



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE FILOSOFÍA LETRAS Y CIENCIAS
DE LA EDUCACIÓN

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES

Aporte al Rescate de la Gastronomía Tradicional de la Nacionalidad Chachi en el Centro El Encanto de la Parroquia Atahualpa Cantón Eloy Alfaro de la Provincia de Esmeraldas.

Chachilla' panda que`finu kuinda mami`kinu Centro El Encantu' chumulanu, Parroquia Atahualpa Cantón Eloy Alfaro de la Provincia kunchu

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

Autor/es: **SILVIO TAMBONERO DE LA CRUZ**

LIDYA LUCIA AÑAPA PIANCHICHE

Director/a: **CORNELIA SANDOVAL AÑAPA**

CUENCA, ECUADOR

2013



PARTE 1

LENGUA CHA'PALAA



PENSAYU

Entsa taabasha kenshumiya lala'kialla' mitya bain lala' apala'mitya bain yalaa lalanu pure'ura' dekeewañu'mitya yalaa lala kiika mijandetsuñu pure'deke eeve. Tsenmin yalaa ajkesha dejimishtive. Yalan dejutyuñuya lala chui'ñuba uraave. Lala'apa yalanu ura'pasa iwaave.

AUTORES:

Silvio Tambonero de la cruz
Lidya Lucia Añapa Pianchiche



URA PENSA'MITYA

Kumuinchi lala' bululanu estenve yailaa lalanu tinaaju maneste dekiñuba jeke tyaapa kuwa kuwa dekiñu'mitya, universidad de Cuenca bale rukukanu bain kayu vee bale rukulanu wa' di'tawasha kidekeshu juntsala bain CONAIE, DINEIB Y SASIKU.

Lalanu kiika kewaadekishu mashtuu rukulanu yaila' miñu pensa demijakaa ñu'mitya, licda. Cornelia Sandoval Añapanu bain ya'mityaa entsa taawasha de ke'mitya, Diosapanu bain yaa lalanu bibu miya'chuñu'mitya

AUTORES:

Silvio Tambonero de la cruz
Lidya Lucia Añapa Pianchiche



TE'KALARA

Chachilla mideeshu juntsa kaspeleren miñu kusas deeve, alla mi'ketun fikimu deju vee kusas bain fimiya kijtyutyu, jeletsa namu puka bain.Chachillanu de pake'meresnenmala challa musu kaillaya nenkeela'panda kayu ura'fikemu deju pen pebulanu chumu chachillanu de pake'meeñu machispaichunga chachillaya lala'panda ura'fityu deeyu de tive.

Lala'kasper panda jayu jayu piya'jinshumiya lala nenkeelaba bulu chudena'mitya, tsenmin vee chachillaba den kuinda ityu'mitya lala'panda paate.

Lala' pensa katainu chachillanu wa'kare'kuinda dekeyu Chachilla' panda que`finu kuinda mami`kinu Centro El Encantu' chumulanu Parroquia Atahualpa Cantón Eloy Alfaro de la Provincia kunchu.

.

ENTSA PALAANU ASEETANKIDE

El Encantu'chulla kaspelela naake'panda ke' fimu deju'ba.

ÍNDICE

TE´KATANU

PARTE 1 LENGUA

CHA´PALAA.....	2
PENSAYU.....	3
URA PENSA´MITYA	4
Te´kalara.....	5
Peepu´jiru.....	13
Tyee kenu ju´ba.....	14
Naake´mi´kenu ju´ba	14
SHIIDINU MAIN.....	15
MILLAJU.....	15
1. KASPELE NAANAMU KEJU´BA CHACHILLA.....	15
1.1 EL ENCATU NAAJUWAÑUBA.....	16
1.2 LALA´MIÑU	16
1.3 NANA CHUMU DEEKUBA KATANU.....	17
1.3.1 Nuka chuñuba mijanu.....	17
1.3.2 Naa ketaa nuka chuñuba katajiru	17
1.3.3 NAA I´BUUDI´ CHUMUWADEJU´BA KASPELELA.....	18
1.3.3.1 Lala' palaa.....	19
1.3.3.2 Ura.....	19
1.3.3.3 Sundyanu	19
1.3.3.4 Naaketaa alla kamu deju´ba.....	19
1.4 Tyee jayu tana´ba.....	19
1.4.1 YA	20
1.4.2 Kiika kera´ kayu mijanu.....	20



1.4.3 Dilujtu	20
1.5 Naaketaa kuinda kenchumu´ba.....	20
SHIIKARA PALLU	21
2. FINSHUMI ALLA PAATE.....	21
2.1 FINSHUMI ALLA PAATE CHACHILLA´PENSA	21
2.2 CHACHILLA ALLA NAAKEMU DEEÑUBA.....	21
2.2.1 Jenbaasha pumu alla luguru	22
2.2.2 Pisha pumu alla luguru (aabishu, pabishu, pichashu).	23
2.2.3 Alla ejkara.....	23
2.2.4 Andura.....	24
2.2.5 Naaketa tuna kenu ju´ba.....	25,26
SHIKARA III.....	27
3. Pake´mera´ katañu.....	27
3.1 Tyeer kata´ba	27
3.2 De pake´meresnetu Pensa kenu ti kata´ba.....	27
3.3 keewaanu naajuñuba	28
3.3.1 El Encantu´chullanu kayu rukulanu pake´mera.	28
Suku Main.....	28, 29,30
Suku Pallu.....	31,32
Suku Pema.....	33
3.3.2 Centro el Encantu´chullanu pake´mera.....	34
Suku Taapallu.....	34
Suku Manda.....	35
Suku Manchishmallu.....	36
Suku Manchishpallu.....	37
Suku Manchishpema.....	38



Suku Manchihtaapallu.....	39
Suki Paitya.....	40
4. AKAWA GE´PALAA	42
5. PATSURA	42



Iya, Lidya Lucia Añapa Pianchiche, entsa piikeyu pake´meresnetu “Chachilla' panda que`finu kuinda mami`kinu Centro El Encantu' chumulanu, Parroquia Atahualpa Cantón Eloy Alfaro de la Provincia kunchu” abuda kuida yudyuve enu pillaashu junsha piikemu rukunun pake´mere´mujchiya muba piike´kanu pudejdetuve.

Cuenca, 28 de Diciembre 2013

Lidya Lucia Añapa Pianchiche

N° CI. 0801702069

Iya, Silvio Tambonero de la Cruz, entsa piikeyu pake´meresnetu “Chachilla' panda que`finu kuinda mami`kinu Centro El Encantu' chumulanu, Parroquia Atahualpa Cantón Eloy Alfaro de la Provincia kunchu” abuda kuida yudyuve enu pillaashu junsha piikemu rukunun pake´mere´mujchiya muba piike´kanu pudejdetuve.

Cuenca, 28 de Diciembre 2013



Silvio Tambonero de la cruz

Nº CI. 0801314410

Iya, Lidya Lucia Añapa Pianchiche, duveniyu tinaaju pake´mera´piike´bain “Chachilla' panda que`finu kuinda mami`kinu Centro El Encantu' chumulanu, Parroquia Atahualpa Cantón Eloy Alfaro de la Provincia kunchu” tsemitya universidad de Cuenca ya´bale kiikanu natiñuba kanushuyu, tsaketaa inchi bale kiika kayanu juñu´mitya kaillanu kiika ura´mijakaashumi, madinbu entsa universidad in pake´mera´piikeñu menestenketu tyeeba piikeñuban tiba jutyuyu.

Cuenca, 28 de Diciembre 2013

A handwritten signature in blue ink, reading "Lidya Añapa", is centered on a light blue rectangular background.

Lidya Lucia Añapa Pianchiche
Nº CI. 0801702069

Iya, Silvio Tambonero de la Cruz, duveniyu tinaaju pake´mera´piike´bain “Chachilla' panda que`finu kuinda mami`kinu Centro El Encantu' chumulanu, Parroquia Atahualpa Cantón Eloy Alfaro de la Provincia kunchu” tsemitya universidad de Cuenca ya´bale kiikanu natiñuba kanushuyu, tsaketaa inchi bale kiika kayanu juñu´mitya kaillanu kiika ura´mijakaashumi, madinbu entsa universidad in pake´mera´piikeñu menestenketu tyeeba piikeñuban tiba jutyuyu.

Cuenca, 28 de Diciembre 2013



Silvio Tambonero de la cruz

Nº CI.0801314410



PEEPU´JINU

Kaspee tinbunun challa naken tyumuwaju´ba tsaken chumu deju chachillaya lala´apa´ kayañu fadangu juushu juntsa kayu sudyawaanuve Chachillanu mideeyu kaspeerukula naa ken chumu deñuba jeebasha puka te´ka fikenchu naadeñuba tse´ mityaa Chachillanu vee chachillaya jeletsa taawasha kemu detive tsenmin pure´keradeju jelesha chumu finshumi.

Kaspelaya chachilla´ panda ke´fiñu kayu ura tsenmin anbu entsagemu chachilla main main tyeeba fintsumi wajke´tanamudeju.

Jeen alla vee vee pudenave pisha punu alla bain tsanañu´mitya kaspelelaya di´pu´alla kataaty tsaren challaya tsajutyuve na´baasa kakendetsuñu´mitya chachilla kaspelelaya challa alla tala pu´fifidekeeshu juntsa keraj tuwa deju tsaaren challaya juntsan allatala aapuke´ fikemu deju tsanke´findetsu´mityaa chachilla dedilundetsuve. Chachilla´ panda ke´fifikeñu ura´ñu´mityaa entsa paate veelanu bain depake´meres deneve penbebululanu El Encantunu chunulanu bai, Santa Maria pebululanu bain, Rampidal pebulunu bain entsa pebululanu katanu jumiya Parroquia Atahualpa, Canton Eloy Afaro, Provincia kunchu.

Chachillachiya Kaspee kekenu kusas mabiyenjutyu pensa dejuve main jumiya Kaspee panda naake´fimudeeñuba tse´mityaa kayu millai manbiyendyuren kaillanu mamijakare´miiña urave pensaa dejuve.

TYEE KENU JU'BA:

■ KUMUINCHI

- Wa'di' Chachilla' panda que`finu kuinda mami`ginu Centro El Encantu' chumulanu, Parroquia Atahualpa Cantón Eloy Alfaro de la Provincia Kunchu.

■ KAYU TYASHI'KAALANU PENSA

- Naake' malumee kaspele panda ke`finudeeñuba chachilla centro el Encantuno.
- Kumuinchi pensa manganu pen pebulu chumula, rukula bian, musula bain nejtaa yuj urawaaba lala'panda ke`fiñu.

NAAKE'MI'KENU JU'BA

MI'KE'JINU:

Entsa pake'mera taawaasha kiñu chachillaba, wa'dinuu pake'meresnenu shenmaala kayu kuinda ura'inuuñu'mitya. El Encanto chachillanu ura'pensamangaanu lala' kaspele panda naake'fimu deju'ba.

NAAKEÑU:

Entsa pake'mera piikenu pai pensa juve, chachillanu pake'meenu, kiikanu piike'pakemeenu, kayu ruku chachilla mideeve lala'panda naake'finu de ju'ba.

■ PIIKE'PAKE'MERA

- Entsa pake'mera kayu shinbuulanu pen pebulu chumulanu (Santa María, El Encanto y Rampidal), kiika keemulanu bain, mashturu rukulanu bain. Kiika pillaa kunu yaila pakanu.

■ PAKE'MERA



- Entsa pake´mera kayu shimbulanu.

SHIIDINU MAIN

MILLAJU

1. KASPELE NAANAMU KEJU´BA CHACHILLA.

Lala´aa- apala´ kuindaya lala fe´tusha chumu deju, junga chuturen fiba chachilla dejiñu nepiya´miitu engu maala challa chudenaashu junga, kayu ruku chachilla lalanu mamiya´maala tse´tu challa kunchu pebulu juushu junbie chumula.

Veela piikenulaya chachilla naa i taa kunchubi dejiñuba juntsa kuinda ura´tsutyuve de tive, Gallego2003)¹ pain kuinda tsuve, ajke´pamiya nepiya´jatu fiba chachilla devijañu, vera pamiya lala villabi chutu yuj´ jenbaasha chunu uyala lala´ chachillanu fifidekeñu nepiya´miitu kunchusha de miive detive.

Chala chachilla ve ve paate chudenayu nortesha bain (Rio Cayapa, Rio Onzole, Rio Santiago), Centralsha bain (Rio Verde y Rio Canandé) Sursha bain (Rio Sucio, Rio Muisne) Entsai chachilla chulaya kaspelaya rukula yuj alla mi´kemu de´mitya.

1.1 EL ENCATU NAAJUWAÑUBA

Entsa Centro juushu junsha pen pebulaa mai juuve, bale kiika yumaa tave, tu tanamiya machishpema ashtu manbasha´ machishmianchunga pema (8.563) ha. Tu kuwa kiika pen pebululachee juve.

Santa María Chachi pebulu awa´jimiya ma ashtu machis taapaipasha´ máchispemavi (1980) buudi´awakaalaya, ACEROLA BAIN, CANDELEJOLA BAIN, TAMBONEROLA BAIN bulula. Chala malutala entsa pebulunu penbasha´ kumanii de chuve, manchish paichunga pallu (72) bulula de juve. El Encanto pebulunu bain manbasha´ (100) kumanii yaa dejuve, penchunga pema (33) bulo, Rampidal bain penbasha´pema (303) kumanii de juve, machish manchunga pema (73) bulo.

Ajke´mashturu ruku Santa Mariachi JOSE DOMINGO ACERO yumaa pepe, manbasha´machishpenchunga kiika keemula dejuve, El Encato PEBULO awa´kare´jimu bulula Añapala, Candelejula, Cimarrónla y Estupiñanla, ajke´mashturu ruku CIRO AÑAPA ENCARNACION entsa mashturu bain yumaa pepe, Rampidal pebuluya yuj wajtuve awaño, ajke´mashtuuru Víctor Ortiz Quiñonez, manbasha´machishpenchunga kiikakeemu dejuve.

1.2 LALA´MIÑU

Lala midewaashu juntsa kiika pure´miilaba pareju juuñudeeyu, tsaimin lala´pensa mapebulu juuño pensa.

