



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE FILOSOFÍA LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES

**CONOCIMIENTOS Y SABIDURIA ANCESTRALES DEL CULTIVO DEL
PLÁTANO, EN LAS COMUNIDADES CHACHI DE SANTA MARÍA Y
RAMPIDAL, DEL CANTON ELOY ALFARO, PROVINCIA DE ESMERALDAS**

**TINBU RUKULA NAAKETAA PANDA WAJKE' AWAKAAMU DEEÑUBA,
CHALLA CHACHILLA SANTA MARÍANU BAIN, RAMPIDALNU BAIN
CHUMULA, TU SUKU CANTÓN ELOY ALFAROSHA, PROVINCIA DE
ESMERALDAS"**

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

Autor/es: **MOISES CANDELEJO TAMBONERO
LUCRECIA ESTUPIÑÁN AÑAPA**

Director: **DR. SEGUNDO DE LA TORRE C.**

**CUENCA-ECUADOR
2013**



PARTE I

LENGUA CHA'PALAA

MUNAA PAKA'PIIKENU

DYUSAPANU

Ya, lalanu tiba jutyuren deke' puiteñu'mitya, tsenmin lalanu pensa danguikaañu' mitya, kiika keenu uranu bain, taawasha kendetsu bain.

LALA' APALANU, KAILLANU BAIN

Entsa kiika keenu paate ñullanu tsandinu tenve, iya kiika kera' tenbiya kenu uranu, in ruku Robinzon Añapa Tapuyo bain, in kailla Leyner Añapa, Roder Añapa, in Apala bain inu jayu jayu dekeenave in kiika keenu paate akawa kede detitu. Tse' mitya umaya akawaguentsu'mitya yuj sundenve tinu juyu.

In apalanu, Jose Domingo Candelejo, in amanu bain Diocelina Tambonero, naa ya, laaba chutyuñu bain, kai'sha chumujchiren yuj sunden pensangue' chuñu'mitya inu bain yuj sundenve.

Iya, Moisés Candelejo Tambonero

Iya, Lucrecia Estupiñan Añapa

SUNDEGUENMITYA

Inu tsamantsa sudenve in bale rukula' mitya bain, in mashturula' mitya bain, yala lalanu kiika mijakaren mitya Universidad Cuencanu pumu rukula, yala lalanu tenbitya' kiika demijakaave, naaju miju'ba tsangue mijakaanutya' dekive. Tsenmin in bulu kiika keemu chachillanu bain, kayu kiika mija' chunu pensaguitaa entsai, naatala juuñuu puturen demashajara'miindentsu' mitya.

Entsangue piikedei ti' wandi wandi timu rukunu bain, Segundo De La Torre ya' pensa kunmitya tsangue' entsa taawasha akawaguemishtiñu' mitya juj urave.

Moisés Candelejo Tambonero

Lucrecia Estupiñan Añapa

DAPE' KUINDA

Entsa taawasha kekendetsaashu juntsa lala chachilla naakenchu'ba entsague kenchumu deeyu ti' kuinda kenu tijtaa tsangue piiken detsuyu, tsangue' mantsa chachillala, lala' uukeraa kenchuñu kusasnu bale kuren chuyutya', tsague'shu juntsa challa awamu kailla judeeshu jutsa demanbashiindetsu, veela' kenchunu kusasnaa yuj urave tindetsu, tsenmala laachinaa balejtu kure kendetsuve. Tsaañu'mityaa lalaya tsandindetsuyu, chahillanu laachishu juntsa laachin juunu, veelachinu kera' kenchunu jutyu, laachibain tsaren bale tinu, naa veelanu bain kuinda ketu lalaya ura kusas tene ken chunamu deeyu ti' kuinda kesnenu deju' mitya, entsaa paatenu yumaaren tsangues nenuu juren challa naamuba tsangue pensa ketyu' mityaa tsanguetyu deju, tsaaren lala juntsanu mija' kiika keren tsu'mityaa tsanguendetsu.

Mantsa chachilla kiika demija' jimdu pure' firu' pasa de indetsuve, lala' kaspee ke' mija' jintsunu kusasnu demanbashii detsuyu, mantsa chachilla taawasha kenu ti' veemujtu pebulusha delu' jilan cha' palaachi mijtu detiyaimu deju, tsenmin naa ya' mu'baasa demanbashiiyu tindetsu. Chai kailla mantsa rukulala judeeshu juntsala, kiika mijtu chachi jude' mitya fibalala naadetiñu bain, naadekeñu bain tsai detsami jandetsu, yaichiya vee kusas kata' mitya' yuj urave tindetsu, tsenmin lala' kenchuñu paate urajtuve, mayujpeyaave tin detsu.

Entsague tyashi' keras nendu chachillanu pure' tenbiya' katawaive, taawash kensha putu tenbiya kendun tsandin depu, entsa rukulala naa nuka' basaba chudenave. Tsaaren lala' jungaya mantsa chachi yapa rukuula lala kaspele naaken chumu ju'ba juntsa kendechu, kaillalanu bain mijakaa detsu, lala' uukeraa kenchuñu kusasnu manbashinjutyu' mitya.

ASEETANGUEKAANU PALAA

Panda (platano), wajnu (sembrar), panu (hablar), kailla (niños), kuinda (conversar).

INDICE DE CONTENIDOS

	PAG
PORTADA.	1
PARTE I.	
LENGUA CHA'PALAA.	2
MUNAA PAKA' PIIKENU.	3
SUNDENGUENMITYA.	4
DAPE' KUINDA.	5
MIKE' KANTSUMI	6
DUVENI.	9
URA INCHEE TINU.	10
MABULU KUINDA.	13
PEEPUNU.	14
KATAJINU MIÑU.	15
BULU TAKAJINU MIÑU.	15
MAALI MAALI KATAJINU MIÑU.	15
ENTSAGUEYU TINU.	15
CAPITULO I	
1.- JUN TSA TENANAA DECHUBA	17
1.1.- SANTA MARÍABAIN, RAMPIDALBAIN NUBI DECHUÑUBA MIJANU.	18
1.2.- JUNAA DECHUVE TINU.	18
1.3.- SANTA MARÍABAIN, RAMPIDALBAIN TENALA	18
1.3.1.- SANTA MARÍA TENA.	18
1.3.2.- RAMPIDAL TENA.	18
1.3.3.- CHUMULA	19
1.3.4.- KAA TINBU KUINDA	19
1.4. BARE' MITYA, PAKI'MITYA, SANTA MARIA BAIN, RAMPIDAL	
BAIN MUBAA DETYUINAN.	20
1.4.1.- TI TAAWASHA KETAA LUSHI LAAMU DEEÑUBA.	21
1.4.2.- TI TAAWASHAA KEN CHUMU JU'BA	22

1.5.- WAJNU TAAWASHA PAATE.	23
1.6.- PANDA FINU PAATE.	24
1.7.- JENDAA NENU BAIN PIJUUTAA NENU BAIN.	25
1.8.- JENDAA NENU.	25
1.8.1.- PIJUUTALA NENU.	25

CAPITULO II

2.- PANDA WAJNU PAATE NUKAA FALE' JATU IN.	26
2.1.- FIBABALA' PENZA, PANDA NUKAA FALE' JAMUÑUBA.	27
2.1.1.-TINBU RUKULA' PENZA, PANDA NUKAA FALE' JAMUÑUBA	27
2.1.2.- TINBU RUKULA' PANDA WAJKA.	28
2.1.3.- TINBU RUKULA NAAKE PANDA WAJKE' AWAKAAMU DEJUÑUBA	30
2.1.4.- PANDA VEE VEE DEJU	31
2.1.5.- NIYU PANDA.	31
2.1.6.- AA PANDA.	32
2.1.7.- CHINGUIÑAA	32
2.1.8.- MANPURA	32
2.1.9.- NAAKETAA PANDA WAJMU DEJU'BA	33
2.2.- TU MI' KE' TSUUNU.	33
2.2.1.- PANDA KIYA KALAANU	34
2.2.2.- WAJNU.	34
2.2.3.- CHI TUUNU.	35
2.2.4.- PANDA PALA KERA' MANDAA VIINU.	36
2.2.5.- TYUIKAANU.	36
2.2.6.- MALU KERA' PANDA WAJNU TSUMI.	37
2.2.7.- PANDA MUSHU	38
2.2.8.- KAA ANIMAALA PANDANU BAIN, MANPURANU BAIN DILUWAAMU	38
2.2.9.- PANDATU PIÑI	38
2.3.- KUUPERO	38
2.3.1.- NAAKETAA PANDA PALANU DIIPEYA TYAKAÑUBA URA' MANNU DE JUÑUBA	39



CAPITULO III

3.- TSAMIÑU, NAAKE' KENU JU'BA	41
3.1.- TALANTSUMI	41
3.1.2.- CHUMULA	42
3.1.3.- KA'KERA	42
3.2.- MABULU CHACHILLANU KERA	42
3.3.- NAAKE DEJI' DETYASHI' KERA'BA JUNTSA JUNTSA KUINDA, SANTA	44
3.4.- MARIANU BAIN, PAMPIDALNU BAIN.	44
3.5.- EN TSA TAAWASHA SANTA MARIANU BAIN, RAMPIDALNU BAIN BUUKARE' KEETU TYE DEKATAWA	57
3.6.- NAAKETAA KUMUINCHI CHACHILLANU MAMIJAKAANU DEJUWA KASPEE	58

CAPITULO IV

4.- AKAWAGUENÑU PALAA	60
4.1.- EN TSANGUIÑAA URAVE	61

DUVENI

Iya, Moisés Candelejo Tambonero, entsa kiika piiken ruku monografiya “**TINBU RUKULA NAAKETAA PANDA WAJKE’ AWAKAAMU DEEÑUBA, CHALLA CHACHILLA SANTA MARÍANU BAIN, RAMPIDALNU BAIN CHUMULA, TU SUKU CANTÓN ELOY ALFARO, PROVINCIA DE ESMERALDAS**”, paate enu pensa pillaaashu juntsa, naa palaa bain, naa vee kusasnu bain, iya juntsanmitya inchi deeve ti’ pakanu juyu.

Cuencasha, 17 de enero del 2014



Moisés Candelejo Tambonero
C.C. 0801703570

Iya, Moisés Candelejo Tambonero, entsa kiika piikenruku “TINBU RUKULA NAAKETAA PANDA WAJKE’ AWAKAAMU DEEÑUBA, CHALLA CHACHILLA SANTA MARÍANU BAIN, RAMPIDALNU BAIN CHUMULA, TU SUKU CANTÓN ELOY ALFARO, PROVINCIA DE ESMERALDAS”, uwain tsandinu tenve yumaa Universidad de Cuenca chin tsapilla, Art. 5 literal c) vale kuinda inchi chalia, in taawasha keñutsumu naa veepaatesha bain dekuinda kekenu juve ti’ kuinda tsuve tsaa ñu’mitya i naake piike’ bain tsangee veenu juyu tinu kuinda, tsenmin entsagetaa kiika pure’ mijaiñuu ke’tya, balen kiika kanu ju’mitya Tsangue tsuunu juyu Universidad Cuencanu entsa taawasha, inchi tsanguedei ti’ kuwaa ñu’mitya, tiba nenñu guiyu tsanguimi tin jutyuyu.

Cuencasha, 17 de enero del 2014



Moisés Candelejo Tambonero

C.C. No 0801703570

Iya, Lucrecia Estupiñan Añapa, entsa kiika piiken shinbu monografiya “TINBU RUKULA NAAKETAA PANDA WAJKE’ AWAKAAMU DEEÑUBA, CHALLA CHACHILLA SANTA MARIANU BAIN, RAMPIDALNU BAIN CHUMULA, TU SUKU CANTÓN ELOY ALFARO, PROVINCIA DE ESMERALDAS”, paate enu pensa pillaaashu juntsa, naa palaa bain, naa vee kusasnu bain, iya juntsanmitya inchi deeve ti’ pakanu juyu.

Cuencasha, 17 de enero del 2013

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Lucrecia Estupiñan Añapa', with a large circular flourish and a horizontal line through it.

Lucrecia Estupiñan Añapa
C.C. 172427279-2

Iya, Lucrecia Estupiñan Añapa, entsa kiika piiken shinbu “TINBU RUKULA NAAKETAA PANDA WAJKE’ AWAKAAMU DEEÑUBA, CHALLA CHACHILLA SANTA MARÍANU BAIN, RAMPIDALNU BAIN CHUMULA, TU SUKU CANTÓN ELOY ALFARO, PROVINCIA DE ESMERALDAS”, uwain tsandinu tenve yumaa Universidad de Cuenca chin tsapilla, Art. 5 literal c) vale kuinda inchi chalia, in taawasha keñutsumu naa veepaatesha bain dekuinda kekenu juve ti’ kuinda tsuve tsa ñu’mitya i naake piike’ bain tsangee veenu juyu tinu kuinda, tsenmin entsagetaa kiika pure’ mijaiñuu ke’tya, balen kiika kanu ju’mitya Tsangue tsuunu juyu Universidad de Cuenca entsa taawasha, inchi tsanguedei ti’ kuwaa ñu’mitya, tiba nenñu guiyu tsanguimi tin jutyuyu.

Cuencasha, 17 de enero del 2014



Lucrecia Estupiñan Añapa

C.C. No 172427279-2

MABULU KUINDA

Entsa pai cha' tenenaa tyashi' keenu dejiyu Santa Marianu bain, Rampidalnu bain **TINBU RUKULA NAAKETAA PANDA WAJKE' AWAKAAMU DEEÑUBA MIJANU**, tsadetive junu chumu rukula chaibain kaspee tinbunu naaken chumu ju'ba tsanguen dechuyu detive tsejturen challaa ura kaspele naa naa kemu ju'ba ura juntsaguen detyuve, mantsa kailla awamula demabashiindetsuve.

Entsa pebulu mumu juushu juntsaya juntsa tenanu Santa Maria tape pure' chunamuuñu' mitya bain, tsenmin supula judeeshu juntsa bain yaila' ajke'mumu Maria tene aapudeju tsenñu' mityaa tsangue mumu pumu deju.

Juntsa tenanu ajke' chumu ruku juushu juntsaya JOSE DONATO ACERO

Entsa kaa pebulu mumu juushu juntsaya juntsa kaatenanu pichuwa pure' chunamuuñu' mityaa tsangue mumu pumu dejuve, juntsa pichuwa juushu juntsa, supula' taawasha ken tsumive, pichuwa katu dedakaatu, supula tyapu bain kemin, pute bain kemin, pishkali bain kemin, niveve bain kemin, putepa bain kemin, kayu veekusas bain kemu deebe juntsanchi, tsangue ai'mu, mantsa yasha tanantsumi kayu narake kemudejuve.

Juntsa kaa tenanu ajke' chumu ruku juushu juntsaya GABRIEL CACIQUE AÑAPA, tinu rukuba chuwaave, ya peyanmalan, veela dewa'di' paviikendu tsandila junu pebulu keñu urave ti' depavii kendu ma malu dewa' kare' kuinda deketaa junu tsangue pebulu deke' chumu dejuve, tsanguen detsuñu lala' Municipio bale rukulaa tyaapa kuve'mu deeve juntsalaa tu ati' ka'dekuve pebulu ke'chudei titu.

PEEPUNU

Kunchu pebulu keesha chumu chailla judeeshu juntsala Chachi, bain Awa bain, Tsachila bain entsa chachillala fibalalachi yuj te' kayatyu chachilla tsai dechuwa' tsai dechuve, pen paatesha, tsejtu tinbunu kenchuñu kusasya manba shajtu dechuve, kaspele naaken chumu ju' bain tsanguendechu, naa mainba beesa ke' mijanu ke' bain, naati pamu ju'bain, naake ya kinchumu ju'bain, naa mirukula bain vee chachillanu mamijakaanu ke' bain mainba keesan kemu dejuyu vee kusasnu bain, tse'mitya engu rukulala tinbu kusas ura' kenchi kekemu deju,.

Yumaa tinbunu beesa kenu paate juushu juntsaya chapi malu chi bain, avemaluchi bain, sufandagu kendu bain, fandagu kemu yumaa rukula, kayu vera dyusa' fandagu bain mainbachi, tyunbukachi, amachi dewakare' fandagu keke kemu deju yumaa rukula. Entsa fandagu kedekeshu juntsaa lala' apanu sudya waanaa fandagu kemu debe rukula DYUSAPANU- entsandishu juntsa munuba pulla bale ruku, cha' pallachiya pai palaa puve "Dyusapa", DYUS – jele kenuu bale ruku, APA, palaa yumaa aparuku. Tse' mityaa tinbu rukula tsaa aabale Rukuñu'tyaa jeetyanuuju, tsaañu'tya ya' mitya fandangu keke kenuuju, lala yumaa tinbunuren tsanguen chumu deju.

Entssa bale kusanuren challa rukula bain, kaillala bain tinbu rukula' kenu tsuminu keran detyatyu, deyujtya'mitya, chachi deeyu tikayan jutyu tinu musula, mantsa rukula bain, mandinbu chachi deetyamitya keran dyatyu debe tya'mitya, peechui, tsenmin cha' palaa manbashnu pensa tyamudeju, lala' jali bain panan detyatyu, ti mumu chachi ju'bain, mainba beesa bain, kayu veekusas bain.



KATAJINU MIÑU

BULU KATAJINU MIÑU

- Naa ketaa lala' tinbu rukula' kaspee kenchunu paate demaba shiindu naake' panda wajmu ju'ba juntsa mannu kenu pensa kendaa entsa taawasha deken detsuyu Santa Maríanu chumula bain, Rampidalnu chumu la bain, entsa tu sukunu Eloy Alfaro, tsangue' ura' kenchunu paate mandengaa punu deketu dekeyu lalaya.

MAALI MAALI KATAJINU MIÑU

- Tinbunu naaketaa panda wajken chumu deju'ba juntsaguen machunu titaa tsandin detsuyu entsa tenanu chumu cha' rukulanu Rampidal y Santa María tsangue bale kusas deebe tinchunu lala chachilla.
- Yumaa rukula' kenchunu paate urave tinu naa ura nuba, tenasha panda ura' awakaan tsumi ati' ka' wajkajtu, chachillachiya wajkaj jumityan juu, tse'mityaa naa uranuba manbashin jutyu tinchunu dejuyu.
- Tsangue'nendu kumuinchi chumu rukula demamija kare' nentsunuuju, naa rululanu bain, umaa nawin tsumulanu bain, yala tinbu kenchunu paatenu manba shinjutyu.

ENTSAGUEYU TINU

- Chachilla judeewashu juntsa yala' minu kusasnu, mamija kaanu pensa ketu kaillalanuren mijakare' jimu deju, jayu jayu mija kaanchiren millague mijakare' dyaimu deju, mandinbu chayanchi mijakare' bain, mantsa taawasha kemishtindu mijakaraa deju, tse'mitya yumaa aawailaren ti kenuu juñuba yumaa demii awaideju, tsaaren challa ma awain detsushu juntsa kaillalaa fibaa kenchunu yuj denkataataa kentsu'mitya juntsa keemiren tsai demijandetsu, mantsala taawashkenu belusha deji' dechu' mitya tsailaren cha' jalli man manbanan detyatyu deju, tsaachiren jayu jayu demanba bashi' jiidetsu, mantsa kiika mijamula bain tsaa jiidetsu, yalaa kayu firu' kendetsu ajkesha yapa kiika aamijan tsumin challa' paate balejtu kure kendetsu. Entsa musula pebusa lu'jimula yuj pensa taaya maamu deju, mantsa ya' chu' jinunu

majan dyatyu debe, yalaa tiba jutyu musulanu bain na' baasa depa' miya' jimu deju. Juntsa deishu juntsaa challa' kenchuñu kusasnu keran detyatyu deju, laachinu balejtu kuranchima jude, mantsa challaa nutalaba kuinda kenu juuñu'mitya titubas kuinda ke' kataa kendetsu, naa uraa bain naa urajtu bain, cha' pensa judeeshu juntsa demanba shiindetsuve.

- Entsa paatenu tyashi' keelaya yuj llaki pensa tya'mityaa tsanguen detsuyu nejtaa lala chachi tiba kenu pudejtu junujtu deewa titu,yu uukeeraa kenchu rukularen juntsanu balejtu kuren kepunu deetu deewa laachinu, veelachinaa yuj bale kuutaa tsainujtun detyuyu, tsenñu nejta yaichee kayu bale tun, laachee tintun balejtu, cha' fandagu juushu juntsa tsamantsa tsuden puinu fandagunaa mantsa rukula naa viipunuba mijtu dechutu natu denawa tindu detiyu, tse'mitya lala' tinbunu kenchu kusasnu bale keren juntsa maguenchuñu urave.
- Entsaa paatechi kiika paatenu keenamu rukula kiika piike' tsuunu juren tsanguetyu debe, tsangue' juntsachee veelanu mamija Karen jijiintsunuju' mitya, tsaden ki'shu juntsaa challa awamu kaillala kerajtu de' mitya demanbashiinu deju. Tysadeshu juntsa mantsa rukula kataa kataa kentsu'mitya balen maguren chunu deeve.
- Tinbu rukula ke' mijantsumi paatenu lala' kaillalanu kuinda kenchushu juntsa yaibain mi chunu dejuve, laachi baleve tinu deju, tse'mitya mijanu ajchundyanu dejuve, kayu vera jushu juntsaa juntsalanu katanu ajchundyanu deju tinbu paatenu
- Entsa tyashi' kera paatenu lala kelaya, lala' kiika mijanu paatesha juntsa paatenu tene kuinda juuñu'mityaa tsanguendetsuyu, tsangue lala' kaillalanu mamijakaanuu dejushu juntsa mijakere' jintsunu ajkesha, yumaaren tsanguenuu juren tsade ki'ñu'tya tsanguenuu faave lala chachi de' mitya. Entsague piike' detsuutyuñu' mityaa lala' kaillala kerajtuchima judeju, lala kaspele naaken chumujujba, tsade kinmalaa yala' kapukachi kataa dekin tsu'mitya mijanu tyanu dejulaa tenve entsa pebulunu chulla del cantón Eloy

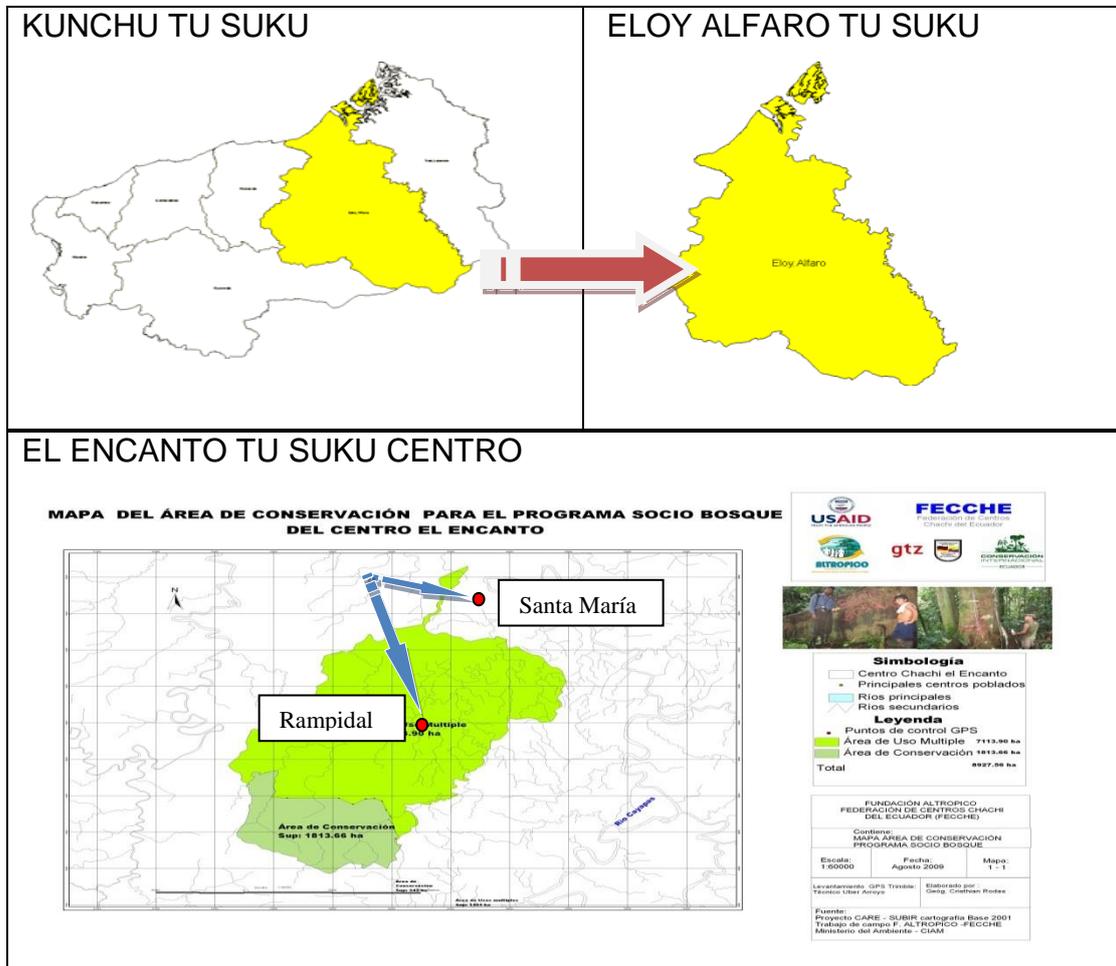
CAPITULO I

JUN TSA TENA NAA DECHUBA

1.- JUN TSA TENA NAA DECHUBA

1.1.- SANTA MARIA BAIN, RAMPIDAL BAIN NUBI DECHU'BA MIJANU

1.2.- JUNAA DECHUVE TINU.



