanta	30%
Guaña	25%
Mayones	12%
Pescado	18%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Elaborado: (Quezada, A. 2014)

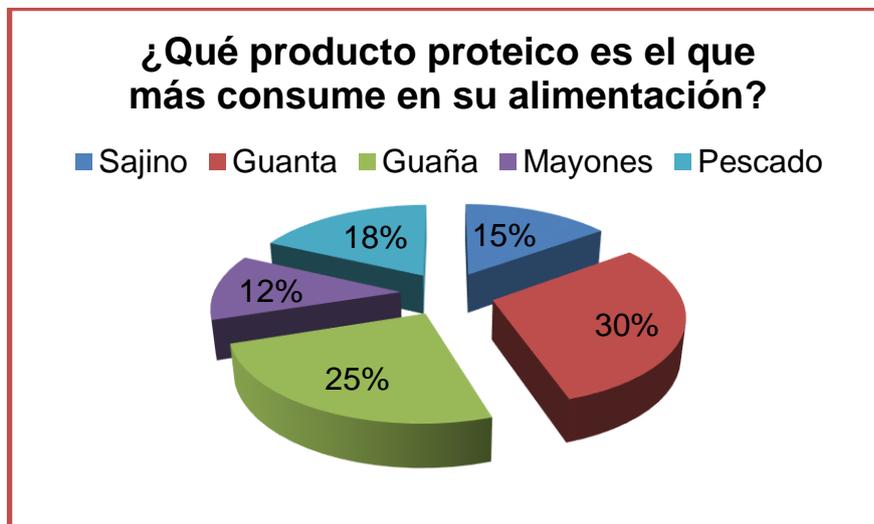


Grafico N° 7 Análisis Pregunta 6

### **Interpretación:**

En esta pregunta siendo de opción múltiple nos encontramos que la mayoría de encuestados coincidieron que el producto proteico más consumido es la Guanta con un 30% de consumo de su alimentación cotidiana, después de esta viene la guña que se considera un 25% y un 18% con varios tipos de peces que consumen con más regularidad, por otro lado el Sajino se considera un 15% y por ultimo está el Mayon con un 12% en su consumo total.

La guanta es el principal alimento cárnico que se lo consume casi en su totalidad diariamente.

Hay que destacar que todos los alimentos se encuentran en la dieta básica, pero que por temporadas hay alimentos que son más consumidos que otros.

7. ¿Qué tipo de cocción es el que más utiliza al momento de preparar los alimentos?

Escoja una opción:

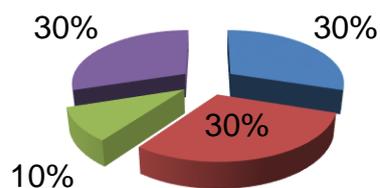
**Tabla N° 09. Análisis Pregunta 7**

Asado	30%
Cocción en agua	30%
Cocción en aceite	10%
Estofado	30%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**¿Qué tipo de cocción es el que más utiliza al momento de preparar los alimentos?**

■ Asado                      ■ Cocción en agua  
■ Cocción en aceite      ■ Estofado



**Gráfico N° 8. Análisis Pregunta 7**

**Interpretación:**

Se representa que la cocción en asado es del 30%, cocción en agua representa 30%, estofado el 30% y el único que cambia es la cocción el aceite que es el 10%.

Según las técnicas de cocción que tiene la gastronomía autóctona de la cultura Tsáchila revelan que 3 cocciones son combinadas unas con otras a diferencia, de la cocción en medio graso, esta técnica de cocción fue insertada desde que los colonos llegaron hacia las comunas compartiendo una forma nueva de cocción de alimentos enseñándoles el uso del aceite de palma.

8. ¿De dónde obtiene los alimentos para su consumo diario?

Escoja una opción:

Tabla N° 10. Análisis Pregunta 8

Caza	5%
Pesca	8%
Agricultura	10%
Todas las anteriores	77%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Elaborado: (Quezada, A. 2014)

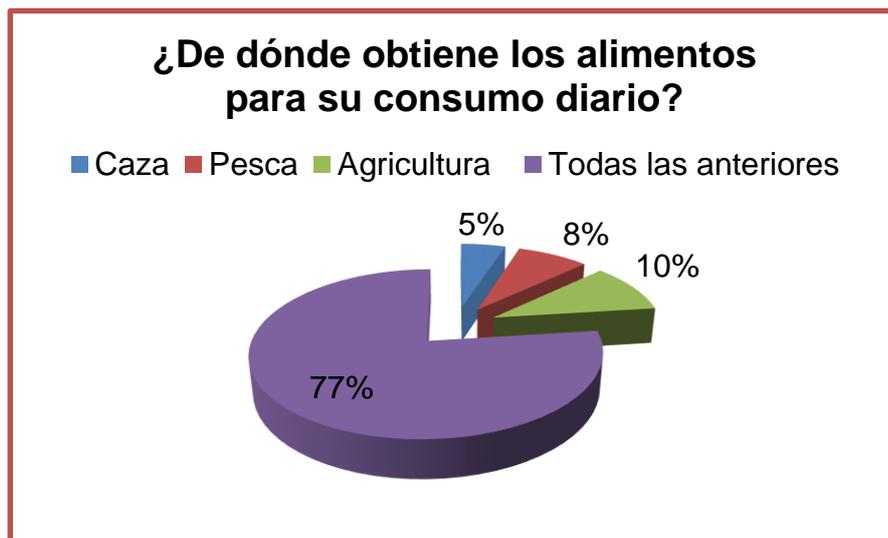


Gráfico N° 9. Análisis Pregunta 8

**Interpretación:**

Según las respuestas brindadas un 77% de personas que habitan en las comunidades Tsáchilas se dedican a las 3 actividades Caza, Pesca, agricultura, mientras que un 10% nos dijo que se dedicaba a la agricultura un 8% comento que se dedicaba a la pesca y un 5% a la Caza.

