

UCUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Revitalización de la gastronomía Shuar, en la parroquia Bomboiza,
cantón Gualaquiza, provincia de Morona Santiago.

Trabajo de titulación previo a la obtención del
título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de
Alimentos y Bebidas

Autor:

Juan Andrés Noriega Sánchez

CI: 1400631931

andres-norisan27@outlook.com

Directora:

Ing. Ma. Augusta Molina Díaz, Mg.

CI: 010377839-5

Cuenca-Ecuador

28-julio-2022

RESUMEN

En el cantón Gualaquiza está ubicada la parroquia Bomboiza que cuenta con muchas particularidades. Alberga diversos grupos étnicos, entre los que se destacan uno nativo de la zona con una forma de vida distinta: los shuar. Su vida la llevan de forma tranquila, tienen su propio idioma, creencias, organización, gastronomía y costumbres; y aunque antiguamente eran recolectores y cazadores por excelencia, con el devenir del tiempo esto ha cambiado mucho debido a la incorporación de nuevas leyes y la aculturación.

La gastronomía de este pueblo es muy peculiar. La forma de cocinar los alimentos es: asado y hervido; los insumos para su preparación son cultivados, en pocos casos, y recolectados y cazados en la mayoría. Este último factor hace que actualmente, la gastronomía shuar haya disminuido su producción debido a que ya no pueden cazar con total libertad.

En el presente trabajo de titulación se busca la revitalización de la gastronomía shuar partiendo del análisis de la zona de estudio, insumos e instrumentos tradicionales hasta terminar con las preparaciones originales de cada plato más representativo de la parroquia Bomboiza en la ciudad de Gualaquiza en la provincia de Morona Santiago.

Palabras clave: Shuar. Tradición. Gastronomía. Caza. Recolección.

ABSTRACT

ABSTRACT

In the canton Gualaquiza is located the Bomboiza parish that has many particularities. It is home to various ethnic groups, among which one native people of the area with a different way of life stands out: the Shuar. Their life is led in a quiet way, they have their own language, beliefs, organization, gastronomy and customs; and although formerly they were gatherers and hunters par excellence, with the passage of time this has changed a lot due to the incorporation of new laws and acculturation. The gastronomy of this town is very peculiar. The way to cook food is: roasted and boiled; the inputs for its preparation are cultivated, in a few cases, and collected and hunted in the majority. This last factor means that currently, Shuar gastronomy has decreased its production because they can no longer hunt with total freedom. In the present titling work, the revitalization of Shuar gastronomy is sought, starting from the analysis of the study area, inputs and traditional instruments until finishing with the original preparations of each most representative dish of the Bomboiza parish in the city of Gualaquiza in the province of Morona Santiago.

Keywords: Shuar, tradition, gastronomy, hunting, gathering.

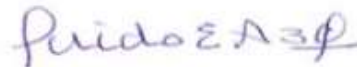
Trabajo de Titulación: EL CONOCIMIENTO ANCESTRAL, DE LA COCINA SHUAR, DE LA ARROQUIA BOMBOIZA, CANTÓN GUALAQUIZA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO

Autor: Juan Andrés Noriega Sánchez

Directora: Mg. María Augusta Molina

Certificado de Precisión GST-216

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



guido.abad@ucuenca.edu.ec

Cuenca, 19 de abril de 2022

Elaborado por: GEAV

cc. Archivo Enviado por correo electrónico a director de trabajo de titulación por emergencia sanitaria COVID19.

ÍNDICE

RESUMEN	2
ABSTRACT	3
ÍNDICE	4
AGRADECIMIENTOS	10
DEDICATORIA	11
INTRODUCCIÓN	12
CAPÍTULO 1	14
GENERALIDADES DE LA ZONAS DE ESTUDIO	14
1.1 Cantón Gualaquiza	14
1.1.1 Cultura	15
1.1.2 Costumbres y Tradiciones	16
1.2 parroquia Bomboiza	18
1.2.1 Ubicación Geográfica de la parroquia Bomboiza	18
1.2.2 Población	19
1.2.3 Recursos Naturales de la parroquia Bomboiza	19
1.2.3.1 Flora y Fauna	20
1.2.3.2 Agricultura	21
1.2.3.3 Ganadería	21
1.2.3.4 Piscicultura	22
1.2.4 Recursos Económicos de la Parroquia Bomboiza	22
1.2.4.1 Turismo	22
1.2.4.2 Gastronomía	23
1.3 Nacionalidades	24