Minu kusas juushu juntsa pebululanu aawaañuke keewamuve, chachilla kiika aamijtu´bain pure´cusas mideeve tse´mitya vee chachillaba keedinmala mabulu juuño pensaa dejuve, tsenñu´mityaa kumuinchi pebulu Ecuadornu chi´namula naa lala dechuñuba de mideeve tsaimin baasha chulla bain mideeve.

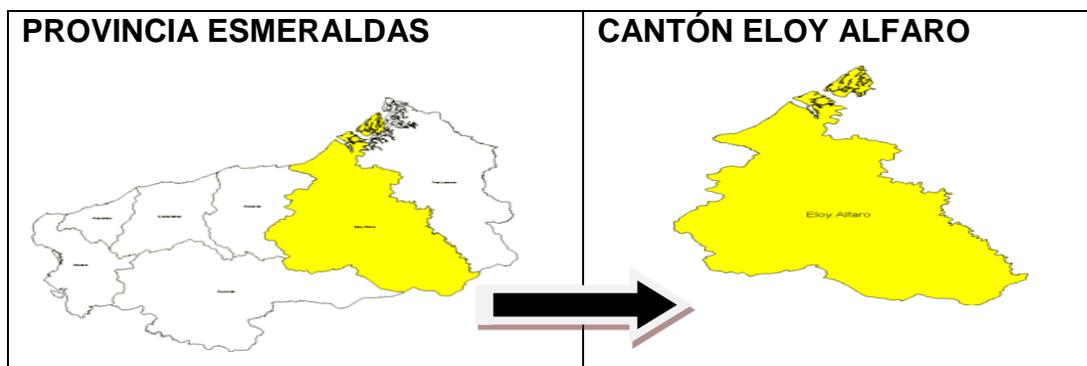
1.3 NAANA CHUMU DEEÑUBA KATANU

1.3.1 Nuka chuñuba mijanu.

Provincia: Kunchu (Esmeraldas)
Cantón: Eloy Alfaro
Parroquia: Atahualpa
Comunidades: Santa María, El Encanto y Rampidal

1.3.2 Naa ketaa nuka chuñuba katajinu

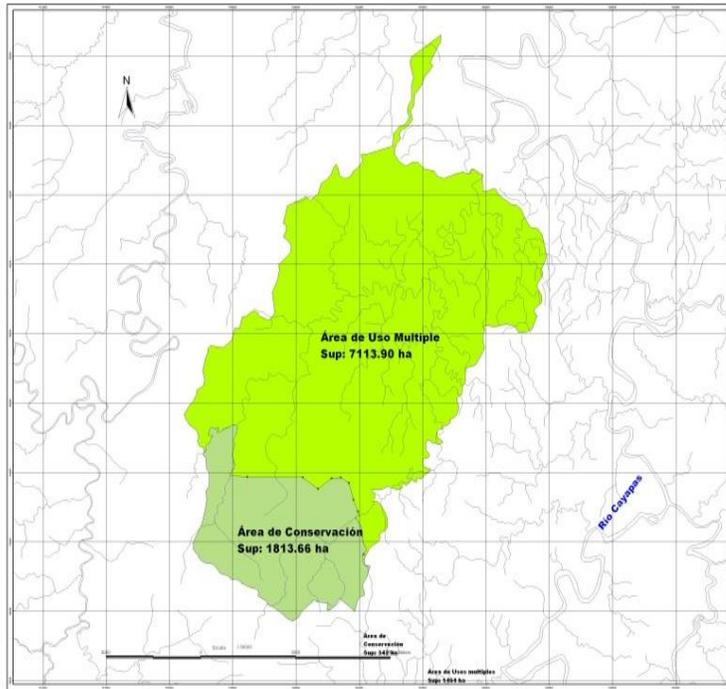
Santa María, El Encanto, Rampidal bain Kunchu pebulusha, Eloy Alfarusha bain chí kayadeeve.



Fuente: FECCHE/2012
Elaborado por: Wilton Díaz
Fuente: FECCHE/20
Elaborado por: Wilton Díaz

❖ **MUBAA TYUINA´BA** Centro El Encantuchi tu jumiya machishpen ashtu

MAPA DEL ÁREA DE CONSERVACIÓN PARA EL PROGRAMA SOCIO BOSQUE DEL CENTRO EL ENCANTO



Simbología

- Centro Chachi el Encanto
- Principales centros poblados
- ▬ Ríos principales
- ▬ Ríos secundarios

Leyenda

- Puntos de control GPS
- Área de Uso Múltiple 7113.90 ha
- Área de Conservación 1813.66 ha

Total 8927.56 ha

FUNDACIÓN ALTROPICO FEDERACIÓN DE CENTROS CHACHI DEL ECUADOR (FECHE)		
Contiene: MAPA ÁREA DE CONSERVACIÓN PROGRAMA SOCIO BOSQUE		
Escala: 1:60000	Fecha: Agosto 2009	Mapa: 1 - 1
Levantamiento GPS Trimble: Técico Uber Arroyo		Elaborado por: Geop. Christian Rodas
Fuente: Proyecto CARE - SUBIR cartografía Base 2001 Trabajo de campo F. ALTROPICO -FECHE Ministerio del Ambiente - CIAM		

❖ manbasha´ machishmianchungu pema (8.563 ha.)

NORTESHA.- Centro Chachi Pichiyacu Grande

SURSHA.- Centro Chachi Corriente Grande

ESTESHA.- Centro Chachi Capulí

OESTESHA.- Comuna Santiago Cayapas

1.3.3 NAA I´BUUDI´ CHUMUWADEJU´BA KASPELELA

1.3.3.1 LALA 'PALAA

chachilla'palaayaa Cha'palaamumuve, Kayu aadejuve entsa palaa pamula, nengeela'palaayaa ve chachillaba kuinda kenun balee tsaaren narati patyudeju.

1.3.3.2 URA

Kayu aadejuve paatee chachilla, tsenmala jayu judeeve evangelio chachillaya, lala' apanu sundyawaanu malu jumiya, Diusa'nakayanu malu, Diusa'penumalu, ujmulanu panda mafinu malu. Entsa sudyanu malunu ma pebulun wakudimudeeve. Kaillanu munganuya pateeruku lala'chunu pebulunu jinmala.

1.3.3.3 SUNDYANU.

Kayu malumee pensa kekekenu maluya Diusa'nakayanu malu, vee maluya sapukaaba aike' sunden pullanun juuve.

1.3.3.4 NAAKETAA ALLA AMU DEJU'BA.

Chachillachiya jelesha bain pisha bain alla mitya kemudeeve shanketaa malumee ya'bululaba panda fin chunu ju'mitya entsa alla kanu menestemi iliapan bain ila bain, alla kamiya: kuyu, mana, avedyushu, needyushu, chillambu, pan ele, chaandutu, entsaya iliapanchi kayamu, pisha punu kanuya menestemi : waaku bain, vengula bain entsachi kami , aabishu, chinbuya, pityashu, kiivili, lubi, avili, ajchuwili entsaa kamu debe.

1.4 TYEE JAYU TANA'BA



1.4.1 YA

Kaspelelaya chachilla ma yanu purenamu deju ya kenu menestenkemi: chiren te'pe'tyu (guayacán), pajki, buwa, te'chuwa, tinchi jaki. Chachilla' ya suku pudyu, tsaren challaya pure'vera'tiyaive nengeela' ya naajuñuba tsadeeve llukaju, suku bian pu, tsenmin ta'pa tene judeju, ma yanun paiya juuñu, tinchi jaki menestejtu, jakin pidyaaya ati'ka'mi'mu deju.

1.4.2 KIIKA KERA' KAYU MIJANU

Santa María pebulunuya kiika keetu jayaa mijanu' juve, El Encantunuya kaillanun mijakaanu juuve, Rampidalshaya yuj wajtuve kiika keetu jayaa mijanu de keñu. Shaaren kailla' kiika mijanu ya naraa tajdetuve kayu vee kusas pure'meneste deeve.

Kama kusas kata eemi, rukula manchunga bijee chumula kiika mijdetuve entsa pen pebulunu, mashtuurukula kumuinchi yala'pebulunu chumu tene judeeve.

1.4.3 DILUJTU

Pen pebululanu pake'meedekeeshu juntsala pebulula naraa pi tajdetuve, tsaren pishapi urajtunun kujchindechuve, lala'pi urajtumiya kayu feka chulla nengeela lajkelele shupuka kalaa deshuñu' mitya, kumunchi mideeve bene dilunu ju'bain. Challa kaillachi bain rukulachi bain den dilunu peya jumi. Pepi, ujku, bispee bulutala entsa dilu katawami pure' je'mu ka animmaa nenedeiñu'mitya. Kayu vee dilu faami paludismu entsa dilu peya katawami shuwa tinbuchi.

Chachillaya kailla o rukula dedilunmala mi rukula'jungaa ajke'ta'mu deeve tse'taa mandinbu penjutyuuba pemu deju.

1.5 NAAKETAA KUINDA KENCHUMU'BA

Kayu dennemiya pisha kulenchi, dan miya'nemu ruku aatajdetuve pure' baleñu'mitya chachilla kanu pudejdetu, dan nemu tala bain ya'nenshumi pi ati'kajshu juntsaya nenu pudejdetuve tsenmin entsa pi vale, bubunsha jimin



mamin imu pensashu junshaya manchunga o machishmainchunga meneste kenu juve.

SHIIKARA PALLU

2. FINSHUMI ALLA PAATE

NAATI PAJDI

- **Kiika aamilaya lala panda fífidekeeshu juntsanu yumaa tsake´ janu kusasve detive ura´finu kenu, Lengua Española (2006).**
- Kamian aakikanu pilla katañu shadive GASTRONOMÍA palaa juushu junshaya “ura´pande kenu” palaya juve, Lengua Española (2006)

2.1 FINSHUMI ALLA PAATE CHACHILLA´PENSA

Chachilla´ alla tengara juushu juntsa yuj anbu´fimu deeve, ve vee kemu deju tsaren kayu shimbulaba mideju, tsenmin ma shimbu jayu diitya´panda keshu junshaya yuj anbu´ ketyuve.

2.2 CHACHILLA ALLA NAAKEMU DEEÑUBA

Chachilla naake´ alla fimudeeñuba Centro el Encantunu depake´meeñu entsadetive.

2.2. JENBAASHA PUMU ALLA LUGURU

Luguru kemiya jen alla ejkejtu bain, ejke bain entsa alla tanashu juntsaya malumee Luguru kemudeeve, kayu shimbu chachilla entsa kenu mideeve, challa kaillaya kenu mijdetuve peechui pandan kenu mideju.

Naaketaa Luguru kemude´ba: alla ejwarajtu luguru kenu juushu junshaya pai panda sana menesteve entsa panda ijchaatyuliketaa piyama buukentsunmala pumu deju. Ejkara allachi bain pallu pandan meneste tsaaren yumaa akaraa entsa panda junleketaa punu piyamasha buukenshunmala, vee kusas kayu menestemiya: tyayu bain, mu bain, teechinga bain. Alla juushu junshaya daledale ke´ pukimu deeve piyamasha.

KEEWARA MAIN



Fuente: comida típica- logro de carne de monte

Autor: Investigadores, 2013

2.2.2 PISHA PUMU ALLA LUGURU (aabishu, pabishu, pichashu).

Entsa luguru bain jeedaa pumu alla luguru ketu naakemu deefuba juntsaave, shinbulan kenu mideju challa supulaya mijdetu, tsenmin atya'kaya andyuya putyu deju jeebasha keranun andyun pukemu deju.

KEEWA PALLU



Fuente: comida típica- logro de camarón
Autor: Investigadores, 2013

2.2.3 ALLA EJKARA

Alla ejkaamiya pure' wadadi'finu pensa ketu, ni dranllu'ñune ejwaraa.

Naaketaa ejwaamudeju'ba: Jelesha pumu allashu juntsaya narake chaiki kemu deeve tsanke'tyayu mulanke' ni kai'sha tsu'laakemu deju chi ali dejpa dejpa

gaatu nichu jupenjutyunke kadyu´kemu deju, entsanke´alla ejwaamiya pisha pumu
alla bain jelesha pumu bain.

KEEWARA PEMA



Fuente: comida típica- ahumado de pescado
Autor: Investigadores, 2013

2.2.4 Andura

Andura juushu junshaya naa pisha pumu alla ju´bain, naa pabishu ju´bian sana tene juuve, Andura kenu juushujunshaya alla o pabishu juuñuba añuñu añuñuke dale´ palatunu pukemu deju tsankemee lenu chuipumin, tyayu pumin kemu deeve, mansha rukulaaya tyu bain pu´finu deju, kaillaya den fityu deeve.

KEERA TAAPALLU



Fuente: comida típica- seviche

Autor: Investigadores, 2013

2.2.5 NAAKETA ALLA TUNA KENU JU'BA

Tuna bain Chachillachiya yuj anbu allave, tuna kemiya alla pisha punu, aabishu bain, pabishu bain.

Naaketaa kemu deju´ba: pen fiba jaki jandala shure´ tyayu wala walake´ jaki narake bainke´ nibukan shunan mala junu shugaamu deeve tsaketu Jayaama keradimu deju alla anbera.

KEEWARA MANDA



Fuente: comida típica-tuna
Autor: Investigadores, 2013

SHIKARA III

3. Pake´mera´ katañu

3.1 Tyee kata´ba

Etsa kuinda kesnemiya chachillanu lala´alla naa ke´finu deju´ba juntsaa kayu urave ti´ panu, tsake´ musu kaillanu, mantsa kaillanu Kaspee tinbunu rukula naake´panda ke´fimu deenuba juntsa pensa mangakaanu pen pebulu chumulanu: Santa María, El Encanto y Rampidal, Parroquia Atahualpa, Cantón Eloy Alfaro, Provincia de kunchu, tsanketaa lala´ aa- apala naake´ panda ke´fimu deenuba juntsa manke´miinu pensa Centro El Encantu´ chullaya.

Pen pebulu chumu chachillanu depake´meresnenmala, musu kailla judeeshu juntsala jumaa lala´panda juushu junsha fityu tene aa chudenave, entsaa katawamiya nengeelaba bulu chudena´mitya.