Hay que destacar que la agricultura es realizada casi por todos los miembros de una familia, a comparación de la caza y pesca que se dedica solo personas que conocen muy bien del tema ya que hay peligros al momento de realizar estas actividades.

## 9. ¿Qué medio de comunicación conoce dentro del sector?

Tabla N° 11. Análisis Pregunta 9

Radio Majestad	63%
Radio Zaracay	37%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Elaborado: (Quezada, A. 2014)



Gráfico N° 10. Análisis Pregunta 9

### Interpretación:

Según las respuestas dadas según la comunidad el 63% de personas son oyentes de la radio Majestad, el 37% reconoce también escuchar radio Zaracay.

Resaltando que las comunidades están en permanente actualización en temas de comunicación ya que dicen que es importante enterarse de los acontecimientos locales y nacionales, para mantenerse informados de cualquier tipo de novedad que exista.

## **B. DISCUSIÓN:**

El presente recetario que se puso a demostración nació, con la finalidad de servir como cauce para acercar en lo posible una alternativa turística, considerando la gastronomía Tsáchila como parte a la cocina Regional Ecuatoriana y poniendo a disposición a personas de la comunidad como también de la provincia para conocimiento de la existencia de un modelo nuevo de cocina de tradicional ecuatoriana.

En estudios anteriores se resaltó la existencia de dicha cocina antropológica, a diferencia del estudio brindado se realizó la difusión para el discernimiento de que existe otra etnia ecuatoriana que contribuye al enriquecimiento de los pueblos y de las cultura.

Muchas personas de la provincia de Santo domingo de los Tsáchilas desconocía los platos que son entes descriptivos de la etnia que los identifica como Tsáchilas e indios colorados no solo de su gastronomía si no de sus tradiciones y costumbres.

Con el recetario se demostró que la gastronomía antropológica de la etnia Tsáchila es tan exquisita como cualquier otro tipo de gastronomía ecuatoriana, dando como resultado una gran acogida por los pobladores de la provincia indicando así que este tipo de cocina también puede ser reconocida a nivel regional y así como no nacionalmente.

## **VII. PROPUESTA GASTRONÓMICA**

Finalizando el estudio de las comunidades de la Nacionalidad Tsáchila, su cultura gastronómica y las técnicas culinarias que utilizan para elaboración de los diferentes platos típicos de la zona, se propone elaborar recetas estándar para crear una guía gastronómica que contenga: historia, tradiciones, insumos y preparaciones, que servirá como herramienta de difusión por medios de comunicación (Radio) y entrega personal de recetarios a los ciudadanos.

## A. RECETAS ESTÁNDAR

**Tabla N° 12. Receta Estándar Anoila**

<b>Nombre de la Receta: Anoila</b>					
<b>Cantidad x Pax: 2</b>					
<b>Ingrediente</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compra</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>total</b>
Plátano verde	2 u	0.30	2 u	0.30	0.30
Agua	-	-	-	-	-
Sal en grano	500 gr	0.80	10 gr	0.02	0.02
Pimienta	100 gr	0.50	10 gr	0.05	0.05
<b>Total</b>					<b>0.37</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- Cocinar el plátano verde con sal y pimienta hasta que se ablande. (Por litro de agua/20gr de sal). 2.- Amasar el plátano hasta que este forme una masa compacta. 3.- formar un cilindro y servirlo con la preparación adecuada.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 13. Receta Estándar Watsa Tamali**

<b>Nombre de la Receta: Watsa Tamali</b>					
<b>Cantidad x Pax: 2</b>					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compra</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Plátano verde	1 u	0.15	1 u	0.15	0.15
Agua	-	-	-	-	-
Pescado tilapia	250 gr	2.00	70 gr	0.56	0.56
Sal en grano	500 gr	0.80	10 gr	0.02	0.02
Pimienta	100 gr	0.50	10 gr	0.05	0.05
Cebolla blanca	454 gr	0.75	50 gr	0.08	0.08
Ají rojo	100 gr	0.25	20 gr	0.10	0.10
Achiote	50 gr	0.25	5 gr	0.03	0.03
Aceite	500 ml	1.20	40 ml	0.10	0.10
Hojas de bijao	12 u	0.50	2 u	0.08	0.08
<b>Total</b>					<b>1.17</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- Cocinar el plátano verde con sal y pimienta hasta que se ablande. (por litro de agua/20gr de sal). 2.- Amasar el plátano hasta que este forme una masa compacta. 3.-Realizar un refrito básico de cebolla achiote y ajo, cuando esté listo se añade pescado. 4.- Bolear y realizar una incisión en el centro y rellenar con el refrito ya elaborado. 5.- Envolver la preparación en una hoja de plátano. 6.- Someterlo al fogón o brasa durante 15 minutos, emplatar y servir.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 14. Receta Estándar Piyu Bibu**

