



UNIVERSIDAD DE CUENCA

**FACULTAD DE FILOSOFÍA LETRAS Y CIENCIAS
DE LA EDUCACIÓN**

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES

Beneficios que Aporta El Ajo Silvestre en las Alimentaciones y Curaciones de los Habitantes de la Comunidad Chachi de Naranjito de la Parroquia Telembí del Cantón Eloy Alfaro y Provincia de Esmeraldas

Jeenbaasha chumu puka-as tyee kemun Lala faishu juntsa pandanu bain naa dilulanu bain vimu. Naranjito tenasha chumu chachinu tsangue' keenu dejuve. Tsaaren entsa kaa pebulu Telembísha chumuve, Eloy Alfaro tuu sukusha, naa kunchu patesha bain.

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

Kemu: María Myrian Largo Jaramillo

Kimishtimu: Cornelia Sandoval añapa

CUENCA, ECUADOR
2013



PARTE I

LENGUA CHA´PALAA



MUNAA PAKA' KENTSUWA

In Apalanu bain naa in na'manu bain paka' entsa taahuasha kentsuyu: matyu yalaa in mitya tiba pure' ura' keke' dekeewaañu'mityaa. Yalaa in kiika mijanu paatenuya pure' kimishti dekive. Yalaa ura' ajkesha dejimishtive. Yalan dejutyuñaa iya chui'ñuba uraave. Dyus yalanu naa uhuanuba ura' pasa iwaasha.

Iya, María Myrian Largo Jaramillo

MUNAA URA´DEKKE TI´ PANU JUWA

Tsamantsa pude Diosnaa uraa tinu juyu, matyu ya inu ura´ tengakare´ entsa taawasha ura´ dekkare´ puiteñu´ mitya.

Tsenmala naa kiika aa mijakaamu Cuenca pebulusha chumunu bain tsaren dinu juyu, yaa inu entsangue´ kiika mijakaañu´ mitya.

Naa inu mijakaamu mashturulanu bain tsarn dinu juyu yalaa lalanu ura cusas demijakaañu´mitya.

Naa Cornelia Sandovalnu bain tsaren dinu, yaa inu entsa taawasha kimishtiñu´ mitya, naa mandinbupu vee taawasha kikindu bain.

Naa inu entsa taawasha kenu kiika kumulanu bain tsaren dinu juyu, naa kuinda kimishtimulanu bain, naa pillanchi pakamulanu bain.

Iya, María Myrian Largo Jaramillo



TE`LARA

Jeenbaasha chumu ajo lala' dii peyachi bain pure' uraave, naa pandachi bain; Entsa ajo jeenbaasha muba netyunsha katanu pude deeyu tsenmala tsaanchi aseeta jula, mirukula ka' juntsachi kiki kimu deeve, matyu naranjitu' chulla; tsenmala naa pandasha bain vimu, naa dilulanu bain.

Tsaaren challa kaillalaa kayu pandanaa pu' fimu dee, kayu titi kemuñuba ura' mijdetu' mitya.

Lala depake'mere' aseetanguiñaa yumaa shinbulaa entsa ajo urajtu kumena manepiwaamaa detive. Tsenmiren yasha bain ura' kimu, firuu kusas pasa iwaatyu. Tsenmala naa rukula bain naa shinbula bain entsa kiya jeenbaasha tajilaa nain chandenu uwanu menestenguiñaa tajimuwa deeve. Chachillanu ura' sunden puimishtimaa, naa firu' pullainu deeñuba tsanguikaatyu.

Naa yala' tinbu kuindanu keeñu bain, naa entsa paate aseetaju rukula bain tsadetive: Entsa ajo juushu juntsa na'baasa na nutalaba awaimu kiya jutyaa detive, tse'mitya muba yuj taaju kimu deeve, awakaanu.

Lala entsangue' demijanmala naa rukula bain naa unnala bain uwain demijave entsa paate naajuñu bain. Tsenmala lala' rukula' minu kusas bain demamijave naakitaa mantsa diipeya ta'ba matsatimu deeñuba.

Entsa palaanu aseetanguide

Jeenbaasha chumu ajo, Naranjitonu chumu cha' pebulu



KEEWARA

Tabla de contenido

PARTE I 2

LENGUA CHA´PALAA 2

MUNAA PAKA´ KENTSUWA..... 3

MUNAA URA´DEKEE TI´ PANU JUWA 4

TE`LARA..... 5

KEEWARA 6

TE´KALARA.....10

SHIIKARA I..... 14

1. Chachilla´ paate kuinda 14

 1. 1 Nutalaa entsa depake´ mere´ dene´ba..... 14

 1.1.1 Ura nukaa dechuna..... 14

 1.1.2 Lansa pebulu paate kuinda kenu 14

 1.1.3 Chachilla ti pensa detañanga 15

 1.1.4 Chachilla entsai chumu deeve. 15

 1.1.5 Chachilla tie ura detanañuva..... 16

 1.1.6 Chachilla´ chumu paateshaa naajuñanga..... 16

 1.1.7. Ti ti enguba juñuba..... 17

 1.1.7.1 Chunu ya.....17

 1.1.7.2 Liu´mu puca.....17

 1.1.7.3 Kiika keewaanu paate.....17

 1.1.7.4.....17

 1.1.7.5 Naitaa vee mujtu jimú den.....18

SHIIKARA II..... 19

2. Tin Aju 19

 2.1 Aju..... 19

 2.1.1 Tiñuba 19

 2.1.2 Ajo tichee baleñuba..... 20

 2.1.3 Nukaa ura falen jan. Naajaa ya´ bale mumun..... 20

 2.2 Jendaa chumu AjU 21

 2.2.1 AjU paate 21

 2.2.2 Tsaaren entsa jeendaa ajo naajuñuba 21

 2.2.3 Ura Naajuñuba 21

 2.2.4 Jendaa ajU tichee ura baleñuba..... 22

 2.2.5 Jeendaa ajo entsachi bain juve. 22



SHIIKARA III.....	23
3 Chachilla jeenbaa ajo tie quimaa detin.....	23
3.1 Pandanu bain vimu.....	23
3.2 Chachilla' remedyu.....	24
3.2.1 Ujkuchi.....	24
3.2.2 Remedyunchi - Jembasha llurinchi.....	24
3.2.3. Aa-ishinchi.....	25
3.2.4. Bulu bulu kiyanchi.....	25
3.2.5 Mishu kiyanchi.....	25
3.2.6 Taku kiyanchi.....	26
3.2.7 Ajka gaase tenchi.....	27
3.2.8 Aashinbunjutyu.....	27
3.3 Chinu kalara remedyu.....	28
3.3.1 Achuwa barewaanu.....	28
3.3.2 Achuwa diipeya.....	29
3.3.3 Tyaqui ura' mannu.....	29
SHIIKARA IV.....	30
4. NAI FAAÑUBA MIJAKARA.....	30
4.1 Naadejuñuba pilla.....	30
4.1.1 Mirukulanu bain, naa juntsa paatechi aseetajulanu bain pake'mera.....	30
4.1.2 Naranjito chachillanu pake'mera.....	36
4.1.3 Naranjito pebulunu chumu chachillanu keenu kiika.....	46
Akawadu palaa.....	48

Iya, María Myrian Largo Jaramillo, entsa paate piike' puiyu "Jeenbaasha chumu ajo tie kemun? Lala faishu juntsa pandanu bain naa dilulanu bain. Naranjito tenasha chumu chachinu tsangue' keenu dejuve. Tsaaren entsa kaa penbulu Telembísha chumu deeve, Eloy Alfaro tuu sukusha, naa kunchu patesha bain.

"Iba tsandinu tee: entsa pilla kiikanu pensangue' pillashu juntsa bain naa kuinda juu bain, cumuinchi pillashu juntsa paate iyaa tsanguiyu tinu juyu.

Cuencasha, mancha'lura manchishpema Ñinu chu'chayanu, 2013



Iya, María Myrian Largo Jaramillo

Ced.Id.0803287887

Iya, Maria Myrian Largo Jaramillo, entsa paate piike puiyu “Jeenbaasha chumu ajo tie kemun? Lala faishu junsta pandanu bain naa dilulanu bain. Naranjito tenasha chumu chachinu tsanguè keenu dejuve. Tsaaren ensta kaa penbulu Telembisha chumu deeve, Eloy Alfaro tuu sukusha, naa kunchu patesha bain tsemitya Universidad de Cuenca ya` bale kiikanu natiñuba kanu chuyu, tsanketaa inchi bale kiika kayanu juñu `mitya kaillanu kiika ura `mijakaatsumi, mandinbu entsa Universidad inu pake `mere `mujchin pikekañuba tiba jutyuve.

Cuencasha, mancha `lura manchishpema ñinu chu `chayanu, 2013



Iya, Maria Myrian Largo Jaramillo

0803287887

TE'KALARA

Ajo detinmala naa mubain, naa nuka paatesha bain kera tene judeeve, Naaju tenashaba yuj wajmu deeve, naa lala' tu Ecuadorsha bain, matyu entsa puka naa tichiba yuj ura dekata'mitya naa vee chachilla bain. Naa munu bain yuj ura' tyawaamuñu' mitya. Kaspee tinubunuren entsa puka-as juushu juntsa menestenguimuw deju, naa challa bain yasha diipeya juulachiya. "Tsenmala kayu kaspee tinbunuren griego chachilla' dyusapala kaspele kutunu panmuwa deju, urajtu kume manepiwaamuwa dejuñu? mitya" Añapa, 2013

Tsenmala naa lala' apala bain entsa puka menestenguimuwa deju yala' kaillanu matsatiwaanu. Matyu naaju chachillanu bain pure' ura' kiki kimuwaañiu' mitya. Tsenñu' mityaa entsa aseetaju paate yala' kaillanuya manbashwaatyumujchi jamuwaala.

Tsenmala 1940nu Añapa C. rukuya tsandive: (Enero, 2013) Entsa tinubutala yumaa chachilla' juntsa entsa ajo tanamuwa deju. Tsaaren kayu ura' keraj detu' mitya juntsachi tiba kityuwaala. Tsaaren yumaa 1985nu demijantsula entsa pindechi tie imuuñu bain. Entsa ajo juushu juntsa tsamantsa aa mirukula' menestenguinu chuwave. Naaju diipeya detañuba manbirekaamu: naa ujkuchi bain, naa ura' tyaiñu bain, naa urajtu kumenu bain manepiwaamu, naa ej ujkuchi bain ura, naa mishu kiyandenñu bain, naa bulu kiyanchi bain, naa bulu dechi'kakaanu bain ura. Tsenmala entsa pinde kaspeleya naa pandasha bain pumula.

Ajo detinmala entsa chuwane juu, 18 jutyumee 20 metros bare' jimu. Tsenmala ya' jakiya lushkatataa. Kaspelee entssanu ura' kerajdetu'mityaa juntsachi tiba kityula

Chachilla Esmeraldasha chumu deeve, cumuinchibi paitya main astu chachi dejuve, pen paate den dechuve: Pajvinu benesha, paj vinu ajkesha, naa kejttaa deechusha bain. Tsaaren Cayapasjha bain, naa Santiagosha bain, naa Ózolesha bain kayu den dechuve, San Lorenzo chunu paatesha. Tsenmala entsa

Chachillanu pu'ke' tanamuya (FECHE juve). Entsa Fecche cumuinchibi 28 tena pu'ke' tanave, naa 50 kaa pebululanu bain.

Tsenmala Naranjito pebulunuya 30 paande debuudi' chuve. Tsaaren entsala diipeya deka'ba te' ura' mtsatinu' dechutyu. Tsenmiren entsala naa lushi bain ura' tajdetu. Entsa la entsachee yuj dilumu deeve: ujkuchi, mishu kiyanchi bain, naa



Jeenbaasha ji' kumenchi bain, tsenñu' mityaa junu chumu mirukula entsa pinde ya kelutaa dewajke' detanave. Tsejtaa umaa chachilla tichi dediluñu bain juntsachi ura' manguì manguì kimu dee, tive (pake'meramu Añapa, (2013)

Naa kaspele chachilla tsanguen chumuwa deju' bain vee chachillaba ura' debulu' kakilan yala' minu kusas jayu jayu demanbashi' mijinchiren mijtu maju deeve. Tsenñu' mityaa uma awamu kaillaya entsa kumuinchi demamijanu pensa dekive, lala' aa apala titi miwa deefu bain.

Tse'mitya challa awamu kaillaya entsa kiya paate ura mijtunchima judeju, tse'mityaa yala vee chachilla dilutu naa indetsu dekata'ba juntsanguen ne machudena. Tsainchiren ura naa mijtui mandinduba aseetanguindetyu, lala' minu kusas.

Entsa taawasha uwain naakiña uranu juñuba juntsa demanguikaanu kive. Matyu kaspelee entsa kiya uwain diipeya detañuba ura' manguimuwaañu' mitya.

Tiengueña entsanguintsuwa

Ajamuu pensa

Kaspee chumu rukula diipeya paate naakitaa ura' mandin chumuwa deeñuba juntsa kayu ura' mandengaapunu, tichi tichi baleñu bain; naa pandachi bain, naa dii peyachi bain, naa pannanguinchi bain. Matyu tsanguitaa munuba demamijakare' dyanu ju' mitya

Kayu tyashi' kalaañu pensa.

Kayu ura' mijanu diipeyachi bain, naa panchi bain naa naa imuñu bain.

Tsanguitu entsa kuinda chachillanu dewa'kare' entsa kiya paate dekuinda

Kinu



NAAKITU

Entsa taawasha kila yaiba naakitaa mamijanuu juñuba juntsaa laaba dekiyu. Tse'mitya ti kuinda juu bain matyu junu chumnu chachilla naadeti' dewainñuba juntsaa pillanu tsuve.

Yaba entsanguitaa dekiyu: ti juñuba junuma ji' punatu, mantsalanu wa'kare' pake' meetu, mantsalanu pake' mere' piikikaatu. Tsenmiren naa mirukulanu bain naa tapechi matsatiwaamulanu bain depake' meeyu.

SHIHKARA I

1. Chachilla' paate kuinda

1. 1 Nutalaa entsa depake' mere' dene'ba

1.1.1 Ura nukaa dechuna.

Naranjito pebulu detishu juntsa Upityallu bejkusha pijula punashu jungaa juve, upityallunu lu' jitu pipitene pen kilometro jita junga jinu dejuve. Tsenmala en upityallu kaa pebulu jundaa chumuutalaa yaa kayu aawave, junaa tiba atimu deju. Tsa pebulunu 136 chachi dechuve, tsaaren ya bain telembi juusha chuve, Eloy Alfaro baina, naa Cunchu paatesha bain chu.

Tsenmala entsa pebulunu kaa balela bain dechuve, tsaaren ama añu tinmalaren avete mavete kimu deju. Tsenmala en Upityallu bain kayu aa tuusuku Zapallo Grande juusha chuve. Tsenmala ma chu'chayamee yaitala dewa'di' paviike ti kenu ju'ba kiki kimu deeve. Tsenmala entsa Zapallo Grande tu tuusuku bain FECCHE juushaa puvve, y Tsenmala Fecche bain CONAIE juusha puve.

1.1.2 Lansa pebulu paate kuinda kenu

Cha'palaachee lansa tinu pebulu tilaa matyu junu main aa lansachi chuwaañaa tsandila. Tsaaren juntsa lansachi Severito San Nicolás De La Cruz ya wajmu waami. Tsaaren juntsa pebulu ajke' peepumula 1970nu tsanguimula. Ura pañaa enu pen ruku yaiba ya' kaillaba deja' ajke' chumuwaala Severito San Nicolás De La Cruz bain, Manuel De La Cruz Tapuyo bain, Ruperto De La Cruz bain. Tsaaren entsa akawabu jumaa cha'pisha chumu jutyumi, yaa Tulubí pishaa chumuren engu jami, Ceiba pebulusha chumu; Ricaurte paatesha San Lorenzo tu sukusha chumu.

Tsaanuren tinbu kuinda jume jayu vera' juve, junu kiika mijakaanu ya kimiya

Pedro Pianchiche Añapa tsanguimishtiñu' palaa juve. 1989nu el 21 de septiembrenu ya chunu panbeeshaa ajke' kiika miyakaami 25 kailla demainguitu, ajke' peepumulanu bain, juntsanu manbulla' jimulanu bain, kayu juntsanu bain manbulla' jimulanu bain, naa 150 suquere kakindu bain junu manchishman añu taawasha kimi Tsaaren naa chaibain junuren taawasha kes jintsuve.

1.1.3 Chachilla ti pensa detañanga

Chachilla bain uwain vee pensa detave, matyu naaju chachilla bain tsajuwa deefnu' mitya, matyu naa nuka keefnuba tiba depa intsuñuba dekata' mitya. Mandinbu chuwa darán ja' naa kuidya bain pi'pi' tsuunmala uwain lalanu Dyusapa ajaatyantsaa timu deeyu. Tsenmala lala' uñila **dyusa' fandango** kimu deeve.

Chachilla supu deka' kasaa-inu detyashu juntsaa punta venado pebulusha pajamu deeve, **(nuviyufandangu) kinu.**

Tse'mitya chachilla bain entsa tusha ti pasa intsuñu bain dekata' mitya yai bain vera' pensa ke' keemu dee, naa engueela bain. Chachillaya disma panda kiya walla'ka' wajmu deeyu. Tsenmalaa ura' awa' naa panda bain aabulu imuñu' mitya. Tsenma aa chama tsanguishu juntsaa entsa awatyu, mushu vi' peyamu.

Tsenmala mantsa rukulaa entsandimu deeve: Ñu ura chachieba jushu juntsa naa ti bain ura' faanu tsuve, tsenmala ñu ura' chachieba jutyu juntsaa tiba ura' falenjutyaa. Tse'mitya ti pasa iñuba lala kuipanu detsuyu.

1.1.4 Chachilla entsai chumu deeve.

Kaspee yumaa rukulaya kulee ke' atin chumu deeve. Naa panda bain wajke' atimu deeve, Tsenmala supulaya ti pishkalli' baasa kimu deeve. Tse'mitya ajke' kule dekenmala umaa bene panda dedale' Borbón atinu jaiamu deeve. Tsa guityumee juntsa panda vete vete kemu deeve, aa neluba, piyanguba, chuyaba, pi allaba, naa kaaneluba bain, naa puka tyayuba bain, naa kayu vee cusasba bain

Tsenamala 1970 añu tala, yumaa pulla pure kandunda deive, na chaibain tukula pulla dale' atindetsuve.

Naa nuka jinu ketu bain mutuuchi tene jimu deeve. Tsenimren buikiya wajke' finuya jayu lamu deeve.

Yalaa Cha'palaaya pamu deeve, tsenamala neengue palaya matyu yaiba pandaa entsachi pamu deeve. Tsaaren panu jayu taaju tyamu deju.

1.1.5 Chachilla tie ura detanañuva

Naaju chachillaba patee eleshasha tene nemu deeve, tse'mitya Naa entsa Lansa kaa pebulunu bain tsafren dejula. Tsa pa rukuya vee eleshasha vimu deela. Tsenamala ñinu maluchi bain naa avemaa maluchi bain casaan dekare' naa kaillanu bain mungaamuwa de'mitya, matyu naaju chachillaba patéela naaju pensa deeñuba jun tsa tene judeeve, tse'mitya ma patere junga jinmala juntsanaa tsanguimu deju.

Tsenmala matyu ti paate bain entsaawa de'mityaa patéela naatimuwa deeñuba juntsaa tene juula, naan chi dyusapanu bain keenguemu deju. Naa kasaangare' bain pateela' eleshashaa tajimu deju. Naa domingo maluchi bain juntsa eleshashaa jimu deju.

Tsenmala aacawadu chu'chayachi bain naa añu manbeepuñu pen chu'chaya insha bain mantsa upityallunu chumu eleshashaa kasaa imu deju. Tsadekishu juntsaa junu pai malu fandangu kimu deeve. Tsejtu naa chambus pika bain velemu deju, Tsenmala tsanguimu chachillaa naa yala' kaillanu bain Biblianu naatiñuba juntsangue demijakare' awakaamu deju.