1.3.1 Nacionalidad Shuar	24
1.3.1.1 Reseña Histórica	25
1.3.1.2 Ubicación.....	26
1.3.1.3 Alimentación	26
1.3.1.4 Vestimenta.....	27
1.3.1.5 Utensilios cotidianos y de caza	28
1.3.1.6 Artesanías	29
1.3.1.7 Costumbres y creencias.....	30
1.3.1.8 Idioma	31
CAPÍTULO 2.....	33
CULTURA GASTRONÓMICA	33
2.1 Insumos alimenticios.....	33
2.1.1 Tubérculos y Frutas	33
2.1.2 Pescados y mariscos	42
2.1.3 Carnes de caza	46
2.1.4 Insectos de consumo	50
2.2 Métodos de Preparación de los Alimentos	52
2.3 Disponibilidad de alimentos.....	54
2.3.1. Producción Agrícola	54
2.3.2. Recolección	54
2.3.3. Compra de Productos	56
2.4 Utensilios de cocina	58

2.4.1 Ichinkian/Muits (Ollas de barro)	58
2.4.2 Taink (Cuchara de palo)	59
2.4.3 Katsuin / Pilche	59
2.4.4 Tsatsa (Cernidor)	60
2.4.5 Unkushpi (Cucharon)	60
2.4.6 Takuar (Tazón)	60
2.4.7 Punu	61
2.4.8 Pinink (plato)	62
2.4.9 Pumput / tabla para triturar	62
CAPITULO 3	63
GASTRONOMÍA SHUAR	63
3.1 Caldos	63
3.1.1 Caldo de pescado	64
3.1.2 Caldo de aves silvestres	65
3.1.3 Caldo de guanta	66
3.1.4 Caldo de Guatusa	67
3.1.5 Caldo de Armadillo	68
3.2 Platos fuertes	68
3.2.1 Ayampacos	69
3.2.2 Asados de carnes	71
3.2.3 Week (hormigas)	72
3.2.4 Mukint	73

3.3 Bebidas.....	74
3.3.1 Chicha de chonta	75
3.3.2 Chicha de yuca	76
3.3.3 Agua de guayusa	78
3.3.4 Chucula	79
INVESTIGACIÓN DE CAMPO	80
4.1 Formato de la Entrevista	80
CONCLUSIONES.....	97
RECOMENDACIONES	98
REFERENCIAS	99
ANEXOS	105

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Noriega Sánchez Juan Andrés en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Revitalización de la gastronomía Shuar, en la parroquia Bomboiza, cantón Gualaquiza, provincia de Morona Santiago", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 28 de julio de 2022



Noriega Sánchez Juan Andrés

C.I: 1400631931

Cláusula de Propiedad Intelectual

Noriega Sánchez Juan Andrés, autor del trabajo de titulación "Revitalización de la gastronomía Shuar, en la parroquia Bomboiza, cantón Gualaquiza, provincia de Morona Santiago", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 28 julio de 2022.



Noriega Sánchez Juan Andrés

C.I: 140061931

AGRADECIMIENTOS

Agradecimiento primeramente a Dios por enseñarme el camino de vivir en recuperación de tal manera que se puede recibir las bendiciones.

Un eterno agradecimiento a mi mamá, mujer valiente y luchadora por todo el apoyo incondicional brindado por todo este largo camino que hemos recorrido y que al final tiene sus frutos.

A la Mg, María Augusta Molina quiero agradecer quien fue mi directora de tesis, que me brindó y aportó sus conocimientos para que el presente trabajo de graduación llegue a su término.

Así mismo quiero agradecer a la Mg Marlene Jaramillo y al Mg José Reinoso quienes me brindaron su apoyo tanto en el ámbito personal y educativo.

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo a mi madre por todo el esfuerzo a lo largo de toda mi carrera universitaria.

De igual manera a mi esposa Katherine y a mi bella hija Emma por ser las personas que me motivan a crecer como persona en todos los ámbitos de mi vida.

A mi hermana Carla por ser pilar fundamental en mi vida.

Por último, quiero dedicar este trabajo a mi Padrino Juan Domínguez quien con sus experiencias me enseñó el camino de vivir en recuperación y sobre todo a confiar en el programa.

“El fruto de un trabajo de amor se recoge en la cosecha y esta siempre llega en la estación adecuada”.

INTRODUCCIÓN

Bomboiza es una parroquia ubicada al sur de la provincia de Morona Santiago. Su población, principalmente es shuar, grupo étnico que ocupa gran territorio de la amazonia ecuatoriana. Dentro de sus costumbres y tradiciones destaca su gastronomía que está compuesta por el uso de insumos recolectados y obtenidos directamente desde la naturaleza con o sin la ayuda de métodos ancestrales. Sin embargo, a pesar de la riqueza que constituye dentro del ámbito cultural de identidad como pueblo shuar, paulatinamente va perdiendo espacio en la sociedad, por lo que se considera oportuno centrar el presente trabajo para revitalizar y despertar el interés en este ámbito importante dentro de la cultura del sector.