<b>Nombre de la Receta: Piyu bibu</b>					
<b>Cantidad x Pax: 2</b>					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compr a</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>total</b>
Plátano verde	1 u	0.15	1 u	0.15	0.15
Maíz	250 gr	0.50	80 gr	0.16	0.16
Achiote	50 gr	0.25	5 gr	0.03	0.03
Aceite	500 ml	1.20	40 ml	0.10	0.10
Cebolla blanca	454 gr	0.75	50 gr	0.08	0.08
Sal	500 gr	0.80	10 gr	0.02	0.02
Hojas de plátano	12 u	0.50	2 u	0.08	0.08
<b>Total</b>					<b>0.62</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- Majar el maíz con sal. 2.- Rallar plátano verde. 3.- Realizar un refrito con la cebolla y el achiote. 4. p- bolear, y embalar en hojas de plátano. 5.- Someterlo a fuego en un fogón formado por piedras y carbón durante 30 minutos. 6.- Servir acompañada de una bebida tradicional.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 15. Receta Estándar Pandado**

<b>Nombre de la Receta: Pandado</b>					
<b>Cantidad x Pax: 2</b>					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/Compra</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>Tota l</b>
Anoila	2 u	0.74	2 u	0.74	0.74
Pescado	250 gr	2.00	70 gr	0.56	0.56
Hojas de bijao	12 u	0.50	2 u	0.08	0.08
Cebolla blanca	454 gr	0.75	50 gr	0.08	0.08
Ajo	250 gr	1.75	15 gr	0.10	0.10
Aceite	500 ml	1.20	40 ml	0.10	0.10
Achiote	50 gr	0.25	5 gr	0.03	0.03
Yuca	1 u	0.50	¼ u	0.13	0.13
<b>Total</b>					<b>1.82</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- Adobar el pescado con cebolla, ajo y sal. 2.- Envolver en la hoja de bijao el pescado. 3.- Realizar un refrito con la cebolla y el achiote. 4.- Cocer a la parrilla a fuego moderado durante 30 minutos girando constantemente para q no se queme. 5.- En una cacerola cocer la yuca con sal hasta que este suave. 6.- Emplatar y servir.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 16. Receta Estándar Malun Ninpuga**

<b>Nombre de la Receta:</b> Malun Ninpuga					
<b>Cantidad x Pax:</b> 2					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compra</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Mayones	12 u	5.00	8 u	3.33	3.33
Achiote	50 gr	0.25	5 gr	0.03	0.03
Aceite	500 ml	1.20	40 ml	0.10	0.10
Sal	500 gr	0.80	10 gr	0.02	0.02
Plátano verde	1 u	0.15	1 u	0.15	0.15
<b>Total</b>					<b>3.56</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- En palos de pinchos atravesar los mayones con mucha cautela para q estos no se dañen 2.- Calentar la parrilla y engrasarlos con el achiote y aceite. 3.- Llevarlos a la brasa y espolvorear sal, cocerlos hasta que se tornen de color dorado 4.- Servir con bala y yuca.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 17. Receta Estándar keré Tumpi**

<b>Nombre de la Receta:</b> keré Tumpi					
<b>Cantidad x Pax:</b> 2					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compr a</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Guaña	1lb	2.00	300gr	1.32	1.32
Cebolla colorada	454gr	0.50	120gr	0.13	0.13
Ajo	250gr	1.75	15gr	0.10	0.10
Achiote	50gr	0.25	5gr	0.03	0.03
Aceite	500ml	1.20	40ml	0.10	0.10
Sal	500gr	0.80	10gr	0.02	0.02
Arroz	454gr	0.40	100gr	0.08	0.08
Zanahoria	454gr	0.25	50gr	0.02	0.02
Pimiento	454gr	0.30	20gr	0.02	0.02
<b>Total</b>					<b>1.82</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- Realizar un refrito básico con cebolla, pimiento, ajo. 2. - Cocinar la guaña junto al refrito 3. - Dejar hervir y añadir la zanahoria, reducir 4. - Servir acompañado con arroz.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 18. Receta Estándar Lukupi Guaña**

<b>Nombre de la Receta: Lukupi Guaña</b>					
<b>Cantidad x Pax: 2</b>					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compr a</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Pescado	1lb	2.00	300gr	1.32	1.32
Cebolla blanca	454 gr	0.75	50 gr	0.08	0.08
Ajo	250 gr	1.75	15 gr	0.10	0.10
Ají	100 gr	0.25	20 gr	0.10	0.10
Yuca	1 u	0.50	¼ u	0.13	0.13
Achiote	50 gr	0.25	5 gr	0.03	0.03
Aceite	500 ml	1.20	40 ml	0.10	0.10
Sal	500 gr	0.80	10 gr	0.02	0.02
Plátano verde	1 u	0.15	1 u	0.15	0.15
Pasta de maní	100gr	0.50	50	0.25	0.25
<b>Total</b>					<b>2.26</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- Realizar un refrito con achiote, cebolla, ajo picado, ají. 2.- Colocar agua, cuando este en ebullición colocar el verde y la yuca pelada, previamente lavada y cortada. 3.- Realizar una masa con maní y verde ya cocido, e incorporarla a la sopa. 4.- Añadir el pescado y esperar que esté a punto. 5.- Rectificar sabores y servir.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 19. Receta Estándar Guale Tumpi**