1.1.6 Chachilla' chumu paateshaa naajuñanga

1.1.6.1 Malu

Entsa paatesha jayu lujaa tuve tinu dejuyu, naa shuwa bain jamu, mandinpupu shu tinbu jumin, naa pi ejtinbu bain jamu. Enguya jeenbala tene aajuuñu' mitya naa shu tinbu pou' bain ura' aseeta ityu Tsaaren shu tinbu Enerunu peepumin Mayo jin jumeete. Tsenmala pi-ej tinbu jamkiya mayunu peepubin didiembre jinju meete.

1.1.7 Ti ti enguba juñuba

1.1.7.1 Chunu ya

Chachilla ya kilaa junu kumuinchi chumishtinaa kimuwa deeve, junuren chi pumin, jaki bain mi'mu deeve. Mantsa naa ma dijki juubain naa mantsa naa pai dijki juu bain kimu deeve, tsanguishu juntsaa naa pai naa pen suku bain ke' chumu deju.

1.1.7.2 Llu'mu puka

2013nu juliuchi entsa kaa pebulu llúmu puka tadive, tsaaren matyu depui'ñuba ne uraave.

1.1.7.3 Kiika keewaanu paate

Entsa kaa pebulunu ma kiika kijakaanuya chuve. Mijtulanu keewaanu matyu akawadu kiimulanu jingue keewaamu deeve. Tsenmala naa junuren naa ruku kiika pumulanu bain kiika keewaamu deeve. Tsenmala naa ura kiika keenuya pudejtu deju' bain entsanguiña pudenu deefnu' mitya. Tsanguitaa taawasha deke' kayu ura' chhunu deju' mitya.

Entsa kiika mijakaanu ya uñichi paajuuya juve. Naa ya'yaa ura' jutyu ju' bain. Matyu naaju kaichiba kiika mijanu ma sukunuren depudenañu' mitya. Tsaaren junu pai mashturu depuve. Año 1989nu 25 kailla junu depuve Tsenmala año 1997nu, nunu pumu mashturu mashturu tsangue tireñu kiika kave.

Junu pumu niñu apala yuj bale deeve matyu dewa'di' naa minga kike' bain depa' tsanguivetevete kinu.

1.1.7.4 Dii peya paate

Entsa kaa pebuluya ura kushnu pi tajtuve, tse'mitya matyu urajtu pijulasha ka'ne kujcha deeve. Tse'mitya tsanguindu naa delu'ba ne iinu deju.

Tse'mitya naa rukulachi bain, naa kaillachi entsa diipeyaa dejuve: Pipe, aa ishanchi, naa tyaapa tala naa bulutala bishpee i' kerake, jujuya pure denañu' mitya. Tsemala naa teesa bain faawaamu deju. Entsa juju judeeshu juntsaya shu tinbucnee pure' falekemnu deju.

Tsaaren matyu penchungu minuto in baresha main entsa diipeya dekañuba matsatiremu dechuñu' mityaa ura' mandimula. Tsaaren kayu pulla dilu deeshu



juntsaa Borbónsha ta'mu deeve., naa mantsa kunchusha bain. Tsenmala mandinbupu naa tapechi bain kemjula ura' matsatirenu.

1.1.7.5 Naitaa vee mujtu jimu den

Naa nuka jinu detya'ba pipi tene jimu deeve. Naa Cayapas pisha ji' bain naa Zapallu pisha deji' bain; mutuu ati'ka' mutuchi nemula aadejutyuve, tsaaren entsa tajtula chachi kas neneimu kulenu vitaa naa uwanu Borbónsha paja' miinu detya'ba tsainu pude deeve. Tsenmala Upiotyai pebulunu naa teléfono bain chuve. Pa'eenu tsumi tene taapallu juve, tsaaren ura pañaa manchishpema juve naa yala' yasha yalan patinu bain detañu' mitya. Tsenmala naa kiika mijakaanu yasha bain internet puve. Entsaa mashturulanu naa nuka paatesha bain pa'eekaamuve, entsa Ecuadornu.

SHIHKARA II

2. Tin Aju

2.1 Aju

2.1.1 Tiñuba

- Colombiasha chumu chachilla cafee kamula buunamula tsandila: (años 60nu), ajuya yuj famuve ytsenmala diipeya paatechiya 4.7% de alla mandiwaamuv naa junu tyayu juu bain depu. Tsenmiren naa urajtu cusasnu bain matsaamu depu, naa panda fiñu bain ajkasha ura tyawaamu puu., colombiashaya juntsa ajo naaju kika viyañuba juntsanu keetaa wainmu deju. Fibaba ajoya kayu colombiashs dechuve. Jayu pidya' pukaa tsenmala naa ya' jaki bain kayu aa bungu, tsenmala jurukishu juntsaa kayu duwanguimu, tsaaren jayu ungalala musaa ajolanu kayu pulla te' mushamaa. Tsenmala ungalala kayu duwanguimu deeve.
- Españasha chumu chachillaa entsa ajo vee vee juren, 280 dejuve detive. Naa nukaba, tu mishbuishaba dechudena Naa Abisiniasha bain, naa Méxicosha bain. Tsaaren naa nuka bain entsa ajo feete' ishkayamumi mulli bain depu' mitya.
- Tsenmala Colombiasha debuudi' ajo kalaamula bain, ajo lala' bulunu alla fikeñuu bain tiremaa tila, naa pandachi bain, naa dii peyachi bain. Tenmiren naa lala' peshilli manbitsaanu bain yuj uraa detila. Tsenmiren naa panda bain mutyawaamu. Colombiahs chumu chachillaa entsa ajonu pallu deja tila. Main kayu te' imu main kayu te' kityu.

2.1.2 Ajo tichee baleñuba

- Europasha chumu chachillachee ajo pure' baleemi. Tsenmala entsa Américasha chumu chachillachi bain tsarenju matyu naa chaikama bain titinuba menes-imu' mitya. "naa paj lansha chumu chachillachi Bain entsa pure' baleemi, Españasha naa Américasha bain pure' fikemu deju", García (1998).
- Entsa ajo juushu juntsa naa lala' bulu tansha ti urajtuñuba ura' mandiremu, naa urajtu puñuba juntsalanaa demandyuilaamu. Ajoya tichiba diipeyachiya bale tene juu, matyu entsanaa remedyuchi juuñuuve detive. Ura pañuya. Entsa ajo juushu juntsa naa asachi bain ura, naa asa ura' yatendyuñu bain ura' manmu, naa tenbukasha bain, naa mishusha bain. Tseenmala entsa ajoya naa asasha mulli puuñu bain manbitsaamu
- Tsenmala entsa ajo juushu juntsa tsaiba ka kaa suku kike' wajmu dee tindetsuve Tsaaren naamaa ura entsangues dejañuba jaiba aseetajutyu diskejtsa juuñu deeyu, muba naa juñuba ura' mijdetuyu. Tsaren kaspeleren entsanguimuwa deela. Tsenmiren entsa ajo naa ajpachi bain ura naa panda pi'waamunu bain kemishtimju. Españashaa entsa ajo kayu aa wajke' munuba den ai'mu, kaspeleren, tsaaren pai pelaya yaba tsaawaañuba deka' detanave. (Carlos Ramón García Alonso, tsasdive, Ediciones Mundi Prensanu 1998)

2.1.3 Nukaa ura falen jan. Naajaa ya' bale mumun.

Matyu tsaanu aseetajulaa tsandila: entsa "ajo" juushu juntsa, "liliácea" tiñu kiyatala la' jamaa detive: ura ya' bale mumuya: ALLIUM SAVITUM. Entsa kiyaa naa te' sera' jityu tsaaren vee vee dejuve, naa vera' keranchi bain vera' vera' dekeve, tive

2.2 Jendaa chumu Aju

2.2.1 Aju paate

Naranjito pebulushaa entsa ajo muba netyuinsha kataamu Yumaa rukulaa entsa detive: Entsa ajo juushu juntsa, katami, ma malu ma ruku jeendaa Nentsumi tsaintsuren baasha tsamantsa ajo pudyunguimi, tsenmalan jeendaa enduren juntsa jedyunu ishkaya jiimi tsejtu katanbera jitu, umaa mijami naa juntsa jedyu jeendyaa chumu ajo tsanguintsuñuba. Tsenmiren juntsa ka' jiimi matyu kumeeba manepiwaanu pensanguitu. Tsejtaa umaa Naranjito pebulusha tajiñu kala. Tsaaren entsa ajo na'baasa awatyu, wajmuchi hay' tyaapa urashu juntsaa awamu. Tsenmala junu wajnunu bain tu pi ajtaa tu juunu jumi, jayu pijpa tsuu.

2.2.2 Tsaaren entsa jeendaa ajo naajuñuba

Entsa ajo puka ityu chi, yaa *telele pu' ya' lura* ju' tape bain puu. Ya' alliya ya' tape paatla ne jiimu, mas ajkesha jinu pudejtumiya tunu ne shaja' jiimu, ya' jaki tutala ne neintsu. Entsa ajo tsa deechu juu awaimu, ma metro bare' awamu, tsejtu manen madyajpiikanu bain pude, tsejtu tusha maamu, manen kayu awa' jinu. Ya' jakiya bare' da'tiriri' lushkatataa nejuu. Tsenmala ya' luraya jayu fiba' lushkatataa Entsa kiyaa ma metro pullaine awaimu, aa chityu.

Keewara main



Fuente: Obtenida de la comunidad Naranjito

Autor: Myrian Largo

Keewara main jembasha chumu pudyu tape

2.2.3 Ura Naajuñuba

Entsa ajoya pijte' lumu kiyave, ya' jakiya bare' da'tiriri' tapee jayu ejchamilla'



'tapejtu, De awainsha llullu kimu. Nai'ba ta'kanmala ya' jedyu chumu, tsenmala ka' ma tape kiyuuchit ikinmala kayu pudyu. Tsanguishu juntsaa ya' pukanu talañuu, Toapanta ,2013.

2.2.4 Jendaa ajU tichee ura baleñuba

Tapuyo tsandive: ,2013 aña tala, Entsa ajo juushu juntsa yuj ura pukave, chachilla diipeya detañuba manbiremu, naa mishu kityadeiñu bain, naa jenanachi bain, naa reñuñuchi bain, naa bulu bulu kiyanchi bain, naa de-ejkeeñu bain, naa ura' pasa me'iwaamu bain juve, naa aas ishanchi bain, naa ujkuchi bain.

2.2.5 Jeendaa ajo entsachi bain juve.

Vee kiya naadejuñuba ya bain juntsaren juve, matyu diipeyanu manbiremu, naa aa aseetajutyula bain yashan chunatu Bin menestenguimu deju. Tse'mitya uwain matsa yuj baleba dejuve, tsenmala naa cha' pebulu bain ura' keemijanu detsu

- ✓ Naa pandasha bain vimu, naa tendasha katyu' bain. Tendasha kaya cusasya urajdetuve, matyu pure' firu' yandekitaa dekiñu' mitya
- ✓ Tsenmala mirukula bain, yaiba jambikindu entsa menestenguimu deju, dilulanu tsuunu. Naa urajtu tene pasa imu chachillanu bain ura' manmu deju.
- ✓ Tsenmin veeta juusha wajka' awamuve, tsenmala naa yasha bain mun firu' kinu jadeiñu bain tsanguikaatyu.

SHIIKARA III

3 Chachilla jeenbaa ajo tie quimaa detin

Enaa matyu yala pake' meramula dewain detsuve yalaa tape paate aseetanguimula wainnu detsuve.

3.1 Pandanu bain vimu.

Chachilla entsa paate kinu jeenbaa ajo pandanu menestenguimuwaala, naa tunanu bain, naa luguunu bain, anduranu bain, naa panda vera' tenkare' bain. Tsaaren kaspee lala' aa-apalaa jeenbasha kaya panda tene fikemuula. Yalaa naa panda ke' fi' bain tandasha kaya pu' fityula, tsem, ityaa juntsa ajo pu' fimula naa kayu vera tape bain. Tse'mitya naa alla juuñu bain tsaa ajo deili' demulangue' mantsa cuchilluchi naraque wanw' tsumula. Tsejtu bene piyamasha pu' akaamula. Ajo aindyu juushu juntsa ura ya' puka juushu juntsaba pareju aindyujuve, tsanguitun jayu tsangare' chiyawaakinunguishu juntsaa.

Keewara pallu



Fuente: Obtenida de la comunidad Naranjito

Autor: Myrian Largo

Keevara pallu mujnu panda chachilla kemu deju lalà pebulunu chulla, ambu puka pumitya.

3.2 Chachilla' remedyu.

3.2.1 Ujkuchi.

8 ajo tape, kayu nakululu deka' umaa cuchilluchi deñiyu' wannu juve. Tejtu pipu' Pen malu tsangue' chuijtu, naa ya' lura bain de ijchaa tyuitu umaa 6 cuchara juntsa pi kushnu juve rukulaya, tsenmala kaillaya pen cuchara kushnu dejuve kepenene chaiba jenena ishpityu' kaindyu. Teenimi umaa acawadusha umaa dechanusha juntsachi pipenu juve. Tsejtu depiya' dyatu ya' tenbapu jandala juntsa tape tsuunu juve. Naa ya' beenbushusha bain. Man malu entanguintsunu juve, ura' mandinu tenmalaya.

Keewara pema



Keewara taapallu



Fuente: Obtenida en la comunidad de Naranjito

Autor: Myrian Largo

3.2.2 Remedyuchi – Jenbasha llurinchi

Enaa kayu nakulu tape kamin naa ya' Kika bain ka' tsaa de'ilike' piba fibabake yandemu dee, tsejtu juntsa pi kushla man malu, malumee pai-a pai-a. Ma'-a kepenene, mainya kepenusha, naake kushchindenñuba. Ñu kushnu pinu man tape nakululu punu juve pisha, tsejtu malumee juntsaa kusnu jumi.

Keevara manda



Fuente: Obtenida en la comunidad de Naranjito

Autor: Myrian Largo

3.2.3. Aa-ishinchi

Naa reñuñuchi bain, naa jenanachi bain tsaren kinu jumi., tsaaren entsanuya ruku tapee ka' tsanguenu jumi, tsenmin kayu aa tape. Pinu pu'ma chungatu pen malusha juntsa chachilla' tenbapunu tsuunu jumi. Tsanguinchi taapai malu, malumere pai-a pai-a.

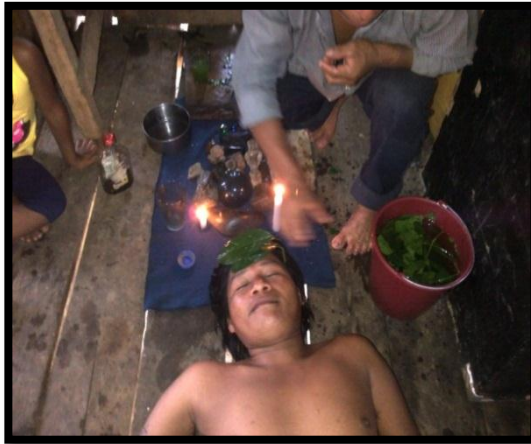
3.2.4. Bulu bulu kiyanchi

Entsaa ruku jaki paitya man jaki katu, umaa ya' kikaba ka' de'illike' tsa pi aa shallanu tsangare' tyallakenu jumi pen malu, tsejtaa umaa juntsa malu janmala chachilla depipenu dejula, pai-a ma malunu, main mandala, kamainya kepe.

3.2.5 Mishu kiyanchi

Man jaki katyume paitya jki katu naa ya lura kika bain deka' jumaa depitsstu tsa de-ijchaa thyullikenu jumi, bene junu ya'pi kalaanu. Kayu ya' jaki aakanmala kayu pi aafaanu jimu. Tsejtu naa aa tinanu pukenu tenñu bain tsangue' tsuunu jumi pen malu. Tsejtu juntsachee dish kepenene chachilla depipenu dejula mas mishu kityan jutyu. Tsanguitoren tsaiba mishu kityan detsushu juntsaa ma malunu pen-a pipenu (Tapuyo, 2013)

Keewara machismallu



Fuente: Obtenida en la comunidad de Naranjito

Autor: Myrian Largo

3.2.6 Taku kiyanchi

Kayu ruku jaki naa ya'kilaba deka', naa ya' lura, naa ya' telee bain deka' depitsaatu umaa aa piyamunu puke' detengaanu jumi, umaa tsejtu 40 minuto de-akaatu umaa de-isha' malan tsunmala jun tsachi pipenu juve, tsejtu 90 malu indyaa naakenu ju'ba tsanguitintsunu juve.

Keewara machispallu



Fuente: Obtenida en la comunidad de Naranjito

Autor: Myrian Largo

3.2.7 Ajka gaase tenchi

Juntsa jaki dekatu umaa jayu de'eilitu jayu pi bain katu, jayu cushnu juve. Kepene kayu naa tiba panda fi'mujchi. Tsanguitu ma chu'chayaa tsanguentsunu.

Keewara machispema



Fuente: Obtenida en la comunidad de Naranjito

Autor: Myrian Largo

3.2.8 Aashinbunjutyu

Entsa tapa manchishpai tape kayu nakululu umaa pitsaletu, pai litro katu jayu pullake pi putu juntsa pi kujchin chunu juve. Pi mujmalaa juntsa piee kujchi kujchi kenu. Tsenmiren kau panda fityu mujchi bain malumere pai bsu naa pen basuba cushnu. Teenmala acawadu basuya kepe panda mafitaa kushnuju., naa pai basu naa pen basu kushdenñuba. Matyu tsanguindu nan libera manbajtyandenñuba.

Tsenmiren naa ishkijpechi bain yuj ura. Ñu man jaki kandendyunmala naa paitya jaki kakindenñuba. Ka' de'ili' umaa pen malu chuijtu umaa juntsachi pipenu juve, tsaaren ñu pipeshu juntsa naa urajtu ñunu pasa-i-iiñuba m as matsainjutyu tinu juve. Naa mishu kiyamuñuba juntsa chi ura. Naa urajtu kume bain demanepinu dejula. Tsanguinuushu juntsaa naa ya' telele luraaba kayu aa lura ka' naa ya'

Jakilaba pu' de'ili' 20 litru pinu punu juve. Tsejtu naa kenusha 6 tinsha tsangu'e'ba

umaa aa kepe 12 insha pipenu juve, maatesma naa biinesma bain. Tsenmala juntsa piu cushshu juntsaa naa jenanasha ti urajtu pu'ba demaluinu detsuve. Tsenmala naa tansha ujku pu' aa isha tyawaamula bain lluri demanbajtenu tsuve. Tsanguenu 12 tapa nakululu tene ka' de'ili' 8 malu chuijtaa tsanguenu juve.

Keewara machistaapallu



Fuente: Obtenida en la comunidad de Naranjito

Autor: Myrian Largo

3.3 Chinu kalara remedyu

3.3.1 Achuwa barewaanu

Umaa nan malu ili' chhiyawaanu juñuba tsanguitu, pipekaatu achuwanu paitya minutaa mungue' tadinu juve. Tsejtu umaa tsanguindenmala manbitsaakanu juve. Tsanguindendyunmala tsa me'ejlawaaketu bene ayunchi manbipenu juve. Tsenmala umaa ñu' achuwa nakululu' naa pukayaba jutyuntsuve, tsaaren entsa ajo pudyuñu' mitya mantsa juntsaa mutyatyu deeve, matyu jayu dii chachiilanaa naa mishu bain kityawaamu.