Pen pebulu chumu chachillanu naajo alla naketaa kayu ke´fimu deenuba de pake´meetu demijayu. Tsenmin kiikanu bain piike´ pakemmemin dekeyu.

3.2 De pake´meresnetu Pensa kenu ti kata´ba.

Kaspele naake´ panda ke´fimu deeñuba mijanu mabatsa´chachillanu de pake´meeñu Centro el Encantu´chullanu, penchungu El Encantu´chullanu,

penchungu Rampidal chullanu, taapaichunga Santa Mariaya´chullanu yaila naadetiñuba juntsaa pai velanu pillave.

Kiikanu piike´pake´meranchi bain tsaren chachillanu depake´meeyu tsejtu katami musu kailla yumaa nengeela nake´panda ke´ fimu deeñuba juntsanketun aafikemu deeñuve demijayu.

3.3 keewaanu naajuñuba

3.3.1 El Encantu´chullanu kayu rukulanu pake´mera.

SUKU MAIN

KASPEE RUKULA NAAJU ALLA FIMUDEEÑUBA

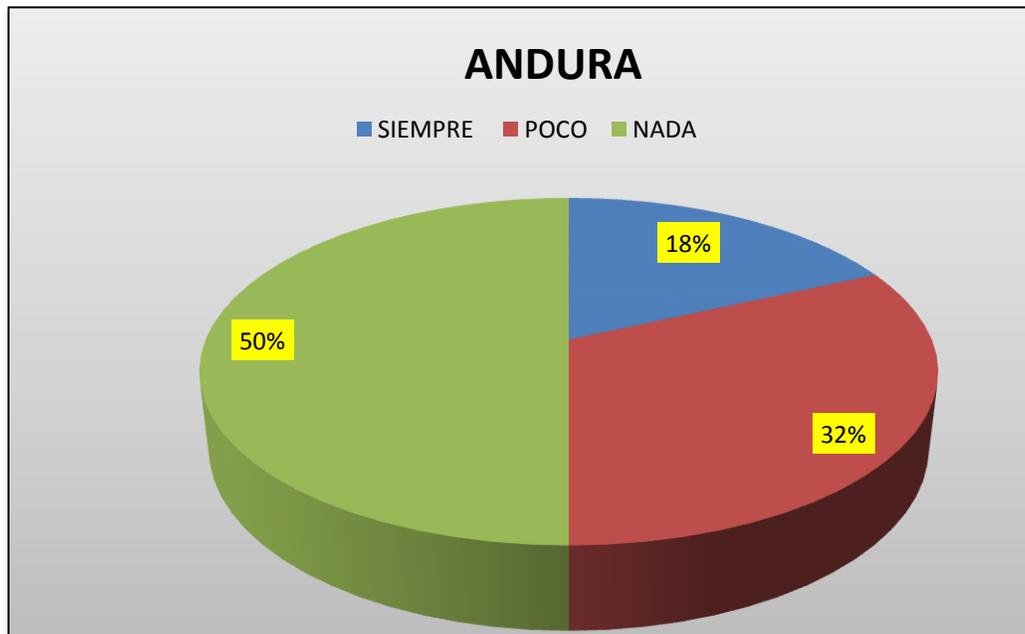
PAKAYA	NAJAA KAYU FIMUDEEÑUBA							
	ANDURA		TUNA		LUGURU		BIRI	
	F	%	F	%	F	%	F	%
NA AWANUBA	20	20%	31	31%	23	23%	35	35%
JAYU	35	35%	12	12%	15	15%	22	22%
JUTYU	55	55%	57	57%	52	52%	53	53%
KUMUINCHI	100	100%	100	100%	100	100%	100	100%

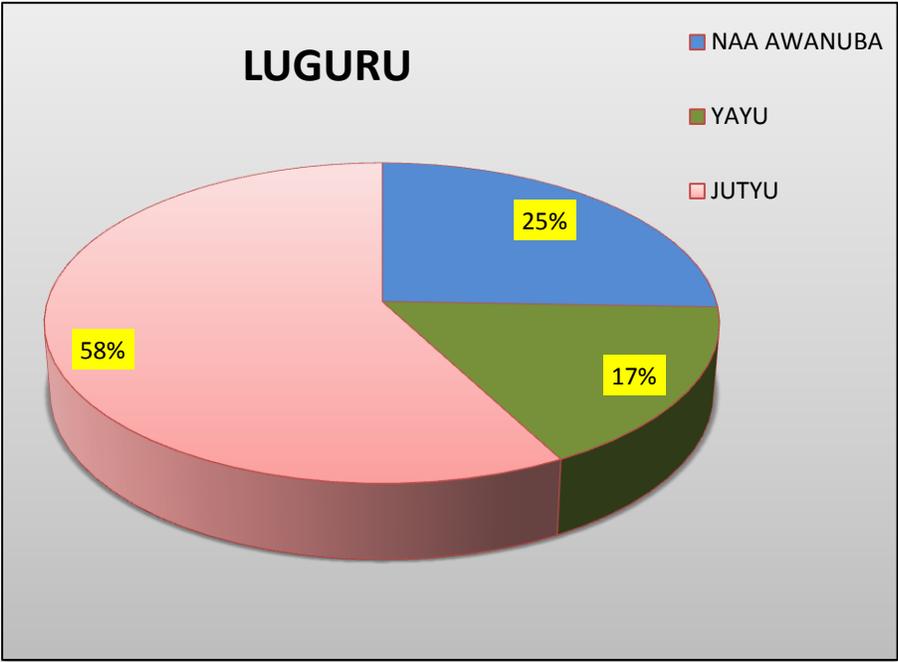
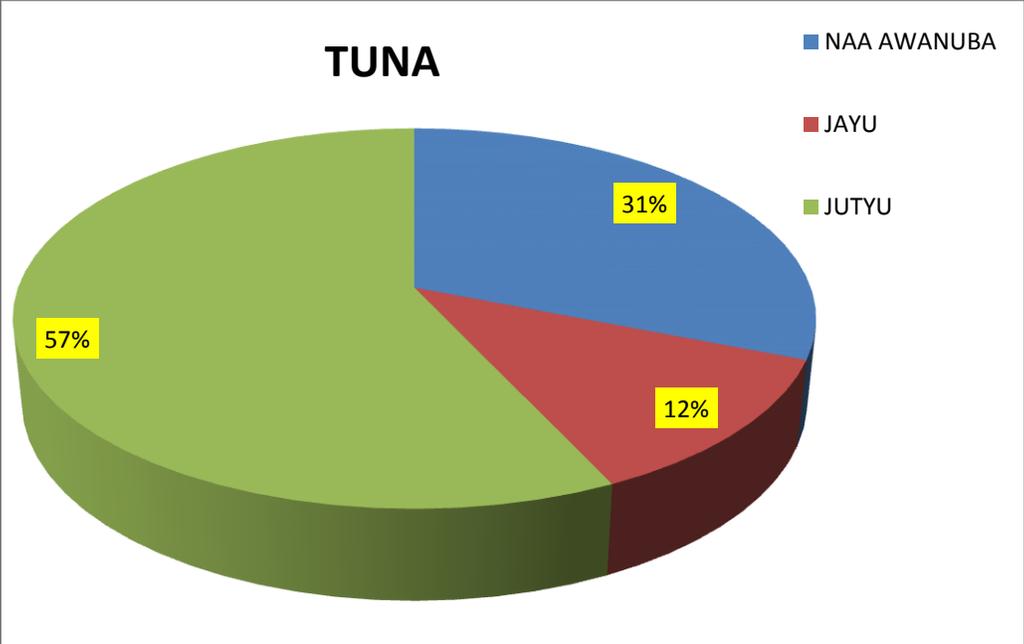
Fuente: Entrevista a los habitantes

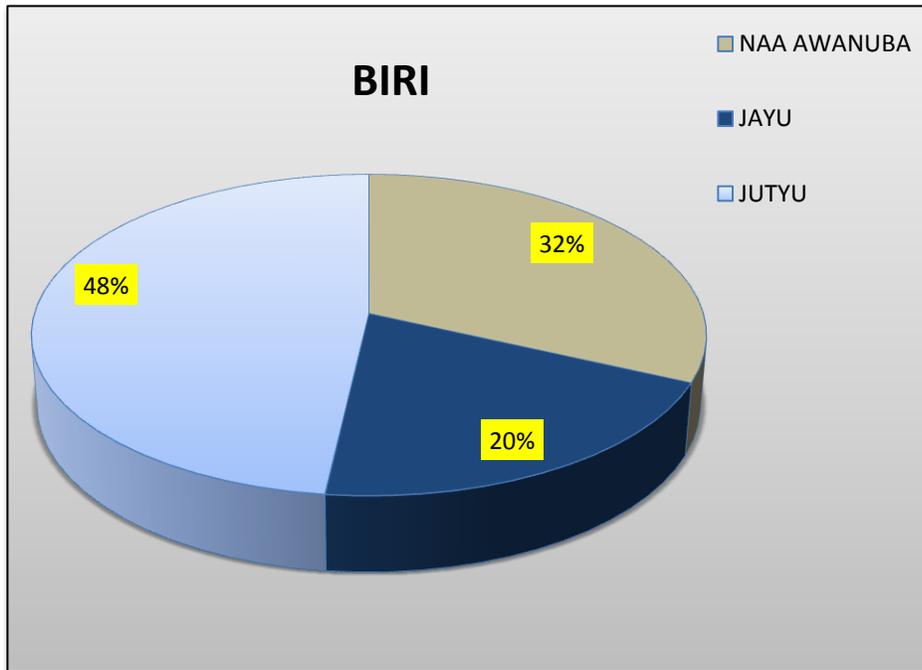
Elaborado por: Los Autores

Ajke´ keewara sukunu Keemala kayu lala´ panda aake´fityulaa aa dechu.

SUKU MAIN







SUKU PALLU

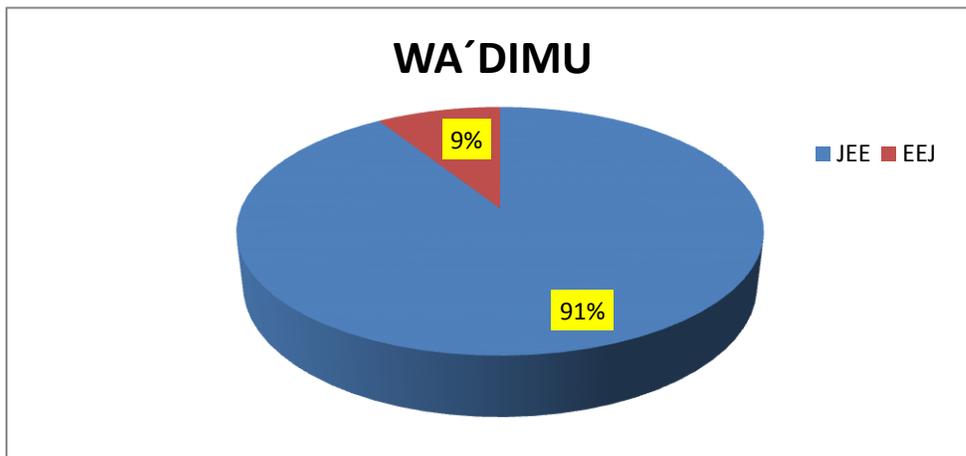
NAA KETAA MIJAKAANU JU'BA LALA FIFIDEKEESHU JUNTSA PANDA
TSAMANTSA URAÑUBA.

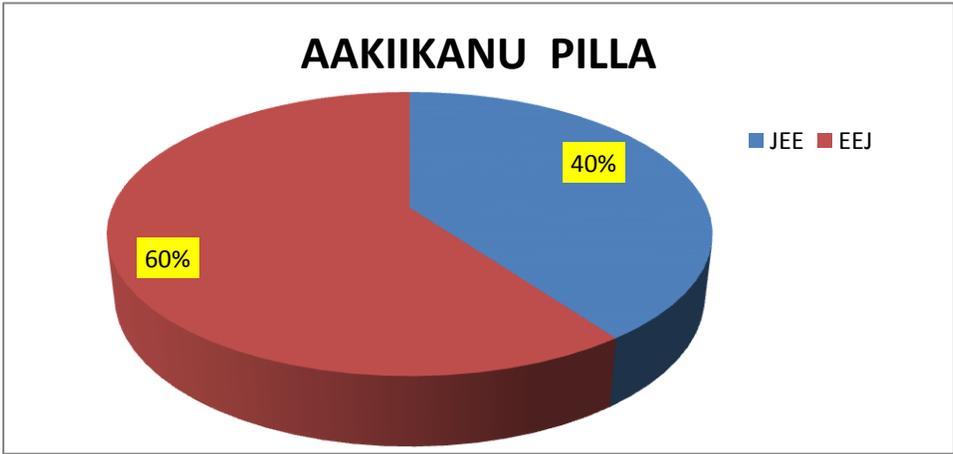
PAKAYA	WA'DINU		KAA KIIKANU PILLAKE`VELEKENU		AA KIIKANU PILLAKENU	
	F	%	F	%	F	%
JEE	90	90%	20	20%	40	40%
E EJ	10	10%	80	80%	60	60%
KUMUINCHI	100	100%	100	100%	100	100%

Fuente: Entrevista a los habitantes
Elaborado por: Los autores.

Entsa pake´meranuya machistaapallu main (91) pakamiya wa´di´kuida keñaa kayu urave detive, taapaichunga (40) chachillaya aakikanu piikeñaa kayu urave detive, tsenmala ka mancha´lura (20) judeeve kaa kikanaa pike´veeñaa urave timula.

SUKA PALLU





SUKU PEMA

Semananu nan bijee lala´ alla ke´fimu deewa.