Fuente, Díaz w. 2012

1.3.- SANTA MARIABAIN, RAMPIDALBAIN TENALA

1.3.1.- Santa María tena.- Entsa kaapebuluya cha'pi kelunu chunave jinmitya jalankeesha, junaaa parroquial de Atahualpa juve, ensta cha' chunu tenanuren chachilla bain peechullala bain chudenave, tsaaren lu'tsa'tsa' yala' chunu tenanu chudenave, chachillaba manbelaa chuturen yai bain maali maali juu.

1.3.2.- Rampidal tena.- Entsa Rampidal tinu kaapebuluya camarun tinu pijulashaa dechunave fe'mi' jinmitya urantyakeesha, mapijula Rampidal pijuutyai kapanu, ya bain parroquial de Atahualpa juve, ensta cha' chunu tenanuren chachilla tene

chudena dechutyu dejuve, tsaaren lu'tsa'tsa' yala' chunu tenanu chudenave, chachillaba manbelaa chuturen yai bain maali maali juu.

Jayu ensta cha' chunu tena Borbon keeshaa dejuve, tsaaren 23 kilómetros baree detive, ensta cha' kaapebulu juushu juntsaya Centro El Encanto paateshaa bulu, Federación de Centros Chachi de Esmeraldas tinu paatesha bulu mabuuna.

Pai tenaren Santa María bain, Rampidal bain, parroquia Atahualpa, cantón Eloy Alfaro, provincia de Esmeraldas debuunave, tupaate muutenu keeshu juntsa naadenañuba katanu dejuve

1.3.3.- Chumula.- Santa María tinu tenaa 56 supu miya rukula, maali maali mikaa 264 chachilla judeju, supula pannalaba, kaakaillalaba dejuuya entsague piike' detanave.

Entsa Rampiddal tenanu chumula challaa 61 supu miyala chudenave, kumunchibee maali maaliya 278 chachilla judeju.

SANTA MARIA TENANU NAN DECHUÑUBA JUN TSA

Fecha: diciembre 2013

POBLACION	LLUPULA	SUPULA	TOTAL
YAPA RUKULA 60- 65	8	6	14
MIKAKA RUKUULA 40 - 55	59	63	122
MUSULA - PANNALA 14 - 18	28	27	55
KAILLA 10 -13	34	39	73
TOTAL	129	135	264

Fuente: CANDELEJO Alfonso, CANDELEJO Moisés, ORTIZ Walberto

RAMPIDAL TENANU NAN DECHUÑUBA JUN TSA

Fecha: diciembre 2013

POBLACION	LLUPULA	SUPULA	TOTAL
YAPA RUKULA 60 - 65	5	2	7
MIKAKA RUKUULA 40- 55	58	57	115
MUSULA - PANNALA 14- 18	23	26	49
KAILLA 10 - 13	63	44	107
TOTAL	149	129	278

Fuente: ESTUPIÑAN Lucrecia, CAICEDO Leonardo, CANDELEJO Moisés

1.3.4.- Kaa tinbu kuinda.- Santa María tilaya kespee tinbunu entsa tenanu dilulanu matsa'mu tape pure' chunamaa titaa tsangue mumu pumu dejuve, jumaa tinbunu pai



shinbu tuduwani shinbula bain yala' mumu Maria shinbula chumu waala kayu juntsa' mityaa tsangue mumu depumu dejuve.

Entsa tenanu ajke' chumu ruku juushu juntsaya JOSE DONATO ACERO, bene ya peñu kayu chachilla desera' jindu tu ati' kanu depala entsa ruku' shinbunu, MARIA ROSA PICHOTA, tsanditu dewa'di' patu municipio bale rukula' junga jila tyaapa kukai titu, tsenñu bale Rukula tyaapa kunu pala tsejtu benu entsa tu' mitya lushi depaangue' kula, pebula ke' chudei titu.

Patee ruku bain, yanu chachilla tu depa'ñu jayu daapu'kumi yabain pebulu ke' ura' chudei titu.

Rampidal kaa pebulu mumu juushu juntsaya juntsa kaatenanu pichuwa pure' chunamuuñu' mityaa tsangue mumu pumu dejuve, juntsa pichuwa juushu juntsa, supula' taawasha kenu tsumuve, pichuwa katu dedaakatu, supula tyapu bain kemin, pute bain kemin, pishkali bain kemin, niveve bain kemin, putepa bian kemin, kayu veekusas bain kemu debe juntsanchi, tsangue ai'mu, mantsa yasha tanantsumu kayu narake kemudejuve.

Juntsa kaa tenanu ajke' chumu ruku juushu juntsaya GABRIEL CACIQUE AÑAPA, tinu rukua chuwaave, ya peyanmalan, dewa'di' paviikendu tsandila junu pebulu keñu urave ti' depavii kendu ma malu dewa' kare' kuinda deketaa Municipio bala rukula'junga dejila lalanu tu ati' ka' kukai titu, tsadekiña tyaapa kula entsa balela junu tsanguetaa pebulu deke' chumu dejuve.

1.4.- BARE' MITYA, PAKI' MITYA, SANTA MARIA BAIN, RAMPIDAL BAIN MUBAA DETYUINAN

-Santa María tinu tenaya ya'tu kumuinchibi 40.600 m². Tsenmin ya' kapa tala entsalaa detyuinave:

AI NORTE,	Ángel Añapa Cimarrón tu kapabaa tyuinave.
AI SUR,	Cha'pibaa tyuinave.
AI ESTE,	Santa María tinu kiika keenu yabaa tyuinave
AI OESTE,	Arnulfo Añapa Pianchiche tu kapabaa tyuinave.



- Rampidal tinu tenaya ya'tu kumuinchibi 41.200 m². Tsenmin ya' kapa tal entsalaa detyuinave:

Al Norte,	Camarun pibaa tyuinave.
Al Sur y al Este,	Camarun pibaa tyuinave.
Al Oeste,	Becerra Tapuyo Añapa tu kapabaa tyuinave.

1.4.1.- Ti taawasha ketaa lushi laamu deenuba

Entsa cha' chunu tenanu chumu rukula judeeshu juntsala naa Santa María y Rampidal chitaawasha tene kekemu judeeve, cule ke'kerave, panda wajke'kerake, pulla dale' kerake ta'pa chili'kerake tsaguenchun ruku tene judeeve, naa mubain tiba uukerake wajke' denatyuve, tse'mitya chahcilla' taawasha juushu pure' taawahsa jutyuve juntsachi lushi laren dechutyuve, tsaaren chalaa kakabu chachimee miyadeeve, juntsanchee kakabu dellunmala ka' ati' ya' kaillalanu tiiñuba ka' kunchumu judeeve, tsenmala supulaya pichuwa daaka' puteke' kerake, tyapu ke'kerake, niveve ke'kerake, tyaishe' ka' kaa buusa ke'kerake, kuchuwa Tyuñia ke'kerake, chunbi juula bain, deketaa fibalala dejinmala ati' lushi laamudejuve, mandinbu panda yapa jayu aavijtya keshu juntsa panda bain, pishu bain, chilla bain, kujchu bain ai'mu dejuve, juntsalaa chachilla' den buli ke' atin chumu dejuve.

Chachilla judeeshu juntsaya yuj vee aataawasha kenchutyu dejuve, yala' pensaya yala' yashan panda finchushu juntsa urave tyamu judeju, tse' mityaa yala' panda aawajtu kaa vijtyatya, ai' nuupensa taaba jutaa aavijtyaa kenu deju, yala' ajke' taawasha panda vijtya, juntsa panda vijtyanuren kakabu wajmu deju, junuren pishu bain wajmu deju, kujchu bain wajmu deju, tsaguetaa juntsa atisnemu dejuve yala tasa ti ati' kanuu juñuba ka' yala' kaillalanu washken chumu dejuve.

Vee taawasha kemiya pullaa ke' ai'mu dejuve, ta'pa bain chili' ai'mu dejuve, tsanguechumee pui ati'kamulanu puichi tsaalura ai'mu dejuve, tsague' yala' tusha jendaa tunuren alla nejtuguen pajtemu dejuve, yala aapijpu kulechi pulla dejuike' taja' mitya tutala julalai detaamin jundala waanbiyu tene dewailaren ti animaabala bain nenu jutyui deshui kemu dejuve, tsengue' ai'nu uranuya lushi taañuguen chaturen bene juntsa lushi akawan kelaren tinaa inchai shuwamu dejuve.



Chachilla' taawasha juushu juntsa ku'chi bain wallapa bain awakaamu dejuve tsaaren jayu juu, pure' serán ketyu dejuve, jayu awa katuren ai'mu dejuve, naa uewanuba pure' awakaanu pensa tajdetyuve.

Kaspee tinbu rukulaya kulee ke' ai'mu deju, yanpa bian, bateya bain, pishikali bain, tyapu bain, tyashki bain, bebe Tyuña bain, mainba juula bain, narake tsake' ai' mudejuve. Ensta judeeshu juntsala yala' yasha talanchun chumi bain atinchi bain kemu dejuve. Kule juushu juntsa nenu tsumi, ai'un tsumi bain.

Supula judeeshu juntsalaya uukerake pishkali kemu deju, niveve juula bain, putejuula bain, tyapu juula bain, deketaa atis nemu dejuve, tsaanaraa kusiasnuren ati' kamula balenchi ati' katyu dejue tsaanuren cha' shinbula ke' ai'mu dejuve. Chachillaya naketaa veepaatesha taji' mijtu' mityaa naa balenchi dekai'ñu bain naakechan dyalan naa menujchi' baasa ati kemu ejuve.

Tsaguen dechu turen challa ma awamu kaillala judeeshu juntsala yujtya demanba shiindetsuve, yumaa kenchunu kusiasnu urajtuve tene pensa taatene judejuve

1.4.2.- Ti taawashaa kenchumu ju'ba

Chachilla judeeshu juntsaya yuj vee aataawasha kenchutyu dejuve, yala' pensaya yala' yashan panda finchushu juntsa urave tyamu judeju, tse' mityaa yala' panda aawajtu kaa vijtyatyaa, ai' nuupensa taaba jutaa aavijtyaa kenu deju, yala' ajke' taawasha panda vijtya, juntsa panda vijtyanuren kakabu wajmu deju, junuren pishu bain wajmu deju, kujchu bain wajmu deju, tsaguetaa juntsa atisnemu dejuve yala tasa ti ati' kanuu juñuba ka' yala' kaillalanu washken chumu dejuve.

Vee taawasha kemiya pullaa ke' ai'mu dejuve, ta'pa bain chili' ai'mu dejuve, tsanguetyumee pui ati'kamulanu puichi tsaarula ai'mu dejuve, tsague' yala' tusha jendaa tunuren alaa nejtaguen pajtemu dejuve, yala aapijpu kulechi pulla dejuike' taja' mitya tutala julalai detaamin jundala waanbiyu tene dewailaren ti animaabala bain nenu jutyui deshui kemu dejuve, tsengue' ai'un uranuya lushi taañuguen chuturen bene juntsa lushi akawan kelaren tinaa inchai shuwamu dejuve.



Chachilla' taawasha juushu juntsa ku'chi bain wallapa bain awakaamu dejuve tsaaren jayu juu, pure' serán ketyu dejuve, jayu awa katuren ai'mu dejuve, naa uwanuba pure' awakaanu pensa tajdetuve.

Kaspee tinbu rukulaya kulee ke' ai'mu deju, yanpa bain, bateya bain, pishkali bain, tyapu bain, tyashki bain, bebe Tyuña bain, mainba juula bain, narake tsake' ai' mudejuve. Ensta judeeshu juntsala yala' yasha talanchun chumi bain atinchi bain kemu dejuve. Kule juushu juntsa nenu tsumi, ai'nu tsumi bain.

1.5.- WAJNUTAAWASHA PAATE

Entsa cha' chunu tenanu chumu rukula judeeshu juntsala naa Santa María y Rampidal chitaawasha tene kekemu judeeve, cule ke'kera, panda wajke'kerake, pulla dale' kerake ta'pa chili'kerake tsaguenchun ruku tene judeeve, naa mubain tiba uukerake wajke' detanatyuve, tse'mitya chachilla' taawasha juushu pure' taawasha jutyuve juntsachi lushi laren dechutyuve, tsaaren challa kakabu chachimee miyadeeve, juntsanchee kakabu dellunmala ka' ati' ya' kaillalanu tiiñuba ka' kunchumu judeeve, tsenmala supulaya pichuwa daaka' puteke' kerake, tyapu ke'kerake, niveve ke'kerake, tyashke' daka' buusa ke'kerake, kuchuwa Tyuña ke'kerake, chunbi juula bain, deketaa fibalala dejinmala ati' lushi laamudejuve, mandinbu panda yapa jayu aavijtya keshu juntsa panda bain, pishu bain, chilla bain, kujchu bain ai'mu dejuve, juntsalaa chachilla' den budi ke' atin chumu dejuve.

Chachilla judeeshu juntsaya yuj vee aataawasha kenchutyu dejuve, yala' pensaya yala' yashan panda finchushu juntsa urave tyamu judeju, tse' mityaa yala' panda aawajtu kaa vijtyatya, ai' nuupensa taaba jutaa aavijtyaa kenu deju, yala' ajke' taawasha panda vijtya, juntsa panda vijtyanuren kakabu wajmu deju, junuren pishu bain wajmu deju, kujchu bain wajmu deju, tsaguetaa juntsa atisnemu dejuve yala tasa ti ati' kanuu juñuba ka' yala' kaillalanu washken chumu dejuve.

Vee taawasha kemiya pullaa ke' ai'mu dejuve, ta'pa bain chili' ai'mu dejuve, tsanguetyumee pui ati'kamulanu puichi tsaarula ai'mu dejuve, tsague' yala' tusha jendaa tunuren alla nejtuguen patemu dejuve, yala aapijpu kulechi pulla dejuike' taja'

mitya tutala julalai detaamin jundala waanbiyu tene dewailaren ti animaabala bain nenu jutyui deshui kemu dejuve, tsengue' ai'un uranuya lushi taañuguen chuturen bene juntsa lushi akawan kelaren tinaa inchai shuwamu dejuve.

Chachilla' taawasha juushu juntsa ku'chi bain wallapa bain awakaamu dejuve tsaaren jayu juu, pure' serán ketyu dejuve, jayu awa katuren ai'mu dejuve, naa uwanuba pure' awakaanu pensa tajdetyuve.

Kaspee tinbu rukulaya kulee ke' ai'mu deju, yanpa ban, bateya bain, pishkali bain, tyapu bain, tyashki bain, bebe Tyuña bain, mainba juula bain, narake tsake' ai' mudejuve. Ensta judeeshu juntsala yala' yasha talanchun chumi bain atinchi bain kemu dejuve. Kule juushu juntsa nenu tsumi, ai'nu tsumi bain.

1.6.- PANDA FINU PAATE

Chchilla' chuishaa jenbaashaa chuu deju'tya, atyachi buli kaityu dejuve, yalla' yakeeshan jendaa pumu alla faatajtu, pisha pumu alla bai tsaren deju, tse' mitya chachillaya yaitenen mi'ke' ka' fimu tene judeju, naauwa nuba bulli tsuren atinsha panda a'ti' ka'fityu dejuve, jendaa alla tene ka' fimu tene judeju mitya.

Naa mu bain panda fitaa chumu deju' mitya chachilla bain tsaren dejuve, chachilla filaya jemdaa pumu alla bain, pisha pumu alla bain, chaape bain, kijtyutyu bain, entsa alla judeeshu juntsala bain, naa kijtyutyu bain, naa chaape bain tiba tsuren awakarajtu tene judejuve, juntsa panda findu ti diipeyaba indejutyuve, naa diluu ensta panda findu' bain ura' mandiyainu dejuve. Mansta puka judeeshu juntsala bain, jendaa chumu puka tene judeeve, yuj uratene judeju.

Chachilla finchunu panda judeeshu juntsalaya; alla pu era bain, tunaa bain, andura juu bain, tenaa bain, birii bain, mulichi pityaa bain, luguu juu bain, jendaa pumu allanu, pisha pun allanu bain tituba ke' fimu dejuve, chaapenu bain, avilanu bain. Ensta alla judeeshu juntsala filaya techi akaaketu, tsenmin pandaba, pishuba, kujchuba, ambu' famu tene judejuve.

1.7.- JENDAA NENU BAIN PIJUUTAA NENU BAIN

1.8.- JENDAA NENU

Chachilla' chunshaa jenbaashaa chutya dejutyu, atyachi bulli kaityu dejuve, yalla' yakeeshan jendaa pumu alla faatajtu, pisha pumu alla bai tsaren deju, tse' mitya chachillaya yaitenen mi'ke' ka' fimu tene judeju, naauwa nuba bulli tsuren atinsha panda a'ti' ka'fityu dejuve, jendaa alla tene ka' fimu tene judeju mitya.

Naa mu bain panda fitaa chumu deju' mitya chachilla bain tsaren dejuve, chachilla filaya jemdaa pumu alla bain, pisha pumu alla bain, chaape bain, kijtyutyu bain, entsa alla judeeshu juntsala bain, naa kijtyutyu bain, naa chaape bain tiba tsuren awakarajtu tene judejuve, juntsa panda findu ti diipeyaba indejutyuve, naa dilu ensta panda findu' bain ura' mandiyainu dejuve. Mantsa puka judeeshu junstala bain, jendaa chumu puka tene judeeve, yuj uratene judeju.

1.8.1.- Pijuutala nenu

Pisha pumu alla judeeshu juntsala anbu famu alla tene judeeve, juntsa allalaya entsaa dejuve, kuku, avili, chinbuya, aaruku, aabishu, tsure, tyakaamama, kiivili, pityashu, mungulu, putata, tselu, pabishu, lubi, pichilli, tapakulu, aveyu, waawalu, juulabain kumuinchi ensta allala pa' jiiwashu juntsala cha' finchunu lla tene judeeve, naa tune' fi'kerake, naa tengare' fi'keraken, naa bingue' fi'kerake, tituba ke' fimu dejuve. (AÑAPA, J. 2003)

CAPITULO II

PANDA WAJNU PAATE NUKAA FALE' JATU IN



2.- PANDA WAJNU PAATE NUKAA FALE' JATU IN

2.1.- FIBALALA' PENZA, PANDA NUKAA FALE' JAMUÑUBA

Vee kiika miñukeran rukula bain tsadetive, “Panda juushu juntsaa Asia shaa ura fale' jamuve detive, tse' mitya pikeetala detaji' Mediterráneas tinu pelubusha entsa tinbunu. (Sanchez C. 2005)

Canarias shaa tanataa bene Américasha en el año 1516 detajive, junga deta'taa entsanu mabula mumu depuve detive, entsa tusha shuwa jajainu tushañu' mityaa ensta panda yuj ura' awaa detive, naa muchiva yuj anbu' famu pándave detive. Juntsa pandanu kumuinchi chachilla panda dewajke' deseeguemu deju, bene tsanguendun uyaa panda ni bain dewajmu dejuve, entsa pandanu juushu juntsa naake panda findu'ba juntsa panda jutyushu juntsa fityu deju asiáticos tinu chachilla). Engu Canariaschumularen bui atis nemula tanen tsumudeeve detive siglo XIX”. (Molestina,E 1956)

2.2.- Aa kiika kera' rukula tsadetive: “Panda juushu juntsaaya Indonesia Malayasha fale' jamuve detive yumaa tinbunuren. Entsayá tsadetive Indonesia dewajlaya sur y el oeste, bene tsainduren Hawái bain, Polinesia bain. Europasha chumulaya bui atis nemulaakuinda ta'mudeeve detive panda paate Europa entsa tinbunu siglo III a. C, naa jumaa tinbunu narake jutyuñu bain .Mantsala defajalaya África Occidental tu mi'kejnemula Portugueses, entsa rukulaa panda kiya Sudamérica en el siglo XVI, Santo Domingo” detajilaa detive. (www.InfoAgro.com-cultivo de platano).

2.1.1.- Tinbu rukula' pensa, panda nukaa fale' jamuñuba

Mantsa rukula tinbu paate tyashi' keras nemula tsadetive, chachi tinu chachi judeshu juntsala yumaaren chumu deeve ti' kuinda kemu dejuve, kayu fibalala jaindetyun chumu deju, rukula' kuinda bain tsaa kuindaa tsuve, yumaren chumudeeyu tila; tse' mityaa panda bain tinbu rukula tsadetive panda bain, Villasha chunu uranuren panda miyawa deeyu timu deeve, chachilla junu pure' malu chunamu deeyu timu deeve,

panda juushu juntsa chachilla' fin chunu tsumive, panda bain, pishu bain, fiken chumu dejuve.

Entsa panda juushu juntsa yumaa tinbunuren miyaba deeve, fe'tusha chunu tibunu tu urajtuñu' mitya panda ura' wajtyu dejula, tsaaren, tse'mitya rukula' kuindaya tsandimu debe, panda miyajture, jen uyalalachi taangue' panda kiya kataa wajmu dejuve chachillala, tsaaba kentiyuren yumaa tinbun uyaa kaana yaatalaren detu'dentsuñu livee i' la' jataa, ya' kiyaa wajmu debe tinkuinda keña chachilla tsangue dewajke' tanamu dejuve, tsaguemin jutsanren fikenui deshuwa' dechuve.

Tsanaturen Tutsa'sha demalu' miindu bain juntsa panda panai miimu deeve timu deeve, jungaa panda wajñu ura' awamuve timudeeve, jungaya isha tu jutyuñu' mitya, dewajke' keeñu ura' awañu' mitya pure' wajkekemu deeve.

(TESTIMONIO, Añapa, Luis A 55 años, 2013)

Entsa niyu panda juushu juntsanaa neguee palaachiyaVerde mumu pumu dejuve, panda juushu juntsa chachilla' anbu' finu panda tiyaimu deeve detive, chachilla judeeshu juntsaya naake panda findu' bain panda jutyushu juntsaa tfinchaa, pandachee ailuguu ke' bain pandachin kemu deju, naa tike' bain tsarenju, panda lu'ta, bain, panda junla bain, panda tuna bain, kayu vera bain kemu deeve.

Yumalaren chachillaya panda wajmu deju tse'mityaa laachee detive.

2.1.2.- Tinbunu rukula' panda wajka

Yumaa tinbunu panda wajka bain challa panda wajkalaba pure' vera' juuve detive. Tsenmala tinbunu taawash kemu rukula judeeshu juntsalaya tiba putyu dejuve panda wajnu ketu, turen mitya kemu debe, nunbi panda wajnuu juñuba, panada maali awai dejuve, tse' mityaa chachillaya ufinuu panda tene awakaa kemu dejuve, naa juntsa panda fitindu' bain tiba pasa indejutyuve.

(TESTIMONIO, Caicedo Jose, 50 año, 2013)

Naa mandinbu panda ke'bain chachillaya, kaspeetinbunu naaketaa panda wajke' awkaamu ju' bain tsangueta awakaren chumu debe, tinbu rukula, ti malunaa panda

ura' awamuu ñuba juntsa malunaa wajmu dejuve, nutsa tushaa panda ura' awanuu ñuba juntsa tunaa wajmudejuve, ura' awakaanuu juñuba junu, dishmanchi, tsanguemalaa ura' panda imu, kiya bain ura' te'kanu, tsanguemalaa peya tyakan jutyu.