3.3.2 Achuwa diipeya

Tsenmala achuwa diipeyachee, umaa utya dekitu, bene titi kenuu juñuba juntsa piike' kunu juve. Tsenmala entsa ajo tape bain de'ili' umaa tsanguenu ura janmala jun tsa bain achuwasha tsumu deeve. Tsejtu umaa pai malu indyuya juntsa achuwa ajkenu jutyu. Ajkeshu jutsaa mishu kiyamu

Keewara paitya



Fuente: Obtenida en la comunidad de Naranjito

Autor: Myrian Largo

3.3.3 Tyaqui ura' mannu

Entsachiya ya' jaki kayu rukaa kayamu naa ya' kika bain, naa ya' lurabain. Tsejtu tsaa de'ilike' umaa chuyi' juntsa pi tanatu junu tyaski tsu'punu juve. Tsenmala juntsa kayu ura' kisa tenmala tsanguitu pai malu tsuunu juve, kayu aa tsuunmala kayu ura. Tsenmala tyaki kayu madeelamu.

SHIIKARA IV

4. NAI FAAÑUBA MIJAKARA

Challa taawasha ke' mij deiwashu juntsa matyu chachilla bain tie kemu deefñuba kayu ura' mijakaanu juve. Matyu jeenbaasha tsanguis dene'mitya, naa pandasha bain vimu, naa diipeyachi bain bale naa pannanguenu bain. Jeenbaasha chumu ajo chachillachee ura' mandiremu puka juuñuuve. Entsa taawasha aseetanguenu naa chachillanu bain naa peechullanu bin kedekiyu, sanguitaa ddemijayu entsa pika tie kemuñuba entsangues nendu juntsa tapechi aseetajulanu depakes mere' deneyu. Paitya pake' mera dekiyu, naa mirukunu bain tsaren dekiyu, naaju diipeyaa ura' manmuñuba mijanu tsenmala junu chumu chachillnu bain depake'meeyu juntsa ajo tie kemuñuba mijanu, tenmala naa ficha ke' piike' kanchi bain dekiyu uwain ura' pa detduñuba mijanu.

4.1 Naadejuñuba pilla

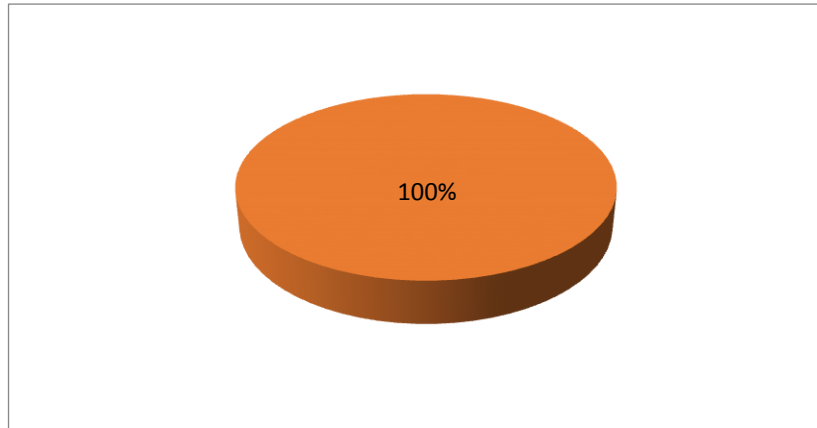
4.1.1 Mirukulanu bain, naa juntsa paatechi aseetajulanu bain pake'mera.

VELA SUKU MAI Jendaa ajonu kera den

Vee vee	Mirukula/ tapenu aseetaju	
	F	%
kera	5	100%
kerajtu	0	0%
kumuinchi	5	100%

Enu cumuinchi chachilla ajo kera tene judeju.

Keewara paitya main



Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

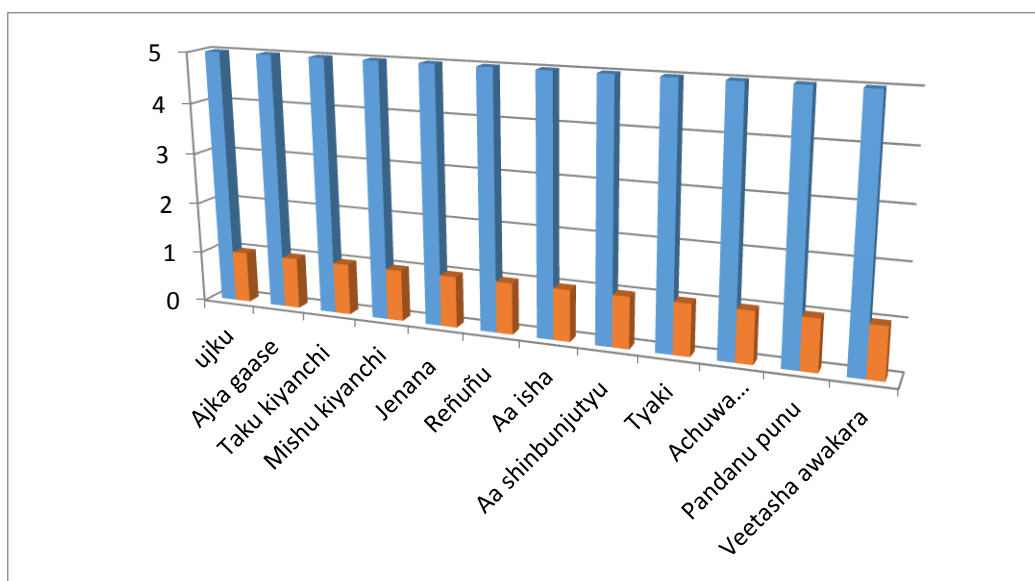
VELA SUKU PALLU
Jendaa ajo ti ura' kimun

TIN	Mirukula/ tapenu aseetaju	
	F	%
ujku	5	100%
Ajka gaase	5	100%
Taku kiyanchi	5	100%
Mishu kiyanchi	5	100%
Jenana	5	100%
Reñuñu	5	100%
Aa isha	5	100%
Aa shinbunjutyu	5	100%
Tyaki	5	100%
Achuwa barewaanu	5	100%
Pandanu punu	5	100%
Veetasha awakara	5	100%

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

Keewara paitya pallu



Enu naajulaba diipeyachi ajo urawaañuba kerandene judeju

VELA SUKU PEMA

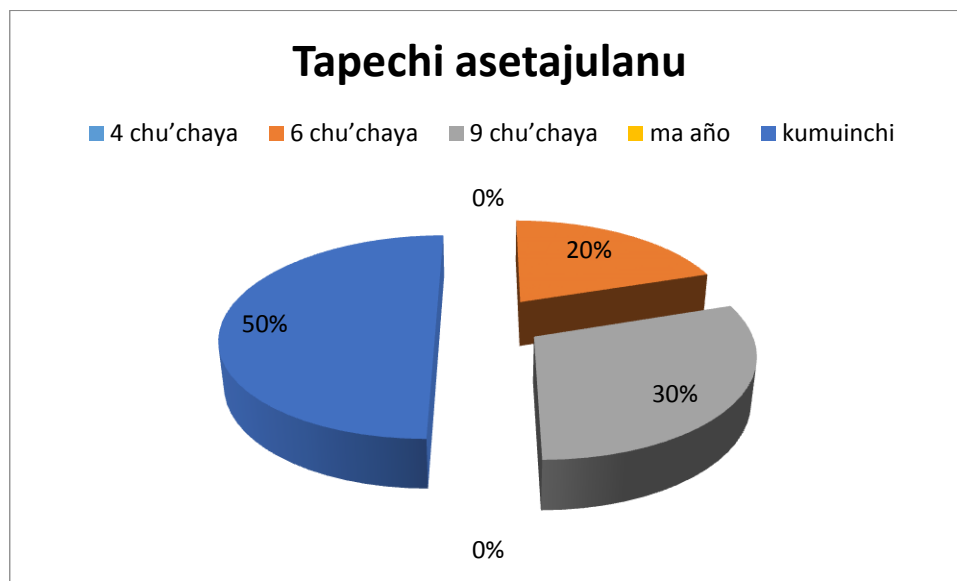
Juntsa kiya te' awamuu

Vee vee	Tapechi asetajulanu	
	F	%
4 chu'chaya	0	0%
6 chu'chaya	2	40,0
9 chu'chaya	3	60,0
ma año	0	0%
kumuinchi	5	100%

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

Keewara paitya pema



Enu bain naajulanu depake' meeñuba keranden judeju

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

VELA SUKU TAAPALLU

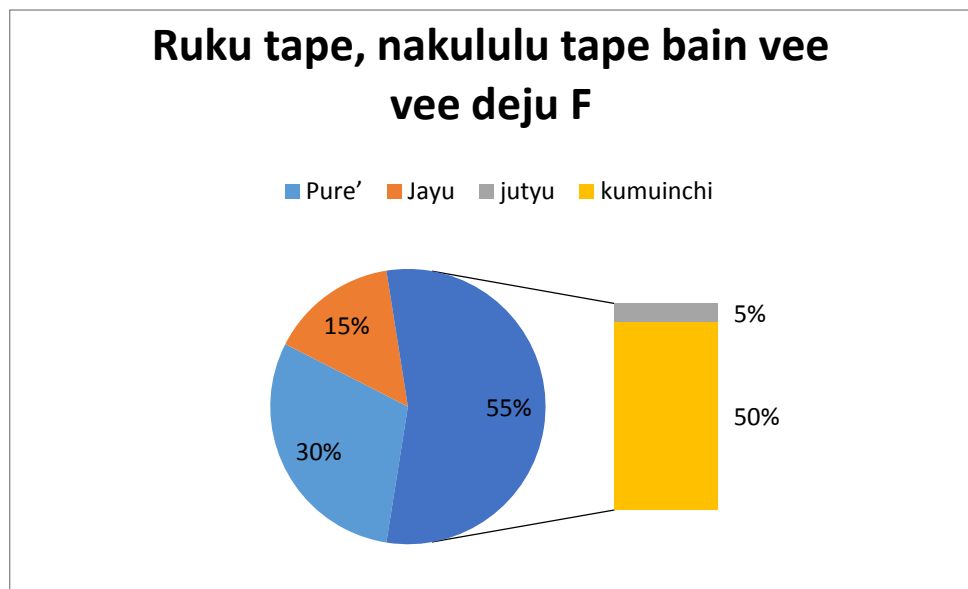
Ruku tape, nakululu tape bain vee vee deju

vee	F	%
Pure'	6	60%
Jayu	3	30%
jutyu	1	10%
kumuinchi	10	100%

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

Keewara paitya taapallu



Enu bain naajulanu depake' meeñuba keranden judeju

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

VELA SUKU MANDA

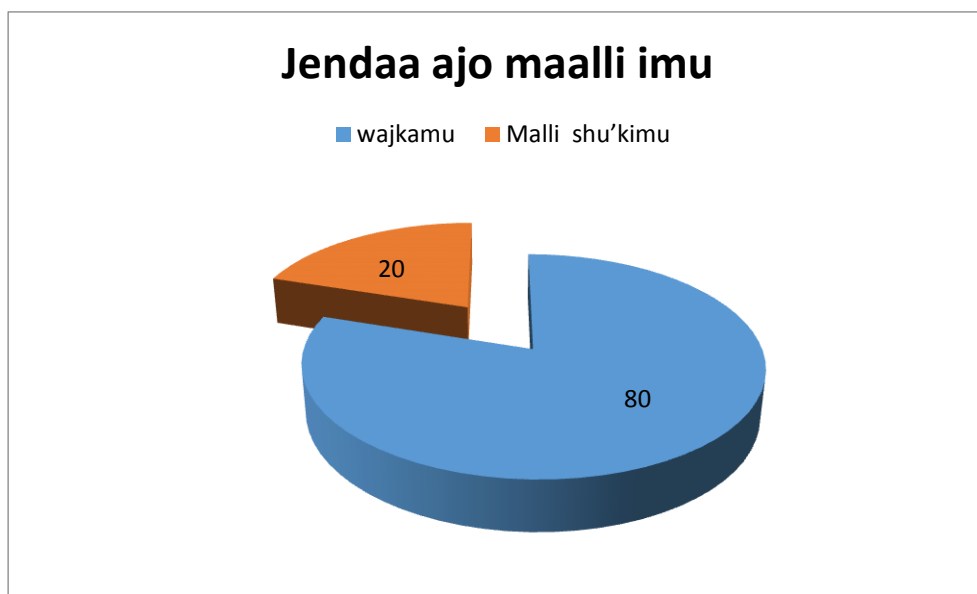
Jendaa ajo maalli imuu

Vee vee	F	%
Malli shu'kimu	1	20,0
wajkamu	4	80,0
kumuinchi	5	100%

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

Keewara Paitya manda



Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

4.1.2 Naranjito chachillanu pake'mera

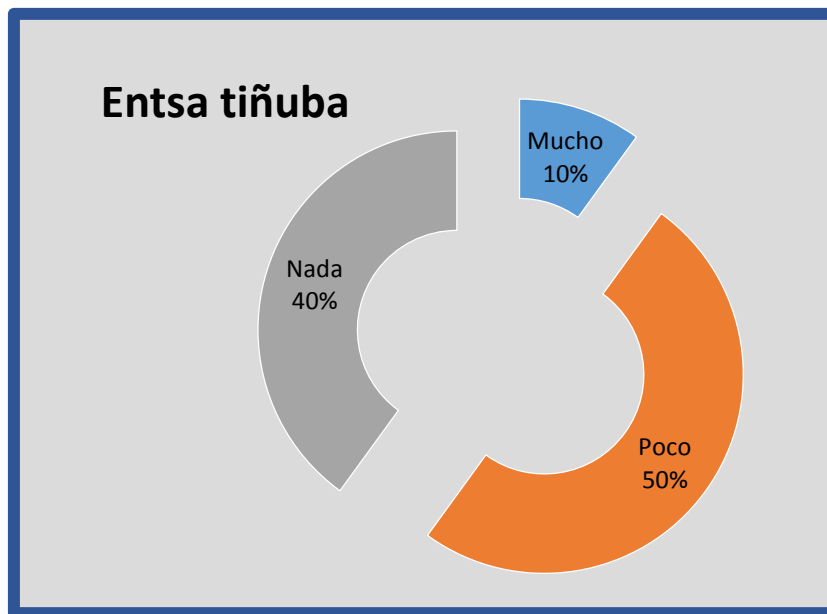
VELA SUKU MACHISMALLU
Ajo kera deñuba mijanu

Vee vee	Junu chumjulanu pake'mera	
	F	%
Pure'	2	10%
jayu	10	50%
jutyu	8	40%
kumuinchi	20	100%

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

Keewara paintya manchismallu



50% ajo naajuñuba keradeju tsaaren 10% kerajdetu na tichi meneste imuñu bain

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

VELA SUKU MACHISPALLU

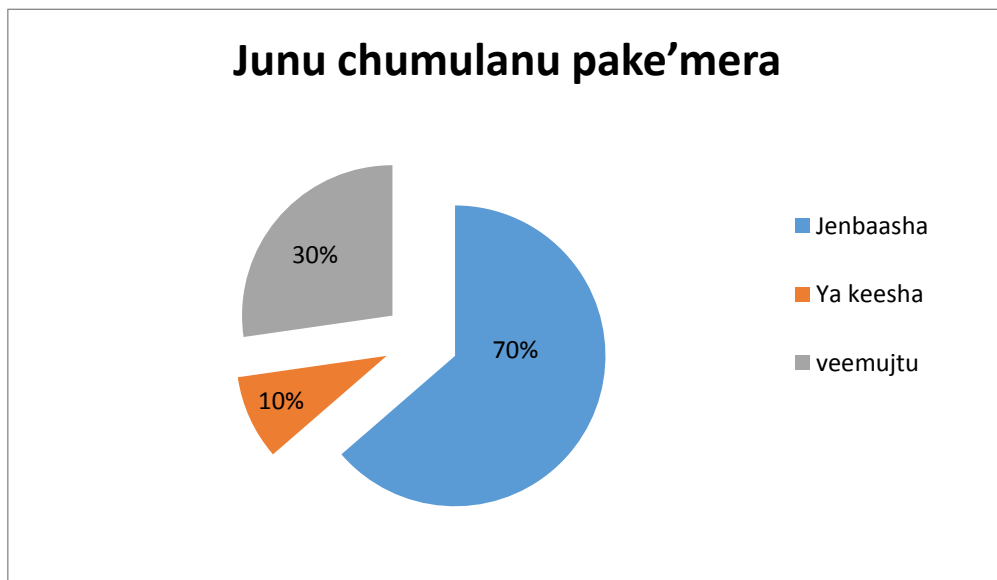
Jendaa ajo nukaa chun?

Vee vee	Junu chumulanu pake'mera	
	F	%
Jenbaasha	14	70%
Ya keesha	2	10%
veemuju	4	30%
Kumuichi	20	100%

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

Keewara paintya manchispallu



Enaa naajulaba jeenbaasha awamaa detive, tse'mitya ya kapatala awatyu.

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

VELA SUKU MACHISPEMA

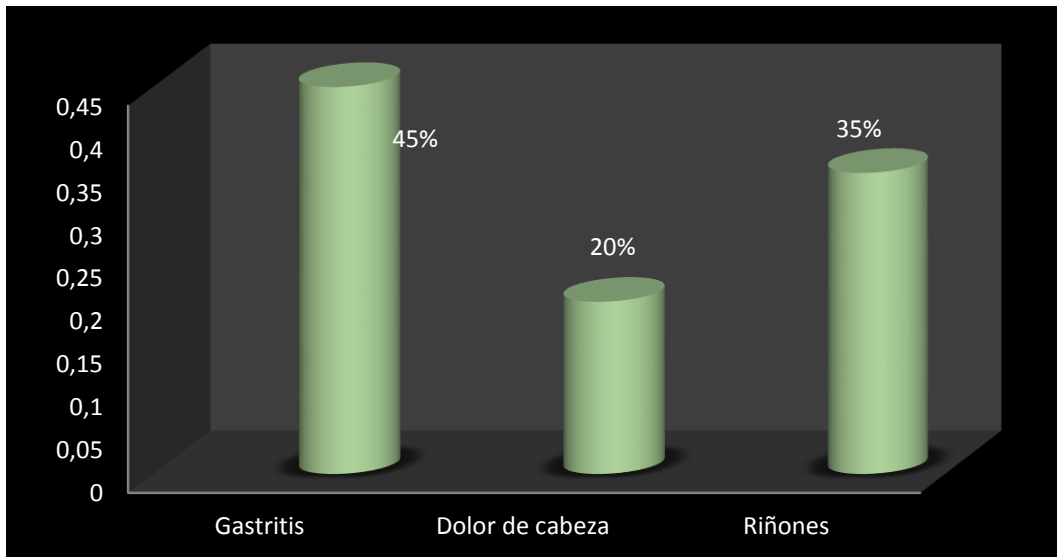
Jendaa ajo diipeya mabiremu: pema pade

Vee vee	Junu chumulanu pake'mera	
	F	%
Ajka gaase	9	45%
Mishu kiyanchi	4	20%
Reñuñu	7	35%
kumuinchi	20	100%

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

Keewara paintya manchispema



Naranjtonu chulla ajka gaasechi yuj uraa detive.

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

VELA SUKU MACHISTA TAAPALLU

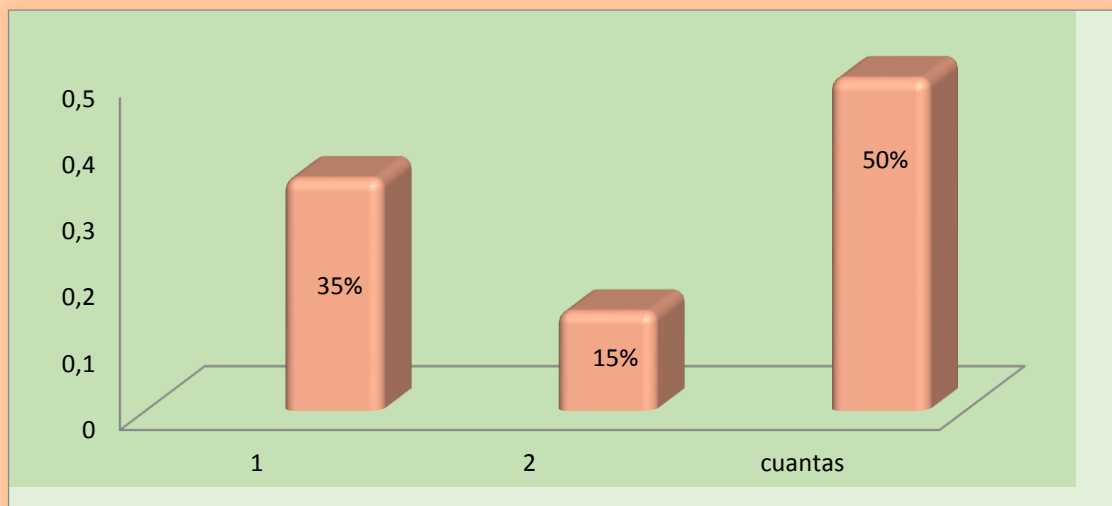
Ajo vee vee dejuu

Vee vee	Junu chumulanu pake'mera	
	F	%
1	7	35%
2	3	15%
Nan	10	50%
kumuinchi	20	100%

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

Keewara paintya manchistaapallu



Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

50% naranjito' chulla vee ajo naa naa dejuñuba kera deeve.