El proyecto inicia con la revisión bibliográfica. En el capítulo 1 se investiga la ubicación geográfica del cantón Gualaquiza, sus principales costumbres y su gente. Luego se centra en la parroquia Bomboiza, en donde se indaga su diversidad, gente, flora, fauna, agricultura, ganadería y piscicultura; y, otros recursos que generan fuentes de ingreso como el turismo y la gastronomía. Posteriormente se hace una introspección de la población Shuar, para revisar ciertos aspectos inherentes a sus peculiaridades como grupo étnico. Se analiza la geografía, ubicación, alimentación, vestimenta y utensilios de la vida cotidiana, costumbres y creencias. En el siguiente capítulo el estudio aborda la cultura gastronómica Shuar, donde se investiga los insumos alimenticios, propiedades organolépticas de las frutas, tubérculos, carnes, mariscos y algunas formas de obtención. En el capítulo 3, a través de un estudio de campo se obtienen algunas formas de preparación de los principales platos: caldos,

platos fuertes, acompañado y bebidas, en donde, de manera general se explica algunas de las propiedades y fechas especiales donde se los consume.

Finalmente, se indaga sobre el panorama actual de la gastronomía para compararlo con la de los ancestros y determinar la importancia de un proceso de revitalización de las costumbres gastronómicas de la población shuar y poder emitir las conclusiones del trabajo

CAPÍTULO 1

GENERALIDADES DE LA ZONAS DE ESTUDIO

1.1 Cantón Gualaquiza.

Gualaquiza se crea como cantón en el gobierno de José María Velasco Ibarra, mediante decreto ejecutivo No. 785 del 9 de agosto de 1944, publicado en el Registro Oficial del 16 de agosto del mismo año (Ordoñez, 2011, p 6-7). Es un cantón amazónico ubicado en el extremo sur de la Provincia de Morona Santiago. Se encuentra posado en las estribaciones de la Cordillera Oriental y la Cordillera del Cóndor, factor que favorece a su ecosistema.

Limita al Norte con el Cantón San Juan Bosco (Prov. de Morona Santiago); al Sur, con el Cantón El Pangui (Prov. de Zamora Chinchipe); al Este con la República del Perú; y al Oeste con la Provincia del Azuay.

Está conformada por dos parroquias urbanas: Gualaquiza y Mercedes Molina; y, ocho rurales: Bomboiza, Nueva Tarqui, El Rosario, Chiguinda, Bermejós, Amazonas y San Miguel de Cuyes (GAD Municipal Gualaquiza, 2018).



Figura 1: Mapa de Ubicación del Cantón Gualaquiza, GAD Municipal de Gualaquiza, 2015.

1.1.1 Cultura

En 1982, la Unesco define a la cultura como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias (UNESCO, 2017).

En Gualaquiza, principalmente, están reunidos dos grupos étnicos: los nativos shuar y mestizos de origen serrano. Este detalle particular ha ocasionado que la cultura sea variada. El shuar con su propio idioma, costumbres y tradiciones. Y los mestizos arraigados a las costumbres y tradiciones de sus ancestros serranos (Jima, Sigsig y San Bartolomé) llegaron a esos lugares atraídos por el oro, la cascarilla y el caucho. (Sarmiento, 2016, p 64).

Y aunque, Sarmiento (2016) afirma que aún hasta la época el pueblo shuar mantiene su idioma y costumbres, también considera que hay un proceso de aculturación en incremento. De igual forma lo analiza Ander (s.f) en su artículo: El proceso de globalización en la cultura, expresando que la masificación de la información y la publicidad están cada vez unificando la cultura hacia ciertas conveniencias. Gualaquiza no es la excepción.

Recorriendo el territorio se pueden observar innumerables restos arqueológicos y construcciones que muestran el valioso patrimonio cultural que posee Gualaquiza. Ruinas arqueológicas en las riberas de los ríos cuyes y Cuchipamba, objetos encontrados que reposan en el museo de la ciudad, Un óleo de María Auxiliadora, templos, construcciones antiguas y lugares donde aún se recuerdan con historias,

leyendas, tradiciones y fiestas que pasan de generación en generación (Sarmiento, 2016, p 67)



Figura 2, Ruinas Arqueológicas, Trincheras (Gualaquiza), GAD Municipal de Gualaquiza, <https://gadgualaquiza.gob.ec>

1.1.2 Costumbres y Tradiciones

En Gualaquiza son muy comunes las fiestas religiosas en honor a los patronos. En Gualaquiza y Amazonas, el 24 de mayo se celebra la fiesta en honor a María Auxiliadora. En Mercedes Molina, el 14 de junio lo hacen por Mercedes Molina y el 31 de agosto, por San Juan Bosco. En El Rosario el 22 de enero, por Virgen de la Nube. Y en Bomboiza por el Señor de los Milagros, el 12 de noviembre.