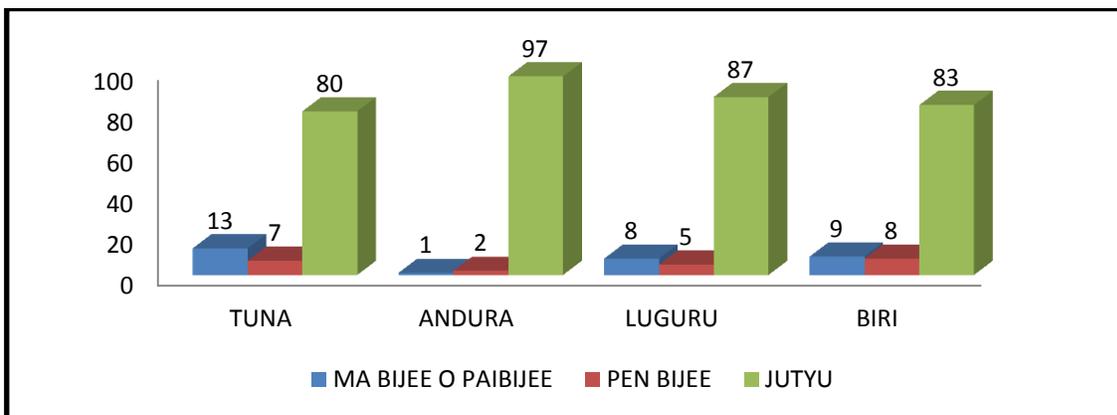
Pakaya	TUNA		ANDURA		LUGURU		KIRI	
	F	%	F	%	F	%	F	%
MAVIJEE O PAI BIJEE	13	13%	1	1%	8	8%	9	9%
PEN BIJEE	7	7%	2	2%	5	5%	8	8%

SHANKETYU	80	80%	97	97%	87	87%	83	83%
KUMUINCHI	100	100%	100	100%	100	100%	100	100%

Fuente: Entrevista a los habitantes.
Elaborado por: los autores.

Entsa pake´meranu pure´depakave lala naake´alla fimudeeñuba tsaketyu chachilla, yailanuya nengeela naa ke´alla ke´fimudeeñuba juntsaya kayu anbuve detive, Paicha pema chachillan Semananu tuna fikemu deju, tsenmala adura juushu juntsaa ma Semananu ma chachin fikemu.lukuru ke´fimulaya machis pema judeju semanamu, alla binke´ fimulaya machis taapallu judeju

SUKU PEMA



Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto.
Elaborado por: los autores.

3.3.2 CENTRO EL ENCANTU´CHUMULANU PAKE´MERA.

**SUKU TAAPALLU
VEE VEE ALLA FAMUÑANGA**

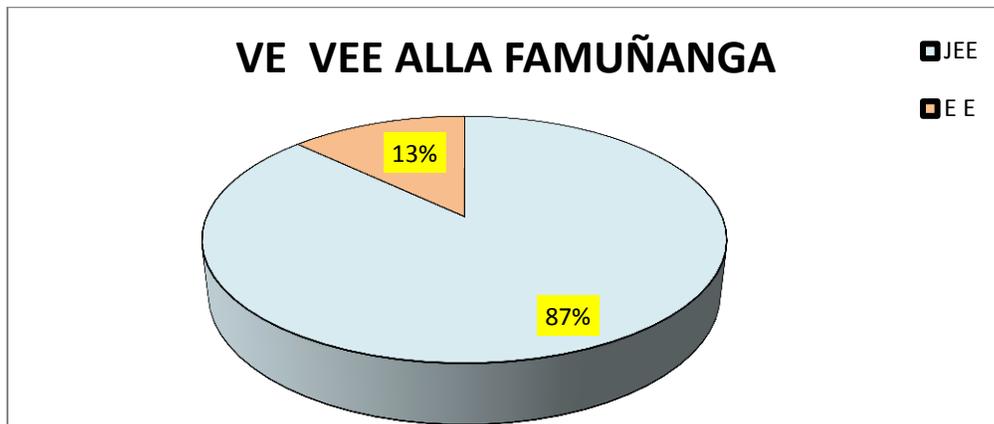
PAKAYA	VEE VEE ALLA FAMUÑANGA	
	F	%

JEE	87	87%
E EJ	13	13%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: los autores.

Pen pebululanu Centro El Encantu chumu chachillanu de pake'meemala manchismanchunga pema pallu pakalaya malumee ve vee alla ke'fimu deeyu detive, paitya pema chachillan ve vee alla fityu deju.

SUKU TAAPALLU



Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: los autores

SUKU MANDA

NAN MALU INSHAA LALA´ ALLA MANKE´FIFIKEMU DEJU´BA

PAKAYA	NAN MALU INSHAA LALA´ ALLA MANGE´FIFIKEMU DEJU´BA	
	F	%



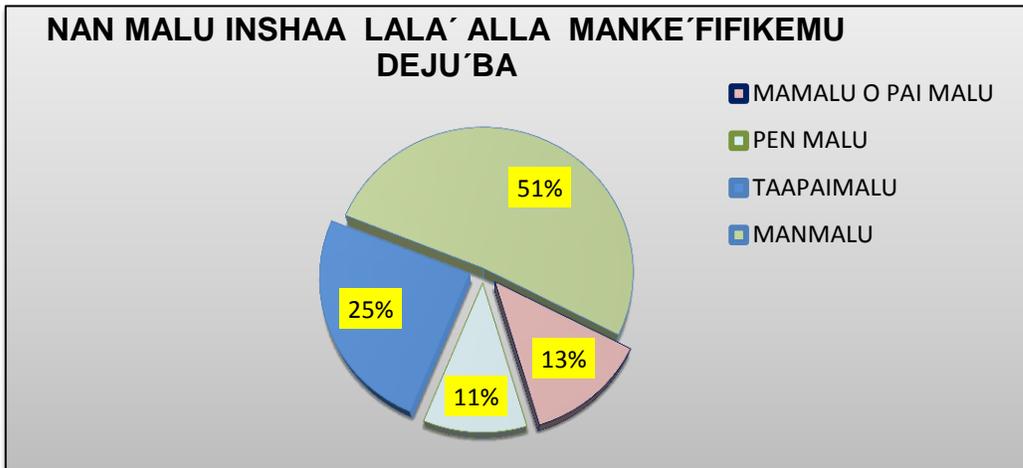
MAIN O PAIMALU	13	13%
PEN MALU	11	11%
TAAPAIMALU	25	25%
MAN MALU	51	51%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
 Elaborado por: los autores.

Entsa pake'meraya manchunga machispallu chachillanu entro El Encantu' chumulanu, tsadetive yailaya man nalu inshaa lala'alla make'mafi mafi kenu dee yu detive, macha'lura manda chachi pakamiya taapaimalusha, paitya main pen malusha, paitya pema mamalu o pai malu.

Lala kaspelesha keeeñuya yuj llaki pensave rukula naake'fimudeeñuba demanbashiidetsuñu'mitya

SUKU MANDA



Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
 Elaborado por: los autores

SUKU MACHISMALLU

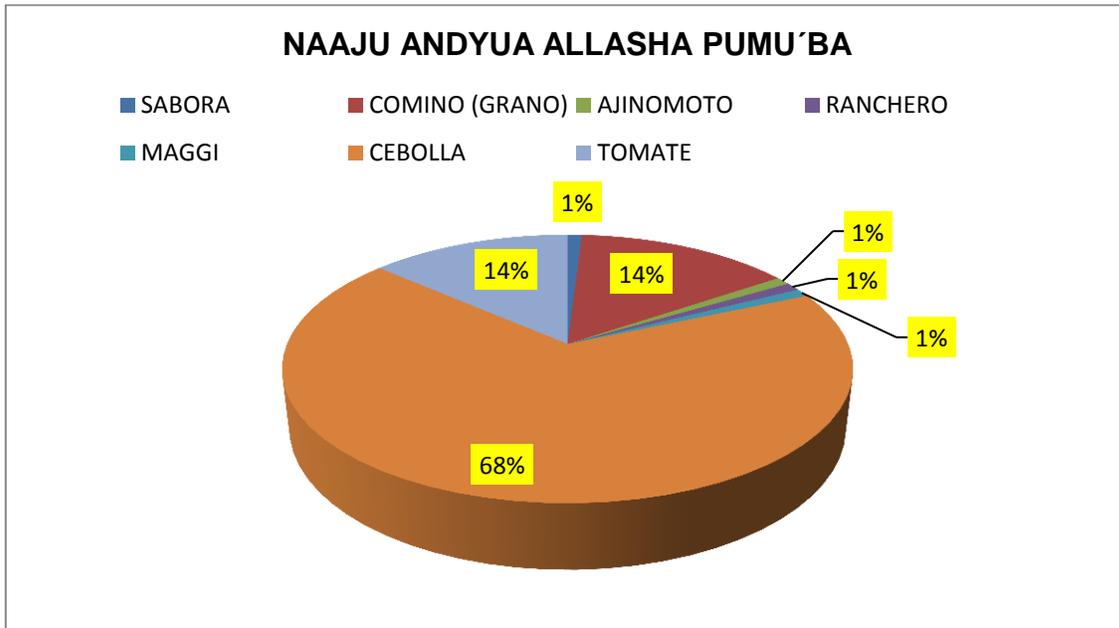
TINAAJU PU'FIMU DEJU'BA KASPEERUKULA'PANDA KE'FINDU

PAKAYA	NAAJU ANDYUA ALLASHA PUNU JU'BA KASPEE RULA'PANDA KENDU	
	F	%
SABORA	1	1%
COMINO (GRANO)	15	15%
AJINOMOTO	1	1%
RANCHERO	1	1%
MAGGI	1	1%
CEBOLLA	70	70%
TOMATE	14	14%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto.
 Elaborado por: los autores.

Chachilla machispaichunga pakamiya tsadetive cebuyaa kayu aa punu deeyu detive, mantsalaya cominu bain, tumate bain detive, vee andyu pumuya main juuve.

SUKU MACHISMALLU



Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
 Elaborado por: los autores

MACHISPALLU

CHALA ALLA KE 'FIFIDEKEESHU JUN TSA LALA' AA – APALALA NAAKE'FINU DEEÑUBA TSAAÑAGA?

PAKAYA	CHALLA MALUTALA ALLA KE 'FIÑU LALA' AA – APALA NAKE'FIMU DEEÑUBA TSAAÑANGA	
	F	%
JEE	15	15%
E EJ	85	85%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
 Elaborado por: los autores.

Machispenchunga chachi entsa pake´meranu pakatu shaditive challaya kaspee tsanke finshumi alla ketyu deeve detive andyu judeeshu junda yumaa juutene

ati'kaya'mitya tendatala. Jayu chachillaren kaspelala naake'fimu'ba tsakemun judeeve.

MACHISPALLU



Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: los autores

MACHISPEMA

YUMAA RUKULA'PANDA KE'FIFIKENU PAATE MALUMEE KAILLANU PAPATINU KIIKA KEEWAADU

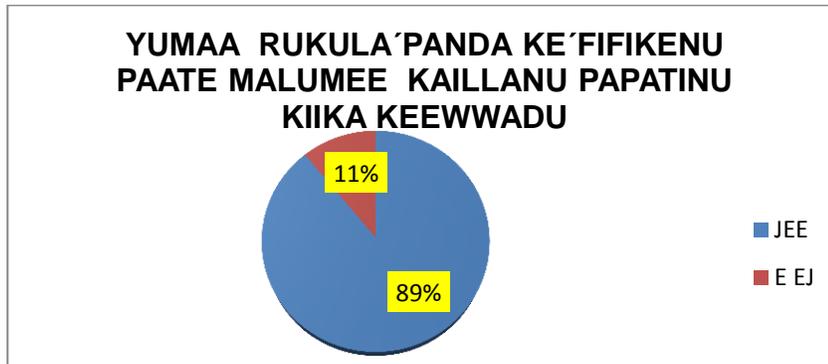
PAKAYA	YUMAA RUKULA'PANDA KE'FIFIKENU PAATE MALUMEE KAILLANU PAPATINU KIIKAKEEWAADU	
	F	%
JEE	89	89%
E EJ	11	11%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: los autores

Lala' kaspee ke' jamu judeewaashu juntsa laachiya lala'bulu juuñuve, tsaanuren cha'mashtuurula tsaa ma pepukeñu dekiye. Kaillanu mamijakaanu pensa ketu lala'

aa – apala naaken chumudeeñuba chachillanu depake´meeñu Machispenchunga chachillaya yuj urave detive tse´mitya mashturulanu malumee chachilla naakenchumu ju´ba junsha papatidei kaillanu de tive tsakenmalaa lala naken chumu ju´ba mabashkaajutyuñu´mitya.

MACHISPEMA



Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: los autores

SUKU MACHISTAAPALLU

CHACHILLA AAPEBULUTALA LU´JIJIDEISHU JUNTSALA LALA´ PANDANU
KASPELE LAABA CHUTU NAAKE´ FIMU´BA TSAKEMU DEEÑANGA.

PAKAYA	LU´JIJIDEISHU JUNTSALA LALA´ PANDANU KASPELE LAABA CHUTU NAKE FIMU´BA TSAKENU DEEÑANGA	
	F	%
JEE	93	93%
E EJ	7	7%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: Los autores, 2013

Depake´meemala chilla machismanchunga taapallu pema pakami urajtuve detive aapebulutala pu´maatu na lala´ palaachiba patyu majaimu deju tse´mitya kayo lala´pandanaa kee eetyu deju.

SUKU MACHISTAAPALLU



Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: los autores

SUKU PAITYA

WA´DI´CHACHILLABA KUINDA KENU

PAKAYA	WA´DI´CHACHILLABA KUINDA KENU	
	F	%
JEE	67	67%
E EJ	33	33%
KUMUINCHI	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: Los autores, 2013

Machispaichunga machispallu urave ditive lala´ miñu kusas mamijakaañu tsenmalaa mabiyanjutyuñu´mitya.

SUKU PAITYA



Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: los autores

4. AKAWA GE'PALAA

- Kaillanu mijakaanu Kaspee panda nake'fimu bain mantsa yumma vee panda jutene mafikendeshuñu'mitya.
- Bale chachilla tujledekeve lala naáke alla kefimu deju'ba.
- Wati' kuinda kenu Centro EL Encatu'chullaba lala'kaspee panda paate naake fimu'ba panu.