VELA SUKU PAITYA

Mirukula ajochi ie kimu den

Vee vee	Junu chumulanu pake'mera	
	F	%
Dilulanu matsa'nu	13	65%
Pnadasha pumu	5	25%
pananguenu	2	10%
kumcinchi	20	100%

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

65%, mirukula, Naranjito pebulunu dechuve, tsejtu juntsa ajochi dilulanu matsatiren dechuve, tsenmala 25% chachilla pandanu pu' fimu deeve.

Keewara machàlura



Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

VELA SUKU PAITYA MAI
Ajo veetasha pu' awakaanu

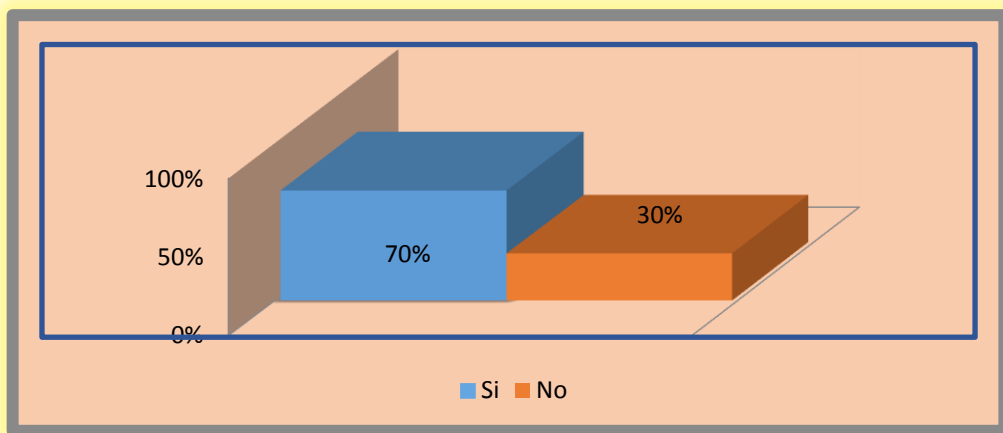
Vee vee	Junu chumulanu pake'mera	
	F	%
tsaju	14	70%
tsajutyu	6	30%
kumuinchi	20	100%

70% pake'meramula uwain veeta ke' wajmu deeyu detive. Tsanguitaa kayu ura' washke' awakaanu deju' mitya.

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

Keewara machàluramallu



Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

VELA SUKU PAITYA PALLU

Naaju chachillaba ajo kera deefanga

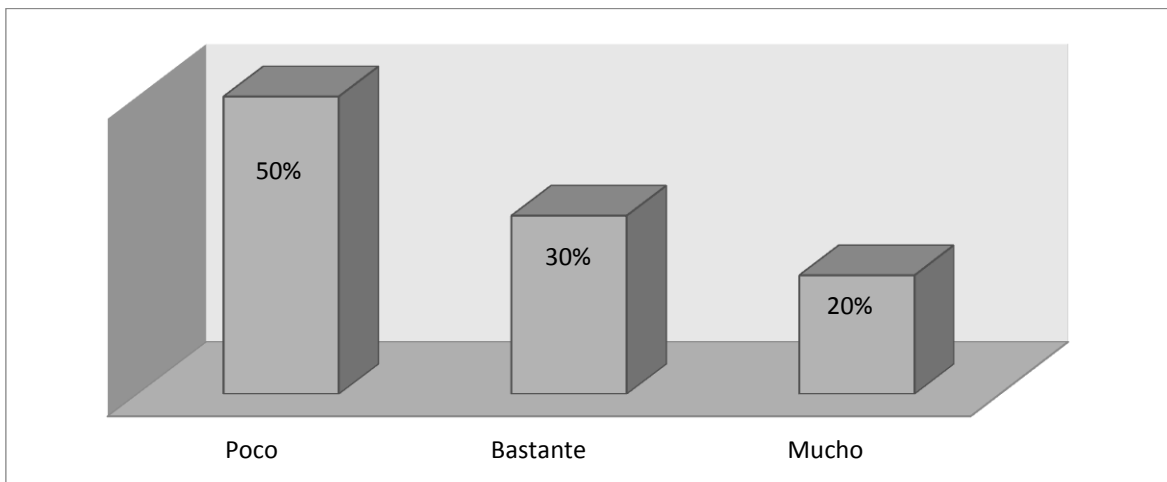
Vee vee	Junu chumulanu pake'mera	
	F	%
Jayu	10	50%
Pure'	6	30%
pureju	4	20%
Kumuinchi	20	100%

50% Naranjito' chulla entsa ajo kerajdetuve, tse'mitya tichee baleñuba mijdetu.

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

Keewara machàlurapallu



Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

VELA SUKU PAITYA PEMA

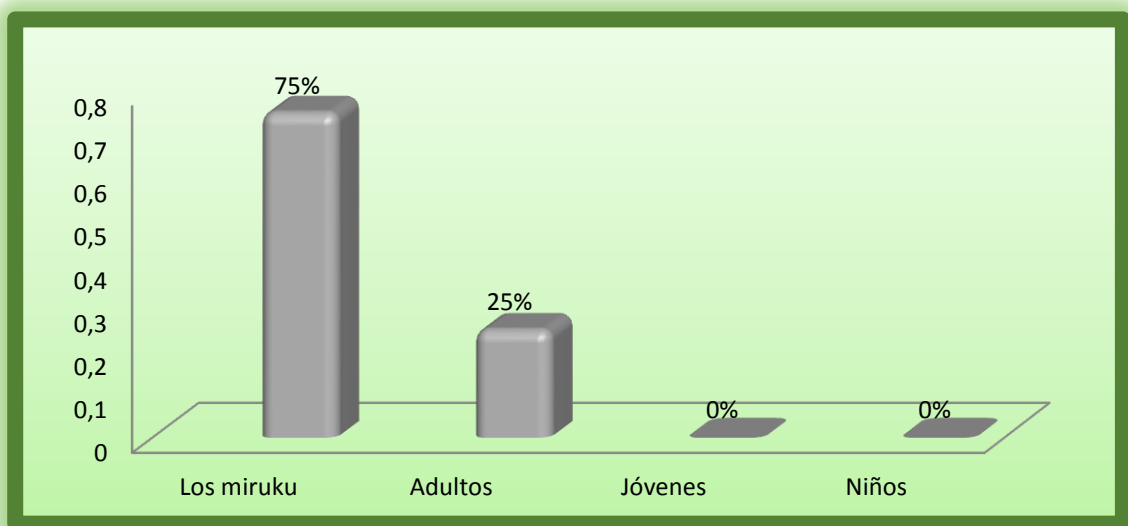
Maa ajo menestenguimu den

Vee vee	Junu chumulanu pake'mera	
	F	%
mirukula	15	75%
Rukula	5	25%
Unnala	0	0%
Kailla	0	0%
kumuinchi	20	100%

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu
 Maa ken: piikemu, 2013

75% pake'meramula entsa mirukulaa ajo malumee menestenguimu dee detive, naranjito' chulla.

Keewara machàlurapema



Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu
 Maa ken: piikemu, 2013

VELA SUKU PAITYATAAPALLU

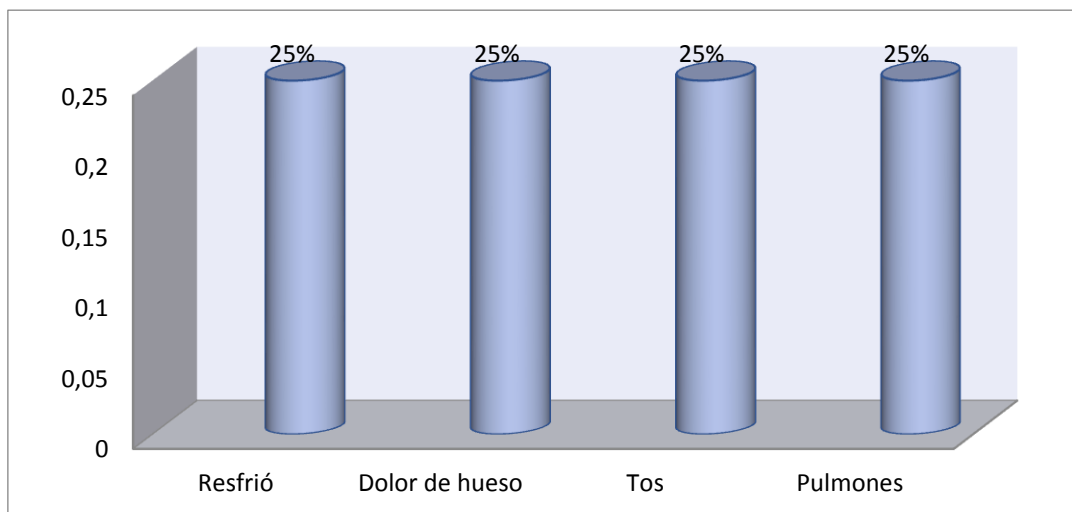
Ajonu kalara pichi tie kimu den

Vee vee	Junu chumulanu pake'mera	
	F	%
Ishtennu	5	25%
Taku kiyanchi	5	25%
ujku	5	25%
jenanachi	5	25%
Total	20	100%

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu
 Maa ken: piikemu, 2013

25% N aranjitonu pake'meramula tsadetive: mirukjula bain, naa tapechi aseetajula bain entsa ajo pichi diipeya taalunu ura' manu dee tive.

Keewara machàlurataapallu



Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu
 Maa ken: piikemu, 2013

VELA SUKU PAITYA MANDA

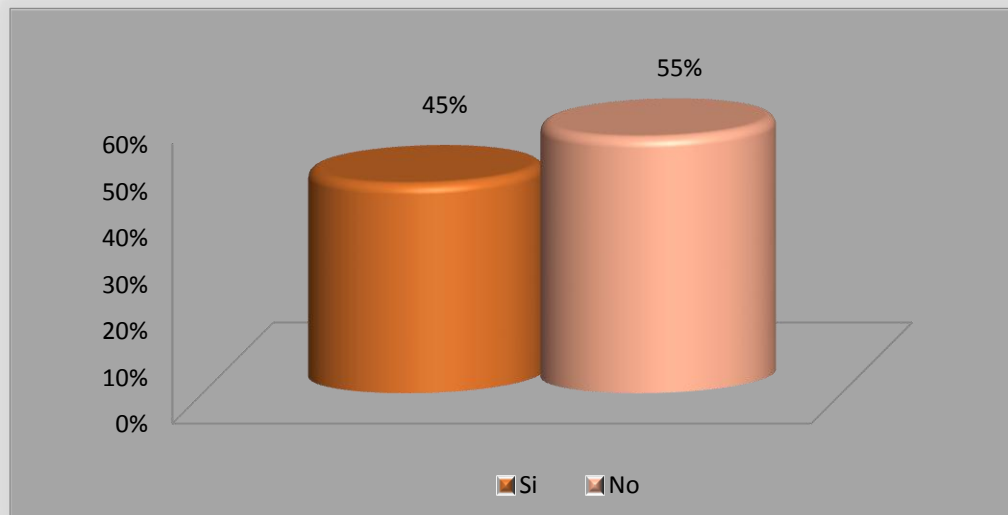
Jendaa ajo wajunu pude deewa

Vee vee	Junu chumulanu pake'mera	
	F	%
Tsaave	9	45%
tsajutyu	11	55%
kumuinchi	20	100%

Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu
 Maa ken: piikemu, 2013

55% naranjito' chulla tsadative: mun wajnu ju'ba ura tyaapa tashu juntsaa awamaa detive.

Keewara machaloramanda



Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu
 Maa ken: piikemu, 2013

4.1.3 Naranjito pebulunu chumu chachillanu keenu kiika

Entsa kiika juushu juntsa paitya paande jumjulanu deke' keeyu, naadetiñu meenu.

VELA SUKU PAITYA MACHISMAI

Vee vee ke' mijanu	Keenanu kiika					
	Naa uwanuba		mandinbu		jutyu	
	F	%	f	%	f	%
pandanu	3	30%	4	40%	3	30%
Mishu kiyanchi	5	50%	2	20%	3	30%
Diii peyachi yasha	5	50%	1	10%	4	40%
Ej keranchi	0	0%	1	10%	9	90%
Pandanu pu' finu	6	60%	2	20%	2	20%
Veeta ke' wajke' tadena	7	70%	2	20%	1	10%
Kaillanu mijakaamu deju entsa paate	0	0%	1	10%	9	90%
Kumechi bain	8	80%	1	10%	1	10%

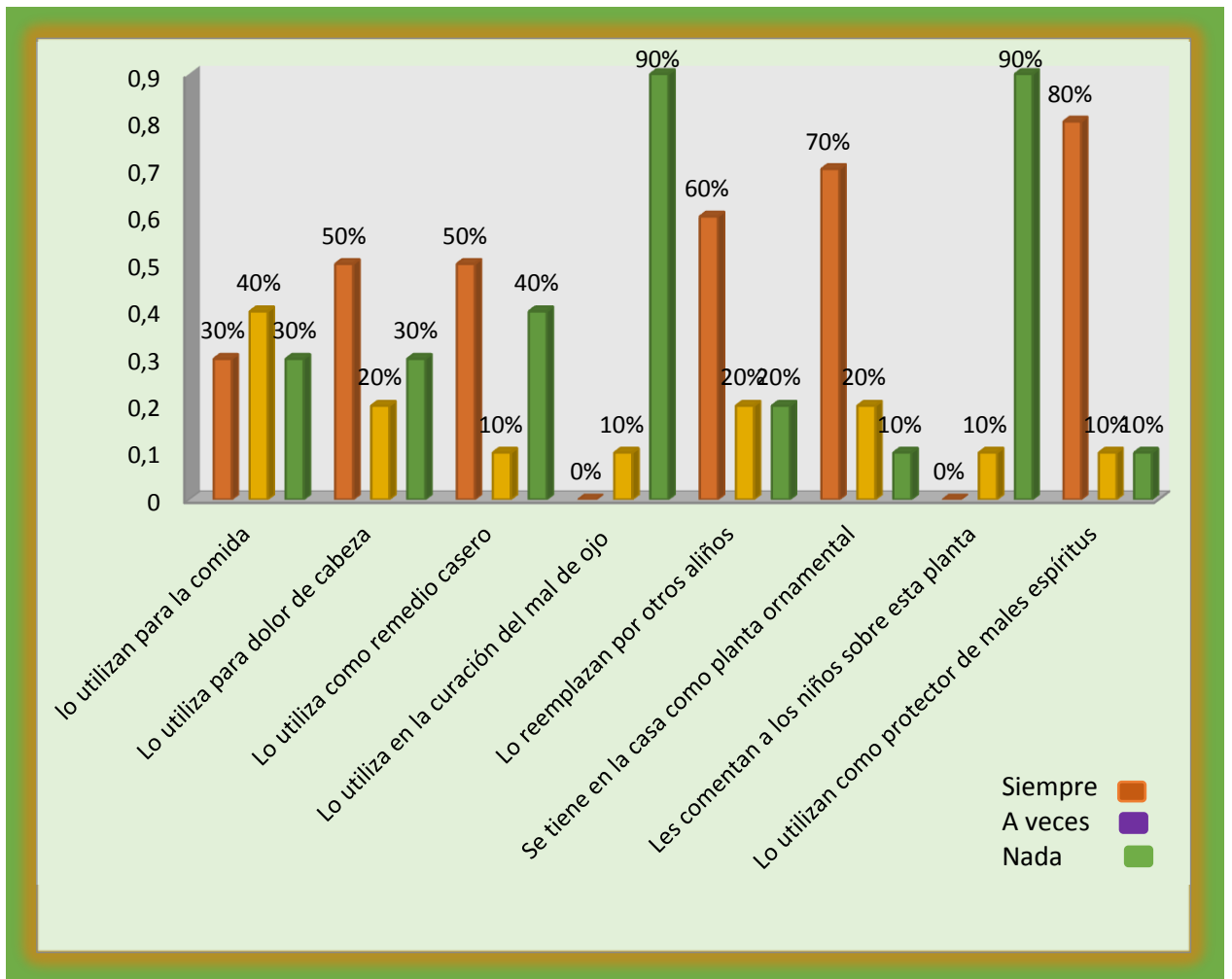
Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu

Maa ken: piikemu, 2013

Enu deke' keenu naaju chachillaba entsa ajo paate ya' kaillanu waintyu deju tsenmala 80% ti kumechi ikan jutyaa kemu deju, tsenmala manen veeta ke' wajmju bain

Tsenmala 60% naa pandanu bai pju' fimula. Tsenamala 40% yasha remedyu kenu bain detanala

Keewara machalura manchismallu



Nukaa jatu: mirukulanu, tapechi kemulanu
 Maa ken: piikemu, 2013



Akawadu palaa

- Deke' keenu Naranjtonu chumu unnala entsa ajo tie kemuñuba mijdetu defaave, tsenmala naa rukula bain yala' kaillanu kuinda kityuwa deefaa.
- Tsenmala mirukula, naa juntsa tapechi aseetaju rukulaa entsa ajo menstenguin dechuñuve.
- Tsenmala chachilla entsa ajo kiya den detanatyu.

ENTSANGUIÑAA URAMEETE

- Rukula entsa ajo paate munuba dekuinda kin dechuñaa urave, ti balenu bain, ti diipeya ura' manmuñu bain, naakitaa tsatsanguenu deju' bain. Tsangue' matyu laaba lala' rtanañu tapeya balenguunu.
- Tsenmala naa junu chumu balelanu bain tsaren panu juyu, tsenmala umaa mubain demija' ti diii peyaba manbiren chunu detsu.
- Lalà ya taala cha'famillia ya' kaillalanu tapepaate kuinda kenu dejuuve, tsenmalaa lala'kailla lala' tapechiren ura'mangue' chunu dilupaate mijandejuve.



PARTE II

LENGUA ESPAÑOL



DEDICATORIA

Ofrezco este trabajo monográfico a mis padres y a mi hija: por la gran dedicación y tiempo que me han brindado en mí vida. Por haberme apoyado en todos mis estudios y por haberme guiado por la senda del bien, ellos son la razón de mi existencia. Dios lo bendiga siempre.

María Myrian Largo Jaramillo

AGRADECIMIENTO

A Dios todopoderoso por darme sabiduría e inteligencia para poder realizar con éxito este trabajo monográfico.

A la universidad estatal de cuenca por ser un hogar más, por darme la oportunidad de educarme.

A los señores profesores que con sus enseñanzas nos han sabido guiar por el bien.

A la Master. Cornelia Sandoval, asesora de mi trabajo investigativo, por haberme dedicado su valioso tiempo para ayudarme en la elaboración de mi estudio.

A todas las personas que me facilitaron libros, que respondieron las preguntas de la entrevista y encuesta.