Chachillya panda wajnu ketu, entsa keetaa wajmudejuve:

a.- Tu mi'ke' tsuunu.

b.- Tusha ji'kera' mijanu, naa nabebeñu bain, kasa tuñu bain mijanu.

c.- Tsanguemee juntsa tunu naa maalli daavinu ju'bain, chachi kaketaa daaviinu ju' bain tsanguemu, tsaguetyumee yasha nan dechu' bain millai dewa' dimu dejuve panda vijtya keve'nu.

d.- Dedaa viitu panda kiya bain kamu debe, juntsa panda kyanu te'lare' kanu dejuve, tsangue tyunmalaa panda peyan bee kamu, tsaashu juntsa panda ura' awatyu dejuve, tsenmin panda kiya kanuushu juntsa dismaa kamu deeve.

e.- Kayu panda kiya wajke' mujchin yapa rukulanu keekaanu dejuve yalaa naaju ura' tuñu bain dete'ka' tsuunu deju, umaa tsaguen malaa wajmalaa panda tiba jutyu awamu dejuve.

f.- Tinbu rukula judeeshu juntsaya tinbu tyaapachee chuwan ke' wajmu dejuve, panda kiya chujpunu kendu 3 chuwa bain 4 chuwa bain baka' wajkeke dejuve, naa mandinbu buji' bain veechinu buika' bujin jutyuñutsu timu dejuve.

g.- Chachillaya panda wajnu uranu Dyusapanu tu pa'mu dejuve, tsenmin panda ura' wakaakaa timu dejuve, tsanguen Dyusapanu depa'taa panda wajke' jimu deju rukula, naa nuka panda wajdu' bain tanguemu dejuve, panda paasha tiba wajmu dejuve, pishu bain, mulu bain, ujchu bain, mandinbu naa chilla juu bain, ela juu bain wajmu deeve.

h.- Tinbu rukulaya panda chiya mushaa kashu juntsa, ura' mannu ketu panda millangue dema muyi' vera kas panda kiyaa machuj pumu deju, kayu machuj pui' mujchin ninveesha tsumu fiba niipe cha' shiipeba yandeke' tujuusha putaa panda kiya machujpumu deju.

i.- Tsenmin naa uwa nuba panda paasha pishu bain, mulu bain, chilla bain, ela bain kujchu bain dewajke kekemu deju, tse' mitya, entsala kanu ura detiyanmala kantsumula panda pala daavili ketaa dekamu deeve; tsangue naaju panda kiya demanbiñu bain jundala vera machujpu' miimu dejuve. Panda pala ma añunu 2

bijee bain, 3 bijee bain daavili kemu dejuve, panda seepunu ura detiyalaya 7 chu'chya inmala, tsenmalann pandanu tyuikaanu ura timuve, panda pala ura' tunu wajkashu juntsa 10 chu'chaynuren panda kanu ura timuve.

j.- Panda kanu ura tishú juntsa yumaa depulun mala, ura' de ishu juntsa pure' iimuve. Panda deseeputu 3 a 4 chu'chaya inmalaren kumuinchi depulun dejuve.

k- Daakanu ura jushu juntsaa, uufinui aapapan malaa daakanu timuve, tsaren chachillachee panda kamiya panda madijki, pai dijki lluilalaa daakamu dejuve, ai'nuushu juntsaa pinchanuren daaka' ai'mu dejuve.

(TESTIMONIO, Caicedo Jose, 50 años, 2013)

2.1.3.- Tinbu rukula naake panda wajke' awakaamu dejuñuba

Naa uranuba ti wajnu ke' bain tinbu ruku judeeshu juntsalaya, tinbunu naaketaa ura' awamuu ñuba tsanguen chumu deju naa chai bain, na ti taawasha kenu ke' bain tsaandene keken chumu dejuve lala' tinbu rukula, juntsa pensa judeeshu juntsa yala kaillalanu bain mijakares jintsumu dejuve, naamaa bui killa wajken chumu deju' bain juntsa tsangue mijakaamu deeve, naa panda wajke bain,naa pishu wajkeke' bain, naa kujchu wajkeke' bain, naa mulu wajkeke' bain, dyusapanu pakamu dejuve.

Yumaa tinbunu panda wajka bain challa panda wajkalaba pure' vera' juuve detive. Tsenmala tinbunu taawashash kemu rukula judeeshu juntsalaya tiba putyu dejuve panda wajnu ketu, turen mitya kemu debe, nunbi panda wajnuu juñuba, panda maali awai dejuve, tse' mityaa chachillaya uufinuu panda tene awakaa keu dejuve, naa juntsa panda fitindu' bain tiba pasa indejutyuve.

Naa mandinbu panda ke'bain chachillaya, kaspeetinbunu naaketaa panda wajke' awakaamu ju' bain tsangueta awakaren chumu debe, tinbu rukula, ti malunaa panda ura' awamuu ñuba juntsa malunaa wajmu dejuve, jutsa tushaa panda ura' awanuu ñuba juntsa tunaa wajumudejuve,ura' awakaanuu juñuba junu, dishmanchi, tsanguemalaa ura' panda imu, kiya bain ura' te'kanu, tsanguemalaa peya tyakan jutyu. (BARRET, Samuel. 1994)

Kiika mirukula entsaditve,panda wajnu paate juushu juntsa entsaa menesteve detive: lujuu tyanu, ishtyanu paate, pajta nillu,pi bain,ishuwa bain, tu bain.

- Panda juushu juntsaa, ura' awanu entsaa menesteve lujuu tyanu 20°C, 30°C.
- Panda ura' awamiya pajta nillu ura' lu'mala tsenmin ya' keetala tinaajuuba bulla kinjutyu tsenmalaa pajta nilli ura' cha'punmala sundyamu.
- Panda ura' awamiya pi juushu juntsa faatajtunmala ya bain sundya' jei awamu.
- Pandapala kinuushu juntsaya, nutalaa den ishuwa kityun jundalaa wajñu ura.
- Panda wajnu tu juushu juntsaya entsaanu juve: naraa, pakikii, tu pababaa, shupuka tsujtu tsenmin Kunguu jakin belena. (Sanchez, C. 2005)

2.1.4.- Panda veevee deju

Mantsa kiika paate kera' mijamu rukula bain tsadetive panda juushu juntsa pure panda paate juuve detive, tsenmala chachillachee taapallu juuve, juntsala niyu panda bain, aapanda bain, chinguiña bain, manpura bain juuve, tsaren chachilla fifikenu panda juushu juntsaya niyu pandanaa kayu suden fimu debe, aapandanu bain fituren denfityu dejuve, chinguiñaanu bain tsaren dejuve, tsenmala manpuranaa chachilla fityu debe ku'chi finu panda ti' mitya, mandinbu nuka ura panda ka' finchaata manpuara fikemu dejuve.

(GRUPO LATINO EDITORES-2007)

2.1.5.- Niyu panda

Entsa niyu panda juushu juntsaya, mumu pulaya ma patee ruku lala' junga América ja' nendaa tsangue mumu depuve juntsa rukuya, fraile de la orden de Santo Domingo, tsenmin aapandanu bain, niyu panda juushu juntsaya 22 a 30 centímetros aabareeve detive, adyunchi bain 150 y 200 gramos juunuuve detive, aapapanchi bain 2 a 4 cm, tsundyaamu pureju, pi bain, uufinuu allanjuu, alla bukakanu junu, pure' sundyawaamujupuuve A, B1, B2 y B6, potasio, calcio, hierro y magnesio. Entsa pandaya lushkatataa, delushu juntsa lajkililiimu. Sana finmalaa pingala' famu, tengaashu juntsa nakulului amu uufinui amuve, entsa pandyallunu chachilla malabain, panda tun bain, munchiaña panda tuna bain kemu debe, tinbu rukula, panda defitu bain mala pike' kuishmu dejuve, pandyaluunu mulichi bain piti' fimu dejuve, ya' jakiya luishkatataa, panda delluntsushu juntsa ya' jaki jayu puchichiimu depe' du.

(MANUAL DE ASISTENCIA TECNICA N° 50))

2.1.6.- Aaa panda.

Entsa aa panda bain niyu panda fikeñuuve, tse'mitya naake' finutenñuba tsangué' fimu dejuve, tsenmin yumaa tinbunuren finchumu dejuve, naaju pandanuba akaatune fimu dejuve, na delluñu bain niyu pandanu naake' fimu juj bain tsanguen chumu dejuve chachilla judeeshu juntsala, entsa panda bare' mitya 22 y 30 centímetros, lura' mityaa 2 a 5 centímetros, entsa pandalaa jayu taada imuve 8 chu'chaya inshaa pulumu, ya' jaki aafaatyu, ya' dijki bain 4 a 5 dijkin puuve.

(www.InfoAgro.com-cultivo de platano)

2.1.7.- Chiguiña

Chiguiña pandaya y bain pinchanu uranuya ya bain lushkatataa, lushu juntsa lajkillilijju, pinchanu bintengare' fimu deju, naa llunu bain tengare' mala kemudeeve. Chinguiña pamda bain ura' tyawaamu pure' puuve niyu panda tsaave, juntsa tsadetive 90 calorías, adyuchi bain 100 gramos tsamantsa anbu pandave, tsenmin pure' pingalaave (energía), en potasio, tse'mitya dajtyawaamu kedanda tsuu cha' junuju, chachi allanbukakaanuu juve.

Tsenmin vitaminas puve del grupo B, vera bain, ácido fólico (B9), chiguiña fishu juntsa asasha muli tyakayaa chachillanu demanbi remuve detive, Vitamina E tsenmin cha' aikikanu ura' mandiremaa detive, mandibu tichiñuuba bulutala yajchi juja'tee dewaamu jushu juntsa chinguilaa fifi kenmalaura' madimu.

(INSTITUTO NACIONAL AUTONOMA DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS-2008)

2.1.8.- Manpura

Manpura panda juushu juntsa chachillachiya ku'chi finu panda, tsaren tifintsaashu juntsa fimu deeve, entsa bain pure' chachilla ura' tiware kenuu puuve, tsenmin sunden awamiya shuwa tushaa ura' awamuve, entsa pandaya

2.1.9.- Naaketaa panda wajmu deju'ba

2.2.- Tu mi'ke' tsuunu

Na'wanuba chachillaya kasa panda vijtya kenu tyashu juntsaa, tunu keetaa kemu deeve:

- a) Naa nabebeñu bain, nabebe jutyuñu bain, chipaatalashu juntsa.
- b) Tu shupuka tsutyu tushu juntsaa urave timu deevee, bene ya' bululaba dekuinda kemu deju juntsa tu urañuba mujanu tsenñu, yaibain kera deeshu juntsaa wajñu uraa timu dejuve.
- c) Tsenmin tu bain jayu niipe tsuu tu juushu juntsa kayu tu pabaanuju tsenmin nakususunuju.
- d) Juntsa tu ishuya jindala juuja'tee juushu juntsa panda yuj ura' awamuve timu dejuve tinbu rukula, tsenmin yuj denbakikiinu jutyu, tsa tu juushu juntsa shuwa janmala pi seraimu panda paatala, tse'mitya panda wajnu tu juushu juntsa jayu kujtuushu juntsa yuj urave timu deeve tinburukula.
- e) Tu vitamina pushu juntsaa yuj urave detive.
- f) Tu pababaa chi bain, jaki bain pete purenaa urave.

(Sanchez, C. 2005)

Tinbu rukula judeeshu juntsalaa, tunu ji' keetu, bene naake daaviinu ju' bain tsangue tsanguetaa mindiguenmu deju, tsejtaa panda kiya nan kanuujuñuba tsai kayanu juve timu deeve, tsenmin tunu bain narake dene' keemu deju tu urañu bain mijanu tsu'mitya, tsanguetu naamaa daavii juñu bain malu mi'kemu deeve tinbu ruula judeeshu juntsala. Te' daaviinu tyadeishu juntsaya rukula wa'di' taawaasha ketaa jeke kemu dejuve, tsaaren nuka chachi kantsaashu juntsa maaliren ya' shinbu juuren kemu, maali juushu juntsa mandinbu 3 a 5 taada imu dejuve tsaaren juntsanuren pure' juushu juntsa 2 malu talan dedaa vili kemu dejuve.

Challaya pandapala kinu ju'bain tinaajuba detsuna, tu vishmu, chi tuumu, tse'mitya naa aavijtya ki' bain uukinna.

(Alvarez, F. 1981)

2.2.1.- Panda kiya kanu

Panda kiya kanu pensa keshu juntsa, tinbu rukula judeeshu juntsaya, yachí panda kiya putyushu juntsa veechachillanu pa' taa kamu debe, tsaaren yaichibain yumaa uinbu panda palaaba junshu juntsa ura' kumu dejuve, aavijtya jutyushu juntsa kaa panda paatala jayu jayu kanchiren dewa'karen seeguemu dejuve rukula, tsanguetaa panda wajmu deeve.

Panda kiya dekatu nunbi wajnu ju'bain junbi tene detaji' wa' kaamu dejuve, tsague' tandu narake pitsaamu dejuve, tsanguetaa naaju panda kiya urajtuñu bain dekerá' demaiguemu deeve, juntsa panda kiyaa ura' awamu dejuve timu deeve.

Panda kanuushu juntsaya dismachee kamu dejuve, veemaluchi kashu juntsaya, panda kiya dewaj kinmala Mushu fikemu dejuve, tse' mityaa naa uwanuba rukula malunuren kera namu dejuve, tinbu rukula judeeshu juntsala dismachi tene tikenu tya' bain dismachi tene kekemu dejuve, juntsa panda kiyalanu narake pitsale' dekerataa naaju kiyalaa ura deefñuba wajnu dete' kamu dejuve.....

(Sanchez, C. 2005)

2.2.2.- Wajnu

“Panda kiya wajnu uranu uratene pukishu juntsaa comuinchi awanu detsuve, tsenmin tichi wajnu ju'ba narake manbitsala juushu juntsa tujuru deke' tsure taa panda kiya chujpus nemu dejuve, tsaaren chachi pureeshu juntsaa main tujuru dekenmala ya' shinbula panda kiya chujpus nemu dejuve, chujpus jimula kubichee pana' ta'mu dejuve.”

(Molestina. E. 1956)

Panda wajnu kendu tinbu rukula judeeshu juntsalaya chuwanchee tsure' keemu dejuve, tsanguetaa nunbi wajnuu juñuba chaali de uikare' dejimu dejuve, tsenmala judalaa panda kiya wajke' jintsumu dejuve, tsangue tyumee panda kiyaa tsure' jimmu dejuve tinbu rukula judeeshu juntsa, panda wajnu 3 a 4 chuwa baka' wajkekemu

dejuve netsa chuwanchini nenguee palaachiya BRASA timu deeve, fibabala' tsaure keetsumiya metro mumu, juntsachiya 4 a 5 metros baka' wajkanuu uyumeete.

Wajnu tujuru juushu juntsaya panda kiya katu mu' kayake vijchi' pukemu deeve tinbu rukula judeeshu juntsalaya, puitake wajkenmala ljuukeñu panda kiya manbimuve detive, tujuru ketu mantsa mashtechee tujuru kemu deju, tsaguetyumee kuishpa chipapaa kemu dejuve juntsachee vijchi' jinu tsu'mitya, kuishpa chipapa ke'shu juntsa chi daaka' pakike dekute' chipapa jungue ketaa juntsachi tujuru ke' panda kiya chujpus nemu dejuve.

(Simonds. N.W. 1975)

2.2.3.- Chi tuunu

Chi tuunu uranu bain, kamainna rukuuba jushu juntsa, maaliren tenbiya kenchumu dejuve, tsaaren chachi pureeshu juntsa nabebeeba jushu juntsa mamaluren millague tuumu dejuve, tsaaren chipalanuya, naatandu malu puimu dejuve, tsaaren chachi dejushu juntsa, pai malu talaa detuumu dejuve aachi tene judeeshu jutsaa, mingaaba keshu juntsa ya' duwaniya keedi' taawsha kekaamu dejuve, keedi' panda fikare' kerake, pitaji' kuwa'kerake, ule'neskerake chi ajpaya nukaa kanuu juñuba jayu keetadi' wadisenitsu' mitya.

Chi tuunu uranu naa kailla' baasabain dejiimu dejuve, rukula, supula; supula bain kaillala bain kaachichee mashtechi tuumu dejuve, tsenmala unbee rukulaya jachachichee aachi tuumu dejuve, yumaa tibunuya, tsaaren challaa motosierrachee tulendetsuve, tse'mitya naa pure' juuñu bain chala jeke kemu dejuve.

2.2.4.- Panda pala kera' mandaaviinu

Kasa vijtyanu uma ajke' kimiya chi fintsumi panda tsuremu deeve, tsenmala pandachi sundyan awamu deju. Pi bain tya'kimu deju, tsangue' demadaavitu nutala panda kiya awaindyuñu bain mawajmu deju, ejke tape bain millangue daapu' kepumu deju tsanguinmalaa panda pala yuj ura' sundyamuve.

(Sanchez, C. 2005)

Panda wajunu uranu naatiba wajmu dejuñu' mitya, 3 chu'chaya insha, juntsa pukala kanu ura timu dejuve, mulu bain, pishu bain, chilla juula bain, ela juula bain, eentsala dekanu ura tiyan malaa panda pala daaviinu ura timuve, tse'mitya junaa ajke' panda pala madaa viimu dejuve 3 chu'chaya insha, tsanguetaa naa panda kiya naa mantsa demanbiya ñuba dekera' mawajkes nemu dejuve tinbu rukula judeeshu juntsala, panda pundala demabiyashu jutsaa jundala baka' tiyan jutyu junu mawajmu dejuve, tsenmin mushucheeba manbishu juntsa juntsa kiya mayike' veraa mawajmu dejuve, ma añu inshaya rukula 3 bijee daaviimu dejuve panda ura' awakaanutyashu juntsaya tsaguentyun mala pure' panda kiya manbiyaimu dejuve, yumaa 3 bijee mandaa vilinsha panda yumaa seepuutene judeenuju, tsanguimiren yumaa tyuikaanu ura bain timuve, naraa tunu wajkashu juntsaya yumaa panda 10 chu'chaya junu uranu panda ka'fikenuu tene junuudeju, mantsa tsadetive seepuñu 3 chu'chaya inmala yumaa ai'un urajuutene judeenuuju, mantsa dellunu dejuve timu deeve.

(Cimarron, Ramon 78 años, 2013)

2.2.5.- Tyuikaanu

Yumaa panda deseepushu juntsa tyuikaanu ura timuve detive tinbu rukula judeeshu juntsala, panda tyuikaanu tsumi, bunchi chuishpa tyuikaamu dejuve tinbu rukula , tsaaren bunchi chutyuñu tene talaya kachichi daakataa panda tyui chaali tiremu deju, tsaguetyushu juntsa juntsa pandapala keetala pajpalaaba jushujuntsaa pajkee daaka' panda seepundala tyuikares nemu dejuve tinbu rukulaya, naa chai bain tsanguen detsuve, entsa pamda tyui chaali kanu paate bain chachi nemestejuve, panda pala aavijtyashu juntsa chachi dewa' kaataa panda tyuichaali daka' detyikares nemu dejuve, tsague'shu juntsa, naa uranuba akawa kentyu ju' miyta, panda tyuikaanu bain minuuju, na' baasa tyuikaanu dejutyuve, nukaa panda seeputu panda wayu' chuñuba mi'ketaa tyuikaanuuju.

2.2.6.- Malu kera' panda wajnusumi

Tsandive, Cristian Sanchez rukuya Tinbu rukula judeeshu juntsalaya naama panda wajnu malu juñuba mi'ketaa panda wajmu dejuve, tse' mitya malunu kera namu dejuve, tsague'shu juntsaya panda ura' ityu, ura' seeputyu, aabulu ityu, mushu tene fikemu deju, tse'tyaa malunu keetadi ' panda wajnu kenu dejuve, juntsa paate juushu untsaya, dishmachi tene kenuuju, tsaityumee shutinbuchi, shuwa janu malunchi

wajshu juntsa panda kiya ejek' manbiyan jutyunu ju'tya, shuwa jai'un malunchi wajshu juntsa panda kiya de ejkeimu dejuve.

(MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA MEC. 1990)

Chu'chamee dishma tiyaimu juushu juntsa, ma añunu 13 bijee timuve detive, tsenmin ma añunu mabijee shutinbu tiyaimuve, juntsa tsaitu 28 malu tiyai taada imuve detive, ma chu'chayany 4 bijee paate faamuve juntsala esntaa dejuve: **PAJTA MAFALANCHI, KAADISHMA, CHU'CHANMA, DISHMA.**

Naa uwanuba tinbu rukula judeeshu juntsaya entsa chu'chaya paatenaa keetadi' panda vijtya kemu deju, naa alla mi'kenu ke' bain tsandēju, naa tyashke kanu ke' bain tsaren juve, naa chi tule kenu ke' bain tsaren kemu dejuve, mandinbu jendala judeeshu juntsala bain, ya keesha maalaya kaadismanchi, pajmalanchi, tujushu maamu dejuve entsa chu'chayamee tsaitsumu dejuve, añumee 13 penbijee timu, naa supula bain pichuwa kakenu tyā' bain dismanchee pichuwa kan malaa pichuwa ura'chiichityamu, veemalunchee urajtu tene juu, naa sanu bain, Senguilla bain, tyashki bain, ya' mami'un jaki daanu ke' bain tsarenju, naa panda kiya kakenu ke' bain tsarenju, kepe maaska kenu ke' bain tsarenju, naa mirukula kapu' machu dinu ke' tsarenju, janbi kekenu ke' bain, tsarenjuve, aachamaa ura' janbi ityuve detive miruku jutydeshu juntsala, mansta supula achuwa daanu ke' bain dismaa achuwa daamu dejuve, tsenmalaa ura' baremaa detive, kayu vee kusas bain.

(TESTIMONIO, Estupiñan, Julio, 60 años, 2013)

2.2.7.- Panda diipeya

Cha' panda paatala yuj peya kata wamuve, kayu denkataamuya panda Mushu, ensta Mushu vishu juntsa panda kiyanu demanbire kenu, kuida ke'shu juntsa, tse'mityaa panda wajshu juntsa keeta disnenu jumi duwani ruku juushu untsaa, kuidanguetyu Mushu defikaa keshu juntsa panda ura' ka' finjutyu, naa ati' lushi laanu ke' bain tsaren juve. Mushu juushu juntsaya detelelesha vi' kejtala nakululusha dete' fi'lumuve, tsemalan panda tenbuka defikeñu' mitya, panda deme ejkeemu dejuve, mantsa peya panda Tupiñi bain juve, tupini pandachi telele panbeesha vi' ya' nakululu telelenu defikemuve, tsenmalan panda kiya juushu juntsa ya' jaki ungalalai'

chudimu, juntsa tupini mangalaa tyushu jutsaa kumuinchiya mee tsangue' jiihiren panda pla demanbiya kemu. Chachilla' jungaa pana kiyanu firu' kemu judeeshu jutsala, kuuperu bain, panda Mushu bain, panda tupini bain judeeve.

(GRUPO LATINO EDITORES- 2007))

2.2.8.- kaa animalaa pandanubain manpuranu bain diluwaamu.

Entsa panda mushuya juushu juntsaaya punbuya mandimuve, punbu jayu nigalalaa mandi, entsa kayu punbu madi' mujchee panda chi kejtala chilili ke' tsudimuve, juntsa chililinaa punbu mandiya' fale' jimuve. Tsaimiren bene panda paatala miimiren ya bain napipu kare' Mushu mangapumuve, ya' napipu juushu jutsaya jayu fikususuu ya' mishpuka lajmalelene juu, esta napipu ya bare' mitya 6 centímetros tsaimiren panda telele dijkisha ñali' viimuve, tsenmiren panda tenbukasha luimu, tsaguen pandachinu manbire kemu.

(INIAP, 2008)

2.2.9.- Panda Tupiñi

Entsa panda tupini juushu jutsaya, kaa tujkuru keraa jayu nigalalaa bain pababaa bain, pnadachi telele panbeesha vi' pumu, tsanguemin ya' kaatelele nakululu defikemu, tsenmalan pandachi juushu ya' jaki ungalala ke' chumu, tsaimiren panda kuya deman biyaimu, tsenmala juntsa manbirenu tenshujuntsaa pandachitelesha tyashi' juntsa tupini karalare' tute' fiba niipe shiipenaba yande' pukeeju, tsanguemalaa mas mavityu, mantsa panda kiyala judeeshu jutsala yuj te' manbimu panda bain juve juntsa panda tupinichi, telelesha defileñu' mitya panda kuya bujinchitene iimu dejuve.