5. PATSURA

- Kiika keedala mashturula kaillanu mijakaadei.
- Bale rukulaa entsa paate manga' tadi' narake pake'meresneñu urave tsankemee bene kaillanu mamijakaanu ju'mitya
- Balelamu kuakenu entsa paate yaila na uwanu wa'di' ya'chachillanu kuinda kenu detsu.



PARTE 2

LENGUA ESPAÑOL



DEDICATORIA

Esta monografía se la dedicamos a mi Dios quién supo guiarnos por el buen camino, darnos fuerzas para seguirnos adelante y no desmayarnos en los problemas que se presentaban, enseñándonos a encarar las adversidades sin perdernos nunca la dignidad ni desfallecer en el intento.

Dedicamos con mucho Amor y Cariño a nuestros hijos y amigos y de manera especial a nuestros padres, quienes nos ofrecieron su extraordinario amor, apoyándonos moral y económicamente, para que sobre salgamos los estudios.

AUTORES:

Silvio Tambonero de la cruz
Lidya Lucia Añapa Pianchiche



AGRADECIMIENTO

A nuestras familias, por ser nuestra fuente de apoyo constante e incondicional, a las autoridades de la Universidad de Cuenca, de igual manera a quienes de alguna manera apoyaron para que se pueda dar el Programa de Licenciatura en Educación Intercultural Bilingüe-PLEIB; también a las instancias que firman el convenio de Cooperación Institucional CONAIE, DINEIB Y SASIKU.

Igualmente a los Tutores, quienes aportaron con sus conocimientos, para que seamos eficaces y eficientes maestros en el Sistema de Educación Bilingüe Intercultural.

Un agradecimiento sincero a la Lcda. Cornelia Sandoval Añapa, directora responsable de nuestro trabajo de investigación, quien con su dedicación y asesoría hizo posible la culminación de esta monografía.

Y en especial queremos agradecer a Dios, quien nos ha dado la vida y todas las cosas hermosas que nos ha concedido llenando a cada paso nuestra vida de constante felicidad y gratificación.

AUTORES:

Silvio Tambonero de la cruz
Lidya Lucia Añapa Pianchiche

RESUMEN

La nacionalidad chachi es una de las culturas milenarias que a pesar de la influencia de la civilización mantiene sus costumbres entre ellas su forma de alimentación; la base de las comidas con que se alimentan cada día son productos de la caza, pesca, hongos y recolección de frutas del medio.

El trabajo de investigación de mostró que la juventud de hoy prefiere la comida occidental antes que una gastronomía tradicional, es así que un 70% por ciento de los entrevistados en las tres comunidades muestran que se consume poco los platos típicos.

La culinaria ancestral ha sido debilitada fundamentalmente por las existencias de otras etnia en nuestro medio vivir, es decir, en nuestra provincia identificamos claramente la presencia de los afro ecuatorianos, a esto también se le atribuye la poca comunicación sobre nuestra riqueza cultural en cuanto a una alimentación sana y nutritiva de parte de los abuelos; a fin de aportar al segundo objetivo del estudio investigativo se socializó a la comunidad a través de asambleas, así concienciando del valor nutricional y cultural que tienen nuestra forma propia de alimentación.

Además, la presente investigación pretende "Aportar al rescate y fortalecimiento de la Gastronomía Chachi del Centro El Encanto (Rampidal, El Encanto y Santa María), de la parroquia Atahualpa Cantón Eloy Alfaro y provincia de Esmeraldas", ya que preocupados por la influencia de otras etnias, sus formas de vida, está provocando que la juventud vaya perdiendo las formas de vidas propias y adquiera lo ajeno.

PALABRAS CLAVES:

Gastronomía tradicional chachi centro "El Encanto"



ÍNDICE

TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	44
AGRADECIMIENTO.....	45
CAPITULO I	58
GENERALIDADES.....	58
1. Antecedentes Históricos de la Nacionalidad Chachi.	58
1.1 Historia del centro El Encanto	59
1.2 La Cultura.....	60
1.3 Ubicación política y geográfica.....	60
1.3.1 Localización Política	60
1.3.2 Localización Geográfica	60
1.3.3 Aspectos Socio- Organizativos Y Culturales	62
1.4 Servicios Básicos E Infraestructura.....	63
1.4.1 Vivienda.....	63
1.4.2 Educación / Capacitación.....	63
1.4.3 Salud	64
1.5 Vías de comunicación	64
CAPÍTULO II	65
2. LA GASTRONOMÍA	65
2.1 La gastronomía desde el punto de vista de la comunidad Chachi	65
2.2 Gastronomía Chachi	65
2.2.1 Logro de Carne de Monte.....	66
2.2.2 Locro de Camarón, Minchilla Y Barbudo (Pez) de Agua Dulce.....	67



2.2.3 Ahumado.....	67
2.2.4 Ceviche.....	68
2.2.5 Técnica de Tuna.....	69
CAPÍTULO III.....	70
3. Resultados de la Investigación.....	70
3.1 Resultado de Hallazgos.....	70
3.2 Análisis de los Resultados del Estudio de Campo.....	70
3.3 Presentación Estadística.....	70
3.3.1 Entrevista a los ancianos.....	70
Cuadro N° 1.....	70
Grafico N° 1.....	71
Cuadro N° 2.....	72
Gráfico N° 2.....	72
Cuadro N° 3.....	73
Cuadro N° 3.....	73
Cuadro N° 4.....	74
Grafico N° 4.....	74
Cuadro N° 5.....	75
Grafico N° 5.....	75
Cuadro N° 6.....	76
Grafico N° 6.....	77
Cuadro N° 7.....	77
Grafico N° 7.....	78
Cuadro N° 8.....	78
Gafico N° 8.....	79
Cuadro N°9.....	79
Gráfico N° 9.....	80



Cuadro N°10.....	80
Grafico N° 10.....	81
4. Conclusiones.....	82
5. Recomendaciones.....	82
6. Bibliografía:.....	84
7. Anexo.....	84



Yo, Lidya Lucia Añapa Pianchiche, autora del trabajo de investigación “Aporte al Rescate de la Gastronomía Tradicional De La Nacionalidad Chachi en el Centro El Encanto de la Parroquia Atahualpa cantón Eloy Alfaro de la Provincia de Esmeraldas”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 28 de Diciembre 2013

Lidya Lucia Añapa Pianchiche

N^a CI. 0801702069



Yo, Silvio Tambonero de la cruz, autor del trabajo de investigación “Aporte al Rescate de la Gastronomía Tradicional De La Nacionalidad Chachi en el Centro El Encanto de la Parroquia Atahualpa cantón Eloy Alfaro de la Provincia de Esmeraldas”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 28 de Diciembre 2013

Silvio Tambonero de la cruz

Nº CI. 0801314410



Yo, Lidya Lucia Añapa Pianchiche, autora del trabajo de investigación “Aporte al Rescate de la Gastronomía Tradicional De La Nacionalidad Chachi en el Centro El Encanto de la Parroquia Atahualpa cantón Eloy Alfaro de la 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 la obtención de mi título de Licenciado en Ciencias de la Educación con Mención en Educación Intercultural Bilingüe. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 28 de Diciembre 2013

Lidya Lucia Añapa Pianchiche

Nº CI. 0801702069

Yo, Silvio Tamborero de la Cruz, autor del trabajo de investigación “Aporte al Rescate de la Gastronomía Tradicional De La Nacionalidad Chachi en el Centro El Encanto de la Parroquia Atahualpa Cantón Eloy Alfaro de la 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 la obtención de mi título de Licenciado en Ciencias de la Educación con Mención en Educación Intercultural Bilingüe. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 28 de Diciembre 2013

A handwritten signature in blue ink, which appears to read "Silvio Tamborero de la Cruz". The signature is written in a cursive style and is positioned above a horizontal line.

Silvio Tambonero de la cruz

Nº CI.0801314410

INTRODUCCIÓN

Desde nuestros antepasados y en las regiones andinas, los indígenas venimos practicando nuestras culturas, es así que, la Nacionalidad Chachi mantiene la cultura y la identidad a través de las principales fiestas y tradiciones como son los matrimonios, pascuas, Navidad, Ofrenda a los difuntos y Velorios.

Entendemos que los primeros habitantes fueron recolectores de frutas, por eso hasta ahora el Chachi es considerado como agricultor y conocen muchos alimentos naturales que se encuentra en la selva que no tiene necesidad de emplear ningún tipo de condimento.

En la década de los ochenta, la gastronomía chachi era considerado como uno de los alimentos más nutritivos para el consumo diario, por eso cada familia tenían pequeños huerto familiares para satisfacer las necesidades cotidianas como: plátano, yuca, maíz, frijoles etc. También ocupaban el espacio libre a la caza y pesca.

La gran diversidad de animales terrestre, peces y alimento silvestre, anteriormente eran capturada fácilmente por la poca existencia de las personas, actualmente son apresada irracionalmente por diferentes tipos de captura, de tal forma es claramente evidenciada la disminución de especies tanto terrestre y acuático. El pueblo chachi siempre a vivido con la naturaleza rica en flora y fauna.

Así mismo, las comidas y bebidas tradicionales han sido un referente de nuestra cultura desde nuestros ancestros; ya que los Chachi anteriormente no conocían condimentos que hoy en día se adquieren en las tiendas. Sin embargo en la Presente fecha todo se ha ido cambiando por la crecida población por ende la aparición de nuevas técnicas en la preparación de alimentos.

En la actualidad con la filtración de muchos productos artificiales, la nacionalidad Chachi se ha visto amenazada con diferentes problemas en la salud, como por ejemplo: muerte prematura, pérdida visual, degeneración entre otros.



Por considerar a la gastronomía tradicional una alimentación de alta calidad nutritiva y parte de la identidad cultural de la Nacionalidad Chachi, fue importante la realización de la investigación en el centro el encanto Centro El Encanto que está conformada por tres comunidades: Santa María chachi, El Encanto y Rampidal, ubicado en la parroquia Atahualpa, Cantón Eloy Alfaro, Provincia de Esmeraldas, a fin de aportar al rescate de tan preciado Patrimonio Cultural.

Sabemos que la cultura de un grupo étnico es la riqueza y a la vez su identidad, por lo consiguiente, se requiere promover su revalorización, iniciando un cambio de mentalidad cultural sobre la gastronomía a través de la concienciación y la recopilación de informaciones con el apoyo de las personas más anciana de las tres comunidades.

Para la nacionalidad chachi es importante rescatar los saberes ancestrales, para mantener las costumbres vivas. Uno de los saberes ancestrales es la gastronomía, que en la actualidad se considera de poca importancia. Por eso es muy importante buscar acciones mediante programas de instrucción y enseñanza en los centros educativos comunitario como materias facultativa para que los estudiantes vayan revalorizando. De igual forma en las comunidades, ir promoviendo acciones de sabiduría y enseñanza de gastronomía, así alcanzar a toda la sociedad chachi la revalorización tan esperada e importante, aportando a la disminución de la brecha entre el rescate y la depreciación de la gastronomía ancestral Chachi, que aparece por la influencia de otras culturas y religiones que llegan en las comunidades con el proyecto de cambiar la ideología de nuestra nacionalidad chachi.

La culinaria ancestral ha sido debilitada fundamentalmente por las existencias de otras etnia en nuestro medio vivir, es decir, en nuestra provincia identificamos claramente la presencia de los afro ecuatoriano.



OBJETIVOS:

GENERAL

Aportar al rescate y fortalecimiento de la Gastronomía Chachi del Centro El Encanto (Rampidal, El Encanto y Santa María), de la parroquia Atahualpa Cantón Eloy Alfaro y provincia de Esmeraldas.

ESPECÍFICOS

Diagnosticar la utilización de la gastronomía chachi como forma de alimentación cotidiana en los habitantes del centro El Encanto.

Socializar a la población adulta y juventud de tres comunidades Chachi sobre la importancia de la gastronomía Chachi.

METODOLOGIA:

MÉTODOS

En el presente trabajo investigativo se manejó la metodología acción participativa y de campo, que accede estar en contacto con la colectividad para adquirir una información directa que sea narrativa- aclaratoria, razonada e explicativa, para generar concienciación a la población del centro Chachi El Encanto con la finalidad de promover la revaloración de la gastronomía Chachi.

TÉCNICAS:

Para el desarrollo de esta investigación, se utilizaron varias técnicas investigativa mediante entrevistas y encuestas a los mayores y ancianos que tienen mucho conocimiento sobre la gastronomía Chachi de forma empírica y teórica.

➤ **Encuestas**

Se lo realizó a las más adultas de las tres comunidades y también a los estudiantes de los tres centros educativos y profesores. El instrumento que se utilizó es el cuestionario.



➤ **Entrevistas**

Están dirigidas a las más ancianas, cuya herramienta es la guía de la entrevista



CAPITULO I

GENERALIDADES

1. Antecedentes Históricos de la Nacionalidad Chachi.

Según relatos de nuestros abuelos, esta nacionalidad es originaria de la sierra norte del país, desde donde migraron a la selva costera para ponerse a salvo de la expansión incásica, esta migración fue guiada por los más ancianos de esta nacionalidad, ellos al llegar a lo que hoy conocemos como la provincia de Esmeraldas, determinaron que era en estos territorios donde asentarían a su pueblo.

Otros investigadores confirman que no existe un conocimiento claro sobre su llegada a los territorios de la provincia de Esmeraldas, Gallego(2003)¹ presenta dos versiones; la primera afirma que el arribo a los territorios que actualmente pertenecen a la provincia de Esmeraldas, fue el resultado al huir de los conquistadores españoles, descendiendo desde el callejón interandino que habitaban. La segunda manifiesta que emigró desde la ciudad de Ibarra evadiendo la agresión permanente causada por habitantes de otra tribu indígena denominada bárbaros. Esta presión motivó sus desplazamientos en busca de nuevos territorios, llegando a las costas de Esmeraldas para formar algunos centros cada uno dirigido por un Gobernador.