María Myrian Largo Jaramillo

RESUMEN

El ajo silvestre es una planta curativa con muchos beneficios para la salud como también para la estética; esta planta se la puede encontrar en las montañas vírgenes y es utilizado por los chamanes y vegetalistas de la comunidad naranjito; es también ocupado por los mayores en comidas y en medicina tradicional.

Los renacientes por lo contrario lo ocupan con más frecuencia en las comidas, ya que en su mayoría desconocen de los atributos que esta planta proporciona.

Según la investigación realizada, en las entrevistas con los ancianos, manifiesta que esta planta es ahuyentadora de espíritus malignos, previenen la salación de las casas, es considerado como una planta ornamental, Los hombres y mujeres llevan las hojas del ajo a las montañas como un amparo ante cualquier peligro, mantiene un estado físico estable, ayuda a tener energía positiva, abriendo caminos permitiendo tener firme la suerte, son entre los aspectos por la que es considerado una planta muy escasa de conseguir.

Según la historia y los sabios de la comunidad, indican que el ajo no se planta y tampoco crece en cualquier parte de la tierra la mayoría de las persona tienen dificultad al sembrarla.

Los resultados de la investigación permitieron concienciar a los jóvenes como a los adultos de la importancia que representa esta planta. También aportó en el rescate de nuestra cultura al valorar nuestra forma de curar varias enfermedades apoyados en esta planta silvestre.

PALABRAS CLAVES:

Ajo Silvestre, comunidad chachi Naranjito

Índice

Tabla de contenido

PARTE II	49
LENGUA ESPAÑOL.....	49
DEDICATORIA.....	50
AGRADECIMIENTO.....	51
RESUMEN	52
Índice.....	53
INTRODUCCIÓN	57
II. Objetivos	59
III. Metodología.....	60
CAPÍTULO I	61
1. Generalidades de la Nacionalidad Chachi.....	61
1. 1 Generalidades - comunidad Investigada	61
1.1.1 Ubicación Geográfica.....	61
1.1.2 Breve Reseña Historia de la Comunidad	62
1.1.3 Cosmovisión chachi	62
1.1.4 Forma de vida	63
1.1.5 Valores.....	64
1.1.6 Características Bioclimáticos y Físicos	64
1.1.6.1 Clima	64
1.1.7 Servicios Básicos E Infraestructura	64
1.1.7.1 Vivienda	64
1.1.7.2 Electricidad	65
1.1.7.3 Educación / Capacitación.....	65
1.1.7.4 Salubridad	66
1.1.7.5 Vías de comunicación	67
CAPÍTULO II	68
2. Generalidades del Ajo	68
2.1 El Ajo	68
2.1.1 Concepto	68
2.1.2 Importancia del Ajo	69
2.1.3 Nombre Científico y su Origen.....	69
2.2 Ajo silvestre	69
2.2.1 Generalidades	69
2.2.2 Descripción del ajo silvestre	70



2.2.3 Concepto	70
2.2.4 Beneficios del Ajo Silvestre.....	71
2.2.5 Importancia del ajo silvestre	72
CAPÍTULO III	73
3. Usos Medicinales del Ajo Silvestre.....	73
3.1 Uso en la alimentación.....	73
3.2. Medicina Tradicional	74
3.2.1 Para la gripe – Tos	74
3.2.2 Riñones Para la Inflamación de los pulmones	74
3.2.3. Ahogo.....	75
3.2.4. Dolor de Cuerpo	75
3.2.5 Dolor de cabeza	76
3.2.6 Para el Artritis.....	76
3.2.7 Gastritis	77
3.2.8 Para la Obesidad.....	77
3.3 Uso estético de la planta.....	78
3.3.1 Crecimiento de cabello:.....	78
3.3.2 Mal de ojo del cabello.....	79
3.3.3 Crecimiento de las uñas:.....	80
CAPÍTULO IV	81
4 Análisis de Resultados	81
4.1 Presentación Estadística.....	81
4.1.1 Entrevista a shamanes y vegetarianos	81
Fuente: Chamanes y vegetarianos	86
4.1.2 Encuesta a los habitantes de la comunidad Naranjito.....	86
4.1.3 Ficha de Observación a los Habitantes de la Comunidad Naranjito	96
5 Conclusión	99
6 Recomendación	99
7. Bibliografía	100
8. ANEXOS	101
8.1 Entrevista a Chamanes y Vegetaristas de la Comunidad de Naranjito	101
8.2 Encuesta a Habitantes de la Comunidad Naranjito	102
8.3 Ficha de observación a chamanes y vegetarianos de la Comunidad Naranjito	103
8.4 Fotografía de la comunidad Naranjito.....	104
8.5 Fotografía en las diferentes aplicaciones del ajo silvestre	105

Yo, María Myrian Largo Jaramillo autor del trabajo de investigación “Beneficio que aporta el ajo silvestre en las alimentaciones y curaciones de los habitantes de la comunidad chachi de naranjito de la parroquia Telembí del Cantón Eloy Alfaro y Provincia Esmeraldas”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 28 de Diciembre 2013

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "MARIA MYRIAN LARGO JARAMILLO".

María Myrian Largo Jaramillo

0803287887

Yo, María Myrian Largo Jaramillo autor del trabajo de investigación “Beneficio **que aporta el ajo silvestre en las alimentaciones y curaciones de los habitantes de** la comunidad chachi de naranjito de la parroquia Telembí del Cantón Eloy Alfaro y Provincia 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 hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, 28 de Diciembre 2013



María Myrian Largo Jaramillo

0803287887

INTRODUCCIÓN

El ajo es una planta que es conocido por muchos habitantes y por todo el mundo, se cultivaba en muchos países y especialmente en Ecuador, por la gran utilidad de proporcionar beneficio a la medicina occidental, ya que esta ayuda a mantener un estado físico, normal a la salud de un ser humano. El ajo es una planta que fue usada desde la antigüedad como medicinal y aún a veces se emplea hoy como tales, especialmente en la medicina doméstica. "Antiguamente se usaron también ajo los dioses griegos como amuletos, y se creía que las raíces ahuyentaban los malos espíritus" Según Federación Nacional De Cafeteros Colombianos 60 Años.

Desde años atrás nuestros ancestros utilizaban la medicina natural para las curaciones de las familias, debido a su aporte con muchos beneficios para la salud de la humanidad, por lo que curarse con medicinas naturales fue algo primordial, y sus sabidurías fueron transmitidas de generación en generación.

Además, en el año 1940 la fuente es obtenida de los moradores chachis según Añapa C, (Enero, 2013) ya existía el ajo silvestre en el territorio de la nacionalidad Chachi, a pesar de la existencia de dicha planta medicinal no se hacía uso por desconocimiento de sus grandes utilidades. Se dio importancia a los beneficios de esta planta a partir del año 1985 hasta la presente fecha, generalmente este bejuco es utilizados por los grande chamanes (miruku) para las curaciones de las diferentes enfermedades como son: Tos, malaire, ahuyenta espíritu maligno, gripe, tuberculosis, dolor de la cabeza, estrés, dolor del cuerpo, calambre. Antiguamente nuestros ancestros utilizaban el ajo silvestre en las comidas típicas como condimento.

El ajo macho es un bejuco que estira de 18 a 20 metros de altura en la selva trepandose a otro árbol grande y las hojas son de color verde. La desvalorización y utilización del ajo silvestre según los ancianos de la comunidad se debe al desconocimiento del mismo.

Los Chachi se encuentran ubicada en la Provincia de Esmeraldas con aproximadamente once mil habitantes, ubicada en tres zonas de la Provincia Sur, Centro y Norte; la mayor población se encuentra asentada en la zona Norte de Esmeraldas en las riveras del rio Cayapas, Santiago y Ónzole, del Cantón Eloy

Alfaro y San Lorenzo. La Nacionalidad es representada por la Federación de Centros Chachi de Esmeraldas (FECHE), el mismo que comprende de 28 centros y 50 comunidades, en las cuales se sigue practicando la cultura como tal.

Se va hacer la investigación en la comunidad de Naranjito cuenta con 30 familias, alejados de la casa de salud, además son familias de muy bajos recursos económicos que les imposibilita acceder a este beneficio. Las enfermedades más comunes de esta comunidad es la tos, gripe, dolor de cabeza, y espíritus que abrazan a los Chachi en la chacra, es por esta razón que los sabios de la comunidad tienen esta planta alrededor de la casa, la utilizan como medicina tradicional y la aplican según los síntomas que presenta el enfermo. (Entrevista Añapa, 2013)

Siendo la nacionalidad Chachi una cultura milenaria conocedores de plantas y productos curativos, desde hace aproximadamente treinta años, con la influencia de otras culturas se ha ido perdiendo y se ha dado poco valor a productos del medio, La gran preocupación de los renacientes y de los líderes del pueblo chachi es buscar en las bibliotecas de nuestros abuelos todos los saberes de la cultura incluida la medicina tradicional.

En la actualidad las nuevas generaciones chachi no conocen los beneficios que proporciona esta planta, por lo que prefieren acceder a las medicinas occidentales incluso con la automedicación, dando así poco valor a nuestras plantas curativas que son naturales y efectiva en las curaciones de las enfermedades, sin darse cuenta que cada día nos estamos olvidando de lo nuestro.

El presente trabajo permitió concienciar y revalorizar los aportes que las plantas pueden a nuestra salud y especialmente como parte de nuestra medicina tradicional.

II. Objetivos

General

Contribuir al fortalecimiento de la medicina tradicional, a través de la investigación de campo conociendo propiedades curativas, alimenticias y estéticas, de la planta ajo silvestre como medicina natural desde la cosmovisión de la nacionalidad chachi con el fin de difundir sus resultados para el rescate de su valor.

Específicos

- Conocer la aplicación de las propiedades curativas, alimenticias y estéticas del ajo silvestre.
- Difundir los resultados sobre la importancia de esta planta en sus diferentes usos y propiedades medicinales para el fortalecimiento de la cosmovisión chachi por medio de reuniones comunitarios.

III. Metodología

El trabajo realizado se enmarcó a la investigación de campo ya que toda la información saldrá de la comunidad a través de las aplicaciones de los instrumentos, así como también la metodología bibliografía documental para poder fundamentar la parte teórica del estudio, Exploratoria, ya que permitió el contacto con los actores del proyecto y con la realidad para llegar a los resultados esperados de la información requerida, estas metodologías aportaron para recopilar la información requerida en la investigación.

Entre las técnicas utilizadas tenemos:

Observación directa: Permitted to verify in a direct manner the use of wild garlic in its different applications.

Grupos focales: Son los grupos de personas que fueron objetos de investigación, los mismos que proporcionaron las informaciones requeridas.

Entrevistas a Shamanes y Curanderos: Se basó a través de un cuestionario de diez preguntas abiertas, en las cuales se desarrollaron todo sobre el ajo y

Encuestas a habitantes de la comunidad: Permitted to verify the use and knowledge of the plant in the study.

CAPÍTULO I

1. Generalidades de la Nacionalidad Chachi

1.1 Generalidades - comunidad Investigada

1.1.1 Ubicación Geográfica

La comunidad Naranjito se encuentra ubicada en el río Zapallo pequeño que inicia frente del pueblo Zapallo Grande; río adentro por transporte fluvial se aproxima unos tres kms de distancia desde el centro poblado de zapallo grande que es una población de mayor concentración por constituirse como un centro comercial para el resto de las comunidades.

Esta comunidad cuenta con una población de 136 habitantes pertenece a la parroquia Telembí provincia Esmeraldas Cantón Eloy Alfaro.

Además, la comunidad está organizada con una directiva que se cambia cada año, pertenecen al centro de zapallo grande que es una organización más superior. Las reuniones se realizan cada mes con la finalidad de planificar y gestionar en bien de sus habitantes. El centro al que forma parte es filial a la Federación de Centros Chachi de Esmeraldas- FECACHE, organización política de la Nacionalidad Chachi, la misma que a su vez forman parte de las organizaciones superiores como la CONAICE y CONAIE.



Fuente: pagin google earth.gps, 2013
 Autor: Myrian largo 2013

1.1.2 Breve Reseña Historia de la Comunidad

La comunidad adoptó el nombre de Naranjito porque había un árbol de naranja grande, el mismo que fue sembrado por el señor Severito San Nicolás De La Cruz los primeros fundadores llegaron en el año 1970 a la comunidad Naranjito, se pobló por tres familias la primera era el -señor Severito San Nicolás De La Cruz, el- segundo por el señor Manuel De La Cruz Tapuyo y la tercera familia por Ruperto De La Cruz, este último fue el único que no pertenecía a este río cayapas, vino del río Tululbí del pueblo Ceiba; perteneciente de la parroquia Ricaurte del cantón San Lorenzo, sin embargo la historia lo ha cambiado, el fundador de la escuela es el señor Pedro Pianchiche Añapa, inició dando clase debajo de la casa de él en el año 1989 el 21 de septiembre con 25 estudiantes dando en los niveles 1º, 2º, y 3º grado trabajo por una bonificación de 150 sucres por 6 años, entra al magisterio en el año 1997 el 27 de septiembre hasta hoy en la actualidad.

1.1.3 Cosmovisión chachi

El pensamiento chachi ve las cosas de forma sobrenatural cree mucho en lo asbtral percibe el mundo y las explicaciones que da a los cambios de la naturaleza; cada cultura ha desarrollado diferente manera de observar, y pensar a todo lo que ocurren en el universo, miremos los ejemplos de la cosmovisión chachi. Cuando llueve y hace mucho relámpagos y truenos, decimos que papito

Dios está demasiado enojado con la humanidad como signos de ruego ante esta amenaza los mayores y los Uñilla (gobernador chachi) emprenden el **dyusa' fandango** (baile santo) El casamiento típico de los chachi es en el pueblo ceremonial punta venado (**nuviyu fandangu**) baile de casamiento. Los chachi tienen diferente manera de observar el mundo que los hispanos, los chachis arrancamos y cultivamos la semilla de plátano en época de menguante porque da mucha producción y buena cosecha solo en ese tiempo crece robusta, carga buenos racimo grande y bonitos, en tiempo de luna no se puede sembrar ninguna planta porque se apolilla y le cae gusano esta plaga no permite que crezca más bien la hace morir. Las personas mayores saben decir que todo lo que pasa en la comunidad, en los hogares, en la educación, en la salud, en la

Enfermedad y prosperidad dependen de lo que se haga como personas, si eres bueno te pasaran cosas buenas y si eres malo como pago tendrás en tu vida solo cosas malas, es por ello que consideran que la vida depende de nuestra propias acciones.

1.1.4 Forma de vida

Las comunidades chachi anteriormente vivían de la elaboración y comercialización de las canoas junto con el plátano especialmente los hombres, mientras que las mujeres confeccionaban toda clase de cestería, pulían el palo de la canoa en las montañas a hacha, una vez terminado se iban a cortar el plátano para bajar a la parroquia de Borbón a comercializar y vender o hacer un intercambio de productos, cambiaban la canoa o el verde por cangrejo, concha, almeja, pescado, sal en grano y mampara por otras cosas que no tenían en su medio; se practicaba de alguna manera el trueque. Con el pasar de los tiempos, a partir de las décadas de los 70 se diversificó, con el negocio de la venta de maderas, y en la actualidad se subsisten con la tala del bosque. Los medios de transporte en su mayoría utilizan la lancha (motor fuera de borda), se dedican poco a la agricultura.

Su idioma es el Cha'palaa, mientras que en el español lo utilizan para relacionarse con otras culturas existentes en el medio, pero con cierta dificultad.

1.1.5 Valores

Los indígenas en su mayoría practican la religión católica y en particular los habitantes de la comunidad de Naranjito, a excepción de dos familias que recientemente pertenecen a otra religión. Como fiesta religiosa celebran la Navidad y Semana Santa. Las bodas y los bautizos son celebrados a la manera del catolicismo por un sacerdote que visita a cada una de las comunidades. Gran parte de la vida moral de esta etnia está regulada por los criterios católicos creen en los santos, se casan en la iglesia católica dirigido por un sacerdote, participan en las misa de cada domingo, en el mes de diciembre y marzo se casan por la tradición de la cultura chachi en la iglesia de zapallo grande duración de esta fiesta es de dos días al terminar los compromiso de la fiesta están comprometido

para el siguiente año hacer el campo y repartir a los participante que vienen al pueblo con un nuevo casamiento, llevan una forma de vida basada en la biblia e inculcan a sus hijos a llevar un ritmo de vida moderada evitando los problemas y ponen en práctica los valores aprendidos de sus padres.

1.1.6 Características Bioclimáticos y Físicos

1.1.6.1 Clima

Podemos decir que el clima es tropical en esta comunidad, hay épocas de invierno y verano. En esta zona selvática no está definida con exactitud la fase de cada cambio climático, el invierno es variado, pero generalmente se inicia desde el mes de enero hasta el mes de mayo o junio. Mientras que el verano es desde junio a julio hasta el mes de diciembre. (Investigador, 2013)

1.1.7 Servicios Básicos E Infraestructura

1.1.7.1 Vivienda

La construcción de vivienda lo realizan en forma familiar, utilizando madera (para la estructura, pisos y paredes) y hojas de palma o zinc (para el techo). Existen viviendas en su mayoría de un solo piso (una planta), sin embargo un porcentaje

minoritario también tienen de dos pisos con solamente dos cuartos en su mayoría. Viven entre dos, tres y hasta cuatro familia en varias vivienda



Fuente: Comunidad Naranjito
Autor: Investigadora, 2013

1.1.7.2 Electricidad

Desde el mes de julio del 2013, la comunidad cuenta con energía eléctrica de alumbrado público. Sin embargo, el servicio es pésimo. A pesar de varias gestiones por estar en un lugar apartado del cantón y de la provincia se recibe muy poco apoyo por parte del gobierno central.

1.1.7.3 Educación / Capacitación

La comunidad cuenta con una escuela que oferta una educación desde el primer año básico hasta el séptimo año de educación general básica a los niños de nacionalidad chachi, por ser así es un establecimiento educativo Intercultural; además tienen el privilegio de contar con el programa de alfabetización, la misma que brinda sus servicios a las personas adultas o para aquellos que le dificulta seguir la educación regular, con el propósito de que tengan oportunidades de prepararse, ser profesional y tener un trabajo digno a fin de mejorar la situación económica de la comunidad en el futuro.

Imagen # 3



Fuente: Escuela comunidad Naranjito
Autor: La investigadora, 2013

Es una institución fiscal, con una infraestructura regular, ya que existe una sola aula para todos niveles básicos, cuenta con 2 docentes. Desde el año 1989, iniciando con 25 estudiantes desde 1º, 2do, 3ro grado de aquella época. A partir del año 1997, el profesor ingresa al magisterio con su respectivo nombramiento como profesor titular del establecimiento.

Tanto los padres de familia como los demás entes son parte importante que participan en la toma de decisiones a través de reuniones y mingas que se organizan en las instituciones.

1.1.7.4 Salubridad

Esta comunidad no cuenta con el servicio de baños completos alcantarillados agua potable por lo que el agua de consumo humano se sirven de aguas de lluvias en inviernos y del río en verano sin ninguna purificación, exponiéndose así a la contaminación y en consecuencias a las enfermedades.

Las enfermedades más frecuentes de la población adulta e infantil son: Enfermedades Diarreicas Agudas, infecciones respiratorias agudas, problemas de piel por la abundancia de moscos y plagas que atacan a todos los habitantes. Por otro lado enfermedades tropicales endémicas y otras de origen vectorial (transmitidas por insectos) se presentan en épocas lluviosas y causan problemas en la población.

La presencia de una casa de salud a unos 30 minutos ha permitido que se atienda las enfermedades emergentes leves y moderadas, en casos graves los enfermos son evacuados hacia Borbón o Esmeraldas, se utiliza también la medicina tradicional.

1.1.7.5 Vías de comunicación

El medio de transporte utilizado es por vía fluvial, a través de los ríos Cayapas y Zapallo; son pocas las familias que tienen un motor fuera de borda para las canoas, pero existen costeñas que bajan todos los días en la cual se puede bajar y subir de Borbón todos los días si así se desea y si se cuenta con el recurso necesario para dicho transporte. La comunidad Zapallo Grande cuenta con 4 cabinas telefónicas públicas y en particular hay 8 casas que tienen su propio teléfono privado gracia al Ministerio de Educación el colegio cuenta con internet y es público estos recurso nos permiten comunicar en cualquier parte del Ecuador.