(Ivideem)

2.3.- Kuupero

Entsa panda kuuperu juushu juntsya naanukaba punamuve, naaju panda vijtyala bain pajtyaaimu. Ensta kuuperu juushu jutsaya pababaa ya' fi'paki juushu juntsa

bareree, ya' tyakila ishdaa tene juu, tyashi' tujuru ke' vinsu'mitya, barenchiya 1.5 a 2.0 centímetros bareju, y' fiki aabare' jayu beruruu antenas grandes. Ensta kuuperu uma ajke' lutu jayu nigalalaa bene kayu de aawata pababaa timuve.

Supu kuuperuya napipu katu 60 napipu kamuve, entsa napipu judeeshu jutsala panda telele tala jayu chiya pudyu kendalaa kaapumu dejuve. Tsaityume jayu pipunandala napipu unchapike kaapumude aawamin tujuru ke' viimu dejuve, panda chinu mushuke' diikaapu chujti' manbiremu deju'mitya, tysadekinmalan panda kiya judeeshu jutsala ya' jaki nigalalaa tene i' chudimin manbiyanchi tene iimu dejuve, tysaindun panda manbulu i' bain panda bulu ejbareree ejepapaa tenejuu suden panda jutyu, naa ai'nu keñu bain maa ati' kanu tyamudeenga firuu panda nuba. (INIAP, 2008)

2.3.1.- Tinbu rukula naaketa panda palanu diipeya tyaka ñuba ura' manmu dejuñuba.

Naa nuka panda keñu bain, panda peya juushu jutsaya faatajtuve, Mushu bain, kuuperu bain, panda tupini bain, juntsala devishu juntsa naa panda uukera na' bain demanbiyaimu dejuve, tsaiñu tinbu rukula judeeshu juntsala medya kemu dejuve ati' ka'mujchiren, enstalaa dejuve:

a.- tinbu rukula judeeshujutsalaya panda Mushu pukata miren jutsa panda kuya millague dema muyi kemin junu fibaba niipe shiipiba narake pi'pu' wala ketaa vee kiya mawajmu deju, tsanguemalaa naa Mushu bain mafityu, naa kuuperu bain mavityu, naa panda tupini bain mavityu dejuve.

b.- Entsanu tsaren kemu deju makiya mushaa katashu juntsa, panda kiya millangue demamuyi' veraa mawajmu dejuve, tsaaren pandanu firu' kemu dekalaa ketu, tsanguetaa vera mawajmu dejuve.

CAPITULO III

TSAMIÑU - METODOLOGÍA.



3.- TSAMIÑU - METODOLOGÍA.

3.1.- TSAMIÑU - NAAKE' KENU JU'BA

Entsa tsaawasha keñu tsumi tinbu rukula' kenchuñu kusasnu mamijanu ti' keedu dekiyu tsanguela, naa tinbu kuinda juu bain, challa tinbu kuinda bain, na'baasa kuindalanu challa chachilla naaken dechuñuba mijandaa tsanguendetsuyu, entsaa kuinda mijanu ketu pure' chachillanu pake' meras nendetsuyu, naa tinbu kiika tsunu tala bain, yapa rukuula' jugala bain, challa kuinda taalano bain pake' meras jijiila ura' mijanu titu. Mantsa chachilla' chunu tene tala bain, deji' keras nende tsuyu, yapa rukuulaba kuinda kenu titu, tsaguetaa yapa kuinda kalaanu ti' mitya.

Entsa páke' meras nenu ketu lalaya kiika bain pake' meenu kiika bain depikeyu, ya'ba kuinda ke' piikentsumin bain, kera' piikentsumi bain, tsenmin bene deketu nan nan ke'ba mijanu titu bain juntsa bain dekeyu, mantsa akawa ke' kuinda paate juula bain dejuuve, tsenmala pake'mera juushu juntsa chachillanu naa keñaa aawa diyan dejutyuñuba jatsa pake' mera, tinbu rukula kichuñu kusasnu tene pake' meraa tene judeeve, tinbu rukula naaketaa mainba kenchumu dejun ti' pake' mera bain, beesa juula bain, maa pakaamu dejun, naaketa viipumu dejun ti' pake'mera bain juve, entsa pake' mera judeeshu juntsa rukulanu bain, sumulanu bain, pannaalnu bain, kiika keemulanu bain, pebulusha chumulanu bain depa ke'meraave. Tsagueta yamee meeme 4 chachi tene pake' meraave, tsemin kayu yapa rukulanu entsa chachilla' chunu tenalanu Eloy Alfaro, chachilla' chunu pebulusha, ya' yakeesha chunu pebulusha bain, ura pebulusha chullanu bain, entsa rukula 18 a 60 años taalano.

Tsague pake' meenu ketu mantsa chachiillanu mabulu tiwaa ketaa pake' mere nene deiyu, juntsa peke' mera tsadetiyo ñullaa nenñaa chachilla' kenchun tsuminu kendeñun detiyu, urajtaa tenguee, yujtenguee detiyu, tsenmin fibalalanu yuj uraa tenguee detiyu, tseñu tsadetiyo, lalaya yumaa pebulusha chudena' mitya, chachilla' kaspele naakemu deñuba tsaguenu yujkave detives cha' musula pebulusha lu'jideishu juntsala Eloy Alfaro tse' mitya cha' beela juushu naaketaa kenujtun detive.

3.1.1.- Naake' kenu ju'ba

Tyashi' keras nenu paatenu bain pai pake'mera kedekiyu pake' mera' piikentsumi bain, kera' piikentsumi bain kedkiyu.

3.1.2.- Talantsumi

Entsague nenu ketu pake' mera' piikentsumi bain, kera' piikentsumi bain kedkiyu.

3.1.3.- Chumula

Lalaya pake' mera' tyashi' nelaya pai pebulu nedeiyu juntsala Santa Maríanu bain, Rampidalnu bain, yapa rukulanu bain, rukulanu bain, musula, pannalanu bain, kaillalanu bain, pake' merakes nedeiyu.

3.1.4.- Ka'kera

Entsa ka'kera paate juushu juntsanuya tyashi' keras nendu, lalaya yapa rukulanu bain, rukulanu bain, musula, pannalanu bain, kaillalanu bain, peke' merakes nedeiyu.

3.2.- MABULU CHACHILLANU KERA

Entsa tyashi' keenu taawasha juushu juntsa pai cha' tenanu keñu juuve lala' Cha' Pisha, de la parroquia, Atahualpa del cantón Eloy Alfaro, provincia de Esmeraldas. Enatsala pai cha'chunu tena juuve Santa María bain, Rampida bain enu chumu chachilla 356 chumu chachi juu, yala' chunu tushu juntsaa 8650 has.², junu chumu chachilla I CHA' PALAACHEE, pamu dejuve, yala' tu manbelaajuu tiya' taawasha kentsumi.

Tinbunu chunu tu' mitya chai bain endala animaala pure' punadenave, pisha bain tsaren depuve, jendalasha bain chipala kaepelen tsanamu chi tene juu, tse' mityaa fibalala bain uyalala bain pasee nemula faatajtu tene yuj uukeenañu' mitya. Entsa chachilla lushinchi yuj lastema dechuve, tembiya ke' taawasha ketun lushi laren tikandya'ba kan chumu dejuve, naa madinbu dilu' bain tichi dilu' ura' mandinu puka ka' kuishtsaa dejuve, juntsaa dechu' mityaa chachilla daran dilushu juntsaa pemu dejuve, tsaren manen timeneste ke' bain jei la' jajainu dejutyuve, kuinda kekenuu bain jutyu, nillu bain putyu, dilu ura' mandinu ya bain jutyu chachilla yuj lastema



dechuve. Juntsaa ñu'mityaa chachilla yuj dilumu deebe, nukaa mandinbu lastemai dilu' bain janbi kuinu jejei jinu jutyuñu' mitya.

Tse' mityaa lala entsa paatesha kiika keemula Licenciatura en Ciencias de Educación del Proyecto de SASIKU del Centro del Desarrollo Curricular de Santa María, yuj tenbi pensa lañu' mitya tsanguen detsuyu tyashi' keentsula nejtaa tsadeeñuba mijanu titu, tsangue mijataaa bemne naake' ura' madinu juñuba tsaguenu ju' miyta. Tsenmin lalaya Federación Chachi, de los Centros y de la comunidad chumu rukulaba kuinda deke' ura' manchujti' deju' mitya, tsague chunmala lala' kaillalaya naa inchumu deenga, tikenu ju'ba demanba shiinu dejuve.

Cuadro N° 1 Chunu paate ka'kera Población y Muestra

Nº	ENCUESTADOS	MASCULINOS	FEMENINOS	TOTAL
1	COMUNIDAD SANTA MARIA Y RAMPIDAL	50	50	100
TOTAL		50	50	100

3.3.- NAAKE DEJI' DETYASHI' KERA'BA JUN TSA JUN TSA KUINDA SANTA MARIANU BAIN, RAMPIDALNU BAIN

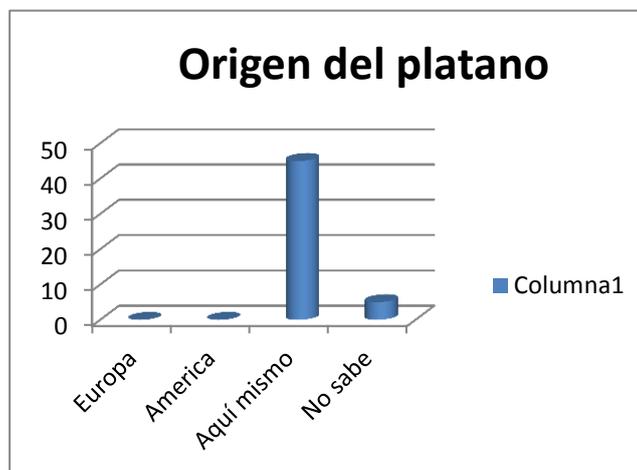
1.- ¿Ñaa mii nuka panda fale' jamuuñauba?

CUADRO No. 1

Valores	Frecuencia	Porcentaje
Europa	0	0%
América	0	0%
De aquí mismo.	90	90%
No sabe	10	10%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

GRAFICO No. 1



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

Naajuñuba wainu.

Entsa pake' meras nendala Santa Maríasha chumu chachilla tsadetive 90% chachillachive detive, mantsalaya 10 % mijdetuyu detive.

Kayu veelaa naa keraba dejutyu.

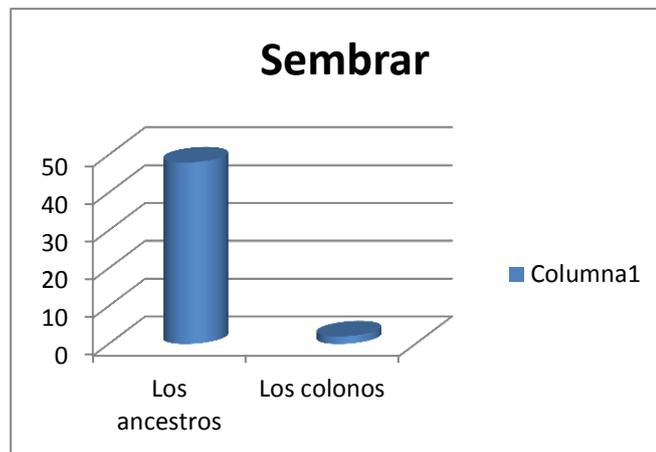
2.- Mu´rukulaa panda wajnu demijakaren?

CUADRO No. 2

Variables	Frecuencia	Porcentaje
Los ancestros.	96	96%
Los colonos.	4	4%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No. 2



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

Naajuñuba wainu.

Kumuinchi chachillaaa tsadetive lalaren mideeyu detive tinbu rukulaa demijakaave 48% tsenmalaa 2% fibalalaa demijakaave detive.

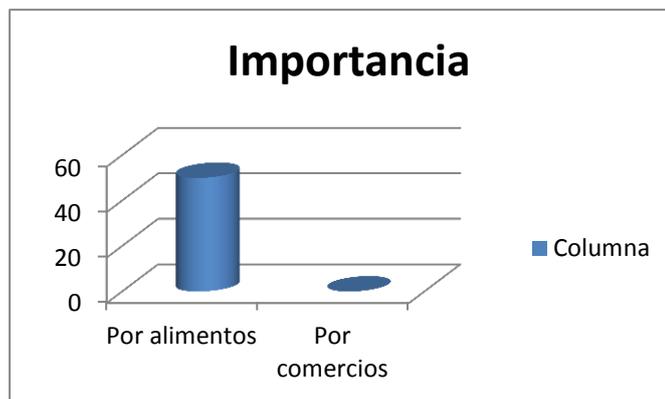
3.- Panda wajnu paate juushu juntsa nejtaa uran ¿Nenñu?

CUADRO No.3

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Por alimento.	100	100%
Para el comercio.	0	0%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No.3



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

Naajuñuba wainu.

Chachillaya naa uwanuba ai'un panda wajtyu dejuyu detive, yasha finu panda wajkekemu dejuyudetive. Tse' mitya yahsa finun panda wajkaa juntsalaya 100% .

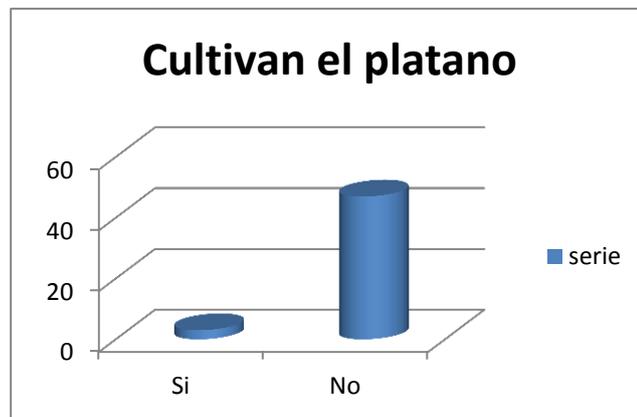
4.- Panda pure' wajkekemu dejutyu chachi?

CUADRO No. 4

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	6	6%
No	94	94%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No.4



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

Naajuñuba wainu .

Panda aawajtyu chachi detive, ai'nu tsumu jutyu, yasha finu pandanjuu, tsandimula 94% entsa 6% yalaa pure wajkekemu deeyu detive ai'min fimin kenu tsu'mitya.

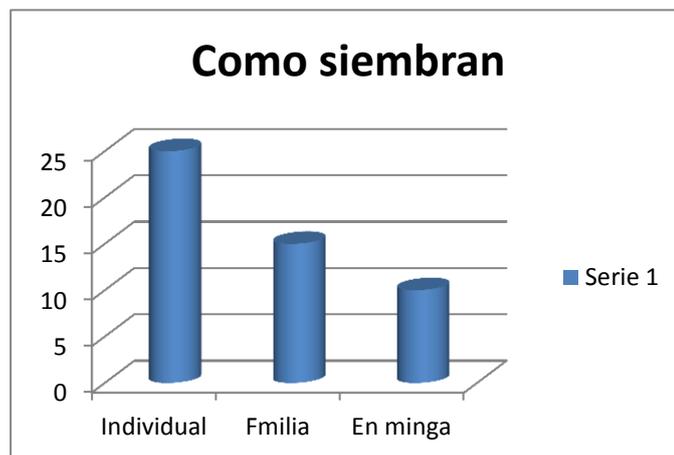
5.- Panda wajnu uranu wa'ditaa wajmu dejuu?

CUADRO No. 5

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Individual.	50	50%
En familia.	30	30%
En minga	20	20%
Total	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No.5



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

Naajuñuba wainu.

Chachillaya naa ura nuba maali taawasha kesnemu dejuve, tiya' kedyaty deju 50%, mantsa 30%, bululaba, tsenmala 10%. Wa'ditu. Tsenmala pensa ke'keemala yuj tejave tsaaya chachilla maali maali taawasha kenu aatyamu dejutun pensa tene laive.

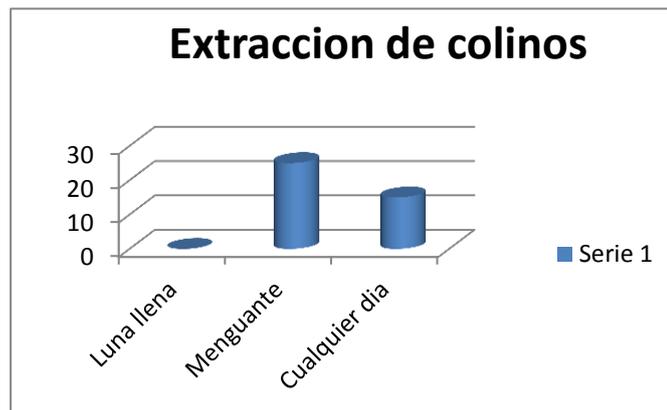
4. Ti malunaa panda kiya kamu dejun?

CUADRO No. 6

Valores	Frecuencia	Porcentaje
Luna llena	0	0%
Menguante	70	70%
Cualquier día.	30	30%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No.6



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

Naajuñuba wainu.

Naaju chachilla bain tsadetive, dishmache panda kiya kamu dejuve, juntsala 35%, pajta falanche kamulaa jutyu, timalu'baasa timulaa 15% judejuve.

7.- Panda wajnu ketu malunu keeta dimu dejuu?

CUADRO No. 7

Variable	Frecuencia	Porcentaje
A veces	80	80%
Siempre	0	0%
Nunca	20	20%
Total	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No. 7



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

Naajuñuba wainu.

Mandinbu keeta timu judeeve detive juntsala 80%, naa uraba keeta tityu chachillaa jutyu, naa uraba tsaanaa keeta tityu chachillaa 10% judejuve. Tsenñu pensa ke' keranmalaa yumaa kenchunu pensa juushu juntsa demanbashiindu in pensa lave.

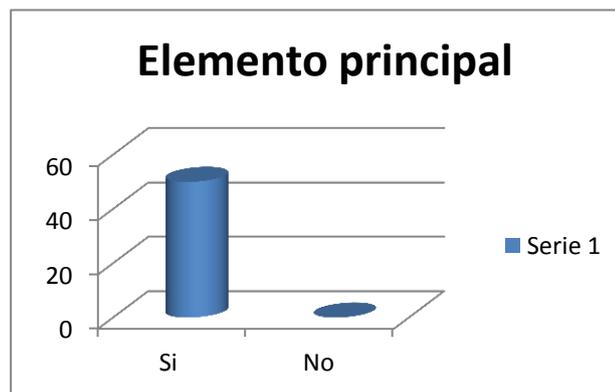
8.- Panda juushu juntsanu finu yuj bale?

CUADRO No. 8

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	100	100%
No	0	0%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No.8



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

Naajuñuba wainu.

Chachillaya naa uwanuba panda jutyushu juntsa tiffinuba jutyuve detive, naa nukaba pandaban alla faimuve detive chachilla judeeshu juntsala, juntsala 100% dejuve, veelanaa depaka tyuve, chachillaya arus fityu deeyu detive.

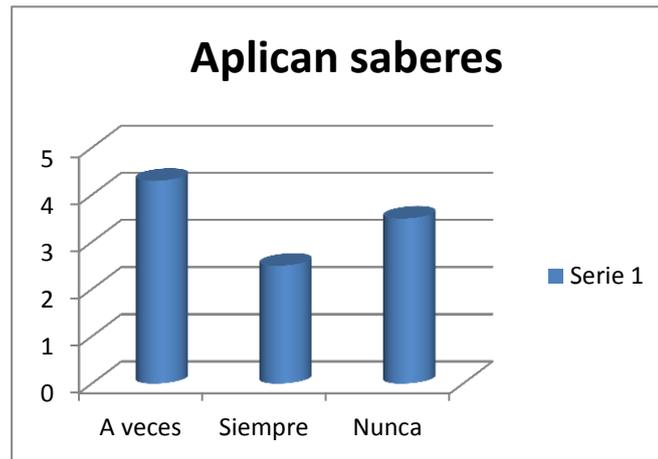
9.- Panda wajnu uranu tinbu rukula naakemu deeñuba tsanguemu dejuu?

CUADRO No. 9

Valores	Frecuencia	Porcentaje
A veces	36	36%
Siempre	24	24%
Nunca	40	40%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No.9



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

Naajuñuba wainu.

Ensta pake' meranaa tsadetive 36% tsanguen denmalaa, mantsalaa 24% naa uranuba, kayu veelaa 40% naa uranuba ketyu deju. Tsaaya chachi judeeshu juntsaya rukula kenchu kusasnu bain kuutyu dejuwa pensa lave, veela' kenchu tsuminu tene bale tyaimu judejuve.

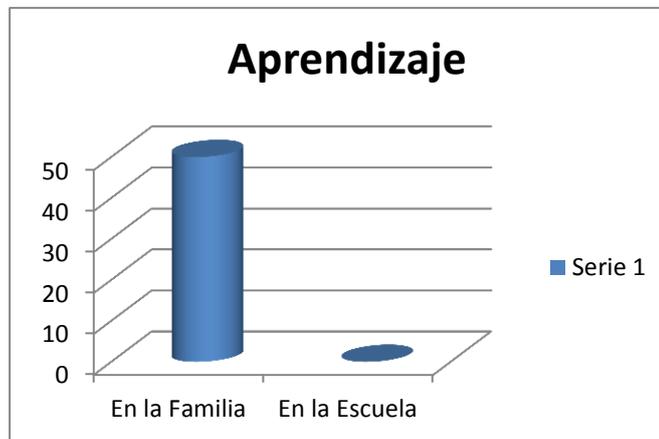
10.- Kaillalanu maa panda wajnu mijakaamu dejun?

CUADRO No. 10

Valores	Frecuencia	Porcentaje
En la familia	100	100%
Escuela	0	0%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No. 10



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

Naajuñuba wainu.

Naaju chachilla bain tsadetive ya' apalaren mijakaamu dejuve, yala ya' apalabaa taawasha kemu deju'mitya, juntsa tsandimula 100%, tsajutyuve timulaya naa muba jutyuve.

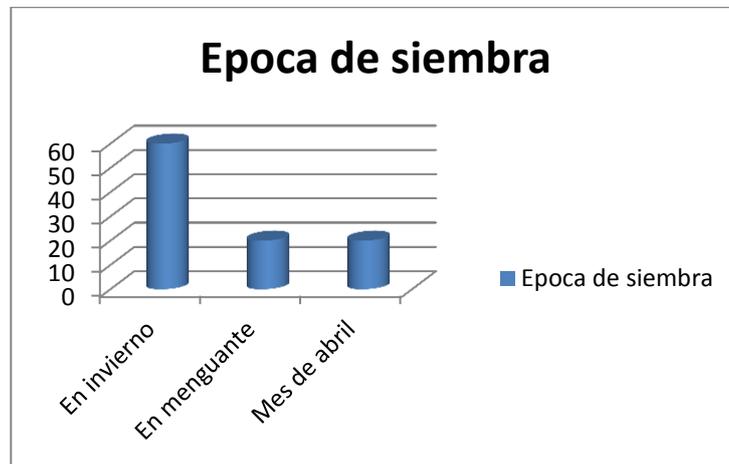
1.-¿Ti malunaa panda wajmu dejun?

CUADRO No. 1

Variable	Frecuencia	Porcentaje
En invierno	6	60%
En menguante	2	20%
Mes de abril	2	20%
Total	10	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa.

FIGURA No. 1



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa.

Naajuñuba wainu.

Mantsa rukulaya tsadetive shutinbucnee wajkamuve detive juntsala 60%, mantsalaya dismanchi timulaa 20%, ave malu chu'chayanchee wajkamaa timula bain20% judeeve.

3.4.- NAAKE DEJI' PAKE' MERA'BA JUNTSA JUNTSA KUINDA SANTA MARIANU BAIN, RAMPIDALNU BAIN -

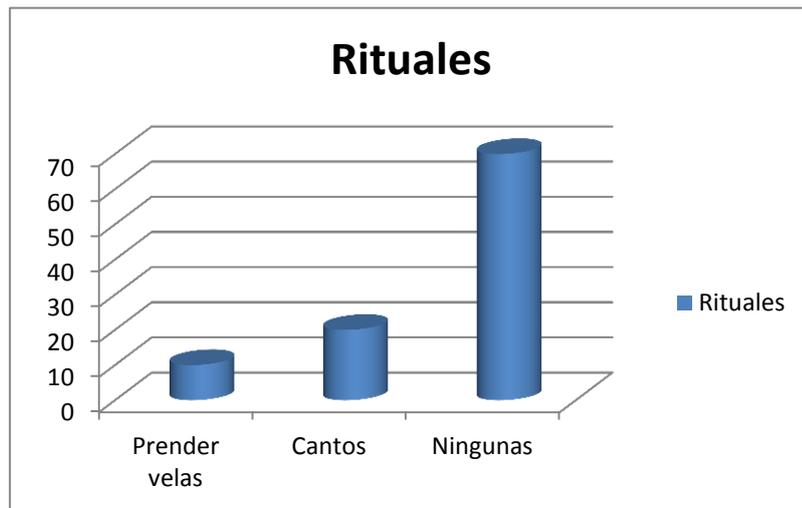
2.- ¿Panda wajnu uranu tiekemu deeyu?