Los Chachi, sobre dicho anteriormente cayapas, vivían en la hoy es provincia de Imbabura desde allí emigraron hacia la cabecera del río Santiago, una vez asentado lo llamaron pueblo viejo con la llegada de los españoles sintieron amenazada y procedieron a buscar territorios llegando a descubrir lugar que hoy

¹Gallego Piñero, R. 2003. Diagnóstico Situacional del Área de Reserva del Centro Chachi de Capulí: Debilidades-Fortalezas-Amenazas-Oportunidades- Propuestas Para El Desarrollo De Un Plan De Manejo. Proyecto Manejo Forestal Comunitario (MFC-E) / GESOREN/PPF GTZ. Esmeraldas, Ecuador. 137 p.



habitamos, después, en busca de alimentos expandieron en otros río como: Onzole, Canandé, Río Sucio, Río Verde.

Es decir actualmente nos encontramos ubicados en diferentes zonas como: zona norte (río Cayapas, río Onzole y río Santiago, central (río Canandé) y Sur de la provincia de Esmeraldas (río Sucio- Muisne).

1.1 Historia del centro El Encanto

Este centro se encuentra conformado por tres comunidades, tiene personería jurídica, posee un territorio de 8.563 has. Con título de propiedad colectiva.

La Comunidad de Santa María Chachi fue creada en el año de 1980 por las familias, Acero, Candelejo, Tambonero actualmente tiene una población 200 habitantes con un promedio de 60 familia posee con centro educativo de educación general básica en este momento cuenta con 170 estudiante, el primer docente fue el extinto profesor José Domingo Acero; la comunidad el Encanto es una de las comunidades más antigua del río Cayapa y fue creada en el año de 1960 por las familias Añapa, Candelejo, Cimarrón y Estupiñan, presentemente tiene una población de 60 habitantes con un promedio de 25 familias cuenta con una educación de segundo a séptimo nivel con 40 estudiantes, el primer docente Bilingüe fue el extinto profesor Ciro Añapa Encarnación, mientras que la comunidad de Rampidal fue creada en el año de 1989, por los señores Gabriel Cacique y Camilo Reino Pianchiche en la actualidad cuenta con una población de 230 habitante con un promedio de 65 familias, cuenta con una educación general básicas y posee 180 estudiantes, las tres comunidades pertenecen a la Parroquia de Atahualpa, Cantón Eloy Alfaro, Provincia Esmeraldas.



1.2 La Cultura

La cultura es la educación, formación, desarrollo o perfeccionamiento de las facultades intelectuales y morales del ser humano. También se concibe a la cultura como el conjunto de maneras de pensar y de vivir, de una comunidad.(Autores, 2013)

La sabiduría es la tipología que engrandece al Pueblo chachi, de una u otro forma gracia a la cultura el hombre puede coexistir en una multiplicidad del medio e interrelacionando con la naturaleza y con los demás individuos. Por medio de la cultura el pueblo chachi manifiesta su propia identidad, derecho, creencia, costumbres, matrimonio, fiestas tradicionales, idioma, artes, gastronomía. Por intermedio de esta identidad cultural el pueblo chachi es reconocido por el Estado Ecuatoriano por qué no decir internacionalmente.

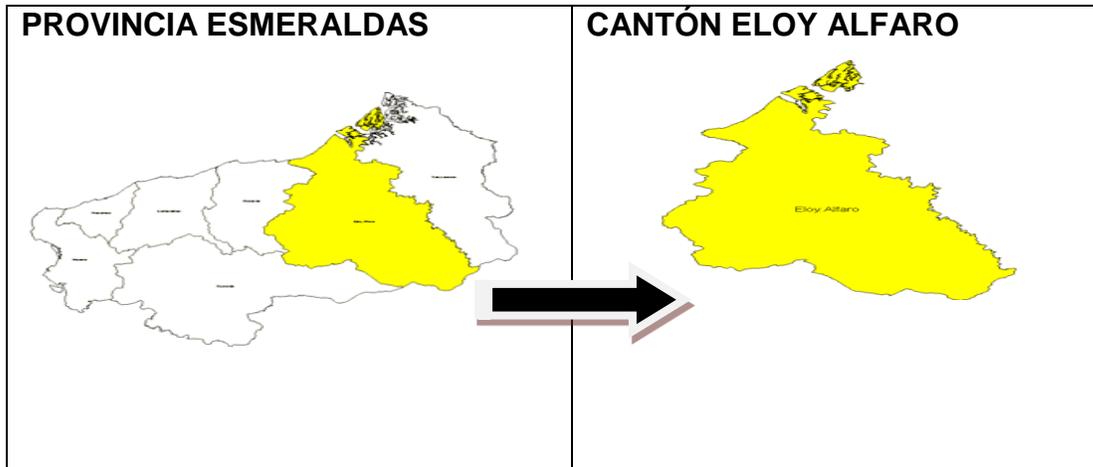
1.3 UBICACIÓN POLÍTICA Y GEOGRÁFICA

1.3.1 LOCALIZACIÓN POLÍTICA

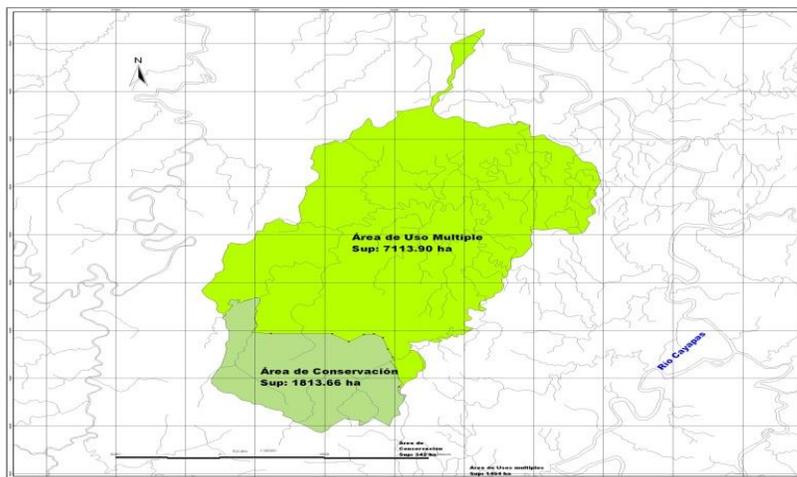
Provincia:	Esmeraldas
Cantón:	Eloy Alfaro
Parroquia:	Atahualpa
Comunidades:	Santa María, El Encanto y Rampidal

1.3.2 LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

Las comunidades Chachi Santa María, El Encanto y Rampidal pertenecientes al Cantón Eloy provincias de Esmeraldas:



MAPA DEL ÁREA DE CONSERVACIÓN PARA EL PROGRAMA SOCIO BOSQUE DEL CENTRO EL ENCANTO



Simbología	
	Centro Chachi el Encanto
	Principales centros poblados
	Ríos principales
	Ríos secundarios
Leyenda	
	Puntos de control GPS
	Área de Uso Múltiple 7113.90 ha
	Área de Conservación 1813.66 ha
Total	8927.56 ha

FUNDACIÓN ALTRÓPICO FEDERACIÓN DE CENTROS CHACHI DEL ECUADOR (FECCHE)		
Contiene: MAPA AREA DE CONSERVACIÓN PROGRAMA SOCIO BOSQUE		
Escala: 1:60000	Fecha: Agosto 2009	Mapa: 1 - 1
Levantamiento: GPS Trimble; Técnico: Uber Arroyo		Elaborado por: Geog. Cristian Rodas
Fuente: Proyecto CARE - SUBIR cartografía Base 2001 Trabajo de campo F. ALTRÓPICO -FECCHE Ministerio del Ambiente - CIAM		

Fuente: FECCHE/2012

Elaborado por: Wilton Díaz

Fuente: FECCHE/2012

Elaborado por: Wilton Díaz

➤ **Extensión Y Límites**

El Centro Chachi El Encanto tiene una **extensión total** de 8.650,60 ha con los siguientes **límites**:

NORTE.- Centro Chachi Pichiyacu Grande

SUR.- Centro Chachi Corriente Grande

ESTE.- Centro Chachi Capulí

OESTE.- Comuna Santiago Cayapas

1.3.3 Aspectos Socio- Organizativos Y Culturales

1.3.3.1 Idioma

La mayoría del pueblo chachi habla el idioma Cha'palaá como lengua nativa y el español lo utilizan para conversación intercultural pero con cierta dificultad.

1.3.3.2 Valores

La religión que practican en su mayoría es la católica, y mientras una minoritaria es evangélica. Las fiestas religiosas como: Navidad y Semana Santa y boda son Celebrada en los centros ceremoniales, el bautizo en su mayoría es celebrado en las comunidades por medio de un sacerdote cuando visita al lugar. La mayoría de la población chachi tiene aspecto moral regulado por la sensatez católica.

1.3.3.3 Recreación.

La conmemoración más importante es la: navidad, los otros juegos recreativo son los deportes como son: índor fútbol y boly bol que se los práctica mayor parte en los fines de semana.

1.3.3.4 Formas tradicionales de caza y pesca.

Para los chachi la cacería y pesca son muy importantes porque es un sustento alimenticio para el hogar. Los instrumentos que utilizan son: rifle y trampas con los cuales cazan animales como: guatusa, guanta, venado, mono, saíno, tatabra, armadillo, pavas, tucán y papagayo. Para la pesca utilizan las redes y anzuelos, las especies que capturan son: camarones, guaña, mojarra, barbudo, sábalo, sabaleta, macho, Cagua entre otros.

1.4 Servicios Básicos E Infraestructura

1.4.1 Vivienda

Anteriormente la construcción de viviendas lo realizaban en forma familiar, utilizando madera del medio como: guayacán, caña de guadua, chonta y Piquigua (para la estructura, pisos) y hojas de palma de tagua o paja de toquilla bejucos de monte; las casas no tienen paredes, por ende viven con ventilación pura, el espacio es seleccionada para cada actividad familiar, la cocina, sala y dormitorio; la casa tiene una altura de tres metros. En la década de los ochenta fue cambiando paulatinamente las viviendas chachi en la actualidad en su mayoría poseen una vivienda de techo de sin paredes con tabla y el piso, en su mayoría son de dos plantas.

1.4.2 Educación / Capacitación

Los habitantes de las comunidades de Santa María Chachi cuentan con una educación general básica desde el año 1996, El Encanto cuenta con educación de segundo a séptimo año de educación básica y la comunidad de Rampidal recientemente en el 2012 se amplió la educación general básica.

A pesar de contar con una educación general básica no poseen la infraestructura adecuada, muchos menos la tecnología educativa. Pero también es preocupante constatar la realidad de que en las tres comunidades existe el analfabetismo en

las personas mayores de 50 años, del 100% de los habitantes de las tres comunidades mayores de cincuenta años el 80% por ciento son analfabetos.

Los profesores la mayoría son de la misma comunidad y cuentan con título de educación primaria.

1.4.3 Salud

Las tres comunidades investigado no cuentan con el servicio de agua potable, a pesar que el río está contaminado por la extracción de oro de parte de la población negra, los habitantes que viven en las riveras del río se exponen tomando este líquido sabiendo la consecuencia negativa que puede traer en el futuro.

Las enfermedades más frecuentes de la población adulta e infantil son: Enfermedades Diarreicas Agudas e Infecciones Respiratorias Agudas, problemas de piel por la abundancia de moscos y plagas que atacan a todos los habitantes. Por otro lado también aparece enfermedades tropicales epidémicas como paludismo y otras de origen bacterial (transmitidas por insectos) se presentan en épocas lluviosas y causando problemas en la población, cuando aparecen estos tipos de enfermedades es provechada por los familiares llevar en de los chamanes causando más complicaciones en la salud por que nos es tratables por chamanes si no por los médicos, de esta forma algunos seres querido han fracasado en la nacionalidad chachi.

1.5 VÍAS DE COMUNICACIÓN

La vía de comunicación es el transporte fluvial, a través de los ríos Cayapas y camarones; son pocas las personas que gozan de un motor fuera de borda por el alto costo, de igual manera el costo de combustible es muy caro, un

Desplazamiento de la comunidad hacia Borbón y viceversa equivale un costo de 50 a 60 dólares por apenas cuatro hora de viaje. Para las comunidades cercana siempre se ha utilizado la canoa y el remo.



CAPÍTULO II

2. LA GASTRONOMÍA

CONCEPTO:

- Según el Diccionario Esencial de la Lengua Española (2006), la gastronomía es el arte de preparar una buena comida.
- Según la Enciclopedia Universal Ilustrada Tomo II, la gastronomía es el arte de preparar una buena mesa.

2.1 LA GASTRONOMÍA DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA COMUNIDAD CHACHI

La gastronomía chachi, considerada como uno de los alimentos más substancioso por la nacionalidad, tiene diferentes procesos de preparación. Muchas de las técnicas están en los saberes de las más ancianas de cada comunidad o familias, así mismo, se considera que estado de ánimo que tenga la persona que cocina tiene mucho que ver con el sabor que pueda dar el resultado final de la preparación.

2.2 GASTRONOMÍA CHACHI

Los platos típicos y/o gastronomía chachi presentado a continuación son resultados de la investigación realizadas en el centro El Encanto a través de entrevistas a las personas adultas mayores que aún conocen sus formas preparación y que resultado del trabajo realizado se pudo elaborar este material consensuado entre los investigados.

2.2.1 LOGRO DE CARNE DE MONTE

Es realizado a diario, cuando poseen carnes de monte fresco o ahumado y es preparada por la más anciana de la familia, en la actualidad la juventud no tiene conocimiento de cómo preparar este delicioso plato porque se han influenciado en la gastronomía occidental.

Preparación: Los condimentos que se utilizan son los siguientes; uno o dos verde crudo, para carnes frescos y cocinado para carnes ahumado, sal, achiote, comino en grano, chiyangua. Se pone a hervir agua con el verde y la carne hecha presas, luego se saca el verde se lo machaca y se vuelve a echar en la olla junto con los aliños y esperar que se termine de cocinar. Luego servirlo.

IMAGEN # 1



Fuente: comida típica- logro de carne de monte
Autor: Investigadores, 2013

2.2.2 LOCRO DE CAMARÓN, MINCHILLA Y BARBUDO (PEZ) DE AGUA DULCE.

El locro, igual que la carne de monte es inevitable pensar que es preparada por la más anciana de la familia por que la juventud no sabe el proceso de preparación, tampoco llevan condimentos artificiales si no solo condimentos naturales.