De igual manera lo hacen con las fiestas de parroquialización y cantonización en la cabecera cantonal.

Gualaquiza lo celebra el 16 de agosto; Amazonas, el 29 de noviembre. El Ideal, el 06 de septiembre; El Rosario, el 01 de octubre; Bermejos, el 17 de enero; Chiguinda, el 20 de febrero; Bomboiza, el 04 de abril; y, Nueva Tarqui, el 09 de diciembre. (Gualaquiza-Ecuador, s.f)

Otra fiesta importantes es la que celebra en Carnaval donde se organizan juegos pirotécnicos, rodeo de la vaca loca, juegos populares, misa de acción de gracias, quema de castillo, baile popular, torneo de cintas a caballo, lidia de gallos, brindis de canelazos, se juega con harina, agua y espuma, bailes familiares, barriales, de amigos y promoción turística, en algunos barrios se elige a la señorita carnaval. Además, se organiza programas culturales, deportivos y sociales en las playas de los ríos Bomboiza y Chuchumletza. (EcuRed, s.f)

Es común que en los servidores turísticos ofrezcan platos andinos como el cuy con papas y mote. Y platos amazónicos como las ancas de rana, los ayampacos, los chontacuros (mukindis) y la chicha (Viajando Ecuador, 2020)



Figura 3, Mujer Shuar Preparando Ayampacos, WACE Word Academic of culinary Education

1.2 parroquia Bomboiza

1.2.1 Ubicación Geográfica de la parroquia Bomboiza

La parroquia Bomboiza, pertenece al cantón Gualaquiza, provincia de Morona Santiago. Limita al norte: con la parroquia Nueva Tarqui, El Ideal, Mercedes Molina y el Cantón San Juan Bosco. Al sur con el cantón El Pangui (Provincia de Zamora Chinchipe). Al este con la República del Perú y al oeste: con la parroquia Amazonas y el Cantón Yantzaza. Tiene una superficie de 754,81 Km² que representa el 33,81 % del área total de la superficie del cantón (Gad Parroquial de Bomboiza, 2015, p 1 – 2)

1.2.2 Población

Actualmente en el censo del 2010 se especifica que la parroquia Bomboiza cuenta con 4.623 habitantes con un porcentaje del 26,94% del total de cantón Gualaquiza (GAD parroquial de Bomboiza, 2015, pág. 73).

Su población está compuesta por shuar, colonos y en una mínima parte por Saraguros, tiene una organización social heterogénea.

Por su parte la etnia shuar se organiza por comunidades, tienen un síndico que con la directiva decide la actividad sociocultural permanentemente. Son respetuosos de su organización social desde muchos años atrás y obedientes de las reglas que han permitido su convivencia social y la coexistencia con colonos mestizos y otras etnias. Viven de la cacería, de la agricultura en menor escala y algunos se dedican a la minería artesanal. Además, cuentan con su sistema de educación intercultural bilingüe.

En cambio, los colonos y Saraguros tienen su modo de vida independiente a la del shuar, pero comparten las costumbres con esta.

La distribución de la población en esta parroquia corresponde al 90% de la etnia shuar y el 10% de colonos. (Ordoñez M., 2011, pág. 43)

1.2.3 Recursos Naturales de la parroquia Bomboiza

Esta parroquia cuenta con una variedad de recursos naturales producto de su ubicación que va desde las estribaciones de la cordillera de Andes hasta la parte amazónica de nuestro país.

Su geomorfología está formada por tres relieves:

Vertientes externas: Constituido principalmente por vertientes derivadas de los Andes centrales.

Relieves subandinos: Formado por una serie compleja de estribaciones con modelados entre suave a abruptos que aseguran una transición hacia los relieves más bajos, el Amazónico periandino.

Amazónico periandino: Que cuenta con estructuras menos abruptas, planas y semi onduladas. Ubicado en la parte amazónica.

En sus suelos se han identificado particulares referentes a: material de origen morfológico, propiedades físicas y químicas, así como características climáticas y de relieve. Está representado por dos tipos de suelo de orden: Inceptisol e Histosol; distribuidos en bosques, vegetación arbustiva herbácea, cuerpos de agua y tierra agropecuaria.