CUADRO No. 2

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Prender velas	1	10%
Cantos	2	20%
Ninguna	7	70%
Total	10	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa.

FIGURA No. 2



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

Naajuñuba wainu.

Mantsalaya tsadetive belaa chakaamu deju juntsa panda tenanu, tsandimula 10%, mantsalaya beesa kendu timulaa 20%, kayu veelaa tiba ketyu mujchin wajkamaa timulaa 70%.

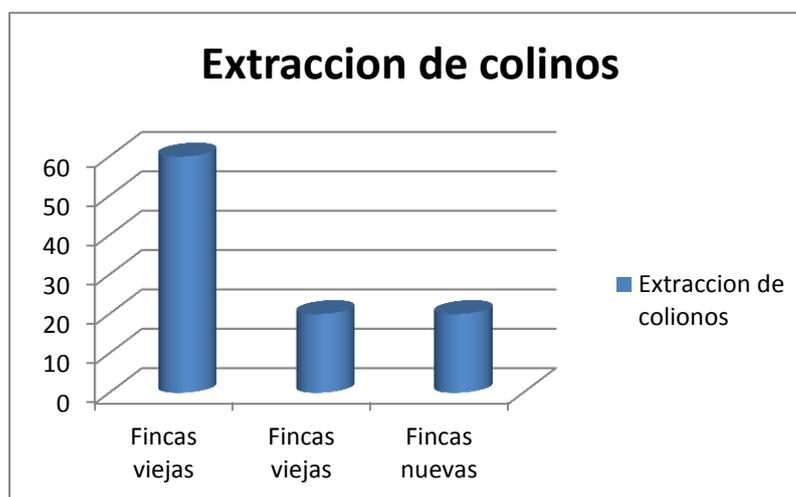
3.- ¿Notalaa panda kiya ura' kayamun?

CUADRO No. 3

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Fincas viejas	6	60%
Fincas cercanas	2	20%
Fincas nuevas	2	20%
Total	10	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No. 3



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

Naajuñuba wainu.

Entsanaa Santa Mariasha chulla bain, Rampidalsha chumula bain, nabebetalea panda kiya ujtsunamu dejuve timula 60%, panda pala nakiya juushu juntsa ya' kiya serán chutyu' mitya taaju' kayamuve detive juntsala 20%, kelutalaa uraa timula bain 20%

3.5.- EN TSA TAWASHA SANTA MARIANU BAIN RAMPIDALNU BAIN BUKARE' KEETU TYE DEKATAWA

Entsa taawasha kekendetsaashu juntsa lala chachilla naakenchu'ba entsague kenchumu deeyu ti' kuinda kenu tijtaa tsangue piiken detsuyu, tsangue' mantsa chachillala, lala' uukeraa kenchuñu kusasnu bale kuren chundejutya, tsague'shu juntsa challa awamu kailla judeeshu jutsa demanbashiindetsu, veela' kenchunu kusassnaa yuj urave tindetsu, tsenmala laachinaa balejtu kure kendetsuve. Tsaañu'mityaa lalaya tsandindetsuyu, chahillanu laachishu juntsa laachin juunu, veelachinu kera' kenchunu jutyu, laachibain tsaren bale tinu, naa veelanu bain kuinda ketu lalaya ura kusas tene ken chunamu deeyu ti' kuinda kesnenu deju' mitya, entsaa paatenu yumaaren tsangues nenuu juren challa naamuba tsangue pensa ketyu' mityaa tsaguetyu deju, tsaaren lala juntsanu mija' kiika keren tsu'mityaa tsanguendetsu.

Mantsa chachilla kiika demija' jimdu pure' fi' pasa de indetsuve, lala' kaspee ke' mija' jintsunu kusasnu deman bashii detsuyu, mantsa chachilla taawash kenu ti' veemujtu pebulusha delu' jilan cha' palaachi mijtu detiyaimu deju, tsenmin naa ya' mu'baasa demanbashiuyu tindetsu. Chai kailla mantsa rukulala judeeshu juntsala, kiika mijtu chachi jude' mitya fibalala naadetiñu bain, naadekeñu bain tsai detsami jandetsu, yaichiya vee kusas kata' mitya' yuj urave tindetsu, tsenmin lala' kenchuñu paate urajtuve, mayujpeyaave tin detsu.

Entsague tyashi' keras nendu chachillanu pure' tenbiya' katawaive, taawash kensha putu tenbiya kendun tsandin depu, entsa rukulala naa nuka' basaba chudenave. Tsaaren lala' jungaya mantsa chachi yapa rukuula lala kaspele naaken chumu ju'ba juntsa kendechu, kaillalanu bain mijakaa detsu, lala' uukeraa kenchuñu kusasnu manbashinjutyu' mitya.

Mantsa rukula yala' kaillalanu bain kaspee rukula kenchunu kusasnu mamija karen dechuve, mainba paatenu, naa bunbunu bain, naa kununu bain tsaren kendetsu, mantsa kaillala yuj ura' mijandetsu, tsenmala mantsa mijan detyatyu, mayujpeyaave titu, veela uukapunu dejuve tij mitya, yaichiya peechui beesaa yuj urave tintsu'mitya; tsandin chunjutyu mantsa kiika vimu kaillalanu yala' tenanu balen chu rukularen



mainba kenu mijakaan detsuve, tsague lala' tinbunu kenchuminu manba shinjutyu' mitya.

Kaspele 60, chiren rukula buli atisnenu uranuren peechei palaachi mijanu tene pure' pensa taanemu deju, tsenmin yala' kaillanu kiika depumiren fibalala naakenchumu deñuba tsaguenu tene tyadeive, pebulasha tene chunanu pensa tene tadeju, Kayu yapa urajtu timiya juntsa chachilla lala' palaaa demanba shiinu pensa tene tadeju, mantsa ayu,pebulusha fale' ji' imin yumaa cha' palaa mijtu majaiyu timu deju.

3.6.- NAKETAA KUMUNCHI CHACHILIANU MAMIJAKAANU DEJUWA KASPEE RUKULA' MIÑU KUSAS

- 1.) Yumaa tinburukula' mamijakare' miinu challa kaillalanu ya'aamamalanu, ya' aapapalanu, ya'pala, ya' mala, ya' natala, ya'jujpuuyula bain.
- 2.) Entsa mamijakare' jinu lala' bale rukuchumula, entsa guiñaa urabe ti' pandejuve lala' pebulutala.
- 3.) Entsa mami jakara paate lala' apala nakinudeeñuba jayu jayu mamija' jiduren laabain kaspele naakimu deñuba junsaren inu juve yumaa panda wajshu junsaya lalanu nake demijakañuba junsague iinu juve.



CAPITULO IV

4.- AKAWANGUEÑU PALAA

1. Lala daj musula CDC de Santa María, Extensión de la Universidad Cuencasha kiika keemu judeeshu juntsala lala' chachilla kaspee tinbunu kenchunu kusasnu mijtu tene juukatataa tyashi' keenu deshuwa' entsaken detsuyu uwain kumuinchilla tinbu kenchunu tsuminu mas mamutyan detyu ñuba mijanu pensa ke'mitya, tsaguetaa umaa naa ketaa lala' tinbunu kenchunu kusasnu kumuinchi chachillanu mamija kare' tsamamija kaanu tsu'mitya, lala' kenchunu tsuminu ura tene juunuren balejtu kuudu dekiwa tikaanu, mainba kentsuminu bain, maiba kenu tsumi bain.
2. Jayu tyashi' keenu paate ke' keewara mantsa chachilla entsa tunu chumulanu rio Cayapas del cantón Eloy Alfaro, tsenmin pen paate dekiyu, junu chumulanu bain, veela chumu chachillanu bain, pebulusha chumu chachillanu bain, tsaanu detyashi' keran malaa yuj tenbiya' kerave, lala' chachilla rukula' tinbunu kenchunu tsumi demanbashiin detsuve , naa kaillala' baasa bain, tikenchumu ju' bain mijtunchima juu, naakenchumu ju'bain, tinbu rukula' kenchuminu bain.
3. Mantsa chachi lala' cha' pisha chumula, fibala, peechulla tikenchumu deefñuba juntsa yuj uraa ti' kevete' yala' kenu tsumisha tene mijain detsu, tse' mitya lala tinbu rukula kenchunu kusasnu demanba shiindetsuve, mantsa kaillala pebulusha delu'ji iyaa mijtuyu titaa maja maja indetsu, kayu tsenmin kiika ajkesha jiidetsushu juntsala kayu kera detyatyu dejuve.
4. Lala challa katalaya mainba ura' viipun rukula, mainba ke' keewaa mula depeyan detsu, bene naa inujtun, yala dechutyu detinmala maa tsaguenchunu dejutun, lala' kaillala mijtutene juunujtun ti' pake' meedu detiyu, bene naaju rukuya mamija kaanu junu jutun.

4.1.- ENTSAGUIÑAA URAVE

1. Lala entsa CDC Santa María extensión de la Universidad de Cuencasha kiika keemu rukula judeewashu juntsala, yuj lala' kenchumu paatenu ura' katai'taa detyashi' keemala pure' manbashii detsuñu wañuve, tse'mitya lalaya kumuinchi chachilanu madengaa punu kendu dekiyu.
2. Entsa pen pebulu tyashi' kera dekeeshu juntsalanu yuj shili keetadinu deju, junu chahcilla judeeshu juntsala lala' cha' beesanu bain mainba kenu mijanu paatenu keran tyaty chachi tene chudenave, naa kaillala bain, naa rukula bain tsadeeve, tse'mitya jutyu chudi' kiika keewaamu rukula juntsa chachillanu entsaa paate kemishtinu dejuve.
3. Kiika keemu musulanu bain taawash kenu lu'jimulanu bain, cha' pebulu'mitya bale vi' pudenashu juntsalanu, entsa rukulanu jayu keetananu dejuve tinu deju. Tsai juntsa tsaita nemu chachi judeeshu juntsala jayu urai nemu dejuñu' mitya, tsade ki'shu juntsaa chachilla demushainu deju.
4. Mantsa chachillanu mainba kemija kaamin viipu mijakaamin kenuuju, lala' beesa muba manba shinjutyu detenshu juntsaa. Bene bale rukulanu bain tsandiju entsa paatenu kiika mijansha bain mijakaanuujuve tinu.



PARTE II

LENGUA ESPAÑOLA



DEDICATORIA

Esta Monografía la dedicamos a nuestros queridos padres quienes con tanto sacrificio y benevolencia nos acompañaron en todo momento y a nuestros queridos hermanos/as que con afán y amor, nos supieron motivarnos moral y materialmente para que culminemos nuestros estudios superiores, obtener un título profesional y asegurar una vida digna.

Gracias, a ustedes por su apoyo incondicional.

Moisés Candelejo Tambonero

Lucrecia Estupiñan Añapa



AGRADECIMIENTO

Expresamos nuestros más sinceros e imperecederos agradecimientos al personal docente y administrativo de la Universidad de Cuenca, Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias y al personal del Programa de Licenciatura en Educación Intercultural Bilingüe, a nuestros maestros que con gratitud y sacrificio, entregaron sus sabias enseñanzas.

Gracias a nuestra familia especialmente a nuestros hijos que con amor nos apoyaron en todo momento para que nuestro estudio culminara con éxito.

Moisés Candelejo Tambonero

Lucrecia Estupiñan Añapa

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, forma parte de la promoción del desarrollo sostenible en el proceso de formación del talento humano en las nacionalidades indígenas del Ecuador, y en especial en las comunidades indígenas de la nacionalidad Chachi, de Santa María y Rampidal, que se realiza en el marco de la fase II del proyecto Sasiku, convenio realizado con la Universidad de Cuenca extensión CDC de Santa María de los Cayapas.

Los resultados de la presente investigación, ofrece una visión amplia sobre los conocimientos, sabidurías, vivencias y prácticas ancestrales vinculadas al cultivo del plátano, en la nacionalidad Chachi, investigación que muestra un análisis, sistematización e interpretación de la sabiduría ancestral en este aspecto, sabiduría y conocimientos que se encuentra en un proceso de pérdida por influencia de aspectos culturales externos.

Además la presente investigación permite realizar sinergias de conocimientos y saberes ancestrales con propuestas modernas de agricultura, con énfasis cultural; tratando de que estas sean saludables y amigables con el medio ambiente, rescatando y valorando primero los conocimientos, los saberes locales y luego los externos, a fin de que contribuyan a mejorar la productividad y sostenibilidad de los sistemas de producción libres de contaminación de productos químicos, en los territorios de las comunidades Chachi de Santa María y Rampidal de la zona alta del río Cayapas.

PALABRAS CLAVES

Panda (platano), guajnu (sembrar), panu (conversar), kailla (niños), labores culturales, luna llena.

PARTE II

LENGUA ESPAÑOL

DEDICATORIA	63
AGRADECIMIENTO.	63
RESUMEN.	65
INDICE	
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD	69
DERECHO DE AUTORIA	70
DATOS GENERALES	73
INTRUDUCCION	74
OBJETIVOS	74
GENERAL	75
ESPECIFICOS	75
JUSTIFICACION	

CAPITULO I

UBICACIÓN GEOGRÁFICA.

1.- UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LAS COMUNIDADES SANTA MARÍA Y RAMPIDAL.	78
1.1.- COMUNIDAD SANTA MARIA.	78
1.2.- COMUNIDAD RAMPIDAL	78
1.3.- LOCALIZACION GEOGRÁFICA.	79
1.4.- POBLACION	79
1.5.- BREVE RESEÑA HISTORICA	80
1.6.- EXTENSIÓN Y LÍMITES	80
1.7.- ASPECTO SOCIO ECONÓMICO	81
OCUPACIÓN DE LAS FAMILIAS	82
AGRICULTURA.	82
LA ALIMENTACIÓN.	83
LA CAZA Y PESCA.	84
LA PESCA.	85



CAPITULO II

2.- ORIGEN DEL CULTIVO DE PLÁTANO.	87
2.1.- ORIGEN DEL CULTIVO DE PLÁTANO CIENTÍFICA.	87
2.2.- ORIGEN DEL PLÁTANO DESDE LA VISION ANCESTRAL	87
2.3.- CONOCIMIENTO Y SABIDURIA ANCESTRAL DEL CULTIVO DE PLATANO	88
2.5.- TIPOS Y VARIEDADES DE PLATANOS	91
2.5.1.- PLATANO DOMINICO	91
2.5.2.- PLATANO HARTON O BARRAGANETE	92
2.5.3.- PLATANO ORITO	92
2.5.4.- PLATANO GUINEO O BANANO	92
2.5.5.- PROCESO PARA EL CULTIVO DE PLATANO	93
2.5.6.- SELECCIÓN DE TERRENO	93
2.5.7.- PREPARACION DEL TERRENO	93
2.5.8.- OBTENCION DE LA FAMILIA	94
2.5.9.- LA SIEMBRA	94
2.6.- TUMBA DE ARBOLES	95
2.6.1.- CUIDADO Y LIMPIEZA DEL CULTIVO DE PLATANO	96
2.6.2.- APUNTALADO.	96
2.6.3.- EL USO DEL CALENDARIO AGRO-ECOLÓGICO.	97
2.6.4.- PLAGAS Y ENFERMEDADES EN EL CULTIVO DEL PLÁTANO.	98
2.6.5.- LOS INSECTOS PLAGAS EN EL BANANO Y PLATANO	98
2.6.6.- NEMATODOS	99
2.6.7.- PICUDO NEGRO.	99
2.6.8.- PREVENCIÓN DE LAS PLAGAS Y ENFERMEDADES DEL PLÁTANO CON CONOCIMIENTO GENERAL	99

CAPITULO III

METODOLOGÍA.	
3- METODOS Y TECNICAS	101
3.1.- TECNICAS	101
3.2.- INSTRUMENTOS	101
3.3.- POBLACION	101
3.4.- MUESTRA	101



3.5.- UNIVERSO DE ESTUDIOS.	102
3.6.- ANALISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA APLICADA A LOS MORADORES DE LAS COMUNIDADES DE SANTA MARIA Y RAMPIDAL	103
3.7.- ANALISIS GLOBAL DE LA INFORMACIÓN DE LA ENTREVISTA	113
3.8.- ANALISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENTREVISTA APLICADA A LOS MORADORES DE LAS COMUNIDADE DE SANTA MARIA Y RAMPIDAL	114
3.9.- ANALISIS GLOBAL DE LA ENTREVISTA	117
4.1.- PROPUESTA DE DIFUSION DE SABERES Y CONOCIMIENTOS ANCESTRALES	117
CAPITULO IV	
CONCLUSIONES.	120
RECOMENDACIONES.	121
BIBLIOGRAFÍAS.	122
ANEXOS	124

Yo, Moisés Candelejo Tambonero, autor de la monografía “CONOCIMIENTOS Y SABIDURIA ANCESTRALES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO, EN LAS COMUNIDADES CHACHI DESANTA MARÍA Y RAMPIDAL, DEL CANTÓN ELOY ALFARO, PROVINCIA DE ESMERALDAS”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 17 de enero del 2014

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Moisés Candelejo Tambonero'.

Moisés Candelejo Tambonero
C.C.0801703570

Yo Moisés Candelejo Tambonero, autor del trabajo de investigación “CONOCIMIENTOS Y SABIDURIA ANCESTRALES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO, EN LAS COMUNIDADES CHACHI DESANTA MARÍA Y RAMPIDAL, DEL CANTÓN ELOY ALFARO, PROVINCIA DE ESMERALDAS”, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para obtener el título de Licenciado en Ciencias de la Educación con Mención en Educación Intercultural Bilingüe. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 17 de enero del 2014



Moisés Candelejo Tambonero

C.C. No 0801703570

Yo, Lucrecia Estupiñan Añapa, autora de la monografía “CONOCIMIENTOS Y SABIDURIA ANCESTRALES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO, EN LAS COMUNIDADES CHACHI DESANTA MARÍA Y RAMPIDAL, DEL CANTÓN ELOY ALFARO, PROVINCIA DE ESMERALDAS”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 17 de enero de 2014

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Lucrecia Estupiñan Añapa', with a large circular flourish over the 'e' in 'Estupiñan'.

Lucrecia Estupiñan Añapa
C.C.172427279-2

Yo, Lucrecia Estupiñan Añapa autora del trabajo de investigación “CONOCIMIENTOS Y SABIDURIA ANCESTRALES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO, EN LAS COMUNIDADES CHACHI DE SANTA MARÍA Y RAMPIDAL, DEL CANTÓN ELOY ALFARO, PROVINCIA DE ESMERALDAS”, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para obtener el título de Licenciado en Ciencias de la Educación con Mención en Educación Intercultural Bilingüe. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, 17 de enero del 2014

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Lucrecia Estupiñan Añapa', with a large circular flourish around the first part of the name.

Lucrecia Estupiñan Añapa

C.C. No 172427279-2

DATOS GENERALES

Las comunidades de Rampidal y Santa María, son dos comunidades o centros poblados de la nacionalidad Chachi, donde se llevó a cabo la investigación, sobre los **CONOCIMIENTOS Y SABIDURIA ANCESTRALES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO**, considerando que el cultivo de plátano en estas comunidades y en la nacionalidad Chachi forma parte de la cultura del pueblo, y que en los momentos actuales se encuentra en un proceso de pérdida de las prácticas culturales propias de la nacionalidad.

.- La comunidad Santa María, lleva este nombre por la presencia de la planta medicinal cuyo nombre es, "Santa María" y otro muy especial es la presencia de mujeres con el primer nombre "María". (Testimonio- Candelejo José- 80 Años)

Como parte de la historia se conoce que el primer poblador de este sector fue el señor JOSE DONATO ACERO, luego de algunos años fue incrementando el número de familias, lo que permitió a través de una asamblea, tomar la decisión de comprar esta propiedad al señor antes mencionado con el apoyo del Municipio del Cantón Eloy Alfaro, y la otra parte restante fue donado por el párroco de la parroquia, para el bienestar de las familias chachi.

-La comunidad Rampidal lleva este nombre por la presencia de muchas plantas llamadas rampira, planta que sirve como adorno en las viviendas, y que forma parte de la misma naturaleza, de esta planta se utiliza la corteza, para confeccionar artesanías como, canastas, sombreros, abanicos entre otros adornos para los hogares de las familias Chachi.

Como parte de la historia se conoce que el primer poblador de este sector fue el señor GABRIEL CACIQUE AÑAPA, luego de algunos años fue incrementando el número de familias, lo que permitió a través de una asamblea, tomar la decisión de comprar esta propiedad al señor antes mencionado con el apoyo del Municipio del Cantón Eloy Alfaro.

INTRODUCCIÓN:

El presente trabajo de investigación busca rescatar, recuperar, fortalecer y difundir los conocimientos y la sabiduría ancestral del cultivo de plátano, en los pobladores de la nacionalidad chachi, de las comunidades de Santa María y Rampidal, proceso que fortalece el uso y manejo de los recursos naturales, de una forma sostenible.

El trabajo monográfico servirá como una fuente de información para las personas interesadas en la investigación de los conocimientos y sabiduría ancestrales que dispone la cultura chachi en este campo, en la actualidad la enorme riqueza cultural de la sabiduría se está perdiendo, como estudiantes de la Universidad de Cuenca Extensión CDC de Santa María de los Cayapas se vio la necesidad de desarrollar el proceso de investigación sobre este tema.

En la actualidad con la influencia de otras culturas, el proceso de migración de los pobladores, ha permitido que las personas de nuestras comunidades menosprecien los valores, los principios, los conocimientos y saberes propios de nuestros ancestros y de nuestras comunidades.

Luego de analizar las características sociales, culturales, organizativas de la población de las comunidades en estudio, se analizarán los resultados sobre las encuestas y entrevistas realizadas a los moradores de las comunidades, lo que permitirá obtener resultados sobre el tema a fin de establecer conclusiones y recomendaciones a las autoridades, dirigentes, líderes comunitarios a fin de se busque estrategias de valorar, mantener y fortalecer los conocimientos y la sabiduría ancestral como parte de la identidad cultural de este grupo étnico cultural.

OBJETIVOS:

OBJETIVO GENERAL.

- Recuperada la importancia de los conocimientos y saberes desde la filosofía ancestral de la práctica en el proceso del cultivo de plátano en las comunidades Santa María y Rampidal del cantón Eloy Alfaro, se valoró, y fortaleció la identidad cultural de los pobladores de la nacionalidad Chachi.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Recuperado los conocimientos y saberes ancestrales sobre el cultivo del plátano en los pobladores de las comunidades Rampidal y Santa María de la nacionalidad Chachi, se valoró y se fortaleció la práctica cultural.
- Realizada una propuesta de difusión sustentable de la cultura se fortaleció los conocimientos y saberes ancestrales en el cultivo de plátano.
- Socializada las experiencias de los conocimientos y saberes ancestrales sobre el cultivo del plátano, en las comunidades investigadas se mantiene y se fortalece la identidad cultural en las nuevas generaciones

JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo de investigación, trató de identificar los conocimientos y saberes ancestrales sobre el cultivo del plátano, que fueron practicados por la población de las comunidades: Santa María y Rampidal de la parroquia Atahualpa, cantón Eloy Alfaro de la provincia de Esmeraldas, los conocimientos y saberes ancestrales practicados por las familias de la nacionalidad chachi, realizaron aportes a los conocimientos científicos.

La nacionalidad Chachi, por cientos de años y a lo largo de la historia transmiten sus conocimientos y saberes ancestrales a la nueva generación a través de la oralidad, utilizaron el espacio, el momento y el tiempo adecuado, es decir que la transferencia de los conocimientos, costumbres, saberes a sus hijos y nietos, se lo realizó cada vez que se contaba con la luna llena o a veces a principios del cuarto menguante, porque se consideraba que este momento es propicio para captar los conocimientos en su totalidad.