<b>Nombre de la Receta: Guale tumpi</b>					
<b>Cantidad x Pax: 2</b>					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compra</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>total</b>
Guanta	454gr	3.50	150	1.15	1.15
Cebolla blanca	454 gr	0.75	50 gr	0.08	0.08
Ajo	250 gr	1.75	15 gr	0.10	0.10
Achiote	50 gr	0.25	5 gr	0.03	0.03
Aceite	500 ml	1.20	40 ml	0.10	0.10
Sal	500 gr	0.80	10 gr	0.02	0.02
Plátano verde	1 u	0.15	1 u	0.15	0.15
<b>Total</b>					<b>1.63</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- Realizar un refrito con achiote, cebolla, ajo picado. 2.- Realizar un fondo con la guanta, cuando este en ebullición colocar el verde rallado. 3.- Esperar que esté a punto, rectificar sabores y servir.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 20. Receta Estándar Ak' Chive Guale**

<b>Nombre de la Receta: ak' Chive Guale</b>					
<b>Cantidad x Pax: 2</b>					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compr a</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Guanta	454gr	3.50	150gr	1.15	1.15
Cebolla colorada	454gr	0.50	120gr	0.13	0.13
Ajo	250gr	1.75	15gr	0.10	0.10
Achiote	50gr	0.25	5gr	0.03	0.03
Aceite	500ml	1.20	40ml	0.10	0.10
Sal	500gr	0.80	10gr	0.02	0.02
Arroz	454gr	0.40	100gr	0.08	0.08
Zanahoria	454gr	0.25	50gr	0.02	0.02
Pimiento	454gr	0.30	20gr	0.02	0.02
<b>Total</b>					<b>1.65</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- Realizar un refrito básico con cebolla, pimiento, ajo. 2. - Cocinar la guanta junto al refrito 3. - Dejar hervir y añadir la zanahoria, reducir 4. - Servir acompañado con arroz.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 21. Receta Estándar Lukupi**

<b>Nombre de la Receta: Lukupi</b>					
<b>Cantidad x Pax: 2</b>					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compr a</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Plátano verde	1 u	0.15	1 u	0.15	0.15
Carne de res	454gr	2.00	100gr	0.44	0.44
Ajo	250gr	1.75	15gr	0.10	0.10
Achiote	50gr	0.25	5gr	0.03	0.03
Aceite	500ml	1.20	40ml	0.10	0.10
Sal	500gr	0.80	10gr	0.02	0.02
Cebolla blanca	454 gr	0.75	50 gr	0.08	0.08
<b>Total</b>					<b>0.92</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- Realizar un refrito básico con cebolla y ajo, Añadir la carne en cubos y añadir agua. 2.- Rallar el plátano, agregar la cocción en ebullición. 3. - Dejar hervir por 5 minutos más rectificar sabores. 4. – Servir.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 22. Receta Estándar Sajino**

<b>Nombre de la Receta: Sajino</b>					
<b>Cantidad x Pax: 2</b>					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compr a</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Plátano verde	1 u	0.15	1 u	0.15	0.15
Sajino	454gr	2.00	200gr	0.88	0.88
Ajo	250gr	1.75	15gr	0.10	0.10
Achiote	50gr	0.25	5gr	0.03	0.03
Aceite	500ml	1.20	40ml	0.10	0.10
Sal	500gr	0.80	10gr	0.02	0.02
Yuca	1 u	0.50	¼ u	0.13	0.13
<b>Total</b>					<b>1.41</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- Colocar la carne de sajino en la braza previamente adobada con achiote, sal y ajo. 2.- Poner el plátano verde pelado en la braza. 3.- Cocinar la yuca. 4.- Servir junto al plátano y la yuca.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 23. Receta Estándar Lunmala**

<b>Nombre de la Receta: lunmala</b>					
<b>Cantidad x Pax: 2</b>					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compr a</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Plátano maduro	2u	0.30	2 u	0.30	0.30
Leche	1lt	0.70	500ml	0.35	0.35
Azúcar	454gr	0.45	50gr	0.05	0.05
Canela	50gr	0.30	10gr	0.06	0.06
<b>Total</b>					<b>0.76</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- Majar el plátano maduro. 2.- Mezclarlo con leche. 3.- Llevar a fuego lento y remover hasta su hervor. 4.- Añadir azúcar y canela. 5.- Servirla.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 24. Receta Estándar Cé-Chu**

<b>Nombre de la Receta: Cé-Chu</b>					
<b>Cantidad x Pax: 2</b>					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compr a</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Jugo de caña	500ml	0.75	500	0.75	0.75
Yuca	1 u	0.50	¼ u	0.13	0.13
<b>Total</b>					<b>0.88</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- Cocinar la yuca y majar. 2.- Dejar fermentar de 3-8 días. 3.- Mezclar con el jugo de caña. 4.- Dejar fermentar por 5 días las dos preparaciones juntas. El tiempo de fermentación depende de la calidad de añejamiento que se desee.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 25. Receta Estándar Malácachisa**

<b>Nombre de la Receta: Malácachisa</b>					
<b>Cantidad x Pax: 2</b>					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compr a</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Tallos de caña	12u	3.00	3	0.75	0.75
<b>Total</b>					<b>0.75</b>
<b>Preparación:</b>					
1. Pasar la caña por el trapiche para obtener el jugo. 2. Se sirve frío después de cada comida. 3. Se puede dejar fermentar de 3 a 4 días para obtener el guarapo.					

Elaborado: (Quezada, A.2014)

**Tabla N° 26. Receta Estándar Mala**

<b>Nombre de la Receta: Malá</b>					
<b>Cantidad x Pax: 2</b>					
<b>Ingredientes</b>	<b>Compra</b>	<b>Costo/compr a</b>	<b>Cantidad utilizada</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
Jugo de caña	500ml	0.75	500ml	0.75	0.75
Maíz	2u	0.30	2u	0.30	0.30
<b>Total</b>					<b>1.05</b>
<b>Preparación:</b>					
1.- Cocinar el maíz y desgranar. 2.- Moler el maíz y dejar fermentar por 3 días 3.- Añadir el jugo de la caña. 4.- Dejar fermentar nuevamente por 8 días las dos preparaciones.					