IMAGEN # 2



Fuente: comida típica- logro de camarón
Autor: Investigadores, 2013

2.2.3 Ahumado

El ahumado es una técnica que consiste en someter alimentos a humo proveniente de juego realizados de madera de poco nivel de llama. Este proceso ahumado sirve como conservar los alimentos.

Preparación: se escala la carne, se le echa sal y luego se coloca sobre los palos que se encuentran colocados horizontalmente a una altura de medio metro donde

la llama no le alcance para no quemar las carnes. Este proceso se aplica tanto en carnes como en pescados.

Imagen # 3



Fuente: comida típica- ahumado de pescado
Autor: Investigadores, 2013

2.2.4 CEVICHE

Son platos a base de pescado o camarón fresco, cortado en trozos pequeños y preparados con caldo de jugo de limón, sal y pocas veces con ají. Lo consumen en su mayoría las personas adultas y escasas veces los niños.

IMAGEN # 3



Fuente: comida típica- seviche
Autor: Investigadores, 2013

2.2.5 TÉCNICA DE TUNA

ES un plato típico, sano y nutritivo de la nacionalidad chachi y se realiza con peces y camarón.

PREPARACIÓN:

Con tres o cuatro hoja blanca, se colocan los peces o camarón con sal al gusto, se envuelve cerrando el atado en uno de sus extremos con una piola. Luego se ubica en el carbón prendido durante 30 minutos o el tiempo que requiera. Luego que esté cocinado se retira del fuego para ser servido con plátano.

IMAGEN # 4



Fuente: comida típica-tuna
Autor: Investigadores, 2013

CAPÍTULO III

3. Resultados de la Investigación

3.1 Resultado de Hallazgos

El objetivo de esta investigación es concienciar sobre la importancia y la necesidad de la revalorización basado en las técnicas ancestrales de la gastronomía tradicional chachi en las comunidades de Santa María, El Encanto y Rampidal, Parroquia Atahualpa, Cantón Eloy Alfaro, Provincia de Esmeraldas; el mismo pretende contribuir al rescate y fortalecimiento de la riqueza cultural que posee la nacionalidad Chachi y principalmente en los habitantes del Centro El Encanto y Categorizar las varias técnicas que se aplican en la gastronomía ancestral. La ficha de observación permitió verificar que la juventud de las tres comunidades mencionada pocos consumen la comida tradicional y en consecuencia se está desapareciendo por la fuerte influencia de otras etnias.

La entrevista permitió identificar los platos típicos más consumidos de las comunidades investigadas.

La encuesta admitió definir las frecuencias con las que cada plato típico parte de la gastronomía chachi se consume.

3.2 Análisis de los Resultados del Estudio de Campo

La entrevista fue aplicada a cien personas del centro el encanto, es decir 30 personas de la comunidad El Encanto, treinta de Rampidal y cuarenta personas de la comunidad Santa María, dando un resultado final que fue el de conocer los platos típicos que se consumían antes, su forma de preparación y condimentos

que se usaban anteriormente y lo que se consume ahora en estas tres que se usa comunidades. El resultado de esta investigación conforma el segundo capítulo de este trabajo.

La encuesta se lo realizó a las tres comunidades, en cada comunidad con el mismo número aplicado en la entrevista, llegando a verificar que la juventud prefiere en su mayoría consumir alimentos occidentales.

3.3 Presentación Estadística

3.3.1 Entrevista a los ancianos de las comunidades del centro El Encanto.

CUADRO # 1

Alimentos consumidos por los ancestros

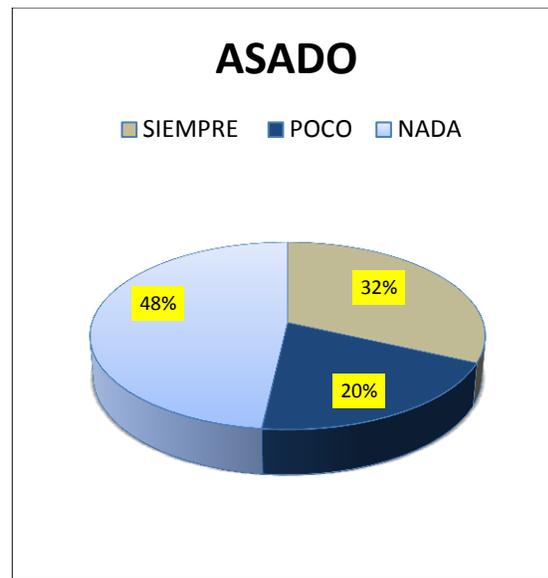
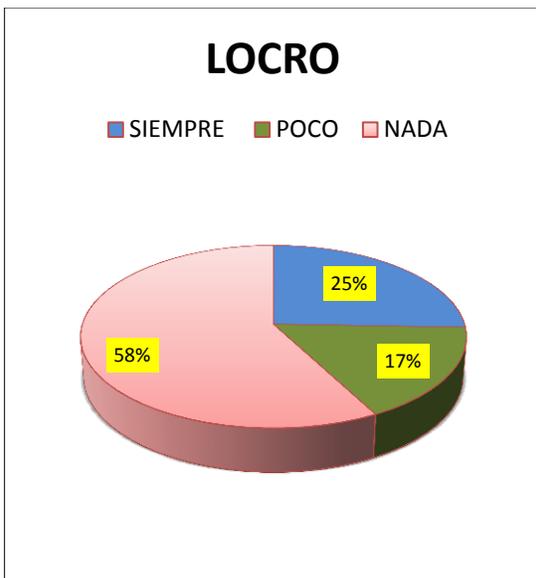
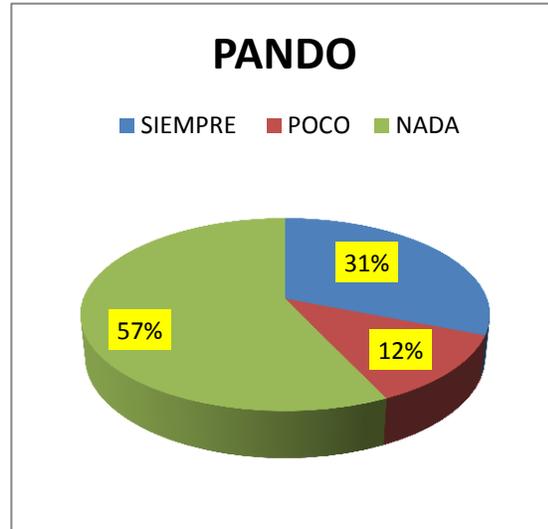
ASPECTOS	PLATOS IDENTIFICADOS							
	CEVICHE		PANDO		LOCRO		ASADO	
	F	%	F	%	F	%	F	%
SIEMPRE	20	20%	31	31%	23	23%	35	35%
POCO	30	30%	12	12%	15	15%	22	22%
NADA	50	50%	57	57%	52	52%	53	53%
TOTAL	100	100%	100	100%	100	100%	100	100%

Fuente: Entrevista a los habitantes

Elaborado por: Los Autores

En el cuadro # 1 el análisis de los resultados de la observación refleja que en porcentaje mayoritario Consumen pocas veces las gastronomía tradicional.

GRÁFICO Nº 1



Fuente: Entrevista a los habitantes
Elaborado por: Los autores

CUADRO # 2

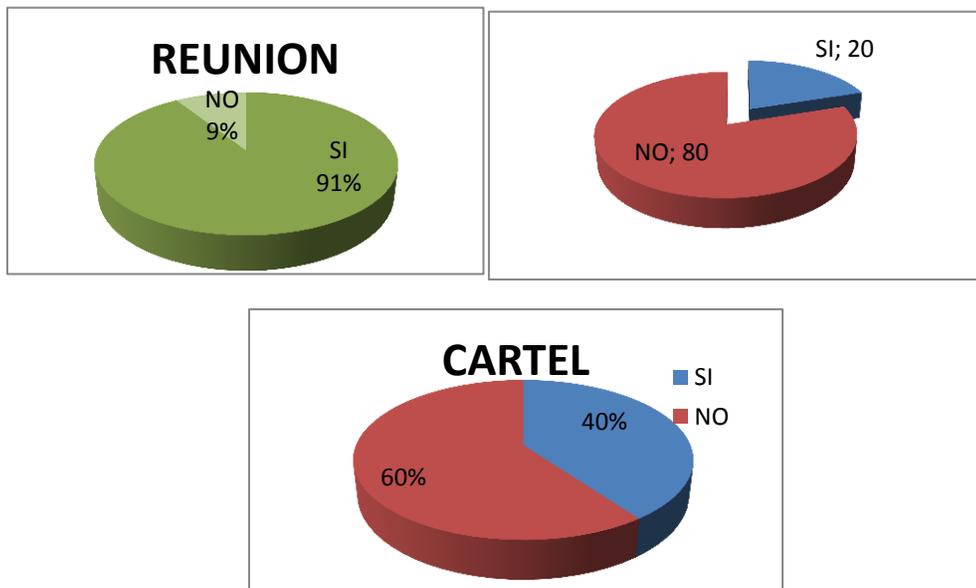
Formas de difundir la importancia de la gastronomía tradicional

RESPUESTA	REUNIÓN		BOLETINES		CARTELES	
	F	%	F	%	F	%
Si	90	90%	20	20%	40	40%
No	10	10%	80	80%	60	60%
Total	100	100%	100	100%	100	100%

Fuente: Entrevista a los habitantes
Elaborado por: Los autores

Según el análisis del cuadro en un porcentaje casi de la totalidad (91%) manifiestan que la difusión debe ser por medio de reuniones, mientras que un (40%) considera que debe ser por medio de carteles y un porcentaje mínimo (20%) manifiesta que debe ser boletín.

GRÁFICO Nº 2



Fuente: Entrevista a los habitantes
Elaborado por: Los autores

CUADRO # 3

Frecuencia con que se consume la comida tradicional en la semana

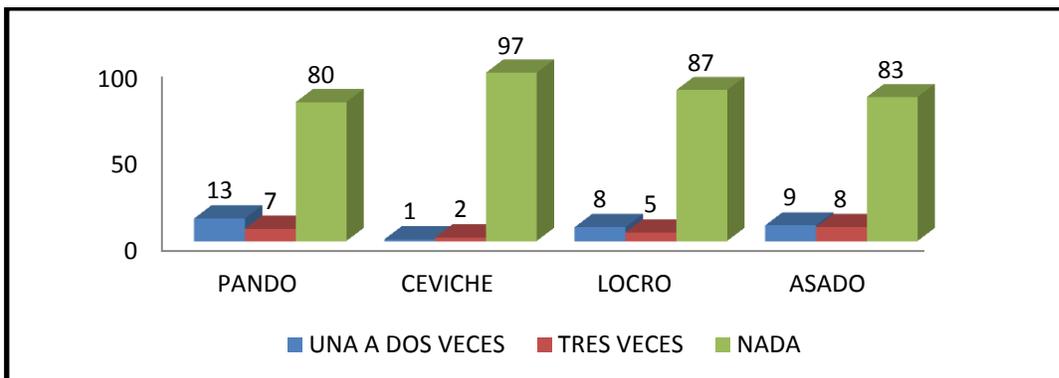
Respuestas	Pando		ceviche		logro		Asado	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Una a dos veces	13	13%	1	1%	8	8%	9	9%
Tres veces	7	7%	2	2%	5	5%	8	8%
Nada	80	80%	97	97%	87	87%	83	83%
Total	100	100%	100	100%	100	100%	100	100%

Fuente: Entrevista a los habitantes
Elaborado por: Los autores

El siguiente cuadro refleja que en porcentajes muy significativos de los entrevistados manifiestan que no consumen las gastronomía tradicional chachi, más bien prefieren comidas con preparaciones occidentales, es así que solo una minoría del 13% consumen el pando.

Es aún más sorprendente ya que la comida que alguna vez fue el más deseado como es el ceviche, en la actualidad sea el plato menos consumido (1%).

Gráfico Nº 3



Fuente: Entrevista a los habitantes
Elaborado por: Los autores

7.5.1 Encuesta a los habitantes del centro El Encanto.

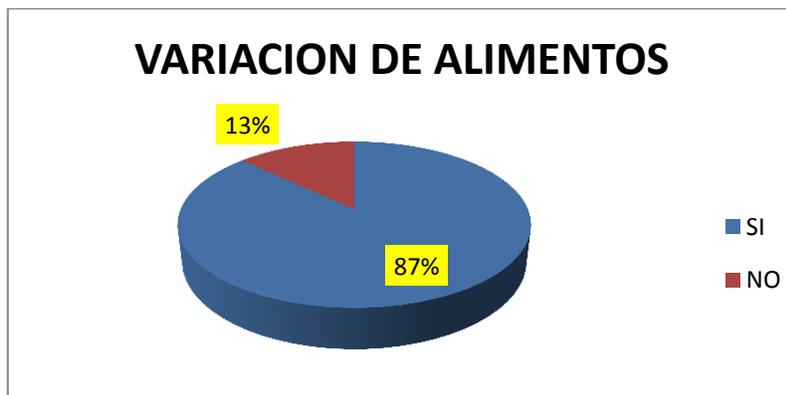
CUADRO N° 4
VARIACION DE ALIMENTOS

RESPUESTA	VARIACION DE ALIMENTOS	
	F	%
SI	87	87%
NO	13	13%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
 Elaborado por: Los autores

La indagación realizada a las tres comunidades perteneciente al Centro Chachi el Encanto refleja que un 87% consume variadamente los alimentos y un porcentajes muy específicos (13%) de los encuestados revelan que no varían los sustentos.