Al formar parte de la nacionalidad chachi y vivir experiencias comunitarias es muy saludable, en esta época de modernización y globalización, en que la sociedad se encuentra afectada por los cambios científicos y tecnológicos que vive la humanidad, los pueblos y nacionalidades indígenas han perdido su identidad cultural, han perdido los conocimientos y saberes ancestrales que fueron

practicados y vivenciados en las actividades artesanales, de la agricultura, caza y pesca por nuestros antepasados, motivo por el cual la nacionalidad Chachi de las comunidades Santa María y Rampidal buscaron recuperar y fortalecer la cosmovisión propia de la nacionalidad Chachi.

Con la presente investigación se busco algún lineamiento estratégico para promover y fortalecer las prácticas, conocimientos y saberes ancestrales que fueron utilizados por nuestros abuelos, en el cultivo del plátano y de productos como la yuca, cacao, maíz, entre otros, conocimientos y saberes que permitió obtener productos naturales, libres de contaminantes, en la agricultura ancestral se aplicaban productos orgánicos natural para mejorar la producción, y para contrarrestar algunas plagas y enfermedades que afectaban al cultivo.

El resultado de la investigación permitió contar con amplia información a fin de que las nuevas generaciones tengan oportunidades de conocer, estudiar, valorar, difundir, promover, implementar, vivenciar y fortalecer los conocimientos y saberes ancestrales en el cultivo del plátano, producto que constituye alimento básico y principal de las familias de las comunidades en estudio, conocer y aprender sobre los conocimientos y saberes ancestrales en los centros educativos de la Nacionalidad Chachi.



CAPITULO I

UBICACIÓN GEOGRAFICA

1.- Ubicación Geográfica de las comunidades Santa María y Rampidal

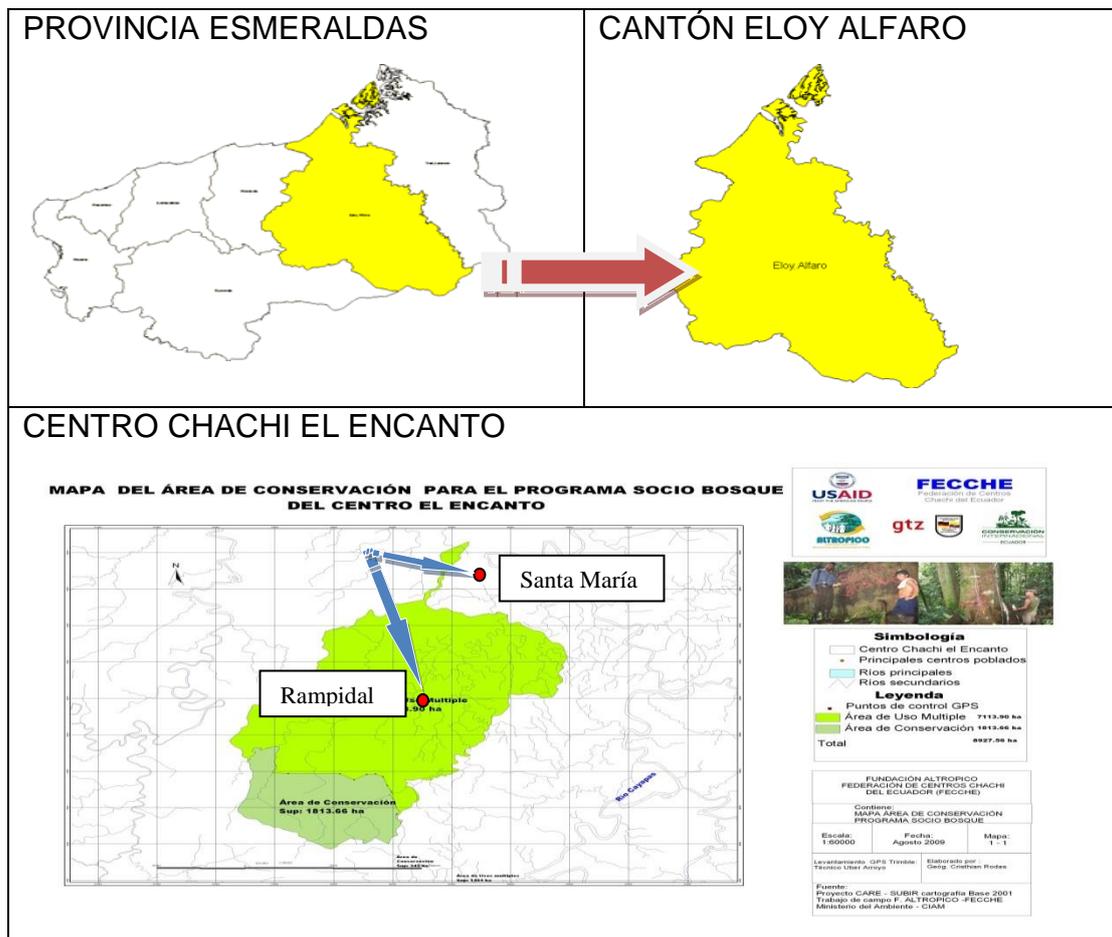
1.1.- Comunidad Santa María.- Se encuentra ubicada al margen izquierdo del Río Cayapas, de la cabecera parroquial de Atahualpa, en esta comunidad conviven familias de la nacionalidad Chachi y afro ecuatoriana, cada grupo humano se encuentra ocupando su respectivo espacio geográfico.

La comunidad de Santa María se encuentra a una distancia aproximada de 23 kilómetros de la parroquia Borbón, forma parte del Centro El Encanto, filial de la Federación de Centros Chachi de Esmeraldas de la Provincia de Esmeraldas (FECCHE).

1.2.- Comunidad Rampidal.- Se encuentra ubicada al margen derecho del río Camarones, afluente del Río Cayapas, a una distancia aproximada de 28 kilómetros desde la parroquia Borbón, cuenta con una población netamente chachi, dispone de su propia organización y con vida jurídica, administrados por sus propias autoridades. Esta comunidad también pertenece al Centro El Encanto, filial de la Federación de Centros Chachi de Esmeraldas de la provincia de Esmeraldas (FECCHE).

Las comunidades de Santa María y Rampidal, pertenecen a la parroquia Atahualpa, cantón Eloy Alfaro, provincia de Esmeraldas, según se puede observar en el siguiente mapa de ubicación geográfica y política.

1.3.- Localización Geográfica



Fuente, Díaz w. 2012

1.4.- Población.- Actualmente la comunidad de Rampidal cuenta con 61 familias, con una población aproximada de 278 habitantes, mientras que en la comunidad Santa María, viven 56 familias con un total 264 habitantes entre adultos, jóvenes y niños, población que se resume en el siguiente cuadro.

DATOS POBLACIONAL DE LA COMUNIDAD SANTA MARIA

POBLACION	MASCULINO	FEMENINO	TOTAL
TERCERA EDAD 60- 65	8	6	14
ADULTOS 40 – 55	59	63	122
ADOLESCENTES 14 – 18	28	27	55
NIÑOS 10 -13	34	39	73
FAMILIAS 56			
POBLACION TOTAL	129	135	264

Fuente: CANDELEJO, Moisés, CANDELEJO, Alfonso, ORTIZ, Walberto

DATOS POBLACIONAL DE LA COMUNIDAD DE RAMPIDAL

POBLACION	MASCULINO	FEMENINO	TOTAL
TERCERA EDAD 60 – 65	5	2	7
ADULTOS 40- 55	58	57	115
ADOLESCENTES 14- 18	23	26	49
NIÑOS 10 - 13	63	44	107
FAMILIAS 61			
POBLACION TOTAL	149	129	278

Fuente: Censo Poblacional- Estupiñan, Lucrecia, Candelejo, Moisés, Caicedo, Leonardo- Dc- 2013

1.5.- Breve reseña histórica.- La comunidad Santa María, lleva este nombre por la presencia de la planta medicinal cuyo nombre es, "Santa María" y otro muy especial es la presencia de mujeres con el primer nombre "María". (Testimonio- Candelejo José- 80 Años)

La Comunidad de Rampidal, lleva este nombre por la presencia de muchas plantas llamada rampira, planta que sirve como adorno en las viviendas y que forma parte de la misma naturaleza, de esta planta se utiliza la corteza, para confeccionar artesanías como, canastas, sombreros, abanicos entre otros adornos para los hogares de las familias Chachi. (Testimonio- María Mercedes Añapa- 100 años de edad).

1.6.- Extensión y límites:

La comunidad de Santa María tiene una superficie aproximada de 40.600 m². Con los siguientes límites:

AI NORTE, Con terreno de propiedad del señor Ángel Añapa Cimarrón.
 AI SUR, Rio Cayapas.
 AI ESTE, con la Unidad Educativa Santa María
 AI OESTE, con el terreno de propiedad del señor Arnulfo Añapa Pianchiche.

La comunidad de Rampidal tiene una extensión aproximada de 41.200 m², con los siguientes límites:

Al Norte, Rio Camarones.

Al Sur y al Este, Río Camarones.

Al Oeste, Con terreno de propiedad del señor Becerra Tapuyo Añapa.
(Censo de la Comunidad Santa María y Rampidal- Dc.- 2013- autores)

1.7.- Aspecto Socio Económico.

La mayoría de la población de las comunidades Santa María y Rampidal se dedican a la agricultura, cultivan productos para sustentar la alimentación de la familia, sus actividades principales es la tala de madera, para desarrollar la siembra de cacao, plátano, maíz, algunos pobladores se dedican a la elaboración de artesanías para la obtención de los recursos económicos para el sustento de la vida de las familias.

La actividad productiva de los pobladores de la nacionalidad Chachi, tiene dos orientaciones: Primero la producción está dedicada a la subsistencia familiar de productos tales como plátano, yuca, maíz; y segundo como; el cacao, el café, el plátano, y otros son comercializado al mercado interno de la zona o en las cabeceras parroquiales rurales y urbanas.

Otra de las actividades a las que se dedican algunos pobladores de la nacionalidad Chachi, es la explotación de la madera, mediante la tala de bosques y de concesiones y ventas de áreas de bosques a las compañías madereras, actividad que permite contar con ingresos económicos para la subsistencia familiar y del hogar.

Otra de las actividades a las que se dedican los pobladores de la nacionalidad Chachi, es a la pesca, actividad de mayor participación de las familias de esta nacionalidad, la pesca le permite obtener especies acuáticas para su alimentación y consumo diario, como son la guaña, el sábalo, la mojarra, el macho, el camarón, el barbudo, el mongolo, etc.

En menor escala y muy pocas familias se dedican a la crianza de animales menores para la subsistencia ocasional de la familia, mas no como para el comercio tales como aves, chanchos etc. No existen otros animales en la cultura chachi en que se dediquen a criar para el comercio.

El chachi se dedica a la labranza de canoas, canaletes o remos bateas, cesta, indumentaria, y los instrumentos musicales, son artesanías que sirven para el uso y consumo de las familias y de comercialización para el sustento diario. Lo que la canoa le sirve para la movilización interna y para la comercialización de productos hacia el mercado.

Las mujeres Chachis tejen hermosas canastas, abanicos petacas, esteras, artículos que son vendidos a los intermediarios que circulan frecuentemente en la zona ofreciendo a precios irrisorios, por la difícil situación que tienen al acceso del mercado muchas ocasiones ha permitido entregar sus productos a comerciantes intermediarios.

a) Ocupación de las familias

Las familias de la nacionalidad Chachi de las comunidades de Santa María y Rampidal, tanto hombres como mujeres se dedican a las actividades agrícolas, que les permite la supervivencia, se dedican a la tala de los bosques, la explotación de la madera, la elaboración de artesanías.

En todo el desarrollo de las actividades agrícolas, dirige el hombre, constituye la parte fundamental en la dirección de la organización de la familia, la mujer apoya en todas las actividades que ejecuta el hombre, la mujer chachi se dedica también a la actividad artesanal, agrícola y doméstica, apenas el 2% de los habitantes de las comunidades Santa María y Rampidal son profesionales que poseen títulos académicos y prestan sus servicios en el magisterio bilingüe.

b) Agricultura

Es la actividad económica más importante para la mayoría de los pobladores de la nacionalidad Chachi, actividad que permite una concentración mayor de individuos en comunidades, para cumplir con las actividades agrícolas toman muy en cuenta el tiempo y el espacio, las fases lunares, conocimientos y saberes ancestrales que se vivencian en las diferentes actividades agrícolas.

Cada familia posee cultivos variados en mínimas extensiones, el hombre chachi por

naturaleza y por tradición es labrador, artesano, cazador y pescador, características que le identifican a la nacionalidad Chachi de otras culturas, nacionalidades y pueblos que habitan en nuestro país.

Las familias generalmente desarrollan una agricultura limitada, cultivan cacao, café, plátano, yuca, arroz, frutas como, naranjas, piñas, guineo, existe muy poco cultivo de hortalizas, el cultivo de productos se efectúa en forma empírica y en base a los conocimientos y saberes ancestrales, la actividad agrícola es de subsistencia, las fincas no exceden de cinco hectáreas.

c) Alimentación

Por lo general los chachi son expertos en la cocina y en las artes culinarias (comidas típica), por cuanto se encuentran radicados en una exuberante vegetación y clima húmedo, montañas y ríos con abundantes animales y peces, por lo general los chachi viven practicando la caza y pesca para su alimentación diaria, de esta manera se considera a la selva como un supermercado.

Como en toda la sociedad la alimentación es un elemento importante para la buena salud, sin embargo se considera que los alimentos como carne de monte, pescado, legumbres del campo constituye la calidad alimenticia, por no contener productos químicos, lo que permite contar con una nutrición equilibrada.

Además las frutas y las legumbres naturales del campo contienen vitaminas, minerales, carbohidratos y fibra, sustancias necesarias para mantener el funcionamiento del organismo durante toda la etapa del desarrollo y de misma vida.

La principal gastronomía o platos típicos de los chachi son: el tapao, sopas, sancocho, asados, encocao carne de monte, como: tatabra, venados, sajinos, guantas, guatusas y aves como: perdiz, paletón, pichilingo, pava del montey otros; se prepara caldos, asados, ceviche con productos del río entre ellos: macho, mojarra, sábalo, sabaleta, barbudos, viejas, mongolo, tacuanas, caguas, etc.

La panda, significa pescados, camarones, y otros enredado con hoja y asado a



carbón o con leña; el seco, los ceviches y caldo de camarones de agua dulce, y el complemento de esta exquisita comida típica está presente el verde (plátano), la yuca, el maíz y zapallo, además en toda la preparación de los alimentos y como ingrediente principal de esta gastronomía ancestral son; el comino, las cebollas, los ajos y las chiyanguas.

En el aspecto de legumbres está el seco y pandas, ceviche de palmitos pambil, de chapil, y de palma real, sopas de legumbres naturales, y los estofados pandas de gualpa extraídos de las palmas y árboles de sande, cuangare y chalbiande.

Las herramientas principales de la cacería y de la pesca en la cultura chachi son: la escopeta, la red, la atarraya, arpón, anzuelo, catanga, lanza y otros, resulta ser el más conveniente especialmente para las actuales circunstancias. Además se usan la dinamita y el barbasco (vegetal tóxico) para la pesca por parte de los chachi y colonos en general, es otro factor que ha incidido en la disminución de los peces.

Por la tala indiscriminada de bosques por los pobladores, por las compañías madereras y la contaminación de los ríos por los mineros en la zona, ha hecho que los animales y aves del monte vayan disminuyéndose y limitando el consumo de carne de monte.

d) La Caza, la Pesca

Los pueblos chachi, por encontrarse situado en una zona tropical y clima húmedo gozan de lugares de exuberante vegetación, en las montañas, ríos, quebradas, cascadas, lo que permite la presencia de animales típicos de la zona y aves del medio, la presencia de animales tales como: el sajino, tatabra, venado, guanta, guatusa, tigre, loro, guacamayo, perdiz, paletón, pava del monte, mono, ardilla, armadillo, cuchucho, oso, ratón del monte hace que el Chachi se dedique a la cacería como fuente de alimentación y consumo de carne en sus hogares.

e) La pesca.

El modo de la pesca constituye también un importante recurso alimenticio, ya que las numerosas corrientes del río Cayapas y sus afluentes por ser anchos y navegable ha permitido que haya gran variedad de peces tanto como los crustáceos de agua dulce. Entre los animales acuáticos podemos mencionar los siguientes: el sábalo, el cubo, la sabaleta, las tacuanas, el macho, la mojarra, el barbudo, el mongolo, la guaño, la liza, el camarón, la tortuga, los caracoles, los cangrejos de agua dulce, etc. (AÑAPA, J. 2003).

CAPITULO II

ORIGEN DEL CULTIVO DE PLATANO:

2.- El origen del cultivo del plátano

2.1.- Origen del cultivo del plátano científico

“El plátano es una fruta oriundo del Sudeste asiático probablemente originario en una región situada entre la India y el este de las península de Malaya. Las primeras referencias históricas datan acerca de esta fruta datan de 500 a 600 años antes de cristo, época en que se menciona su presencia en la India. Sin embargo, es posible que en en este país se le ha venido utilizando en la alimentación humana desde muchos miles de años antes” (Alvarez de la Peña, F. 1981)

“La mayor diversidad de plátanos se localiza en el Sudeste de asia, donde el cultivo tiene su origen. Es allí donde se neucnetran los parientes silvestres de los plátanos cultivados” (Sánchez C. 2005)

“En América, fue introducido el plátano desde las Canarias, por primera vez, según se cree, por Fary Tomás de Berlanga en el año de 1516, a la Isla de Santo Domingo, pero entro en cultivo verdaderamente, comercial para la exportación, en 1804 año en el que se hizo el primer envío a Cuba y a New York”. (Molestina, E. 1956)

“El plátano tiene su origen probablemente en la región Indo malaya donde han sido cultivados desde hace miles de años. Desde Indonesia se propagó hacia el sur y el oeste, alcanzando Hawái y la Polinesia. Los comerciantes europeos llevaron noticias del árbol a Europa alrededor del siglo III a. C, aunque no fue introducido hasta el siglo X. De las plantaciones de África Occidental los colonizadores portugueses lo llevarían a Sudamérica en el siglo XVI, concretamente a Santo Domingo”. (Fuente: www.infoAgro.com-cultivo del plátano).

2.2.- Origen del plátano desde la visión ancestral:

Según la mitología de la nacionalidad chachi sostienen; que el origen del cultivo de plátano es ancestral y tradicional de los chachis, desde que vivían en la Villa (Ibarra) hace cientos de años, cultivaban el plátano por considerar el alimento principal de la dieta diaria de la familia.

El cultivo del plátano hace cientos de años atrás, fue muy limitado, porque el suelo de este sector no disponía de los requerimientos para este cultivo, suelo que no es apto para este cultivo, sin embargo se dice que la semilla de plátano fue traído por los Indios Bravos (Malaba), desde allí los



chachi fueron apropiándose y desarrollando la práctica del cultivo de plátano, por considerar un alimento primordial y elemental en la dieta alimenticia de las familias y hogares de la nacionalidad Chachi. (TESTIMONIO-Añapa, Luis. 55 años-2013)

El plátano por ser uno de los alimentos propio de la nacionalidad indígena de los chachis, se atribuye que el plátano tiene su origen en nuestras tierras, lo que hace que el indígena chachi, se haya apropiado de un cultivo que le permite tener como suyo, que forma parte de su cultura y de su pueblo, de esta manera el cultivo del plátano les permite identificar como un cultivo ancestral propio de su medio.

2.3.- Conocimientos y sabiduría ancestral del cultivo del plátano.

Existen evidentes distinciones entre la agricultura tradicional y la agricultura convencional "moderna". Los conocimientos y la sabiduría ancestral del cultivo del plátano, tiene características propias de la agricultura tradicional indígena, dentro del contexto de un cultivo esencial que proporciona alimento al pueblo Chachi. (TESTIMONIO, Caicedo José, 50 años- 2013)

Las actividades agrícolas en la cultura de la nacionalidad chachi, orienta y se fundamenta en el conocimiento y sabiduría ancestral, en este proceso se determina tipos de suelos, épocas de siembra, variedades adaptadas a los diferentes ambientes, áreas de siembra, fases lunares, manejo de cosecha, selección de semillas, abonos y manejo de plagas.

El proceso de cultivo de plátano, en las comunidades de la nacionalidad Chachi se orienta de la siguiente manera:

2.4.- a.- Selección del terreno.

b.- Inspección del lugar, para identificar si es un sitio primario o rastrojos (rotación de cultivos).

c.- Se inicia la limpieza de la maleza del lugar, trabajo que se realiza en mingas, con la participación de todos los miembros de la familia y miembros de la comunidad muchas veces, según la magnitud de la extensión del terreno para la siembra.

d.- Recolección y selección de la semilla de plátano, actividad que consiste en obtener las semillas en el periodo del cuarto menguante, es decir se considera mucho las fases de la luna, esta actividad se hace en este periodo, para evitar la contaminación de las plagas y enfermedades.

e.- Todos los colinos o semillas de plátanos antes de sembrar deben ser revisados cuidadosamente por una persona mayor de edad, para clasificar las semillas y aplicar el abono natural para sembrar.

f.- Tradicionalmente el proceso de ubicación y la distancia de la siembra de plátano, se hace a través de la medida tradicional llamada BRASAS, consiste una medida tomada de los brazos abierto de una persona, la distancia de siembra están entre 3 a 4 brasas al cuadrado, en medidas de longitud comprende entre 4 a 5 metros de distancia.

g.- El chachi, cada vez que realizan la siembra de plátano en algún predio se aprovechan a sembrar paralelamente el maíz, la yuca, el fréjol, el camote, la caña etc.

h.- Realización del acto ritual en la siembra, significa que al sembrar el plátano, por costumbre y como parte de la tradición cultural, se pide permiso invocando a Dyusapa en forma oral y cuando llega al predio donde van a realizar el trabajo de cultivo, la palabra Dyusapa significa Dios, la hacen sin rezo, ni con acto ritual.

i.-Se aplica el tratamiento con ceniza blanca mezclado con orine del ser humano, una vez que se encuentra semillas de plátano infectados se va arrancando o se separa de todas. Luego se reemplaza una nueva semilla tratado o desinfectado.

j.- En el cultivo de plátano es acompañado de productos de ciclo corto tales como: el maíz y fréjol, a partir de esta fecha obligatoriamente empieza el primer desmonte.

k.- La cosecha es la actividad de recolección de los racimos que han completado su madurez fisiológica.

La práctica de los conocimientos y la sabiduría en el ámbito de la convivencia social, y en el desarrollo de la actividad agrícola, la cultura chachi respeta el tiempo y el espacio para poder conseguir una producción adecuada y justa, producción que tan solo es para consumir como alimento diario, con el cultivo del plátano se cultiva maíz, yuca que forman parte de la tradición cultural.

De la visión cultural de la nacionalidad Chachi, para la siembra de plátano como para la siembra de otros cultivos se valora y se da importancia a las fases de la luna, la persona encargada de realizar el ritual de siembra, no debe consumir alcohol, pescado salado, esta persona debe realizar una dieta alimenticia.

Las actividades agrícolas desde el enfoque cultural, determina los tipos de suelos, época de siembra, selección de variedades de semillas de plátano adaptadas a los diferentes ambientes, selección de áreas o espacios de siembra, fases lunares, manejo y selección de semillas, uso de abonos orgánicos, manejo de plagas y época y manejo de la cosecha con enfoque cultural. (TESTIMONIO Añapa, Luis A-2013)

Desde el enfoque científico, y según los escritos de varios autores se menciona que los factores que requiere el cultivo del plátano entre son: Temperatura, Luz, Agua y Viento, Suelo.

Temperatura.- La temperatura que requiere el cultivo del plátano es entre 20°C y 30°C. En las zonas donde existe temperaturas inferiores a 20°C se produce un retardo en el desarrollo de la planta, se retrasa la cosecha y la emergencia del brote o hijuelo.

Luz.- La planta de plátano para su desarrollo requiere una alta luminosidad, , al no disponer de este requisito el ciclo vegetativo de la planta se prolonga., de la experiencia realizaada se confirma que una planta de plátano que crece bajo sombra tienen un menor desarrollo que aquellas que crecen a la exposición del sol.

Agua.- El cultivo del plátano requiere gran cantidad de agua para un adecuado desarrollo, se puede mencionar que requiere de un nivel de precipitación de 150 a 180 mm por mes.