Elaborado: (Quezada, A.2014).

## **C.- GUÍA GASTRONÓMICA**

Para poder crear la guía gastronómica se tomó en cuenta que después de concluidas las recetas estándar se partió a la elaboración de cada uno de los platos para su posterior puesta en escena para la fotografía y su idealización de cada uno de los puntos que se encontraría en la guía gastronómica.

### **1.- DISEÑO DE LA GUIA GASTRONÓMICA**

El diseño de la guía gastronómica se basó en los colores de la vestimenta tradicional de la etnia Tsáchila.

Dentro de la portada y la contraportada se encuentra el logo central que es el resultado de una fusión realizado con las cintas utilizadas como velos para adornar el cabello de la mujer indígena, los colores que estas usan en sus faldas y los anillos negros que representan la pintura corporal, además se halla una chuchara y un tenedor que describe el tipo de información que lleva la guía, simbolizados de nuevo con los colores de la vestimenta y las formas de pintura silvestre.

El nombre de la guía es “Tsachi Too” que significa Nuestra Tierra, denominada así por la riqueza en flora y fauna que tiene esta región, donde se ubican las Comunidades Tsáchilas.

El maquetado lo realizo BLESSED DESIGN y la fotografía Ximena Centeno.



Blessed Dessign

**Foto N° 10 Portada Y contraportada de guía gastronómica**

## **2.- DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO**

A lo largo del tiempo sea ido reformando cada una de las técnicas gastronómicas de las culturas ancestrales de las etnias ecuatorianas dando así como resultado la perdida de invaluables procesos de preparación de alimentos y simplificando métodos por inserción de materiales y utensilios traídos por la civilización a sus actividades cotidianas, además han llegado a implantar formas nuevas de producción alimentaria, para cambiar métodos ancestrales y antropológicos por modernos.

He aquí la manera en la que se presentan y se promocionan platos sometidas a técnicas culinarias para el rescate de la identidad gastronómica en la cultura etnológica de la nacionalidad Tsachila.

Dentro de la guía gastronómica se ha deseado destacar lo más valioso de la gastronomía Tsáchila con un enfoque cultural basándose en su origen,

vestimenta, vivienda, alimentación, ubicación, shamanismo, música, leyendas y un vocabulario informativo todas estas conjugadas con cada una de las recetas estándar enmarcadas con estilo propio de la etnia colorada, prevaleciendo y rescatando el idioma tsafiqui en los Nombres de los platos.

## **D.- DIFUSIÓN**

Finalizada la guía gastronómica se inició la difusión correspondiente en la emisora radial Majestad de Santo Domingo, institución que presto sus instalaciones y brindo minutos al aire para poder describir el trabajo realizado. Obteniendo una gran acogida por el público oyente y recibiendo felicitaciones por el proyecto emprendido, se improvisó una trivía en la cual debían responder cosas básicas sobre la etnia tsachila, quien respondía correctamente se hacía acreedor a una guía gastronómica.

Deseando obtener mejores resultados en la difusión de la guía se opto por entregarlas personalmente en diferentes sectores de la ciudad, es así como se determinó el interés de la ciudadanía por la cultura y la gastronomía típica de la zona, sin dejar de mencionar la falta de apoyo para que proyectos como estos plasmen o lleguen a concientizar a la población de que tan importante es la gama de productos y sabores que mantiene oculta la tierra Tsáchila.

## **E.- RESULTADOS DE DIFUSIÓN**

Al culminar el proceso de difusión de la guía gastronómica, habido una concientización por parte de la provincia teniendo como resultado una demanda de turistas hacia las comunidades de la etnia al igual que a la creación de proyectos y emprendimientos dentro de la localidad indígena, es así como han tenido más participación en fiestas de cantonización, provincialización y hasta nivel nacional, realizando nuevas propuestas dentro del país para su reconocimiento, como en la comunidad Tolón Pele y en la hostería Kasama ubicada en la avenida Quito Km2 y medio, que dan acogida a propios y extraños

demonstrando el trabajo que realizan como comunidad para brindar aporte a la provincia.

## VIII. CONCLUSIONES

- El diagnóstico realizado por medio de encuestas y observaciones permitieron conocer que en la provincia Tsáchila hay un gran déficit en los estudios e información acerca de la gastronomía antropológica de la cultura Colorada en la población, además hay muy pocos documentos sobre recetas originarias de la comunidad y también de su procedencia ancestral, por lo que comunidades que se identificaron son Chigüilpe, Otongo Mapalí, Tsachilas del Bua, Naranjos, Congoma, Poste, Tolon Pelé de las cuales se conocieron los diferentes ingredientes que utilizan para la preparación de su alimentación básica, como la guanta, el plátano verde, la guaña, sajino, y caña de azúcar, al igual que las técnicas que conocen dentro de la comunidad como horneado, braseado, estofado, guiso.
- Basándose en la información recopilada se pudo establecer los parámetros fundamentales para la elaboración de las recetas estándar las mismas que sirvieron para la creación de la guía gastronómica cuyo contenido adicional es origen, vestimenta, vivienda, alimentación, ubicación, shamanismo, música y leyendas.
- La difusión de la guía o recetario, que se realizó en varias zonas de Santo Domingo dio como resultado el reconocimiento de la cultura gastronómica Tsáchila necesaria para que la gente conozca que existe métodos ancestrales de preparación de los alimentos y que se puede aplicar fácilmente en los hogares utilizando ingredientes de la región, información

apta y adecuada que también proveerá de gran ayuda en el ámbito educativo superior que pone a disposición el fundamento antropológico y estrategias para aplicarlo y hacer de él un uso funcional para la sociedad.