Su hidrografía está conformada por ríos de gran afluente como el Zamora, Bomboiza, Cuyes, Chumbletza, Quimi, Yukuteis y Namakutza, todos afluentes de la cuenca Amazónica (Gad Parroquial de Bomboiza, 2015, pág. 3 – 31)

1.2.3.1 Flora y Fauna

En cuanto a la flora se pueden identificar algunas especies, entre ellas están árboles maderables, medicinales, frutales y alimenticios. En sus bosques se puede encontrar una endémica biodiversidad en los que se destacan árboles de madera muchos de ellos en peligro de extinción y de importancia para la industria maderera, como son: seique, yumbingue, pituca, copal, entre otros. Plantas frutales y alimenticias nativas y un sin número de especies desconocidas: guabilla, caimito, mandarina, toronja, limón, naranja, entre otros.

En lo que respecta a la fauna del lugar se encuentran una gran variedad de mamíferos como: venado, tigrillo, oso de anteojos, oso hormiguero, mono blanco, guanta, guatusa, armadillo, mono, ardilla, puerco espín, entre otros.

Una variedad de aves como: perdiz, francolina, azulejo, picaflor, tordo, loro, pecho amarillo, gallinazo, golondrina, mirlo, paloma, entre otros. Una variedad de anfibios y reptiles en las que se destacan las ranas y serpientes como la: culebra ciega, macanche, hoja podrida, lagartijas, ranas, entre otros (Gobierno autónomo descentralizado parroquial rural de Bomboiza, 2015, pág. 54 – 56)

Además, es importante destacar que, en la cordillera de Cóndor, de las especies examinadas, 26 fueron nuevas especies para la ciencia (Conservación International, 1997), lo mismo sucede con especies de helechos arbóreos y con 11 especies de mamíferos, 65 especies de aves, 33 de reptiles y 9 de anfibios (GAD Municipal de Gualaquiza, 2020)

1.2.3.2 Agricultura

La agricultura ocupa un alto porcentaje en la vida productiva de la parroquia. Debido a su relieve su producción se puede clasificar en cultivos de clima templado, principalmente la naranjilla. En la parte baja se frecuentan cultivos de ciclo corto como el maíz, frejol y hortalizas; amplia producción de plátano y yuca; y, árboles frutales de naranja, mandarina y papaya (Ordoñez, 2011, pág. 45).

1.2.3.3 Ganadería

La actividad ganadera bovina es llevada a efecto por la población mestiza y shuar, se destina a la producción de leche y carne; y principalmente abastece para el autoconsumo. Para su desarrollo cuenta con técnicas ancestrales y tradicionales; y, los pastizales no cuentan con fuentes de riego, ni cercas de alambre pues los

productores no tienen mucha capacitación técnica para mejorar la producción (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, 2015, pág. 55)

En el Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia Bomboiza (2015) también aseguran que otra parte de la producción y sus derivados: lácteos y carnes son vendidos a intermediarios para comercializarla en Loja y Cuenca. En 2015, según datos otorgados por Agrocalidad el número de bovinos es de 5775.40 (pág. 119 – 120).

1.2.3.4 Piscicultura

En relación a la producción piscícola, el pescado que más se produce es la Tilapia roja y/o blanca, producida a muy pequeña escala en piscinas artificialmente. Se usa para abastecer a la población del cantón y satisfacer la demanda local en restaurantes. En los ríos también se realiza la pesca enfocada en la extracción del “plateado” y el bagre para autoconsumo (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, 2015, pág. 26).

1.2.4 Recursos Económicos de la Parroquia Bomboiza.

El mayor porcentaje del PEA por la rama de la actividad se encuentra la Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, con un 71.75% y 937 personas, seguido de un 10,34% en actividades no declaradas y un 4.90% a la enseñanza; estas actividades están entre las más destacadas, siendo que existen otras con menor ocupación (GAD Municipal de Gualaquiza, 2015, pág. 24)

1.2.4.1 Turismo

Durante los últimos años la actividad turística ha evolucionado mucho, es así que desde el último censo de población y vivienda realizado por INEC (2010) se evidencia que no existen personas económicamente activas que se dedicaban

directamente a esta labor y diez personas que ofertaban servicio de comida y alojamiento (Ibídem, pág. 24).

Actualmente, Bomboiza es una las parroquias que ofrece una variedad de alternativas para sus visitantes.

En el afluente del río Cuyes hasta su desembocadura en el Bomboiza se puede realizar Rafting – Tubing. Otra alternativa es viajar en canoa a motor por las riberas del río Zamora. O realizar pesca deportiva en las aguas del Bomboiza.