CAPÍTULO II

2. Generalidades del Ajo

2.1 El Ajo

2.1.1 *Concepto*

- Según, la Federación Nacional Cafeteros Colombianos (años 60), el ajo es una hortaliza de excelentes cualidades alimenticias y medicinales que contiene el 4.7% de proteínas y altos porcentaje de minerales, además es un antiséptico, depurativo, activador de las funciones digestivas y estimulante del apetito. hay variedades de ajos que en Colombia los dividen por el tipo de color de su túnica, los ajos blancos son muy comunes en Colombia por su túnica es planteada y las hojas son relativamente ancha y abiertas se conservan bien, pero es más sensible que los ajos rosados, ajos rojos son de túnicas rosadas o moradas y muy resistentes. Estas variedades dependen del fotoperiodo que son de días largos y cortos. (Según Federación nacional de cafeteros colombianos 60 años.)
- El ajo es sumamente antigua. El bulbo del ajo es picante, energizante y fácil de almacenar, y tuvo un atractivo inmediato como alimento. Más adelante, por acierto o por error, por inspiración o por accidente, el hombre descubrió su poder para curar infecciones y enfermedades. (Fulder, S y Blackwood, J 1997).
- Es una de los productos mas antiguos de la humanidad, su sabor es considerado milagroso y un ingrediente infaltable tanto en la preparación de platos como en la elaboración de medicinas. (BURBA, 2003)



2.1.2 Importancia del Ajo

- El ajo tiene una enorme importancia en los países europeos y América por sus grandes propiedades maravillosas este es común ya que en la actualidad es un alimento o condimento muy estimado, *“en los pueblos orientales es un producto de gran consumo, en España y América”*. (García, 1998).
- El ajo es un vegetal con propiedades antisépticas, depurativas y fungicidas. El ajo se utiliza como remedio natural contra muchas enfermedades, ya que es considerado un vegetal con propiedades medicinales. A modo de resumen, el ajo presenta beneficios para la circulación de la sangre recomendando su consumo en persona que presenta síntoma de la mala circulación que han sufrido algún tipo de problema cardiovasculares, en bolears, trombos se tiene que tener en cuenta que el ajo disminuye el colesterol. LDL, por lo que es muy recomendable para aquellas personas que padecen niveles altas de colesterol malo. (SERRA y BERDONCES, 2001)
- La importancia no radica tanto en las vitaminas como en el alto contenido de oligoelementos. Es rica en minerales de suma importancia para el ser humano: azufre, potasio y germanio. Además, contiene magnesio, calcio, hierro, selenio, sodio y zinc. (MUJICA, 2012)

2.1.3 Nombre Científico y su Origen

Según la ciencia, el “ajo”, es una especie de planta que pertenece a la familia “liliácea”, su nombre científico con que se conoce es ALLIUM SAVITUM. Es una especie estéril de amplia variabilidad morfológica y fisiológica. (BURBA, 1993)

2.2 Ajo silvestre

2.2.1 Generalidades

El ajo silvestre en la comunidad de Naranjito, se encuentra en las montañas

vírgenes, Según las personas mayores comentan que el ajo silvestre provino a través de una persona que andaba en la cacería de animales en el trayecto del camino percibía un aroma muy fragante que venía desde muy lejos, deja de cazar animales y siguió el aroma persistente hasta encontrarlo llegó al lugar donde se encontraba esta planta se dio cuenta que por su fragancia era ajo silvestre decide llevarlo con él como protección de ahuyentar los malos espíritus, retorna a la casa trayendo el ajo silvestre es así como llegó esta planta a la comunidad Naranjito. Este ajo es muy celoso de la forma que si alguien desea sembrar deberá ser buena y productiva la mano de lo contrario no se reproduce el terreno tiene que ser húmeda y lodoso.

2.2.2 Descripción del ajo silvestre

Es una planta gimnosperma que no tiene fruto, tiene raíz tallo hoja. Las ramas se guía a través de las hojas cuando no se puede guiar más se extiende al suelo y se estiran en la parte más baja rosando las hoja con la tierra, el ajo silvestre crece de forma derecha, al llegar a la altura de un metro tiene la facilidad de doblarse y se baja a la superficie de la tierra, siguiendo el crecimiento normalmente de la misma, las hojas son de color verde de forma ovalada el tallo es de color verdecito claro. La altura de esta planta es de un metro y medios y mediana.

Imagen # 4



Fuente: Vegetalista
Autor: Largo, 2013

2.2.3 Concepto

Es una planta trepadora de hojas anchas y ovaladas con textura áspera, que florece casi al término de su ciclo vital. La fragancia se impregna al tocarlo y

más aún cuando se lo rompe, su olor es igual al ajo en Pepa, Toapanta ,2013.

Imagen # 5



Fuente: Chaman y vegetalista de la comunidad Naranjito.
Autor: Investigadora 2013

Imagen # 6



Fuente: ajo silvestre
Autor: Investigadora 2013

2.2.4 Beneficios del Ajo Silvestre

Según Tapuya, 2013, Esta planta tiene muchas propiedades curativas para el ser humano es muy bueno para el dolor de cabeza, inflamación de los pulmones, riñones, dolor de cuerpo, mal de ojo, para la suerte, el ahogo la gripe y tos.

2.2.5 Importancia del ajo silvestre

Es una planta natural del medio que se ofrece como medicina ancestral ayuda a combatir las enfermedades caseras y las que se presentan con el propósito de dar a conocer que las plantas son milagrosas y curativas con la finalidad que el pueblo chachi valore los extractos que proporcionan.

- En las comidas también se lo ocupa como condimentos natural que brinda la naturaleza con la intención de no utilizar los aliños de tiendas por tener muchos químicos que perjudican la salud del ser humano.
- Los miruku la utilizan en los rituales como en beneficio de las personas enfermas o también con mala suerte es decir para la expulsión de la mala energía.
- Como planta ornamental, Es utilizada en las casa como adornos con la prevención de gentes envidiosa y malas.

CAPÍTULO III

3. Usos Medicinales del Ajo Silvestre

En este apartado están escritas las opiniones de los entrevistados y encuestados conocedores en medicina natural (vegetalistas) y las aplicaciones en diferentes aspectos, como es: en la medicina, alimentación y la estética.

3.1 Uso en la alimentación

Los nativos de la nacionalidad chachi utilizaban el ajo silvestre en las comidas típicas como en las tuna, en el luguru, en los ceviche, y cuando sancochaban las comidas. Por lo general nuestros abuelos consumían comidas natural del medio, la preparación era de la manera ya mencionada ellos no ocupaban condimentos occidentales al preparar los alimentos era con el ajo silvestre y otras hiervas que implementaban en las comidas aliñaban las presas y picaban el ajo finito con un cuchillo y después lo colocan en la olla, el aroma de este ajo no es igual al de pepa sólo igualaría el olor dejándolo fermentar por varios días.

Imagen # 7



Fuente: Ajo silvestre

Autor: La investigadora 2013

El cuadro siete aprecia el plato típico que se prepara en las comunidades chachi en la cual incluye el ajo silvestre como un condimento.

3.2. Medicina Tradicional

3.2.1 Para la gripe – Tos

Se escoge ocho hojas de ajo las más tiernas se las pica con un cuchillo lo más finito que pueda se coloca en un tacho grande con agua se hace la fermentación por tres días para que esté fuerte y potente se machaca la corteza, Se toma seis cucharadas del extracto de la planta los adultos y los niños tres cucharadas en las mañana aprovechando que los bronquios están abiertos, el toque final es bañarse en la madrugada recomiendan colocarse las hojas encima del pecho y atrás de la espalda por un periodo de cinco días seguido hasta obtener los resultados esperado.

Imagen # 8



Imagen # 9



Fuente: Vegetalista

Autor: La investigadora 2013

3.2.2 Riñones Para la Inflamación de los pulmones

Aquí se escogen las hojas más tiernas y la corteza del ajo se las machaca hasta obtener el extracto nítido sin mezcla de agua, se ingiere el sumo por cinco días dos veces en el día en la mañana y en la tarde toma la cantidad que desees también hay otra manera de consumir el ajo silvestre por agua de tiempo coloca cinco hojas tiernas en una garra de agua de un litro la remplaza por el agua que se toma diario.

Imagen # 10



Imagen # 11



Fuente Vegetalista

Autor la investigadora 2013

3.2.3. Ahogo

Consiste con el mismo tratamiento de los riñones y pulmones a diferencia que las hojas tienen que estar bien hechas y grandes se hace la fermentación por tres días luego se coloca las hojas del ajo en el pecho de las persona duración del tratamiento cuatro días se aplicando dos vece

Imagen # 12



Fuente vegetalista

Atora Largo 2013

3.2.4. Dolor de Cuerpo

Se agarra las quince hojas hechas y grandes junto con la corteza se las machaca y se coloca en un balde de agua se hace la fermentación por tres días,

pasando el periodo ya mencionado se bañan las personas dos veces en el día y en la noche.

Imagen # 13



Fuente vegetalista
 Autor Largo, 2013

3.2.5 Dolor de cabeza

Se agarra cinco a diez hojas de ajo silvestre acompañado de la corteza de la planta se lava con agua y luego se machaca al máximo que salga el extracto, dependiendo las ,hojas que se va a utilizar se ocupa la cantidad de agua se coloca en una tina para que se haga la fermentación por tres días pasando los proceso indicado, las personas tienen que bañarse a las seis de la mañana para combatir el dolor de cabeza si sigue el dolor fuerte tendrá que bañarse tres veces en el día y en la noche. (Tapuyo, 2013)

Imagen # 14



Fuente vegetalista
 Autor Largo, 2013

Imagen # 15



3.2.6 Para el Artritis

Las hojas más hecha se agarra junto con la corteza, el tallo, raíz se lava con agua

y luego se coloca en una olla grande con todo se para la olla que cocine, cuando ya haiga hervido unos cuarenta minuto se la apaga una vez que este tibia se tiene que bañar y cumplir con el tratamiento de noventa días.

Imagen # 16



Fuente vegetalista
 Autor Largo, 2013

3.2.7 Gastritis

Se agarra las hojas echa se machaca con un poquito de agua y se toma una copita antes del desayuno enseguida va sentir malestar en el estómago y va a votar los gases este tratamiento dura 30 días.

Imagen # 17



Fuente vegetalista
 Autor Largo, 2013

3.2.8 Para la Obesidad

Se escoge siete hojas las más tierna de la planta se las lava y se la coloca en una olla de dos litros y medio de agua se consume por agua de tiempo, se la ingiere todos los días la remplazas por el agua que se toma a diario, tomas dos o tres

vaso de agua antes del desayuno a la seis de la mañana el último baso lo consume después de haber merendado igual dos o tres baso, el tiempo que usted decida consumir toma o hasta cuantas libras decida bajar.

Es bueno para la gripe el tratamiento es el siguiente, se agarra cinco a diez hojas se machaca con agua se pone a fermentar estas hojas por tres días, después las personas tienen que bañarse, además el baño es bueno para expulsar la mala suerte y las malas energía para el dolor de cabeza y para ahuyentar los malos espíritus se tiene que machacar la corteza la raíz más grande y gruesa el tallo y hojas con 20 litros de agua se hace la preparación a la seis de la tarde, y se aplica a las doce de la noche es recomendable bañarse los días martes y viernes son días de suerte, se toma como agua de tiempo que ayuda a despojar todo lo malo del pulmón, desinflama la flema los que sufren de ahogo se agarra 12 hojas la más tiernas se machaca y se la deja en la fermentación por 8 días pasado.

Imagen # 18



Fuente: Vegetalista y chamanes

Autor: largo 2013

3.3 Uso estético de la planta

3.3.1 Crecimiento de cabello:

Una vez hecha la fermentación por los días requerido se recomienda que después del baño se coloque esta agua por diez minutos máximo luego se puede enjuagar si es que desea o se puede dejar hasta el siguiente baño, tu cabello se va a sentir fresco y libre pero el olor del ajo silvestre estará muy fuerte que a todas las personas no les agrada el olor y a los débiles les hace doler la cabeza.

Imagen # 19



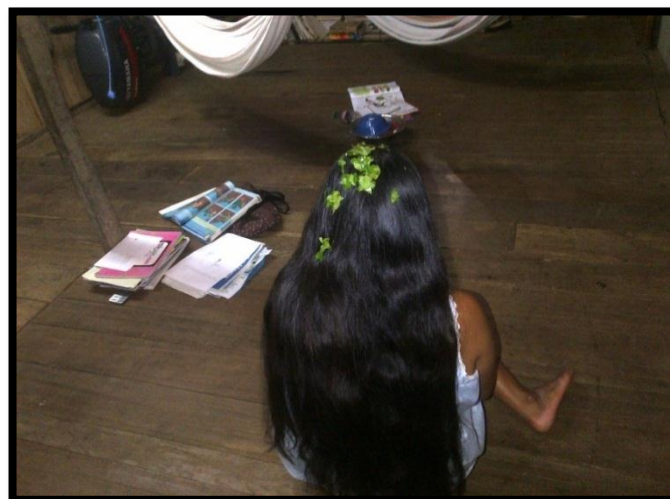
Fuente: vegetalista y shamanes

Autor: Largo 2013

3.3.2 Mal de ojo del cabello.

Se reza y luego se hace las recetas para que no siga el dolor y en unas de tantas hierbas que se mezclan es la hoja del ajo silvestre se la machaca y cuando ya está listo el sumo de las hojas se junta en todo el cabello, en dos días no se puede mojar el cabello de lo contrario si se lo moja se le abre el dolor de cabeza y tendrá que volver a las contra del dolor

Imagen # 20



Fuente: vegetalista

Autor: Investigadora, 2013



3.3.3 Crecimiento de las uñas:

Se utiliza las hojas más hecha y la corteza, siempre acompañado del taño, juntas todas se machaca que salga el extracto de la planta una vez que esté listo se mete las uñas en el sumo obtenido, para que tenga más efecto se hace la fermentación por los días que desees mientras más días este en el proceso más potente y fuerte se pone para endurecer las uñas poniéndolas fuertes e resistente a aguantar.

CAPÍTULO IV

4 Análisis de Resultados

La presente investigación pretende contribuir al fortalecimiento de la medicina tradicional, a través de la investigación de campo conociendo propiedades curativas, alimenticias y estéticas, de la planta ajo silvestre como medicina natural desde la cosmovisión de la nacionalidad chachi con el fin de difundir sus resultados para el rescate de su valor; es así que el primer objetivo de la investigación busca conocer las propiedades curativas alimenticias y estética.

La investigación se difundió a todos los chachi y afro, de esta manera la comunidad sabe de la existencia y las utilidades que brinda, así como del aporte a la medicina tradicional o casera permitiendo mantener una salud sana saludable y poder curar muchas enfermedades.

En esta investigación se aplicó los instrumento como: la entrevista a los vegetarianos y chamanes de la comunidad, con el cuestionario de diez preguntas abiertas permitiendo saber para qué enfermedades es buena y que no más se puede hacer con el ajo silvestre, también se aplicó la Encuesta a los habitantes para conocer la opinión sobre esta planta y sus propiedades, y la ficha de observación, el mismo que consintió en verificar la autenticidad de las informaciones de forma directa así como la utilidad que dan, es decir, el uso de la planta.

4.1 Presentación Estadística

4.1.1 Entrevista a shamanes y vegetarianos

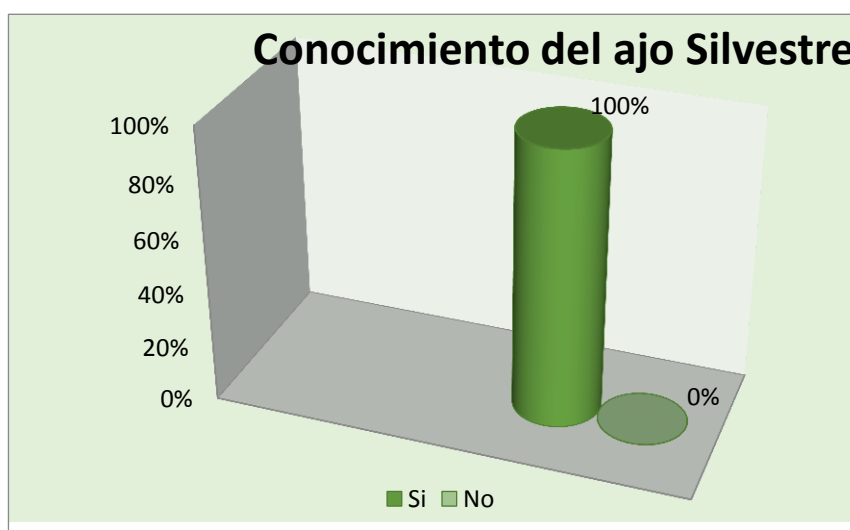
CUADRO 1
Conocimiento del ajo silvestre

Variables	Entrevista a chamanes y vegetalistas	
	F	%
Si	5	100%
No	0	0%

Fuente: chamanes vegetalista
Autora: Myrian Largo, 2013

El cien por ciento de los shamanes (mirukus) y vegetalistas conoce la planta del ajo silvestre ya que es uno de sus ingredientes principales en sus curaciones.

Gráfico 1



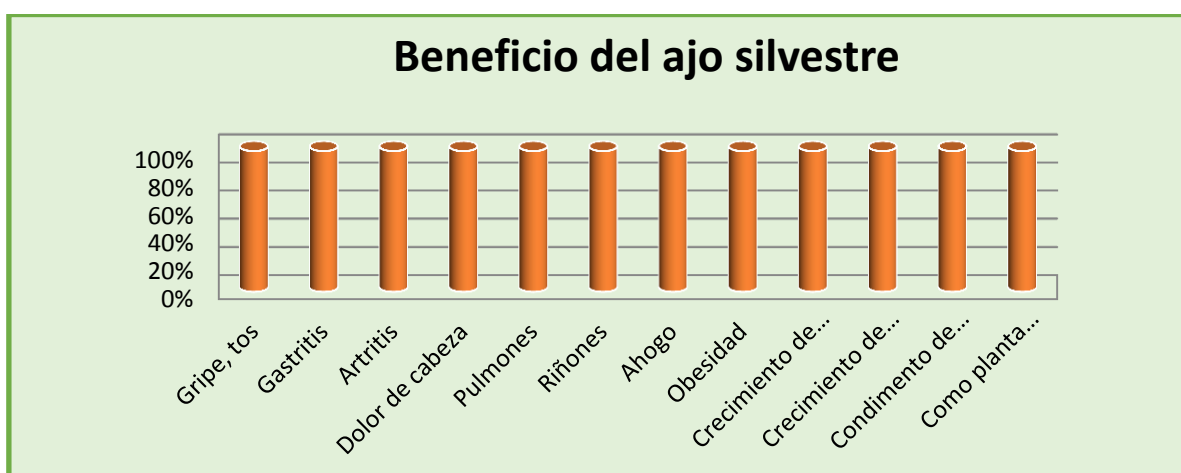
Fuente: Entrevista a chamanes y vegetalistas
Elaborado por: La Autora, 2013

Cuadro # 2
Beneficio del ajo silvestre

Aspectos	Entrevista a chamanes y vegetalistas	
	F	%
Gripe, tos	5	100%
Gastritis	5	100%
Artritis	5	100%
Dolor de cabeza	5	100%
Pulmones	5	100%
Riñones	5	100%
Ahogo	5	100%
Obesidad	5	100%
Crecimiento de uñas	5	100%
Crecimiento de cabello	5	100%
Condimento de comida	5	100%
Como planta ornamental	5	100%

El ajo silvestre se utiliza como tratamiento en distintas enfermedades como: la gripe, tos, artritis, gastritis, dolor de cabeza, pulmones, riñones, ahogo, obesidad, crecimiento de uñas, crecimiento de cabello, condimento de comida y como planta ornamental, así como lo demuestra en el cuadro # 2. Todos están en cien por ciento ya que todos los cinco entrevistados coinciden en que se utiliza para estas enfermedades.