## **IX. RECOMENDACIONES**

- Poner en marcha proyectos de rescate y difusión con la gastronomía e identidad de la cultura Tsáchila, este proyecto de investigación puede ser una base para propagarlo ya que, de esta manera no solo se puede incrementar la cultura gastronómica de la provincia si no también generar fuentes de trabajo o de ingresos económicos tomando en cuenta que en la actualidad el turismo posee cantidad de recursos para la provincia que no están siendo aprovechados en su totalidad por la falta de conocimiento en la población.
- Se recomienda complementar estudios sobre la producción y procedencia de los productos que se cultivan en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas que son utilizados por los indígenas de la cultura que habita en la misma, con esto se podría implementar un plan estratégico para fomentar el consumo de los mismos en los pobladores, basándose en este proyecto podrían proponer recetas gastronómicas alternativas y difundiéndolas para mejorar la calidad alimenticia y de esta manera innovar en el medio con nuevas propuestas culinarias.
- Presentar a la sociedad estudios de rescate y difusión de productos que se cultivan en la zona para mejorar los niveles socioculturales, educativos, gastronómicos y turísticos de la etnia cultural Tsáchila.
- Realizar campañas de concientización en la gente sobre la importancia de rescatar la gastronomía y alimentos nativos de la cultura Tsáchila para promover el consumo de los mismo.
- Finalmente se recomienda a las instituciones públicas y privadas poner

en consideración proyectos de este tipo para que sean el enlace necesario con el sistema educativo promoviendo mejoras en los conocimientos acerca del rescate de la nacionalidad Tsáchila tanto gastronómicamente como cultural que benefician netamente a la comunidad de la provincia.

## **X. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- **Benítez, L. Garcés, A.** Culturas Ecuatorianas: Ayer y Hoy. Quito: Abya

– Yala. 1992.

- **Bochart de Moreno, C.** De Tsáchilas a campesinos: del Indigenismo a las Organizaciones Indígenas. Quito: Abya – Yala.1980.
- **Calazacon, C. Orazona, D.** Yo Imin Tsachi. Guayaquil: Museo Antropológico y Pinacoteca del Banco Central del Ecuador. 1982.
- **Wolfgang, k. Lara Pinto, G. Soto, I.** Los Pueblos Indígenas y Educacion. Cayambe: Abya – Yala. 1989.
- **Costales S, A.** Los Indios Colorados. Quito: Editorial Independiente. 1965.
- **Cuvi, P.** Recorrido por los sabores del Ecuador. Quito: Imprenta Mariscal. 2001.
- **Cuevas, R.** Ingeniería Nutricional y Elaboración de Alimentos Nutritivos. Quito: INIAP. 2009 – 2010.
- **Hayek, M.** Alimentos en hojas, Testimonios Ancestrales. Quito: Centro Cultural San Sebastián.1991.
- **Holguin Arias, R.** Bitácora, Estudios Sociales, 3ero. de Bachillerato. Guayaquil: Ediciones Holguín. 2007.
- **Ecuador: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.** Las Delicias de Antaño Quito. IESS. 1988.
- **Juncosa, J.** Etnografías mínimas del Ecuador. Quito: Abya – Yala. 1997.

- **López, F.** La Región de Santo Domingo de los Colorados: Historia oral 1900 – 1960. Ilustre Municipio de Santo Domingo de los Colorados. 1991.
- **Rivet, P. Kasten, R.** Tsáchila: Los clásicos de la Etnografía sobre los Colorados (1905 -1950). Quito: Abya – Yala.1988.
- **Frank, S.** Los Yumbos, Niguas y Tsáchila o Colorados. Quito: Abya – Yala.1997.
- **Barriga López, F. E.** Las culturas Indígenas Ecuatorianas y el Instituto Lingüístico de verano. Buenos Aires: Ediciones Amauta. 1992.
- **Velasteguí, D. H.** Santo Domingo de los Colorados. Santo Domingo: Ediciones Culturales. Unión Nacional de Periodistas. 1984.
- **POLÍTICAS PÚBLICAS (NACIONALIDADES INDÍGENAS)**  
<http://www.codenpe.gob.ec>  
 2013-09-04
- **GASTRONOMÍA (HISTORIA)**  
<http://www.historiadelagastronomia.com>  
 2013-09-07
- **PUEBLO TSACHILA (HISTORIA)**  
<http://es.wikipedia.org>  
 2013-09-07
- **TSÁCHILAS ECUADOR (UBICACIÓN GEOGRÁFICA)**  
<http://www.ecostravel.com>
- **TSÁCHILA CHIGÜILPE (COMUNA)**  
<http://www.viajandox.com>  
 2013-09-07

**XI. ANEXOS**

**ANEXO N°1. ENCUESTA**



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

**CUESTIONARIO DE PREGUNTAS**

**EL SIGUIENTE CUESTIONARIO ES PARA UNA INVESTIGACIÓN QUE SE ESTA REALIZANDO EN DIFERENTES COMUNAS DE LA ETNIA TSÁCHILA.**

**MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA QUE PARA USTED SEA MAS RELEVANTE, PREGUNTAS DE OPCIÓN MÚLTIPLE.**

**1. ¿De qué comunidad es?**

Chigüilpe	<input type="checkbox"/>
Otongo Mapalí	<input type="checkbox"/>
Tsáchilas del Búa	<input type="checkbox"/>
Naranjos	<input type="checkbox"/>
Congoma	<input type="checkbox"/>
Poste	<input type="checkbox"/>

**2. ¿Consume usted con frecuencia alimentos que se encuentran en peligro de extinción?**

Guaña	<input type="checkbox"/>
Guanta	<input type="checkbox"/>

**3. ¿Sabía que la gastronomía Tsáchila tiene características únicas?**

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

4. **¿Cree usted que la gastronomía Tsachila debería ser reconocida a nivel nacional?**

Si	
No	

5. **¿Qué alimento es el que utiliza en su consumo diario?**

Arroz	
Verde	
Yuca	
Palmito	

6. **¿Qué producto proteico es el que más consume en su alimentación?**

Sajino	
Guanta	
Guaña	
Mayones	
Pescado	

7. **¿Qué tipo de cocción es el que más utiliza al momento de preparar los alimentos?**

Asado	
Cocción en agua	
Cocción en aceite	
Estofado	

8. **¿De dónde obtiene los alimentos para su consumo diario?**

Caza	
Pesca	
Agricultura	

Todas las anteriores	
----------------------	--

9. ¿Qué medio de comunicación conoce dentro del sector?