Viento.- Es un factor que se debe considerar al momento de establecer una plantación, es importante sembrar en lugares donde haya vientos mayores a 20kph

Suelo.- Es necesario el uso de suelcos planos para el cultivo del plátano, estos deben contener bastante materia orgánica, deben ser suelos profundos, ausencia de piedras, buena aireación, se requiere suelos que contengan potasio, nitrógeno, calcio y magnesio. (Sánchez, C. 2005).

2.5.- Tipos y variedades de plátano:

Existen varios tipos de plátanos, sin embargo se anota una de ellas, la MUSA SAPIUTUM, conocido con el nombre de Guineo, Plátano de seda, como una variedad principal, a esta especie pertenece el guineo de oro u orito, y otras cultivadas en el Ecuador en menor escala, como el barraganete, hartón y otros...(GRUPO LATINO EDITORES- 2007)

Sin embargo las de la nacionalidad Chachi, conocen pocas variedades entre estas son: plátano dominico, plátano hartón, orito, banano (Guineo), entre las más destacadas, mismas que sirven para el consumo humano dentro del pueblo Chachi, es el plátano dominico (el verde), el hartón, el orito, en forma ocasional y el banano se cultiva para el consumo de los animales.

2.5.1.- Plátano Dominicano.

Es una de las variedades más conocida dentro del cultivo de plátano, conocida comúnmente como Plátano Dominicano, el Dominicano Hartón y Hartón son las variedades más cultivadas y comercializadas a escala familiar, estas variedades son conocidas como



clon según el Instituto Colombiano Agropecuario ICA. (MANUAL DE ASISTENCIA TECNICA No 50).

2.5.2.- Plátano Hartón o Barraganete.

El plátano ha sido utilizado desde tiempos muy antiguos en una gran variedad de platos, se utiliza como un alimento similar a las patatas, esta variedad de plátano se consume principalmente cocinado cuando aún está verde, este tipo de plátano tiene entre 22 y 30 centímetros de largo y un ancho de 2 a 5 centímetros, la planta de este tipo de plátano tarda ocho meses desde que nace la primera hoja hasta que da la primera cosecha. (Fuente: www.infoAgro.com cultivo de platanos)

2.5.3.- Plátano Orito

El Orito tiene un color amarillo tanto de la cáscara, es un alimento que se consume como fruta cruda puesto que es dulce y suave. El Orito aporta 90 calorías por 100 gramos de alimento y es rico en azúcares (energía), en potasio, participa en el mecanismo de contracción y relajación de los músculos.

Es una especie de musácea se cultiva en todas las regiones del país, principalmente en las laderas de las montañas hasta una altura de 800msnm. Su explotación ha provocado mayor interés en ciertas provincias como Guayas, Los Ríos, Cotopaxi, Chimborazo, debido al creciente nivel de exportación registrado en los últimos años donde los mercados americano y europeo acogen la fruta, tanto por su sabor como por su calidad. (INSTITUTO NACIONAL AUTONOMO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS- 2008)

2.5.4.- Plátano Guineo o Banano.

Esta fruta tropical posee una excelente combinación de energía, minerales y vitaminas que la convierten en un alimento indispensable en cualquier dieta, incluidas las de diabetes y adelgazamiento.

El plátano no es sólo de una de las frutas más consumidas en el mundo entero, sino también una de las más sanas. Su sabor es dulce y delicioso, es una fruta rica en

vitaminas C y B6 y minerales esenciales, y se caracteriza por dotar de sabor a infinidad de platos. (Fuente: www.infoAgro.com cultivo de plátano)

2.5.5.- Proceso para el cultivo del plátano

2.5.6.- Selección del terreno.

Es necesario contar con suelos planos, con una adecuada cantidad de materia orgánica, las características físicas que deben tener el suelo para el cultivo de plátano son las siguientes:

- a) Deben ser suelos profundos.
- b) Ausencia o mínima proporción de terrenos duros o piedras.
- c) Presencia de la capa freática a más de 80 cm de profundidad.
- d) Buena aireación.
- e) Suelos con potasio.
- f) Suelos ricos en materia orgánica. (Sánchez C. 2005)

2.5.7.- Preparación del terreno.

Se puede determinar dos sistemas de preparación del terreno, el tradicional y el mecanizado:

El sistema tradicional, es el que el hombre ha utilizado siempre, es decir, es el sistema manual, donde se realiza la limpieza de las zonas arbóreas se conoce con el nombre de socla, en terrenos de cultivo se le conoce como chapia.

El sistema mecanizado, como su nombre mismo lo indica, en este sistema la preparación del terreno se realizan apoyadas con maquinarias, es un sistema propio de los terrenos planos. (Ibidem).

Para la nacionalidad Chachi, la preparación del suelo para el cultivo de plátano es mediante el sistema tradicional, la preparación se lo hace manualmente sin ayuda ni apoyo de ningún tipo de maquinaria, por cuanto el terreno no es plano sino que presenta inclinaciones por ser terrenos montañosos.

“Los suelos más favorables para el cultivo de plátano son los de textura arenosa, pero suficientemente provistos de arcilla y limo para retener el agua. Suelos con una

buena estructura y gran porosidad, que permiten una buena aireación de los mismos son los más adecuados, con un buen contenido en materia orgánica...” (Alvarez, F. 1981)

2.5.8.- Obtención de la semilla

“La producción promedio de plátano se puede mejorar considerablemente, si se realiza una adecuada selección de la semilla. En toda explotación agrícola la calidad de la semilla contribuye significativamente al éxito o el fracaso de la empresa. La semilla consiste del cómo se origina los brotes, retoño o hijos de la planta madre o en semilleros establecidos para tal fin”. (Sánchez C. 2005).



Para la obtención según la cultura chachi, la obtención de las semillas es necesario contar con la propiedad de un platanal propio o de otras personas previa solicitud y la respectiva autorización, se logre obtener la semilla, sin embargo su extracción debe realizarse en un platanal viejo, para no empobrecer a los cultivos que recién están en desarrollo y cosecha.

Culturalmente las semillas se obtienen durante el cuarto menguante de la fase lunar, para evitar la contaminación de las plagas y enfermedades, además son revisadas cuidadosamente por una persona mayor de edad de con conocimientos tradicional, en el que indicará las semillas adecuada para sembrar.

2.5.9.- La siembra.

“La siembra de los hijuelos o colinos, como los llaman en la Costa deben seleccionarse bien, y tener cuidado de que no provengan de plantas enfermas; igualmanet, las herramientas, con las cuales se corta estos colinos de las

respectivas plantas, hay que tomar siempre que exista el “Mal de Panamá” en la región..” (Molestina. E. 1956).

Tradicionalmente el proceso de siembra se ubica a una distancia entre 3 a 4 brasas al cuadrado, etimológicamente es una medida tradicional abierta los dos brazos abiertos del hombre llamada BRASA, y en medida lineal comprende entre 4 a 5 metros de distancias.

Culturalmente la siembra de plátano se los realiza cavando hoyos hasta llegar el cuello de la semilla de acuerdo a la dimensión y espacios considerados para tal efecto, los hoyos pueden hacerse valiéndose de machete, o de una pala de chonta, la siembra debe tomar una dirección recta dejando un espacio de 3 a 4 brasas de distancia entre ellas.

El hombre se encarga hacer los hoyos y las mujeres son quienes van colocando semillas en los hoyos abiertos o en su efecto la misma persona la que se encarga de hacer hoyos y sembrar a la vez, para eso es necesario contar con una canasta a fin de cargar varias semillas.

“La siembra debe considerada bajo cuatro factores, a saber: Densidad de la siembra, material de la siembra, práctica de la siembra y época, cada uno de estos factores varían en cada una de las regiones, o sectores se ubica de 2 a 27 metros cuadrados por planta,....” (SIMMONDS. N.W. 1975).

2.6.- Tumba de árboles.

Una vez cumplidos con todo los insumos de la siembra, el jefe de la familia se organiza la tumba de árboles, ya sea en minga familiar o en minga comunitaria, según la magnitud y la extensión del terreno a ser sembrado, el dueño y propietario de la finca dirige la obra dando las indicaciones y recomendaciones sobre los peligros que traer en la tumba de los árboles, por cuanto las caídas de los árboles direccionan a diferente partes.

En la tumba de los árboles participan niños, mujeres y hombres, especialmente las mujeres y niños intervienen en tumbar los árboles pequeños con machetes y los hombres con el hacha.

2.6.1.- Cuidado y limpieza del cultivo de plátano.

Los primeros cuidados de la siembra de plátanos, consiste en aplicar abonos o fertilizantes, proporcionar el riego de agua, se debe realizar la limpieza de las malezas, es necesario a los 30 a 45 días realizar la resiembra, de todos los rizomas que no germinaron, posteriormente se hace una selección de las mejores



plantitas en los hoyos, mantener siempre la limpieza de la planta de plátano, cortando las hojas viejas, el cultivo debe estar libre de malezas para evitar la competencia de la luz y del agua, se debe mantener la densidad apropiada. (Sánchez C. 2005)

Para la cultura Chachi, se conoce técnicamente y tradicionalmente las siembras de ciclo corto producen y se cosecha a los tres meses tales como: el maíz y fréjol, a partir de esta fecha obligatoriamente empieza el primer desmonte para cosechar la siembra de ciclo corto y para conocer de los colinos que han muerto, con la finalidad de no dejar espacios vacíos de la siembra, durante el año normalmente debe realizar dos a tres desmontes, por cuanto a partir de siete a ocho meses el plátano está brotando los racimos y se requieren la apuntalamiento, si los cultivos de plátano están sembrados en una tierra fértil suave y húmeda duran un periodo de diez años (TESTIMONIO Cimarron, Ramón, 78 años- 2013)

2.6.2.- Apuntalado.

El apuntalado se hace necesario en todas aquellas plantas con racimos, se utiliza para el apuntalado caña de bambú, caña brava y chonta de pambil, los más



utilizados son la caña de bambú, según la variedad cultivada, son colocados los palos de manera que quede en forma de tijeras con el vértice hacia arriba, en posición tal que no tope con el racimo.

Según Cristian Sánchez en su obra “Cultivo y producción de plátanos, en relación al apuntalamiento, el apuntalamiento se hace para evitar el vuelco de las plantas paridas, se debe apuntalar las mismas, utilizando soportes que pueden ser de madera, bambú y caña brava o usando mecates plásticos”.

2.6.3.- El uso del calendario agro ecológico:

“Uno de los ciclos que se percibe con mayor facilidad, es el relacionado con los cambios que va experimentando la naturaleza en sus diferentes épocas del año. Las actividades agrícolas y los demás trabajos se organizan en función de este ciclo. Esta interrelación estrecha entre la agricultura y los cambios de la naturaleza, se llama ciclo agro ecológico. Este ciclo puede ser dividido en etapas, según el calendario agrícola y la vida de la comunidad”. (MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA MEC 1990)

Los conocimientos y saberes ancestrales de la cosmovisión y práctica dentro de la cultura chachi, es el uso del calendario agroecológico, porque la siembra y cosecha están relacionadas a las fases de la luna y al calendario agroecológico, es decir de la época de lluvias y de la época seca.

En cuanto a las fases de la luna, en un año la luna realiza trece recorridos en torno a la tierra, es decir se produce trece lunaciones, cada lunación tiene una duración de 28 días aproximadamente, normalmente, conocemos cuatro fases de luna, que son: **Luna Nueva, Cuarto Creciente, Luna Llena y Cuarto Menguante.**

Las prácticas y saberes ancestrales, tienen relación con los espacios y el tiempo de las fases lunares de cada mes y del año, la caza y pesca de nuestros ancestros siempre estaban vivenciando las fases lunares, la fases de luna sirve también para talar árboles y la preparación de la madera, la obtención de materiales para la elaboración de las artesanías, como: Rampidal, la pita, Cosedera (fibra de un árbol), la damagua, corte de hojas para el techo de la casa, extracción de las

semillas para cualquier cultivo, caserías nocturnas, transmisión de conocimientos de la sabiduría y conocimientos culturales, para curar enfermedades, para cortar el cabello a las mujeres, etc.(TESTIMONIO, Añapa, Luis A-2013).

2.6.4.- Plagas y Enfermedades en el cultivo del plátano:

Las plagas que afectan al cultivo de plátano causan daños en la, raíz, seudotallo, hojas y frutos, lo cual se traduce a pérdida de la calidad de los frutos y reducción considerable de la producción. Entre las principales plagas que afectan al cultivo de plátano, están el picudo negro, gusano tornillo y nematodos.



Uno de los aspectos que ayuda a disminuir el ataque de las plagas y enfermedades a la platanera, es justamente el control natural, es decir las labores de cultivo, entre las que se destacan:

- a) Disminuir la humedad excesiva del suelo, mediante drenajes.
- b) Hacer un buen control de malezas
- c) Regular el número de plantas por unidad de superficie.
- d) Un buen proceso de destronque o deshoje.
- e) Una correcta aplicación de fertilizantes ayuda a las plantas a protegerse y recuperar de la infección.
- f) La eliminación de las hojas manchadas, secas y dobladas. (GRUPO LATINO EDITORES- 2007).

2.6.5.- Los insectos plagas en el banano y plátano

Existen muchos insectos que constituyen plaga para las plantas de plátano, algunos afectan al follaje y al seudotallo, mientras que otros afectan a las raíces y en la cepa o cormo, se presentan durante todo el ciclo del cultivo y en todas las zonas, existen otras especies que atacan los racimos lo que incide en la calidad de los frutos. (INIAP 2008)

2.6.6.- Nemátodos.

Es una plaga que en la actualidad afecta a las plataneras del país, es una plaga que ataca al sistema radical y es responsable de pérdidas superiores al 30% de la cosecha, se lo conoce con el nombre de nematodo barrenador, porque produce el daño en las raíces de la planta, ocasiona lesiones que sirven de puntos de entrada para otros microorganismos como bacterias y hongos. (Ibidem)

2.6.7.- Picudo negro (Cosmopolites sordidus Germen)

Es considerada la plaga que más afecta al plátano y banano; se encuentra en todas las zonas productoras, son ocasionados por larvas del picudo negro, produciendo daños en el corno o cepa de las plantas, ocasiona interrupción en la asimilación de los nutrientes, y las plantas demuestran falta de vigor con sus hojas amarillentas. (INIAP -2008)

2.6.8.- Prevención de las plagas y enfermedades del plátano con conocimiento ancestral

El cultivo de plátano al igual que todas plantas es atacado por varias plagas y enfermedades, reducen rendimiento y merma la calidad de los productos, el control ancestral de plagas y enfermedades en el cultivo de plátano, es mediante el uso de los siguientes elementos:

- a.- Se aplica el tratamiento con ceniza blanca mezclado con orine del ser humano, una vez que se encuentra semillas de plátano infectados se va arrancando o se separa por todas. Luego se reemplaza una nueva semilla tratado o desinfectado.
- b.- Además, para la prevención de las plagas y enfermedades en el cultivo de plátano es necesario mantener limpia la finca, ya que de esta forma se está previniendo se acumule humedad y parásitos dañinos.



CAPITULO III METODOLOGÍA.

3.- METODOS Y TECNICAS

En el aspecto de la investigación sobre el conocimiento de la información y datos de la historia, mitos y leyenda de la cultura ancestral en lo que se concierne de los conocimientos y saberes ancestrales en el desarrollo agro-ecológico del cultivo de plátano, yuca, maíz, caña, de la nacionalidad chachi, nos ha hecho recurrir a varias fuentes de información primaria y secundarias con la finalidad de evidenciar las practicas, conocimientos y saberes orales que utilizaron de generación en generación por varios siglos y profundizar las teorías y conceptualizar la cosmovisión lo que nos permitió acudir a las diversos métodos como el Descriptivo, Inductivo Deductivo, y técnicas tales como, .entrevistas a personas mayores de edad, testimonios orales, y consultas de libros, revistas especializadas, Internet, y otros.

El uso del método y la técnica de la entrevista, el dialogo, las preguntas formuladas, reuniones, y los tipo de encuesta o cuestionarios, para la tabulación, sistematización y las conclusiones, las preguntas fueron formuladas de acuerdo a la necesidad de la investigación. Siendo así, tomamos como referente para el estudio a las personas mayores de edad, estudiantes de las comunidades de Santa María y Rampidal del cantón Eloy Alfaro, comprendido entre la edad de 40 a 80 años.

3.1.- Técnicas

Las técnicas empleadas en la investigación fueron la encuesta y la entrevista

3.2.- Instrumentos

Los instrumentos empleados fueron el cuestionario.

3.3.- Población:

La población sujeto de investigación se realizó con los moradores de las comunidades de Santa María y Rampidal y docentes.

3.4.- Muestra.

El universo poblacional empleada en la investigación fue a los adultos y ancianos.

3.5.- UNIVERSO DE ESTUDIO.

El presente trabajo de investigación se aplicó a las comunidades de Santa María del Rio Cayapas y Rampidal del rio Camarones de la Parroquia Atahualpa del Cantón Eloy Alfaro, Provincia de Esmeraldas.

La población de las dos comunidades de Santa María y Rampidal; según la investigación que realizamos sobre los datos poblacionales, nos arroja los siguientes resultados, 542 habitantes, de los cuales 278 son hombres y 264 mujeres, el porcentaje de hombres con relación al de las mujeres no varían significativamente, es decir es casi igual, acontece lo mismo con la población infantil y adolescente, que es mayor a la adulta. El promedio de hijos por familia es de aproximadamente 5 a 7, aunque habrá que ser cuidadosos al manejar este dato, por los márgenes de variación importante que se presentan, debido a la vigencia de la familia ampliada en territorio Chachi.

Cuadro N° 1 Población y Muestra

Nº	ENCUESTADOS	MASCULINOS	FEMENINOS	TOTAL
1	COMUNIDAD SANTA MARIA Y RAMPIDAL	50	50	100
TOTAL		50	50	100

3.6.- ANALISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA APLICADA A LOS MORADORES DE LAS COMUNIDADES DE SANTA MARIA Y RAMPIDAL:

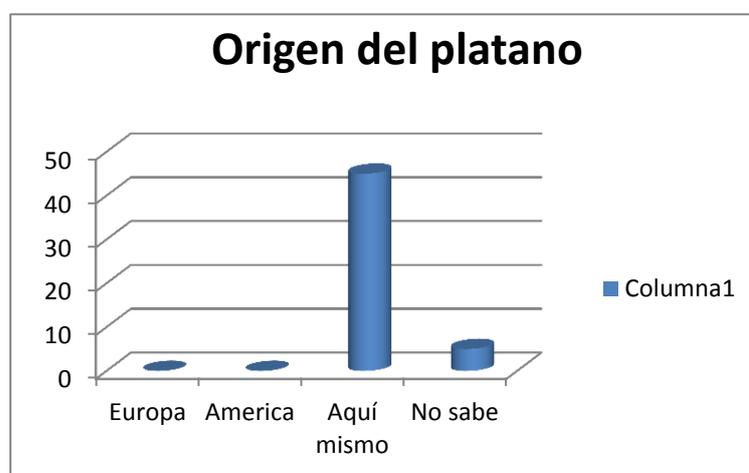
1.- ¿Sabe usted, el origen del plátano?

CUADRO No. 1

VARIABLE	Frecuencia	Porcentaje
Europa	0	0%
América	0	0%
De aquí mismo.	90	90%
No sabe	10	10%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

GRAFICO No. 1



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.- De la encuesta realizada a los moradores de comunidades de Santa María y Rampidal sobre el origen del plátano el 90% manifiestan que el origen del plátano es del pueblo chachi y un 10 % desconocen.

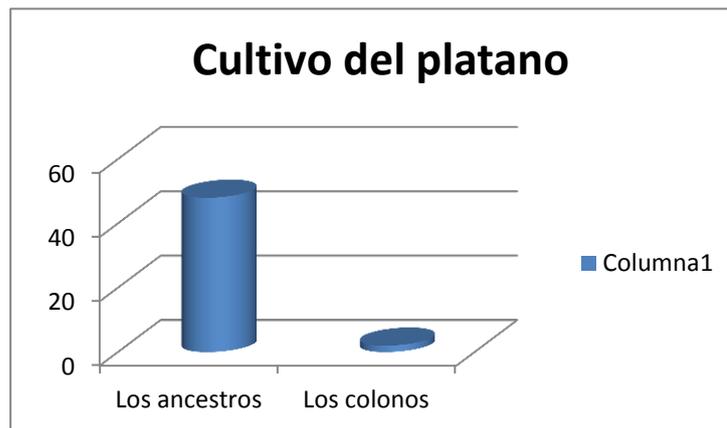
2.- ¿Quien le enseñó a cultivar el plátano?

CUADRO No 2

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Los ancestros.	96	96%
Los colonos.	4	4%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

GRÁFICO No. 2



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.- De la población encuestada, el 96 % consideran que las enseñanzas del cultivo de plátano, se genera a través de conocimientos ancestral, de generación en generación, y el 2% manifiestan que la enseñanza es dada por los colonos.

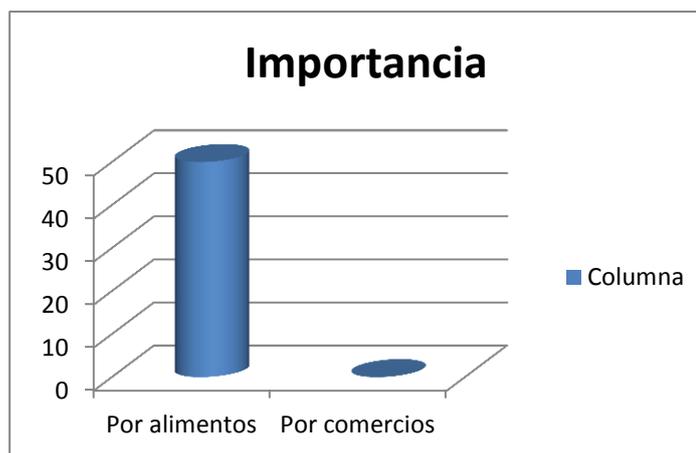
3.- El cultivo de plátano es importante para los chachi. ¿Por qué?

CUADRO No.3

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Por alimento.	100	100%
Para el comercio.	0	0%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No. 3



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.- El pueblo chachi por costumbre no cultiva el plátano para la comercialización local, sino que siembran para el consumo familiar. Siendo así, el margen de encuesta señala que el 100% del cultivo de plátano es para el consumo interno.

4.- La familia chachi cultivan el plátano a gran escala?

CUADRO No. 4

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	6	6%
No	94	94%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No. 4



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.- Las muestras de la investigación indican que los chachi no siembran el plátano a gran escala, solo cultivan en parcelas para satisfacer las necesidades domesticas, así el 94% de los encuestados responde que no cultivan el plátano a gran escala o para el comercio, y el 6% contestan sí.

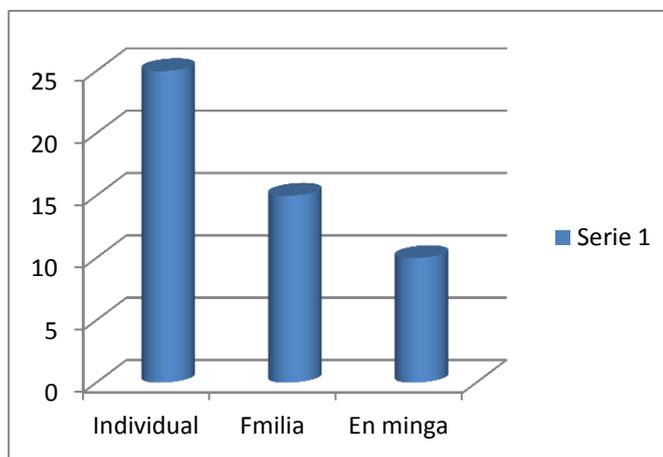
5.- ¿Para el cultivo del plátano trabajan las familias en forma?

CUADRO No.5

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Individual.	50	50%
En familia.	30	30%
En minga	20	20%
Total	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No. 5



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

ANÁLISIS E INTERPRETACION.- En esta encuesta realizada se detectó por tres rango de trabajo a desarrollarse, pero la mayoría respondieron que el trabajo para el cultivo del plátano se realiza en forma individual, contestan el 50%, y el 30%, en familia, apenas el 10%, en minga, este análisis nos hace pensar mucho a la cultura chachi, suelen ser muy individualistas en el desarrollo de la actividad.