Gráfico # 2



Fuente: chamanes vegetalista
Elaborado por: Mirian largo, 2013

Cuadro 3

Cuanto tiempo dura el crecimiento de la planta

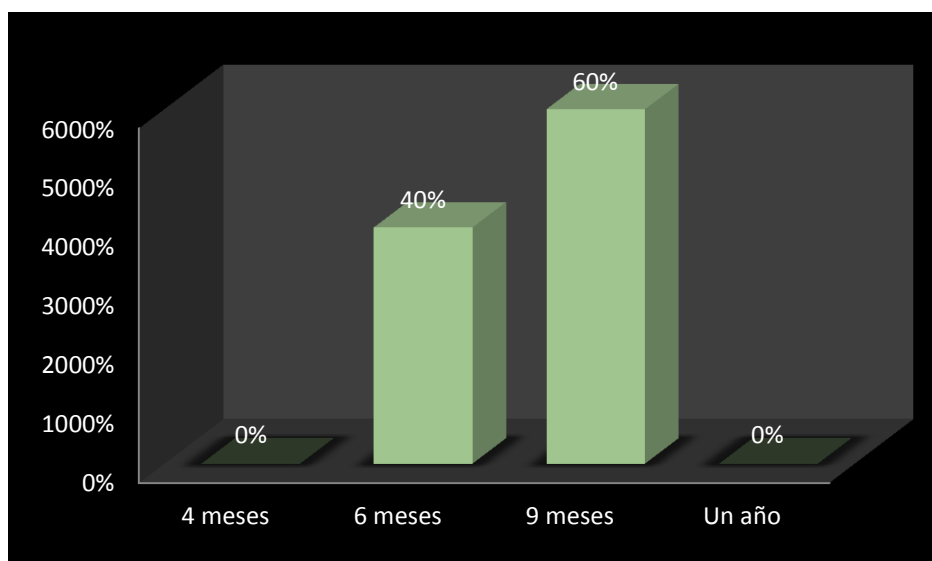
Aspecto	Entrevista a los vegetalista	
	F	%
4 meses	0	0%
6 meses	2	40,0
9 meses	3	60,0
Un año	0	0%
Total	5	100%

Fuente: Vegetalistas Chamanes
 Autora: Myrian Largo, 2013

El sesenta por ciento de las persona refieren que duran nueve meses para su desarrollo. Mientras que el cuarenta por ciento, indica que dura seis meses para el crecimiento del ajo silvestre y apto para su uso en diferentes curaciones.

Fuente: chamanes vegetalista
 Autora: Myrian Largo, 2013

Gráfico 3



Fuente: Vegetalistas Chamanes
 Autora: Myrian Largo, 2013

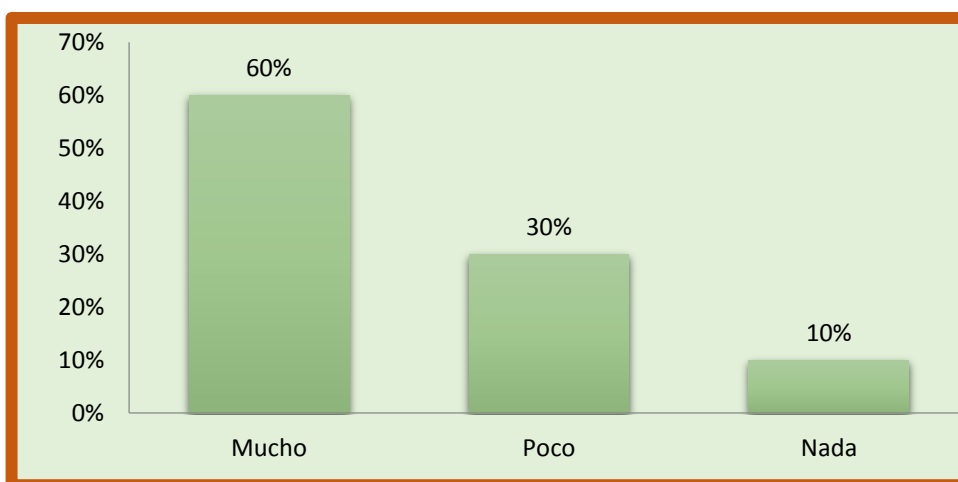
Cuadro 4
 Diferencia de las hojas tiernas y echa

Aspectos	F	%
Mucho	6	60,0
Poco	3	30,0
Nada	1	10,0
Total	10	100%

Fuente: chamanes vegetalista
 Autora: Myrian Largo, 2013

En el cuadro cuatro indica que el sesenta por ciento de las personas distinguen mucha diferencia entre las hojas tiernas y echa mientras que el treinta por ciento dice que es muy poca la diferencia ya que el diez por ciento comenta que casi nada de diferencia.

Gráfico 4



Fuente: Chamanes y Vegetalista
 Autora: Myrian Largo, 2013

Cuadro 5

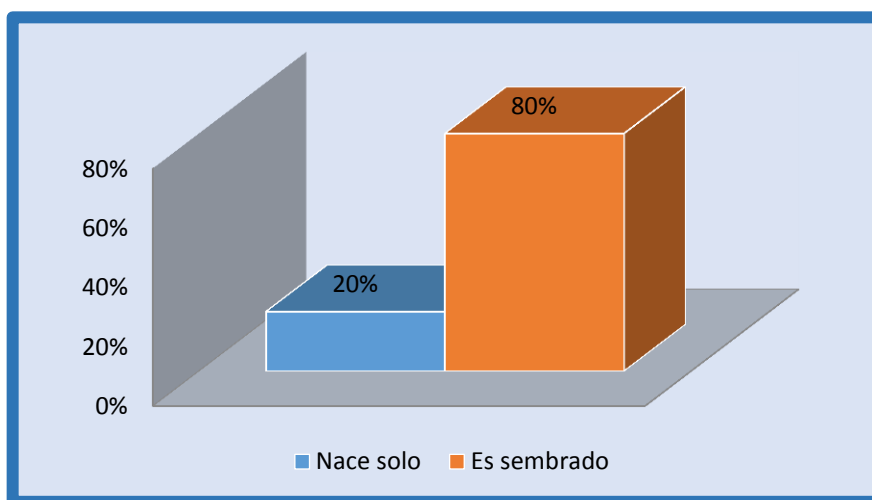
El ajo silvestre se produce por sí mismo

Aspecto	F	%
Nace solo	1	20%
Es sembrado	4	80%
Total	5	100%

Fuente: chamanes vegetalista
 Autora: Myrian Largo, 2013

En el cuadro cinco el ochenta por ciento de las personas reflejan que el ajo silvestre es sembrado por persona mientras que el veinte por ciento dicen que nace por su propia cuenta.

Gráfico 5



Fuente: Chamanes y vegetalista
 Autora: Myrian Largo, 2013

4.1.2 Encuesta a los habitantes de la comunidad Naranjito

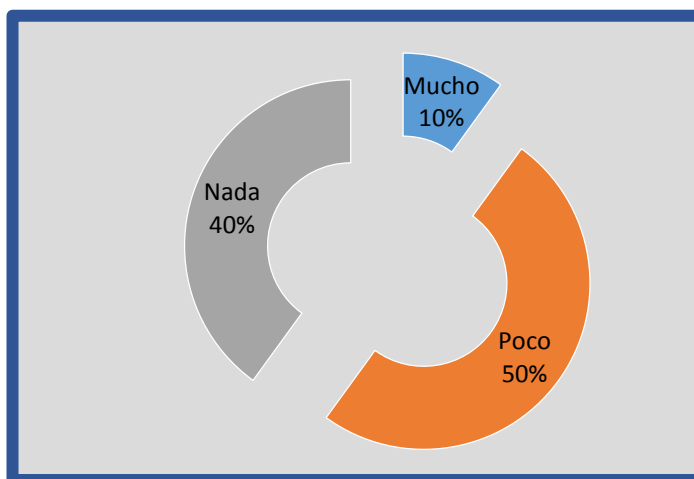
Cuadro 6
Conocimiento del ajo silvestre

Aspectos	Encuesta a habitantes	
	F	%
Mucho	2	10%
Poco	10	50%
Nada	8	40%
Total	20	100%

Fuente: habitantes de Naranjito
 Autora: Myrian Largo, 2013

El 50% de los encuestados mencionan que desconocen el ajo silvestre, más aún sus funciones, mientras que un 10% conoce esta planta, este grupo de conocedores son las personas adultas mayores de la comunidad investigada.

Gráfico 6



Fuente: Habitantes de Naranjito
 Autora: Myrian Largo, 2013

Lugar donde se encuentra el ajo silvestre

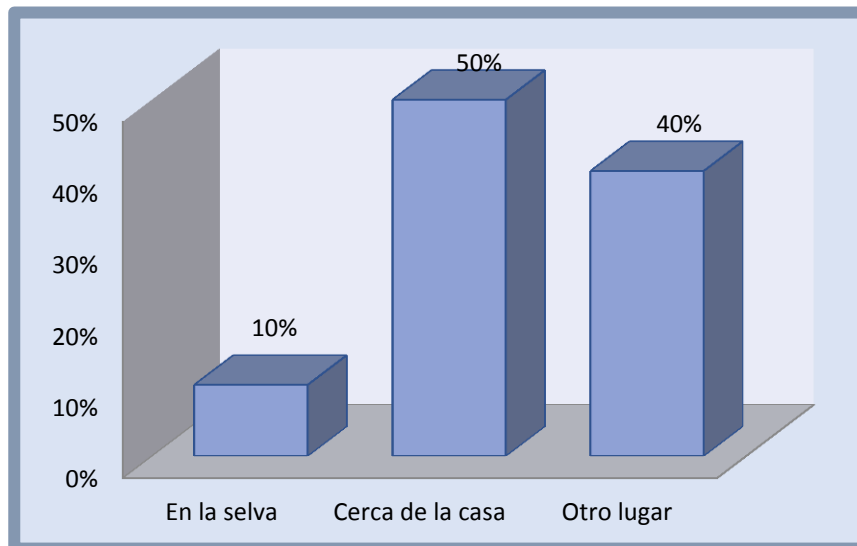
Cuadro 7

Aspectos	Encuesta a habitantes	
	F	%
En la selva	14	70%
Cerca de la casa	2	10%
Otro lugar	4	20%
Total	20	100%

Fuente: Encuesta a los habitantes de Naranjito
 Autora: Myrian Largo, 2013

El mayor porcentaje (70%) coinciden que esta planta silvestre crece solamente en la selva y es por esa razón que muy poco crece cuando es sembrado cerca de la casa.

Gráfico 7



Fuente: Habitantes de Naranjito
 La Autora: Myrian Largo ,2013

Mencione tres enfermedades que se curan con el ajo

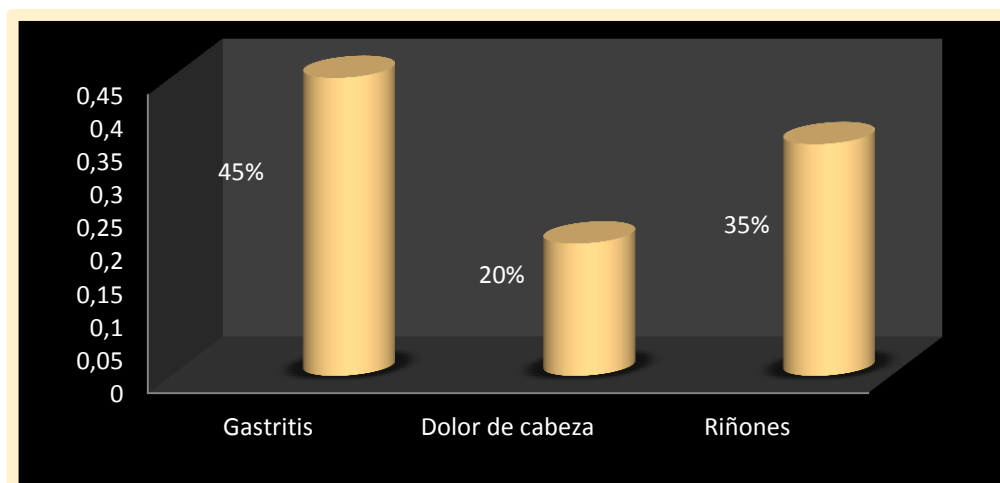
Cuadro 8

Aspectos	Encuesta a habitantes	
	F	%
Gastritis	9	45%
Dolor de cabeza	4	20%
Riñones	7	35%
Total	20	100%

Fuente: habitantes de Naranjito
 Autora: Myrian Largo, 2013

Casi la mitad de los habitantes de la comunidad naranjito exponen que el (45%) de la planta es efectiva en curar la gastritis, basado en tratamientos y curaciones antes realizadas.

Gráfico 8



Fuente: Habitantes de Naranjito
 Autora: Myrian Largo, 2013

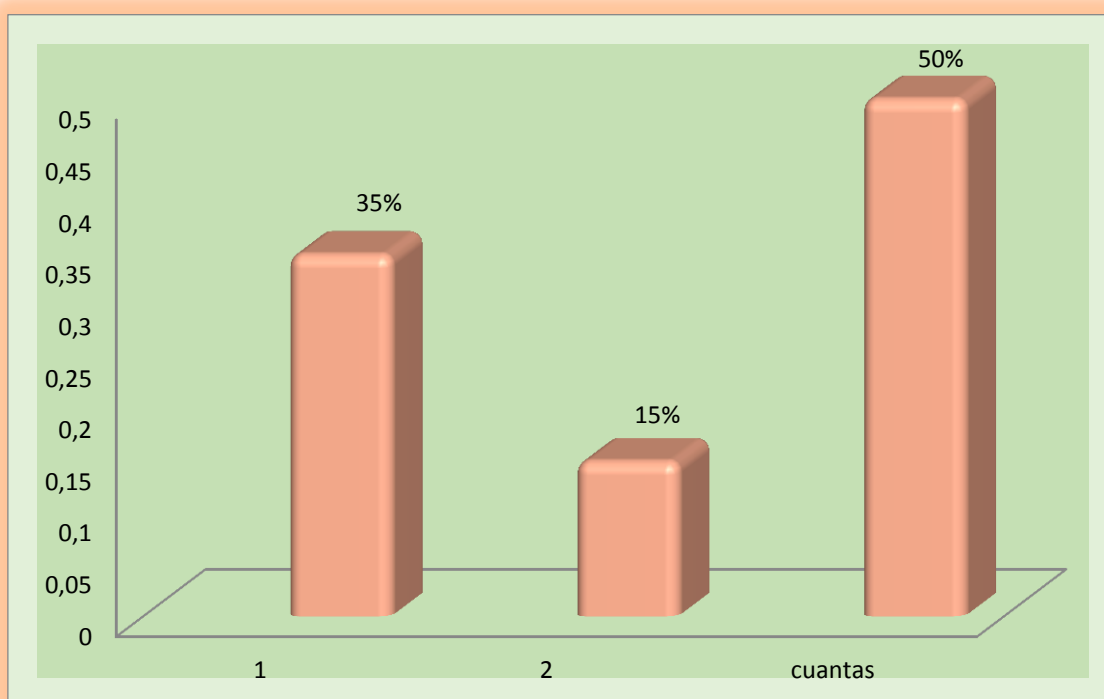
Cuanto clases de ajo conoce
 Cuadro 9

Aspectos	Encuesta a habitantes	
	F	%
1	7	35%
2	3	15%
Cuántas	10	50%
Total	20	100%

Fuente: habitantes de Naranjito
 Autora: Myrian Largo, 2013

En este cuadro se refleja que el 50% de los moradores de la comunidad naranjito conocen otras clases más de ajos aparte del nuestro, esta otra palnta se refieren al ajo silvestre.

Gráfico 9



Fuente: Habitantes de Naranjito
 Autora: Myrian Largo 2013

Los miruku para que utilizan el ajo
 Cuadro 10

Aspectos	Encuesta a habitantes	
	F	%
Para curar enfermos	13	65%
Preparación de las comidas	5	25%
Uso estético	2	10%
Total	20	100%

Fuente: habitantes de Naranjito
 Autora: Myrian Largo, 2013

En este cuadro se observa que el 65% de los shamanes (miruku) que viven en la comunidad naranjito manejan el ajo silvestre en la cura ración de enfermos. Mientras que el 25% de los chachi ocupan el ajo con poca frecuencia en las comidas.

Gráfico 10



Fuente: Habitantes de la comunidad
 Autora: Myrian Largo; 2013

Se puede reemplazar el ajo como planta ornamental

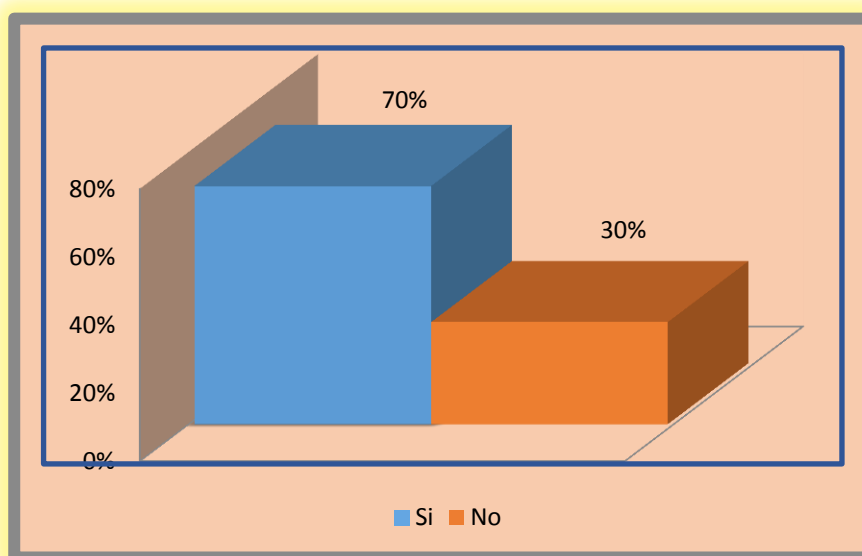
Cuadro 11

Aspectos	Encuesta a habitantes	
	F	%
Si	14	70%
No	6	30%
Total	20	100%

Fuente: Habitantes de la comunidad
 Elaborado por: La Autora 2013

En este cuadro el 70% de los moradores encuestados dicen que si se la remplazan por una planta ornamental ya que esta está debajo de la casa con un buen mantenimiento por los dueños.

Gráfico 11



Fuente: Habitantes se la comunidad
 Elaborado por: La Autora2013

Cree usted que el ajo es conocido por muchas personas

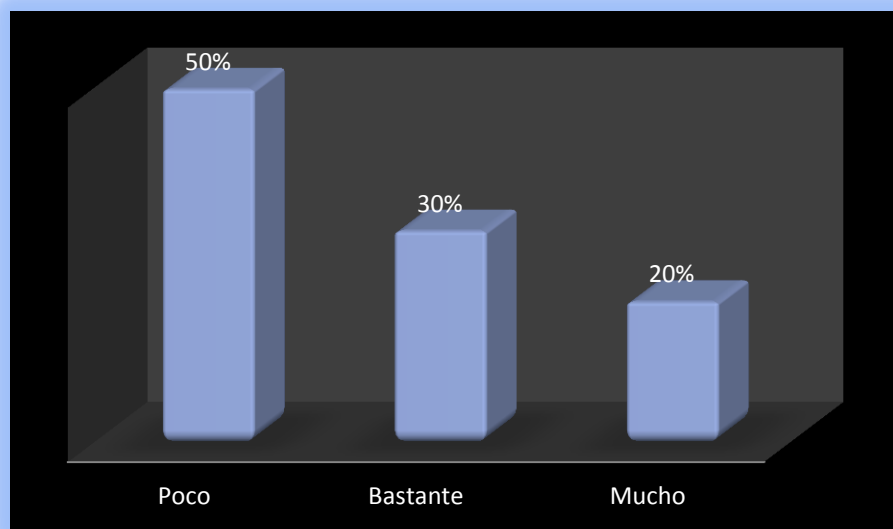
Cuadro 12

Aspectos	Encuesta a habitantes	
	F	%
Poco	10	50%
Bastante	6	30%
Mucho	4	20%
Total	20	100%

Fuente; Habitantes de la comunidad
 Autora: Myrian Largo; 2013

En este cuadro el 50% de los pobladores de naranjito desconocen del paradero de la planta es así que no saben las funciones y propiedades.