Si se prefiere la caminar existen dos opciones: senderos donde se aprecian petroglifos con diferentes inscripciones, visitar las áreas protegidas o llegar a observar hermosas cascadas. O caminar con el acompañamiento de los dueños dentro de propiedades para visualizar los árboles frutales y adquirir de ser el caso.

Dentro del ámbito cultural destacan celebraciones diversas. El 12 de abril se celebra la parroquialización; en enero, el día del shuar; abril y mayo, la fiesta de la chonta donde además está consagrado la vida, abundancia y fertilidad; el 25 de mayo la fiesta a María Auxiliadora y en noviembre, al Señor de los Milagros; en todos estos eventos están presentes actividades sociales, culturales, deportivas y gastronómicas (Infocentro Bomboiza, 2019).

1.2.4.2 Gastronomía

La gastronomía de la parroquia es muy particular, pues como en la mayoría de sus actividades, se puede observar el sincretismo cultural. En las celebraciones donde se exponen platos gastronómicos se observan platos típicos de la cultura mestiza: caldo de gallina criolla, cuy con papas; y por parte de la cultura shuar, que es la más llamativa en el sector por ser típicos de la amazonia, existen los ayampacos de pescado con palmito, de pollo, las tilapias fritas, asadas, caldo de guanta, de

coroncho y de bebida chicha de yuca o chonta (GAD parroquial de Bomboiza, 2015, pág. 121 – 122).



Figura 4, Tilapia Frita y Caldo de Gallina, Platos Típicos de la Parroquia Bomboiza, Fuente propia.

1.3 Nacionalidades

1.3.1 Nacionalidad Shuar

La RAE (2021) nos brinda las siguientes definiciones:

Shuar: Dicho de una persona: De un pueblo amerindio que habita en las selvas del sur de la región oriental ecuatoriana.

Nacionalidad: Nación, territorio en el que vive un grupo de personas pertenecientes a una misma comunidad, constituya o no un estado.

Ampliamos la definición de nacionalidad con la que nos propone Flasco Ecuador – Care Ecuador (2014)

Es un conjunto de pueblos milenarios anteriores y constitutivos del Estado ecuatoriano, que se autodefinen como tales, que tienen una identidad histórica, idioma, y culturas comunes, que viven en un territorio determinado mediante sus

instituciones y formas tradicionales de organización social, económica, jurídica, política y ejercicio de autoridad (pág. 13)

Desde esta perspectiva, se puede entender que la nacionalidad shuar es un pueblo milenario constitutivo del estado ecuatoriano que comparte una identidad histórica, idioma y cultura adaptables a las condiciones que brinda la amazonia ecuatoriana.

1.3.1.1 Reseña Histórica

Sobre el origen exacto de la población shuar se han vertido varias hipótesis. Sin embargo, la que más sobresale hasta ahora es aquella que propone que son de origen mongólico, de la Melanesia, y que llegaron a nuestras costas cruzando el océano, luego ascendieron hasta la región interandina y finalmente a la amazonia donde encontraron un hábitat similar a su lugar de origen. Esta teoría se fundamenta en las similitudes lingüísticas y culturales y físicas de los shuar con los nativos de la Melanesia.

Según esta misma hipótesis, los shuar se establecieron primero en Loja (Paltas) y de ahí avanzaron siguiendo el curso del Zamora hasta llegar a Gualaquiza, de donde se expandieron hacia otros lugares de la provincia (Sarmiento, 2016, pág. 27 – 28)

Según Harner (1978) el primer contacto que tuvieron los shuar con los blancos fue en 1527; después sucedieron varios en diferentes puntos de la región habitada por este grupo. Muchos de estos encuentros terminaron en luchas donde los bravos shuar, etnia guerrera, siempre derrotaron a los visitantes. Sin embargo, de las continuas expediciones se fueron creando lazos comerciales donde intercambiaran herramientas por comida que a la larga configuraron la sociedad actual (pág. 15 – 32)

En Gualaquiza, en 1816 se registra la principal invasión española. Sin embargo, los resultados fueron muy parecidos a ocurridos en la mayoría de lugares de residencia shuar. (Sarmiento, 2016).

1.3.1.2 Ubicación

La nacionalidad Shuar tiene presencia entre los dos estados: Ecuador y Perú. En nuestro país se encuentra ubicada en las provincias de Morona Santiago, Pastaza y Zamora Chinchipe, existiendo otros asentamientos en Sucumbíos y Orellana en la Amazonia y, en la Región Litoral, en Guayas y Esmeraldas (Confederación de nacionalidades indígenas del Ecuador, 2014).