GRÁFICO N° 4



Fuente: Entrevista a los habitantes
 Elaborado por: Los autores

CUADRO N° 5

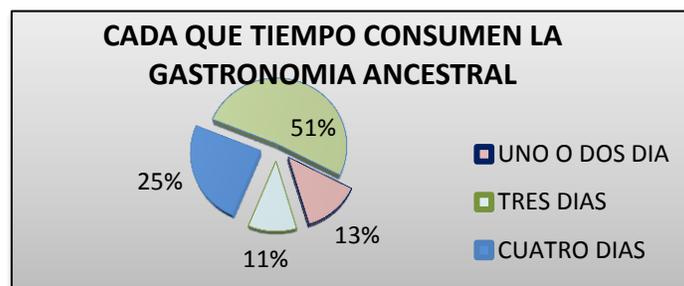
CADA QUE TIEMPO CONSUMEN LA GASTRONOMIA ANCESTRAL

RESPUESTA	CADA QUE TIEMPO CONSUMEN LA GASTRONOMIA ANCESTRAL	
	F	%
UNO O DOS DIAS	13	13%
TRES DIAS	11	11%
CUATRO DIAS	25	25%
CINCO DIAS	51	51%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
 Elaborado por: Los autores

En el siguiente cuadro muestra que los habitantes del Centro Chachi el Encanto consumen la gastronomía ancestral cada cinco día esto representa el 57%, de las personas encuestada y 25% cada cuatro día, 11% cada tres días, 13% entre uno y dos días. Es muy alarmante porque si miramos dos décadas atrás la gastronomía ancestral fue la alimentación más frecuente en la nacionalidad chachi pero se ve claramente en la encuesta que paulatinamente se están dejando de consumir la gastronomía ancestral.

Gráfico N° 5



Fuente: Entrevista a los habitantes
 Elaborado por: Los autores

CUADRO N° 6

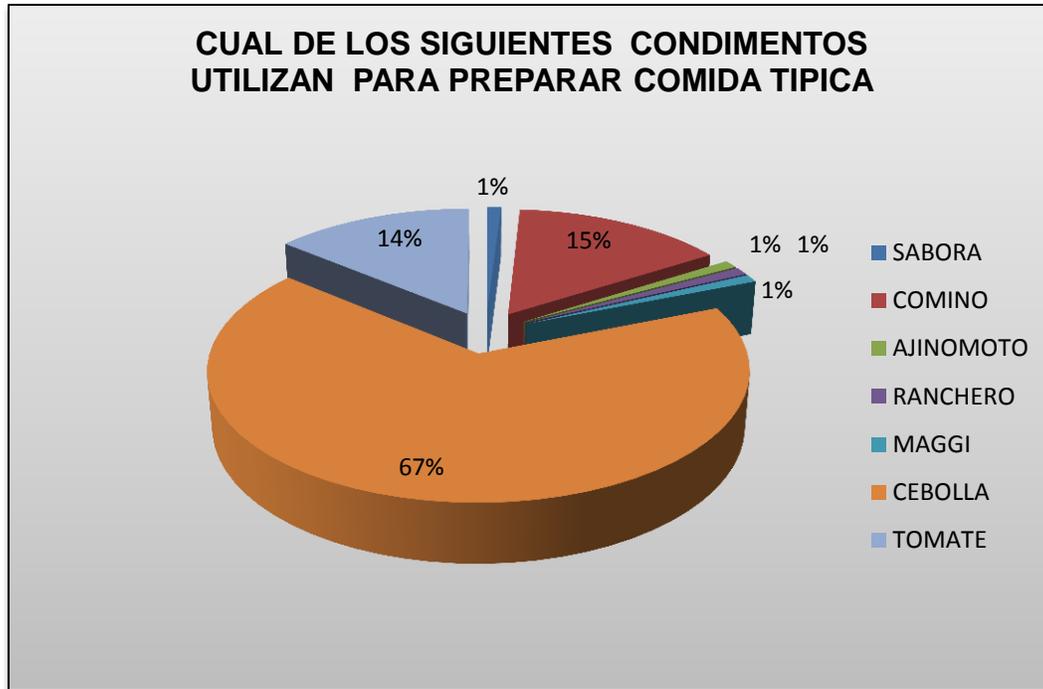
CONDIMENTOS QUE UTILIZAN PARA PREPARAR COMIDA TIPICA

RESPUESTA	CUAL DE LOS SIGUIENTES CONDIMENTOS UTILIZAN PARA PREPARAR COMIDA TIPICA.	
	F	%
SABORA	1	1%
COMINO (GRANO)	15	15%
AJINOMOTO	1	1%
RANCHERO	1	1%
MAGGI	1	1%
CEBOLLA	70	70%
TOMATE	14	14%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
 Elaborado por: Los autores

En el siguiente esquema se refleja que en el momento que preparan la comida típica el mayor porcentaje de las personas utilizan la cebolla(70%),seguidamente el comino en grano(15%),tomate(14%), otros tipos de condimentos arroja(1%) que no son utilizado.

Gráfico N° 6



Fuente: Entrevista a los habitantes
Elaborado por: Los autores

CUADRO N° 7

LA COMIDA DE HOY ES IGUAL A LOS DE NUESTRO ABUELO?

RESPUESTAS	LA COMIDA DE HOY ES IGUAL A LOS DE NUESTRO ABUELO	
	F	%
SI	15	15%
NO	85	85%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: Los autores

En el siguiente cuadro, el 85% de las/os encuestado afirman que la comida actual no es igual a la de nuestro abuelo porque llevan muchos condimentos elaborado involuntariamente y un porcentaje mínimo (15%)aseveran que sí conservan todavía la comida y su forma de preparación ancestral.

Grafico N° 7



Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: Los autores

CUADRO N° 8

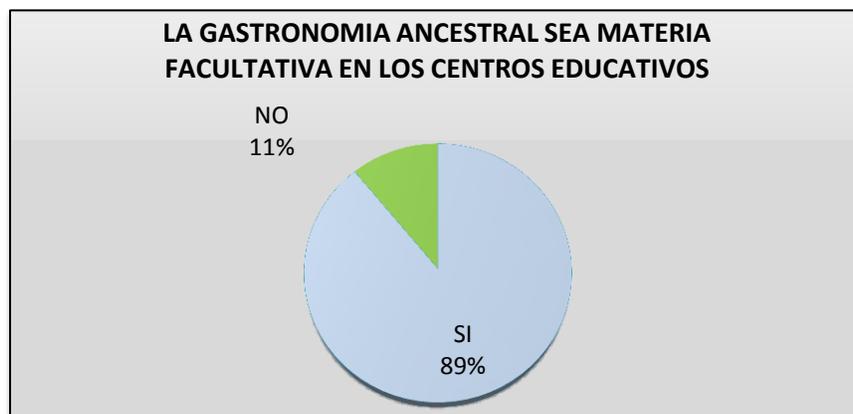
GASTRONOMIA ANCESTRAL COMO MATERIA FACULTATIVA EN LOS CENTROS EDUCATIVO

RESPUESTAS	LA GASTRONOMIA ANCESTRAL SEA COMO MATERIA FACULTATIVA EN LOS CENTROS EDUCATIVOS	
	F	%
SI	89	89%
NO	11	11%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: Los autores

Mucho de los encuestado están consiente que la cultura es la viva de un pueblo, pero educación intercultural Bilingüe insensiblemente sea despreocupado a la cosmovisión originaria, por lo tanto 89% de los encuestado consideran que la gastronomía ancestral indiscutiblemente debe ser como una materia optativa en los centro educativo comunitario para poder rescatar lo nuestro.

Grafico N° 8



Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: Los autores

CUADRO N° 9

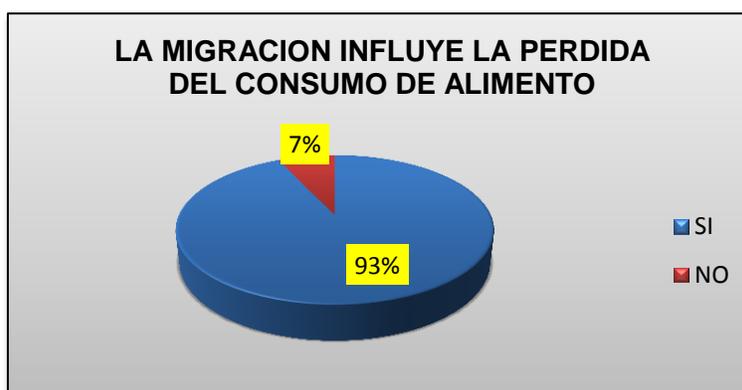
LA MIGRACION INFLUYE LA PERDIDA DEL CONSUMO DE ALIMENTO

RESPUESTAS	LA MIGRACION INFLUYE LA PERDIDA DEL CONSUMO DE ALIMENTO	
	F	%
SI	93	93%
NO	7	7%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: Los autores,2013

Según los encuestados, el primer factor negativo que influye la pérdida de consumo de alimentos ancestrales es la migración de los jóvenes chachi a las grandes ciudades del país (ver el cuadro N° 11). El 93% de los indagados considera como amenazante la migración.

Gráfico N° 9



Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: Los autores, 2013

CUADRO N° 10

REALIZAR TALLARES PARA DIFUNDIR LA RIQUEZA DE NUESTRA CULTURA

RESPUESTAS	REALIZAR TALLARES PARA DIFUNDIR LA RIQUEZA DE NUESTRA CULTURA	
	F	%
SI	67	67%
NO	33	43%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: Los autores, 2013

El 67% están optimistas transmitir nuestras culturas por medio de talleres para sí lograr la socialización y poder rescatar nuestra cultura y un 33% reflexionan negativamente. (ver cuadro N° 12)

GRAFICO N° 10



Fuente: Encuesta a los habitantes del centro chachi el Encanto
Elaborado por: Los autores, 2013

La encuesta realizada a los habitantes del centro El Encanto demostró a que en las familias jóvenes ya se consume poco los platos típicos, los cuales están siendo reemplazados por la alimentación occidental, es decir priman los embutidos que nuestros ancestros no lo consumían. Siendo este el resultado de la investigación con los habitantes se buscan estrategias como el difundir los resultados en asambleas comunitarias resaltando el valor cultural que tienen nuestras comidas típicas, así mismo se busca incidir en las instituciones educativas a fin de que se socialice nuestro platos típicos y su forma de preparación como inicio del rescate cultural.

4. CONCLUSIONES

Luego de los análisis realizados con los resultados obtenidos en la investigación permite llegar a las siguientes conclusiones:

- El poco consumo de la gastronomía tradicional en los hogares hace que los adolescentes valoren poco y consideren menos importante el mantener nuestras raíces, y en consecuencia en su mayoría que prefieren consumir la comida occidental.
- Existe despreocupación de los dirigentes de las tres comunidades en rescatar nuestras tradiciones y raíces culturales.
- La socialización realizada en el centro El Encanto sobre la gastronomía chachi tuvo una acogida favorable logrando que los habitantes reconozcan la importancia de preservar y fortalecer nuestra forma de alimentación ancestral.

5. Recomendaciones

- Las autoridades de las tres comunidades se empoderen de esta investigación e impartan conocimientos gastronómico ancestral a la juventud chachi
- Responsabilizar a los dirigentes y líderes comunitarios para que dicten charlas relacionadas a la gastronomía chachi y demás expresiones culturales, sobre su importancia y priorizar talleres del valor propio.
- Solicitar en los centros educativos que incluyan como materia optativa la gastronomía tradicional chachi.



6. BIBLIOGRAFÍA:

- **BARRET**, Samuel, Los indios Cayapas del Ecuador, Biblioteca AbyaYala, Abya, Yala, Quito, 1994.
- **CANDELEJO**, María, entrevista “comida típica”, Santa María, Esmeraldas, 2013
- **CARRASCO**, El pueblo Chachi, “El Jeegume Avanza”, colección ethnos, año 1983.
- **DE RIVERA**, Alimentación y Gastronomía, Biblioteca Juan B. Vázquez.
- **HIJOS DE JESPASA**, Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo Americana.
- **VÁZQUEZ**, Juan, Manual de Información Cultural, Educativa, Turística, Industrial, Comercial, Agrícola y Ganadería de la república del Ecuador. Tomo III, Biblioteca.
- **MEDINA**, Henry, Los Chachi, supervivencia y ley Tradicional, Colección Antropología Aplicada, AbyaYala, Quito, 1992
- **OLIVAS**, La Cocina de los Incas, “Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias”, Edición 2001,
- **PIANCHICHE**, Julia, entrevista, “comida típica” Santa María, Esmeraldas, 2013
- **PIANCHICHE**, Margarita, entrevista “comida típica” Rampidal, Esmeraldas, 2013
- **QUIÑONES**, Carmen, entrevista “comida típica” el encanto, esmeraldas, 2013
- **TAPUYO, Carmelina**, entrevista “comida típica” el encanto, esmeraldas, 2013



7. ANEXOS

7.1 ENTREVISTA SOBRE EL CONSUMO DE GASTRONOMÍA CHACHI EN EL "CENTRO EL ENCANTO"

DATOS INFORMATIVOS

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

DESARROLLO DE PREGUNTAS:

1) ¿Usted conoce qué tipo de alimentación consumían nuestros abuelos?

2) ¿Usted puede describirnos dónde eran obtenidos y cómo era su preparación?

3) ¿Usted por qué considera, que la comida ancestral están desapareciendo?

3) ¿Usted cómo observa ó considera, la comida actual con la de nuestros abuelos?

4) ¿Cómo considera que podríamos recuperar la comida ancestral?

5) ¿Cuándo y cómo deberían ser difundidas sobre la importancia de la alimentación ancestral?

7.2 ENCUESTA SOBRE EL CONSUMO DE GASTRONOMÍA CHACHI EN EL "CENTRO EL ENCANTO"

DESARROLLO DE PREGUNTAS:

1. ¿Le gusta variar los alimentos?

SI () NO ()

2. ¿Cada qué tiempo?

DOS DIAS () TRES DIAS () CUATRO DIAS () CINCO DIAS ()

3. ¿Qué clase de comida típica le gusta más?

PANDO () LOGRO () ASADO () VEGETALES ()

4. ¿Cuándo preparas comida típica hecha los siguientes condimentos?

Sabora, Comino, Ajino moto SI () NO ()

5. ¿Usted estaría de acuerdo realizar talleres para difundir la riqueza de nuestra cultura?

SI () NO ()

6. ¿La migración de los Chachis en las grandes ciudades del país influye la pérdida del consumo de alimentos típicos?

SI () NO ()

7.3 FOTO DE LA COMUNIDAD DE RAMPIDAL.



FOTO DE LA COMUNIDAD DE RAMPIDAL



7.4 FOTO DE LA COMUNIDAD DE EL ENCANTO.



7.5 FOTO DE LA COMUNIDAD DE SANTA MARÍA