Gráfico 12



Fuente: Habitantes de Naranjito
 Autora: Largo; 2013

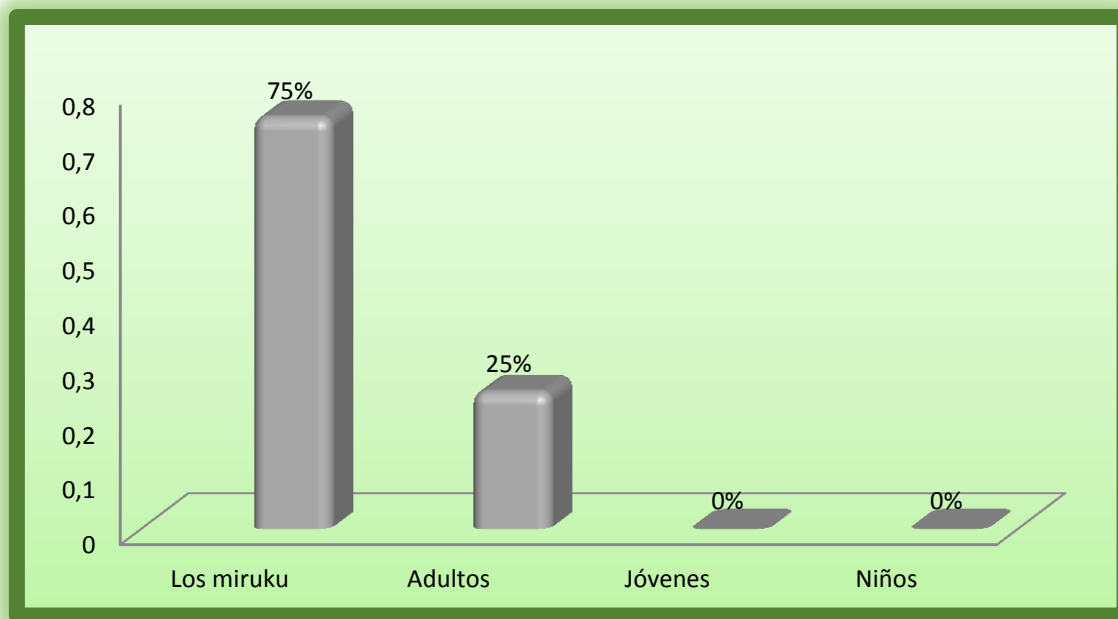
Quienes utilizan el ajo silvestre con frecuencia
 Cuadro 13

Aspectos	Encuesta a habitantes	
	F	%
Los miruku	15	75%
Adultos	5	25%
Jóvenes	0	0%
Niños	0	0%
Total	20	100%

Fuente: Habitantes de Naranjito
 Autora: Myrian Largo; 2013

En el cuadro demuestra que el 75% de los encuestados de la población naranjito indican que los que más ocupan a diario el ajo silvestre son los chamanes y vegetalista, mientras que iguales porcentajes(0%) el uso de los jóvenes y niños.

Gráfico 13



Fuente: Habitantes de la comunidad Naranjito
 Elaborado por: La Autora2013

El extracto de ajo silvestre a que enfermedades se aplica

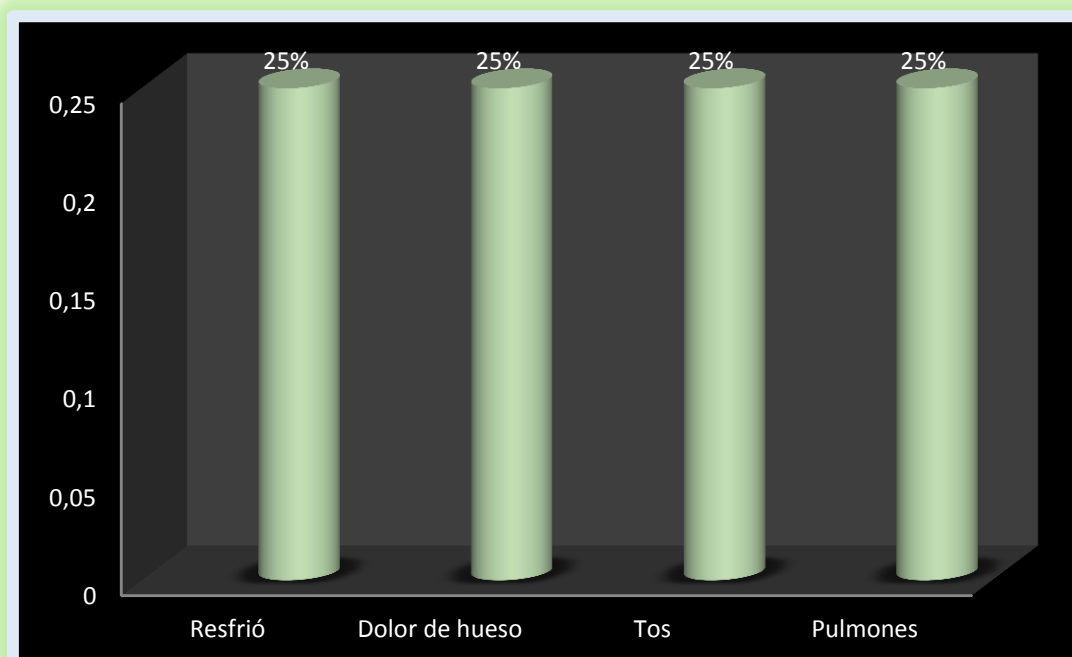
Cuadro 14

Aspectos	Encuesta a habitantes	
	F	%
Resfrió	5	25%
Dolor de hueso	5	25%
Tos	5	25%
Pulmones	5	25%
Total	20	100%

Fuente: Habitantes de la Naranjito
 Autora: Myrian Largo; 2013

En el cuadro ya visto el 25% de los encuestados de la comunidad naranjito si recomiendan el extracto de ajo ya que es utilizado por los vegetarianos y aplicado a muchas pacientes con diferentes clases de enfermedades.

Gráfico 14



Fuente: Habitantes de la comunidad
 Autora: Myrian Largo; 2013

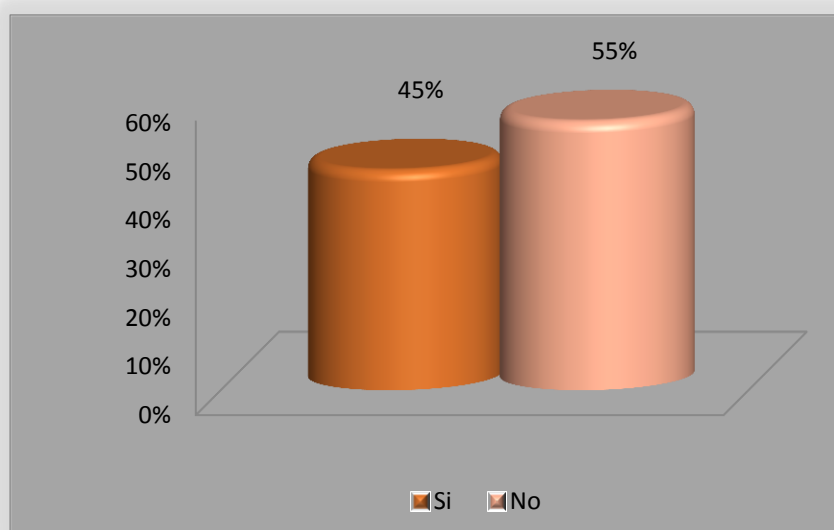
Se puede sembrar el ajo silvestre
Cuadro 15

Aspectos	Encuesta a habitantes	
	F	%
Si	9	45%
No	11	55%
Total	20	100%

Fuente: Habitantes de Naranjito
 Elaborado por: La Autora 2013

En el cuadro ya visto el 55% de los moradores de naranjito comentan que esta planta es muy celosa porque la mano que la va sembrar debe ser buena y productiva es así que no cualquiera se interesa de obtenerla.

Gráfico 15



Fuente: Habitantes de Naranjito
 Elaborado por: La Autora 2013

4.1.3 Ficha de Observación a los Habitantes de la Comunidad Naranjito

La siguiente ficha de observación fue aplicada a diez familias de los veinte

habitantes encuestados, a fin de verificar las informaciones recopiladas en la encuesta.

Cuadro 16

Indicadores de la evaluación	Ficha de observación					
	Siempre		A veces		Nunca	
	F	%	f	%	f	%
lo utilizan para la comida	3	30%	4	40%	3	30%
Lo utiliza para dolor de cabeza	5	50%	2	20%	3	30%
Lo utiliza como remedio casero	5	50%	1	10%	4	40%
Lo utiliza en la curación del mal de ojo	0	0%	1	10%	9	90%
Lo reemplazan por otros aliños	6	60%	2	20%	2	20%
Se tiene en la casa como planta ornamental	7	70%	2	20%	1	10%
Les comentan a los niños sobre esta planta	0	0%	1	10%	9	90%
Lo utilizan como protector de males espíritus	8	80%	1	10%	1	10%

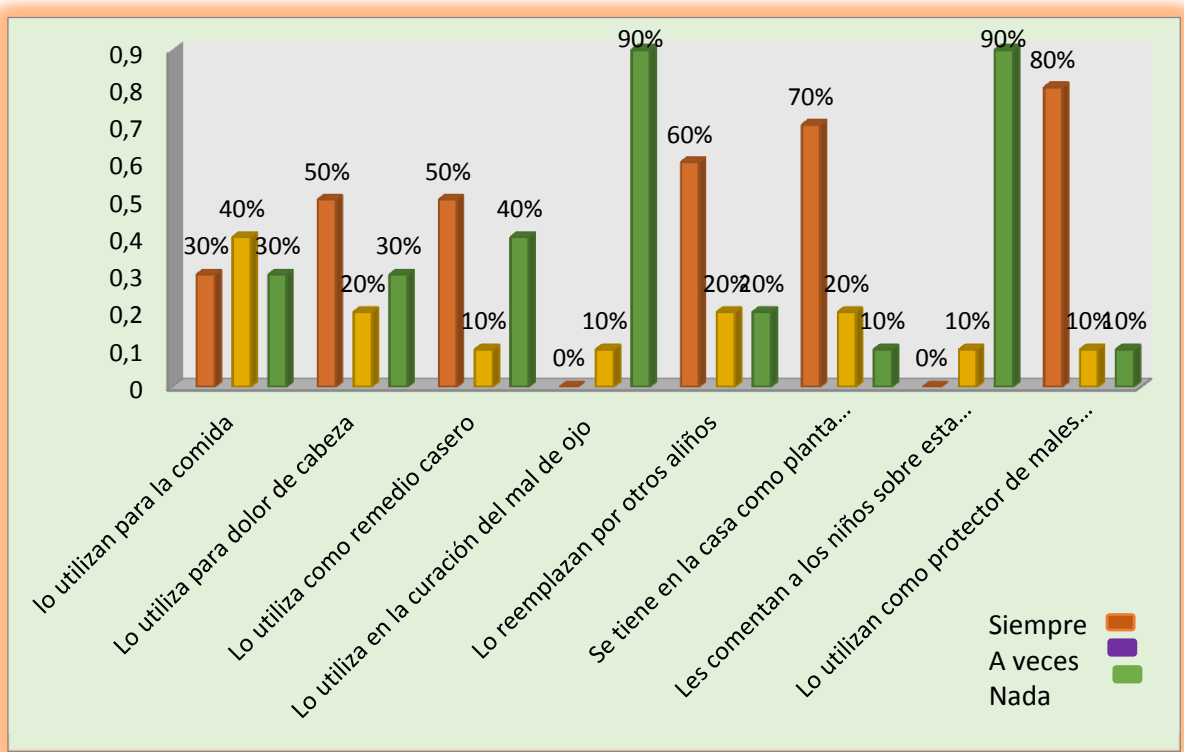
Fuente: ficha de observación
 Autora: Myrian Largo, 2013

En casi la totalidad de las familias observadas no comentan a sus hijos sobre la planta en estudio, mientras que un ochenta por ciento de ellos utilizan como una planta protectora de males, y casi en igual porcentaje utilizan como planta ornamental.

Además, se observó que un 60% de familias utilizan esta planta como aliños en la preparación de sus comidas diarias, se vio con mucha frecuencia que el 40% de los hogares chachi utilizan el ajo silvestre como remedio caseros en los primeros auxilio.

Gráfico 16

Ficha de Observación



Fuente: Ficha de observación
 Autora: Myrian Largo; 2013

5 Conclusión

- La investigación demostró que el 0% de los jóvenes y niños de la comunidad de Naranjito desconocen sobre el ajo silvestre más aún de las propiedades y atributos de esta planta, al igual que los adultos por lo que no pueden transmitir esta sabiduría a las nuevas generaciones.
- Los vegetalistas y chamanes de la comunidad investigada son los que utilizan el ajo silvestre principalmente en la medicina ancestral de la cultura chachi.
- Según los resultados de la encuesta, el ajo silvestre se los encuentra en la selva, es muy escaso que las familias chachi tengan esta planta a su alcance ya que un 70% de ellos indicaron que por desconocimiento de las bondades, dan poca importancia a su cultivo.

6 Recomendación

- Los padres de familia deben de dar a conocer y hablar sobre la importancia de la medicina ancestral, sus aplicaciones y formas de utilización, a fin de valorar las plantas que hay en nuestro medio.
- A las autoridades de la comunidad educativa difundir esta investigación para así ir cultivando el valor que tiene nuestra forma de curarnos con la medicina ancestral para el rescate de su valor.
- Las familias chachi deben inculcar en sus hogares el beneficio natural de las plantas de nuestro medio a fin de fortalecer la medicina tradicional.



7. Bibliografía

- BURBA, José, *“Producción del Ajo”*, Estación Experimental Agropecuaria La Consulta, Argentina, 2003
- BURBA, José *“ Producción de semilla de Ajo”* , INTA-EESA, 1993
- GARCÍA, Carlos *“ El Ajo”* Alonso Ediciones Mundi Prensa, Barcelona - México, 1998
- GARCÍA, Federación Nacional de Cafeteros. Colombia, 1998
- MASHINKIASH, Juan, *“Diseño de tesis”*. Cuenca. 2009
- MUJICA, Mujica, *“Ajo, Cebolla, Miel y Limón” Los cuatri pilares de Salud Total*, Ediciones LEA, Argentina Buenos Aire, 2012
- NARVÁEZ, Oswaldo *“Diseño de trabajos de investigación”*. Universidad de Cuenca, Módulo. 2012
- Págin Google Earth.Gps *“Mapa De La Comunidad ,2013”*
- SERRA, Berdonces y LLUIS Joseph, *Gran Enciclopedia de las Plantas Medicinales:El Dioscórides del tercer Milenio*, España, 2001
- Universidad Autónoma de Honduras, *“El marco teórico”*, Módulo 2, Honduras. 1994.
- FULDER, Stephen y BLACKWOOD, John, *“ El ajo un remedio natural”*, México, 1997

ENTREVISTADOS

- AÑAPA, Manuel, entrevista, 2013
- TAMBONERO; AURELIO; entrevista; 2013
- TAPUYO, Juan, entrevista 2013
- TAPUYO; MARCO; entrevista; 2013
- TEO PANTA, Luis 2013, entrevista

8. ANEXOS

Anexo # 1

8.1 Entrevista a Chamanes y Vegetalistas de la Comunidad de Naranjito

- 1 ¿Conoce usted al ajo silvestre?
- 2 ¿Para qué sirve el ajo silvestre?
- 3 ¿De qué otra forma es utilizada el ajo silvestre?
- 4 ¿Cuál es la diferencia entre el ajo silvestre y el ajo en pepa?
- 5 ¿Cuánto tiempo dura el crecimiento de la planta?
- 6 ¿Qué diferencia hay entre las hoja tiernas y echa?
- 7 ¿Por qué no se encuentra con facilidad el ajo silvestre?
- 8 ¿Sabe usted si existe alguna creencia en el momento de cosechar el ajo silvestre?
- 9 ¿Es verdad que el ajo silvestre es bueno para ahuyentar los espíritus malignos?-
- 10 ¿E l ajo silvestre se reproduce por sí mismo?



Anexo # 2

8.2 Encuesta a Habitantes de la Comunidad Naranjito

Introducción

Soy estudiante de la universidad de Cuenca del sédese Santa María el trabajo de investigación de campo del ajo silvestre tiene el fin de lograr las metas propuesta para ello necesito la colaboración de los moradores de la comunidad naranjito desde ya le agradezco por la apertura que me han brindado.

Objetivo

Fortalecer las propiedades del ajo silvestre difundiéndola en la medicina en el uso estético en la alimentación como condimento, con el propósito de difundir los extractos del ajo como medicina natural desde la cosmovisión chachi

1. ¿Conoce usted el ajo silvestre?

Mucho ----- Poco ----- Nada -----

2. ¿Sabe usted, dónde se encuentra el ajo silvestre?

En la selva ----- cerca de las casa----- que otro lugar-----

3. ¿Cuáles son las enfermedades que se pueden curar con el ajo?, mencione tres.

4¿Cuántas clases de ajo silvestre conoce?

1----- 2----- cuántas-----

5¿Los miruku para que utilizan el ajo silvestre?

Para curar enfermos ----- preparación de las comidas -----
En uso estético -----

7 ¿Se puede remplazar el ajo silvestre como planta ornamental?

Si ----- no----- por qué?

8 ¿Cree usted que el ajo silvestre es conocido por muchas personas?

Poco ----- bastante----- mucho-----

9 ¿Quiénes utilizan el ajo silvestre con mayor frecuencia?

Los miruku ----- adultos ----- jóvenes ----- Niños -----

10. ¿El extracto del ajo silvestre a que enfermedades se lo aplica?

10 ¿Se puede sembrar el ajo silvestre?

Si----- No----- por qué?

11 ¿el ajo silvestre proporciona suerte?

Si----- No-----

Anexo # 3

8.3 Ficha de observación a chamanes y vegetalistas de la Comunidad Naranjito

Indicadores de la evaluación	Ficha de observación		
	Siempre	A veces	Nunca
lo utilizan para la comida			
Lo utiliza para dolor de cabeza			
Lo utiliza como remedio casero			
Lo utiliza en la curación del mal de ojo			
Lo reemplazan por otros aliños			
Se tiene en la casa como planta ornamental			
Les comentan a los niños sobre esta planta			
Lo utilizan como protector de males espíritus			

Anexo # 4

8.4 Fotografía de la comunidad Naranjito

FODI de la comunidad Naranjito



Comunidad Naranjito



Comedor de la comunidad Naranjito



Estero de la Comunidad Naranjito

Fuente: Comunidad Naranjito
Autor: Jaramillo, 2013

8.5 Fotografía en las diferentes aplicaciones del ajo silvestre



Fuente: vegetalista y shamanes
Autor: Largo, 2013

Sacando el extracto del ajo para consumir en las diferentes enfermedad como el ahogo que tiene la niñade dos años.

Colocando las hojas del ajo en la parte afectada en el brazo izquierdo sufre de artritis



Curando el dolor de cuerpo se Pasa las hojas en la parte afectada se bañan con el ajo silvestre fermentado igual para el dolor de cabeza



Sorteando para ver la suerte y enfermedades extrae el sumo del ajo silvestre



Tomando el agua del ajo para curar la tos y el resfrio