1.3.1.3 Alimentación

La población shuar, resumiendo desde su permanencia en los actuales territorios, basan su dieta de la siguiente manera:

El cultivo de tubérculos, especialmente la yuca, el camote y la papa china sembradas en huertas grandes o varias pequeñas que pertenecen a cada familia, constituyen la fuente principal de carbohidratos en la dieta de este pueblo. A esto se le suma el plátano y maíz. Con la yuca se realiza la típica chicha de yuca.

Las proteínas las reciben de la cacería. El shuar principalmente prefiere cazar mamíferos de gran tamaño como los sajinos y guatusas, pero también están dentro de sus opciones los armadillos, ardillas y una variedad de aves que aportan alimento y pieles o plumas, respectivamente.

La pesca también contribuye a su alimentación. Lo hacen principalmente en los ríos de poco caudal utilizando técnicas e instrumentos variados. Desde la utilización de las manos para atrapar peces que habitan debajo de las piedras, trampas o sistemas de envenenamiento de los ríos.

También se alimentan de las chontas, palmito, algunos gusanos criados en las palmeras y, aunque cada vez más frecuente los animales domésticos como los cuyes, las gallinas y patos (Harner, 1978, págs. 45 - 60)

1.3.1.4 Vestimenta

Acorde a las exigencias del medio, el traje de los shuar es extremadamente sencillo, de una pieza de algodón, que cubre su desnudez.



Figura 5, Vestimenta Tradicional Shuar, de Hablemos de culturas,

<https://hablemosdeculturas.com/shuar/>

El Itipe que consiste en un faldón o taparrabo rectangular con líneas blancas que va desde la cintura hasta las canillas, sujeta por un cinturón hecho con cabello de los vencidos en las guerras.

Las mujeres por su parte usan el Karachi que es una túnica que se prende sobre el hombro derecho y le cubre hasta los tobillos.

Adicionalmente a estas piezas, tanto hombre como mujeres aumentan accesorios dependiendo de la acción que van a ejecutar o el lugar que visitarán.

Cuando el varón va a la cacería lleva consigo una porta saetas en el hombro, en el pecho una sarta de aves disecadas y una especie de saquillo hecho de piel de mono. En cambio, cuando se trata de una celebración su atuendo es combinado con collares de semillas en su cuello y espalda; una corona de plumas de guacamayo.

La mujer para las ceremonias adorna su traje con collares que dan varias vueltas en su cuello hasta llegar a la altura de los senos. Manillas gruesas en las muñecas y con una faja de algodón aprietan su cintura para resaltar su busto (Costales, 2006, pág. 159 -162)

1.3.1.5 Utensilios cotidianos y de caza

Según el análisis que Wierhake (1985) hace de las fuentes que se refieren a jíbaros (shuar), muchos autores mencionan utensilios básicos que han sido utilizados. Entre los principales destacan las ollas, que eran utilizadas para guardar agua o chicha que casi nunca faltaba en la casa shuar; platos y vasos hechos de barro con técnicas poco adecuadas ya que visualmente se apreciaban muy rudimentarias (pág. 71 – 75). Una versión más moderna, resultado quizá del proceso de aculturación nos brinda Awak (2010) al referirse a los utensilios de cocina utilizado por los shuar. Estos comprenden ollas y platos de barro, hechos a mano. No aceptan el aluminio porque no permite guardar los alimentos por mucho tiempo. También se refiere a las vasijas confeccionadas a partir de las calabazas (pág. 16)

De las herramientas utilizadas para la caza y la guerra Wierhake (1985) menciona las tradicionales bodoqueras y lanzas construidas a base de maderas de maderas. Sin embargo, también expone que posiblemente después de los primeros contactos con los blancos en el siglo XIX, los shuar empezaron a utilizar hachas, machetes, cuchillos, puntas de lanzas, anzuelos y tijeras de metal (pág. 82)

A pesar de todo lo expuesto, los hermanos Costales (2006) prefieren darles un sentido más tradicional a las armas utilizadas por el shuar. Ellos mencionan que los instrumentos eran la lanza de dos metros de largo, construida de chonta con una punta en forma de triángulo con ranuras; el escudo de forma circular, elaborado de madera dura; las saetas y portasaetas diseñados con madera de palma y con canutos de tunda; la cerbatana servía para lanzar saetas; la tzentzenmaka que era una púa de chonta de proporciones menores a la lanza y era comunmente utilizada para pescar desde las orillas; y finalmente un tambor llamado Tunduy, construido a base de una árbol llamado shimita (163 – 164)

1.3.1.6 Artesanías

La actividad artesanal de los shuar, desde que han aprendido a dominar algunas técnicas y encontrar la materia prima adecuada ha sido muy diversa.