Radio Majestad	
Radio Zaracay	

**GRACIAS POR SU COLABORACION**

**ANEXO N° 2 FOTOS DIFUSIÓN RADIO MAJESTAD SANTO DOMINGO DE  
LOS TSÁCHILAS**

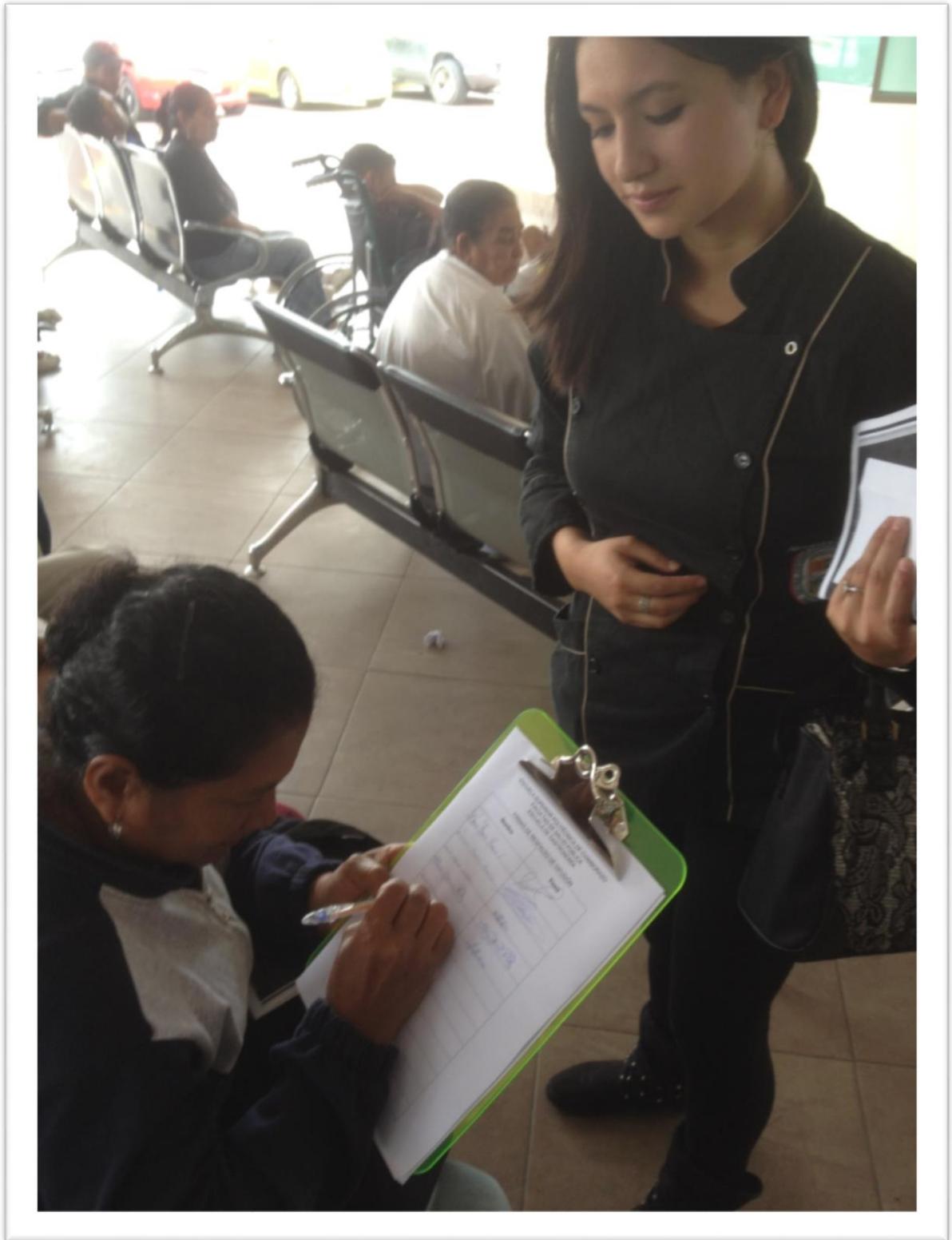




**ANEXO N° 3 FOTOS DE ENTREGA DE RECETARIO**







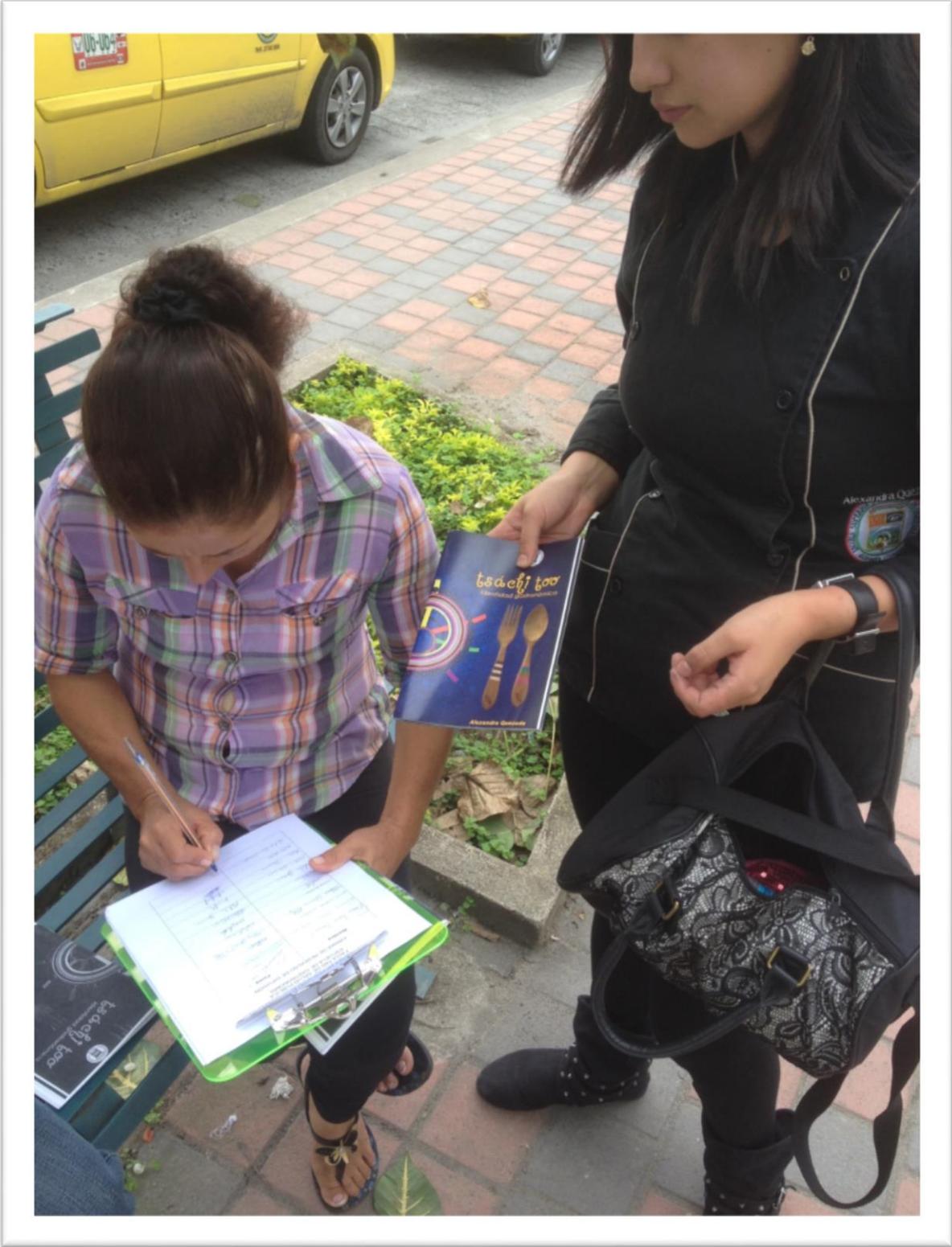












## ANEXO N° 3 CERTIFICADO DE DIFUSION RADIO MAJESTAD



Santo Domingo, 12 de noviembre del 2014

Ing. **Lucila Tobar Lopez**

**Gerente de Majestad Radio Y Televisión Santo Domingo**

Certifico que la señorita Quezada López Nancy Alexandra Estudiante de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad Salud Publica, escuela de Gastronomía realizo una difusión radial en el mes de Marzo del presente año con el objetivo de hacer conocer a la ciudadanía el recetario Tsachi Too de la gastronomía de la Cultura Tsachila, realizando varias actividades durante la emisión al aire como una trivia y entrega de recetarios.

Es todo lo que puedo decir en honor a la verdad.

Atentamente,



**Ing. Lucila Tobar Lopez**

**Gerente de Majestad Radio Y Televisión Santo Domingo**

Matriz Santo Domingo: Calle Guayaquil entre Río Muldute y Pallatanga  
Telf.: 02 276 65 83 - 02 274 07 45  
Sucursal Quito: Av. 6 de Diciembre N34-111 y Chevoslovaquia  
Telf.: 02 244 05 98 - 02 226 99 18

[www.majestad.tv](http://www.majestad.tv)

[fb.com/majestadt](https://www.facebook.com/majestadt) [@majestad\\_tv](https://twitter.com/majestad_tv)

## **ANEXO N° 4 RECETARIO**