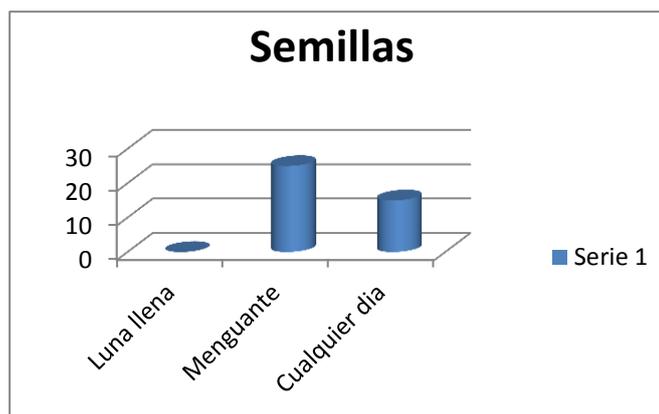
6.- ¿En qué tiempo sacan las semillas de plátano para sembrar?

CUADRO No. 6

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Luna llena	0	0%
Menguante	70	70%
Cualquier día.	30	30%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No. 6



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.- En este cuadro refleja que si se respeta el calendario agroecológico, sacan las semillas de plátano en el cuarto menguante, el 70% de encuestados dicen que obtienen las semillas de plátano en esta etapa de tiempo, el 30% señalan en cualquier tiempo.

7.- Para sembrar el plátano respetan el calendario agroecológico?

CUADRO No. 7

Variable	Frecuencia	Porcentaje
A veces	80	80%
Siempre	0	0%
Nunca	20	20%
Total	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
 Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No.7



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
 Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.- Esta pregunta nos da indicio y mucho que pensar, porque en la actualidad los chachi, no toman importancia a los saberes culturales por cuanto el 80% manifiestan que a veces toman en cuenta el calendario agro ecológico, y el 10% nunca, lo que se puede deducir que los conocimientos ancestrales se están perdiendo.

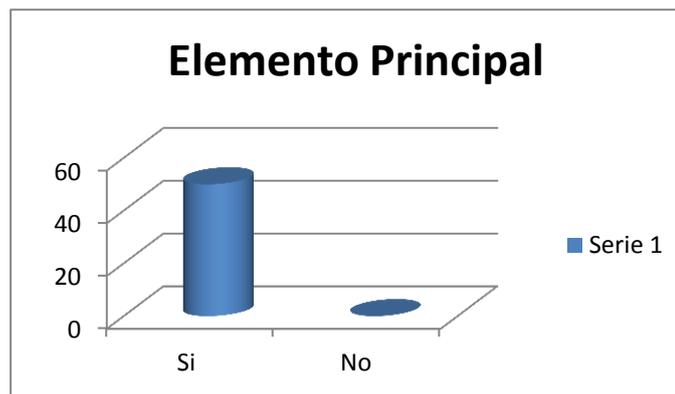
8.- En la cultura chachi consideran al plátano como elementos principal de comida?

CUADRO No. 8

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	100	100%
No	0	0%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No. 8



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.- Los miembros de la comunidad Santa María responden sí, o sea el 100% se utilizan como alimento principal en la familia en reemplazo del arroz. Los Chachi expresan que muy rara vez, comen el arroz.

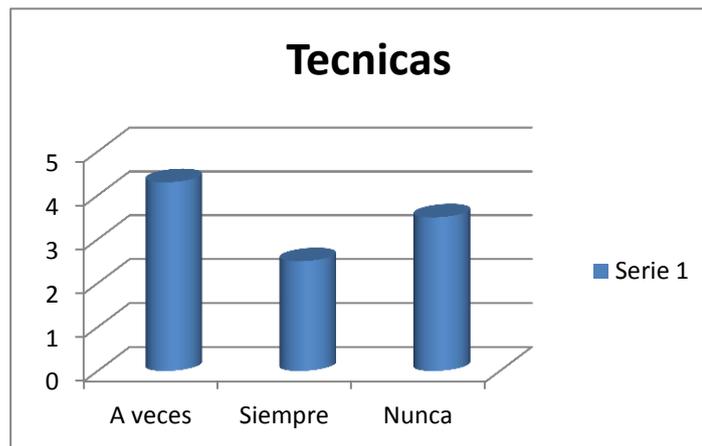
9.- Para el cultivo de plátano aplican la técnica de conocimientos y saberes ancestral?

CUADRO No. 9

Variable	Frecuencia	Porcentaje
A veces	36	36%
Siempre	24	24%
Nunca	40	40%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No.9



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.- A esta pregunta responden el 40 % que nunca, el 36% a veces, 24% siempre el 24 %, lo que significa que los chachi ya no practican el calendario ecológico, ni ponen en práctica los conocimientos y saberes ancestrales.

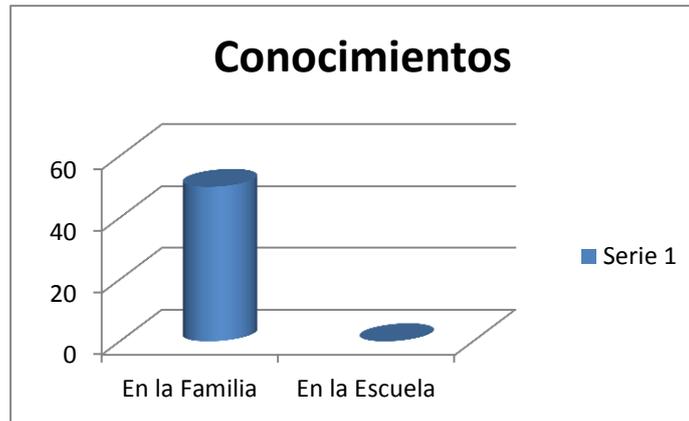
10.- Donde aprenden los niños los conocimientos del cultivo de plátano ancestral?

CUADRO No. 10

Variable	Frecuencia	Porcentaje
En la familia	100	100%
Escuela	0	0%
TOTAL	100	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No. 10



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.- La mayoría de la familias chachi manifiestan que las enseñanzas de los conocimientos y saberes del cultivo de plátano, se aprende en el seno de la familia, así el 100% expresan que aprenden en la familia.



3.7.- ANALISIS GLOBAL DE LA INFORMACION DE LA ENCUESTA

Del análisis de la encuesta realizada a los moradores de las comunidades Santa María y Rampidal de la nacionalidad Chachi, se obtiene las siguientes conclusiones, el 90% de la población mencionan que el origen el plátano es de la cultura chachi, el 96% de los encuestados dicen que la enseñanza de conocimientos y saberes del cultivo de plátano se genera de generación en generación mediante la oralidad, luego el 100% consideran que el cultivo del plátano es para la alimentación familiar, el 94 % confirman que el cultivo de plátano no es para comercializar, en cuanto al trabajo para el cultivo mencionan que lo hacen en forma individual y no colectiva como nos demuestra el cuadro y gráfico No 5, en cuanto a la obtención de semillas consideran que es bueno para este proceso en el cuarto menguante de la fase lunar, sobre el uso del calendario agro ecológico, el 90% de los encuestados dicen que usan los conocimientos y saberes ancestrales a veces, es lógico pensar que el cultivo de plátano es porque consideran una comida principal para el pueblo chachi, sobre la aplicación de los saberes ancestrales en el cultivo de plátano el 40% dicen que no aplican nunca, mientras que el aprendizaje de los saberes ancestrales el 100% mencionan que aprenden en la familia, siendo la familia el núcleo importante para la transmisión de conocimientos y saberes de la nacionalidad chachi.

3.8.- ANALISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENTREVISTA APLICADA A LOS MORADORES DE LAS COMUNIDADES DE SANTA MARIA Y RAMPIDAL:

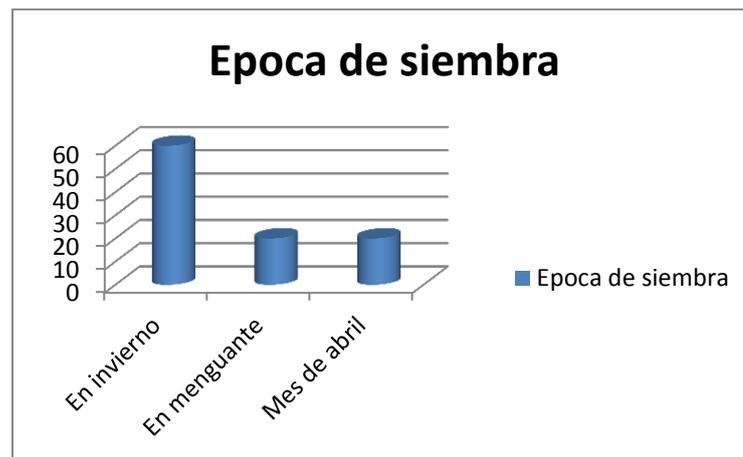
1-¿En qué época se siembra el plátano?

CUADRO No 1

Variable	Frecuencia	Porcentaje
En invierno	6	60%
En menguante	2	20%
Mes de abril	2	20%
Total	10	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa.

GRAFICO No 1



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

ANALISIS E INTERPRETACION.- El presente cuadro hace referencia a la época de siembra del plátano, de las personas entrevistadas el 60% manifestaron que lo hacen en época de invierno para facilitar el transporte de semillas, y un 20% dijeron que lo practican en el mes de abril.

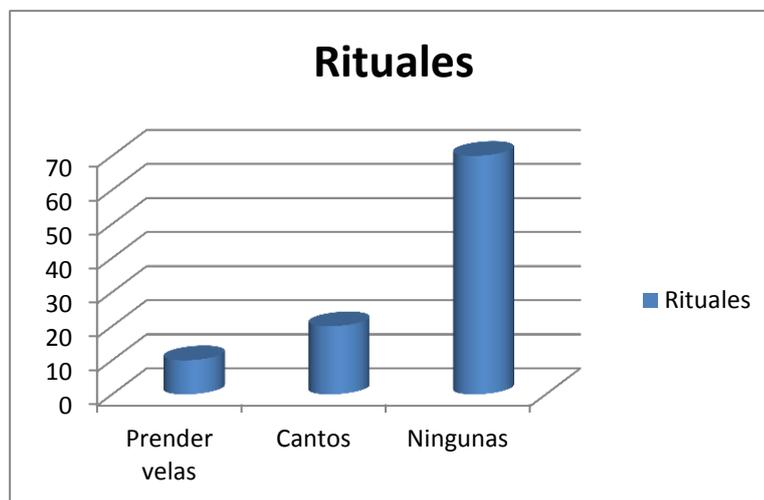
2.- ¿Qué rituales practica para el cultivo del plátano?

CUADRO Nº 2

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Prender velas	1	10%
Cantos	2	20%
Ninguna	7	70%
Total	10	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa.

FIGURA No.2



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

ANALISIS E INTERPRETACION.- El gráfico y el cuadro nos demuestra que el 70% de los entrevistados, dicen que no practican rituales en el cultivo del plátano, en su mayoría concuerda que no realiza ningún acto, mientras que una mínima población confirma que si prenden velas en medio de la finca, en señal de una buena cosecha.

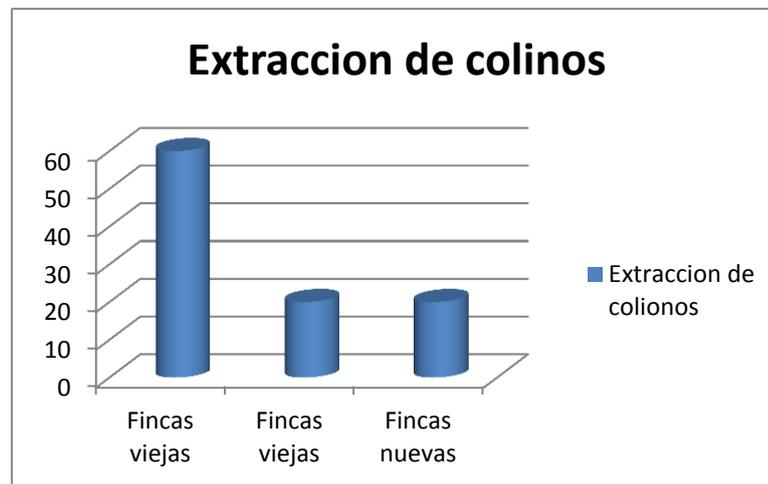
3.-¿Díganos cuales son las fincas adecuadas para extraer semillas o colinos de plátanos?

CUADRO Nº 3

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Fincas viejas	6	60%
Fincas cercanas	2	20%
Fincas nuevas	2	20%
Total	10	100%

FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

FIGURA No. 3



FUENTE: Encuesta aplicada a las comunidades de Santa María y Rampidal.
Elaborado: por Moisés Candelejo Tambonero y Lucrecia Estupiñan Añapa

ANALISIS E INTERPRETACION.- El 60 % de entrevistados señalan que las fincas adecuadas para extraer colinos son las fincas viejas y las otras partes restantes opinaron que las fincas nuevas y fincas cercanas para que el transporte de los colino no se haga muy pesado.

3.9.- ANALISIS GLOBAL DE LA ENTREVISTA

Una vez realizado la investigación y un trabajo de campo nos permitimos establecer una síntesis de los resultados producto del análisis e interpretación:

El 60% de los entrevistados que la época para la siembra de plátano es en la época de invierno cuando hay cantidad de lluvia que ayuda y es un requisito para el cultivo, en cuanto a si mantiene rituales para la siembra de plátano el 70 % mencionan que no practican ningún tipo de ritual, mientras que al preguntar de dónde sacan las semillas de plátano, el 60% consideran que es bueno sacar las semillas de las fincas viejas, para la cultura chachi lo que conoce y considera que las plantas viejas siempre ayudan a disponer de las mejores plantas.

4.- PROPUESTA DE DIFUSION DE SABERES Y CONOCIMIENTOS ANCESTRALES

1.- Transmisión de saberes y conocimientos ancestrales a través de la familia.

La familia es un pilar fundamental para que los jóvenes, niños y adultos sigan valorizando las buenas costumbres o tradiciones, en la aplicación de los conocimientos ancestrales, del cultivo de plátano, que estos saberes se considere como una ciencia ancestral, que se continúe manifestándose en las actividades diarias de cada uno de los individuos, especialmente a la nueva generación, a fin de contar con productos sanos, libre de contaminantes, orgánicos, y que permita una buena salud de los habitantes de la nacionalidad.

-El cultivo del plátano de acuerdo a las fases de la luna- Cuarto Menguante.

-La preparación del terreno con materiales del medio.

-Aplicación de abonos orgánicos.

- Control de plagas y enfermedades con productos elaborados con plantas del medio.
- Labores culturales de manejo con materiales del medio.
- Trabajar en colectividad entre todos los miembros de la familia.

2.- El proceso de difusión se debe dar a través de los directivos y dirigentes de la comunidad.

Para el proceso de difusión, los dirigentes de la comunidad son piezas importantes, ya que a través de charlas, reuniones, caminatas, juegos, pasantías, entre otros; pueden sensibilizar e ir inculcando a la sociedad, en especial a los jóvenes, los valores y la importancia de los conocimientos y saberes ancestrales sobre el cultivo del plátano, demostrando a la sociedad en general que nuestros saberes ancestrales, también puede convertirse y realizar aportes a la ciencia moderna.

3.- Proceso de difusión a través de la vivencialización y de la práctica de los saberes y conocimientos ancestrales en los centros educativos.

Para el proceso de difusión los padres, abuelos, tios, primos, amigos, todos forman parte de la enseñanza y aprendizaje de los conocimientos y saberes ancestrales, permitiendo que los niños y jóvenes se involucren y experimenten directamente de las diferentes actividades agrícolas familiares y su aplicación tangible de la sabiduría ancestral.

Es importante la difusión y el tratamiento de los saberes ancestrales sobre el cultivo del plátano en los centros educativos, los docentes deben conocer, deben investigar, escribir láminas, folletos, sobre los saberes ancestrales del cultivo de plátano, vivenciar, realizar visitas, prácticas con los niños y niñas, organizar, planificar, ejecutar pequeños proyectos de cultivo de plátano en los terrenos de la escuela, implementar huertos escolares, realizar intercambios, encuentros entre niños y entre escuelas para la socialización de los saberes ancestrales de las comunidades.



CAPITULO IV

CONCLUSIONES:

Producto del análisis realizado, podemos concluir que existen muchas fortalezas resumidas en las ganas de aprender y de posesionarse de los conocimientos ancestrales propios y riqueza del territorio, que pueden hacer frente a sus debilidades expresadas en la pérdida permanente del conocimiento o sabiduría local, mercado inseguro y de difícil acceso, inadecuada reglamentación para el uso de sus recursos; además de las amenazas identificadas como: mayor presión demográfica, mal uso de los recursos y del territorio, conocimientos y saberes ancestrales que permiten fortalecer la identidad cultural de la nacionalidad chachi.

De las fortalezas obtenidas del proceso de investigación permitirán al mismo tiempo aprovechar las oportunidades presentes en su entorno como el interés de la cooperación técnica nacional en apoyar iniciativas de manejo y aprovechamiento sostenible de los recursos, creciente mercado de productos orgánicos y la existencia de tecnologías que armonicen con el ambiente de la zona del Centro El Encanto, con su entorno, lo que permite elaborar una propuesta de difusión sobre los conocimientos y saberes ancestrales del cultivo de plátano a las comunidades de la nacionalidad chachi.

Es necesario considerar un proceso de socialización de los conocimientos y saberes ancestrales del cultivo de plátano, a los miembros de las comunidades de la nacionalidad chachi, a fin de a fin de fortalecer la identidad cultural del pueblo, mediante el uso de estrategias que sean orientadas al buen uso del territorio y de los recursos, priorizando la satisfacción de las necesidades internas y no a las del mercado.

RECOMENDACIONES

A las autoridades, directivos de las comunidades Santa María y Rampidal que se mantenga procesos de investigación permanente en relación a obtener más conocimientos y saberes ancestrales no solo del cultivo del plátano, sino de todo el sistema de vida de la nacionalidad chachi, lo que puede contribuir a la búsqueda de un desarrollo sostenible agroecológico con identidad propia de los pueblos chachis.

Al pueblo chachi, a los moradores, a los docentes, a los jóvenes de la nacionalidad, promover una difusión de la propuesta de enseñanza aprendizaje y de procesos de vivencialización de los conocimientos y saberes ancestrales sobre el cultivo de plátano, considerando siempre que el pueblo chachi, no tiene una visión económica sino de subsistencia familiar y comunitaria, sin embargo esta propuesta debe estar enfocada a mejorar el nivel de vida de las familias.

A los directivos, a los docentes, a los líderes comunitarios se recomienda socializar los conocimientos y saberes ancestrales que se pone en práctica en el cultivo de plátano, saberes ancestrales que ayudan a mantener una vida sana, en un ambiente natural sano libre de contaminación y de uso de productos químicos, contar con proceso de socialización sobre la importancia de recuperar, mantener y conservar dichos saberes por ser parte de la cultura de la nacionalidad chachi.

BIBLIOGRAFIA:

- AÑAPA, Juan Bautista (2003) Chachi. Quito: Indio Hilfe
- AÑAPA, Luis Alberto. (2005). Tutsá Rukula Dajka
- ALVAREZ, Francisco. (1981) Cultivo de la Platanera. Madrid- España
- BENITEZ, Lilyan y Garcés Alicia. (1986) Culturas Ecuatorianas Ayer y Hoy. Edición ABYA YALA Quito – Ecuador.
- BETHENCOURT, Francisco. (2011) Tesis de Ingeniero Técnico Agrónomo.
- CODENPE, (2005). Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador
- GRUPO LATINO EDITORES (2007) Control de Plagas y Enfermedades en los cultivos.
- INSTITUTO NACIONAL AUTONOMO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS- INIAP (2008) Programa Nacional de Banano, Plátano y otras Musáceas.
- MARZAL, Manuel. (1996) Historia de la Antropología. 2 Antropología Cultural. Ediciones ABYA YALA. Quito - Ecuador.
- MARTÍNEZ, G. A., (2001). Instructivo sobre el cultivo de plátano.
- MOLESTINA, Ernesto (1956) Cultivos de Clima Caliente –Quito- Ecuador
- MANUAL DE ASISTENCIA TECNICA No 50
- MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA MEC (1990) Ñukanchik Yachak.
- SANDEZ, Palestina. (1934-2002) “Enciclopedia Universal Ilustrado” tomo 7. –Madrid.
- SIMMONDS N.W. (1973) Los Plátanos- Colección Agricultura Tropical.

www.infoAgro.com-cultivo del plátano

www.infoAgro.com-cultivo del plátano

www.infoAgro.com-cultivo del plátano



TESTIMONIOS

CIMARRON, Ramón (Entrevistado), Rampidal, Abril 2010

CANDELEJO, Domingo. (Entrevistado) Santa María, noviembre 2012.

AÑAPA, Maria. (Entrevistada) Rampidal, agosto 2013.

CAICEDO, Jose. (Entrevistado) Santa Maria, septiembre 2013.

AÑAPA, Luis. (Entrevistado) Santa Maria, julio 2012.

ESTUPIÑAN, Julio, (Entrevistado) Rampidal, octubre 2013



Anexos

ENCUESTA APLICADA A LAS COMUNIDADES DE SANTA MARIA Y RAMPIDAL

COMUNIDAD :	PARROQUIA:	CANTÓN: Eloy Alfaro	PROVINCIA: Esmeraldas	Fecha:	D	M	A
INFORMACIÓN DEL ENTREVISTADO				INFORMACIÓN DEL ENTREVISTADOR			
Nombres y apellidos		Edad	Sexo	Nombres y apellidos		Lugar de residencia	

CUESTIONARIO

- ¿Sabe usted, el origen del plátano?
América () Europa () De aquí mismo () No sabe nada ()
- ¿Quién les enseñó a cultivar el plátano?
Padres () Abuelos () Familiares ()
- ¿El cultivo de plátano es importante para Los Chachi, por
Ser nuestro alimento () Ser parte de la cultura () Ser una tradición ()
- ¿Las familias Chachi cultivan plátano?
Bastante () Poco () Nada ()
- Para el cultivo del plátano trabajan las familias en:
Minga () En forma individual () En familia ()
- En que espacio del tiempo sacan las semillas de plátano para sembrar?:
En cuarto menguante () Luna llena () Cualquier día ()



7. Para sembrar el plátano respetan el calendario agroecológico?

A veces () Siempre () Nunca ()

8. En la cultura chachi consideran al plátano como elementos principal de comida?

Si () No ()

9. Para el cultivo de plátano aplican los conocimientos y saberes ancestral?

Siempre () A veces () Nunca ()

10. Donde aprenden los niños, los conocimientos y saberes ancestrales sobre el cultivo del plátano?

En la familia () Escuela ()

ENTREVISTA APLICADA A LAS COMUNIDADES SANTA MARIA Y RAMPIDAL

1.- En que época se siembra el plátano

2.- Que rituales se hace para el cultivo del plátano.

3.- ¿Díganos cuales son las fincas adecuadas para extraer semillas o hijuelos de plátanos



Semillas de plátanos recolectadas de las fincas



Semilla seleccionada para sembrar



Hoyo para insertar semilla de platano



Plantita de plátano de 2 a 3 meses



Corona y abonado



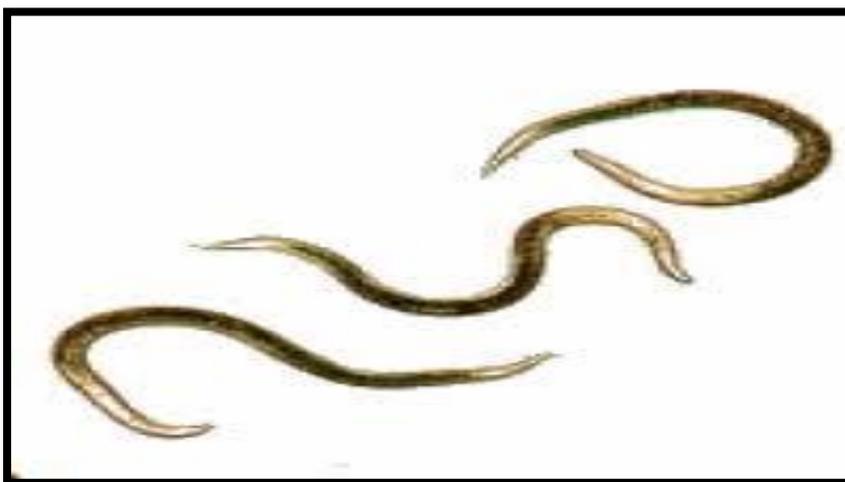
Tratamiento de malezas



Gusano tornillo joven



Gusano tornillo adulto



Nematodos



Plátano dominico



Barraganete (hartona)



Plátano orito

Banano