Para los textiles, el primer paso es extraer el hilo de las fuentes de algodón. Luego con ayuda de un telar han sabido dar forma a las telas que utilizaban para la construcción de algunas artesanías tales como: tirinkias (trenza que tiene varios usos: sujetar el itip, o amararse el cabello); senta (cinta); itip (vestido del varón).

Secar pieles es otra de las habilidades destacadas en los shuar. Este trabajo ha consistido en templar pieles con ayuda de una estructura de madera e irla temblando con hilos hasta dejar lo suficientemente templada.

Con algunas especies de bejucos han sabido dar forma a una diversidad de canastos, desde impermeables hasta más ralos que servían para diferentes usos.

También con ayuda de las plantas de wasake han construido piolas que eran la materia prima para bolsos y mallas que utilizaban en la pesca.

Con la madera han sido capaces de dar forma a las armas que utilizaban en la cacería y fabricar trampas y canoas o balsas. Así como un sin número de instrumentos musicales como el tambor, flauta, kitiar (parecido al violín), kantash (rondador).

Finalmente se puede mencionar los adornos confeccionados a base de plumas de aves exóticas o semillas pintorescas. Entre las principales están coronas, pulseras, collares y aretes que se utilizan en ceremonias importantes (Bianchi, Artesanías y técnicas shuar, 2017)

1.3.1.7 Costumbres y creencias

Las costumbres de los shuar pueden resultar duras para muchos, sin embargo no se puede dejar de mencionarlas.

La hora promedio de sueño comprende entre las seis de la tarde y cuatro de la mañana. Iniciado el día se dedican a hilar hasta que una de sus mujeres le brinde el agua hervida. El varón se dedica a hilar si durante el día no debe realizar otras actividades a él encomendadas, sea la construcción de artesanías, herramientas o cazar.

El trabajo siempre es mejor si lo hacen de forma cooperativa, es decir, el anfitrión invita a vecinos para ejecutar la obra y brinda a cambio comida y bebida.

El shuar comparte su vida matrimonial con varias mujeres, las cuales tienen distribuidas sus actividades dentro de la vivienda y en los huertos. No pueden hacer nada sin la autorización del marido.

En las guerras, se preparan con los accesorios necesarios y en orden atacan a sus rivales, queman sus casas y se roban a las mujeres. Si el enemigo es atrapado le cortan la cabeza y practican la tsantsa (reducción de cabezas). En caso de que no se lo atrape este tomará venganza.

En casos de fallecidos, si es joven los llevan al monte y los cuelgan en un palo y si es anciano lo sientan en el centro de su casa rodeada de todos sus bienes.

Es frecuente en este pueblo la utilización de nombres relacionados a dioses, plantas o fenómenos relacionados con su mitología (Costales, 2006).

Como en la mayoría de los pueblos, los shuar también atribuyen sus creencias a los dioses. Existen mitos donde se contemplan las historias entorno Arútam, Nunkui, Shakaim, Tsunki, Ayumpum, Etsa e Iwia, sus principales dioses. Además, también son respetuosos de la madre naturaleza y su convivencia dentro de ella (Pillacela, 2011).

1.3.1.8 Idioma

El pueblo shuar utiliza el idioma shuar. Y aunque se desconoce exactamente de donde vino o cómo empezaron a utilizar este idioma, las conclusiones hacen creer que fue el resultado de una constante evolución que se dio desde su origen. Juncosa (1999) afirma que el pueblo shuar es parte de una misma familia etnolingüística conocida antropológicamente como jíbara, que comparte muchas semejanzas con el idioma achuar el shuar chicham y el quichua amazónico. Así mismo reconoce que el trabajo de esclarecer patrones exactos de ha tornado difícil

o casi imposible debido al contacto que se ha tenido con otros idiomas, como el caso del castellano. Pero que se ha obtenido grandes avances desde que en 1970 se estableció el alfabeto para la enseñanza materna de este idioma a la población a través de la educación intercultural bilingüe.

También es importante destacar, que, así como otros idiomas, el shuar también tiene sus particularidades dependiendo de la edad, la condición y el estatus del hablante (Juncosa, 2005, pág. 25 - 34)

CAPÍTULO 2

CULTURA GASTRONÓMICA

2.1 Insumos alimenticios

Considerando la definición de insumos que propone la RAE (2021) Conjunto de bienes que toman parte en la producción de otros bienes. En este apartado se expone los principales bienes que son utilizados en la preparación de la gastronomía shuar, partiendo de la materia prima para la preparación de los alimentos, así como los utensilios que se utilizan.

2.1.1 Tubérculos y Frutas

Según Awak (2010) los tubérculos son cultivados por las mujeres en las huertas (ajas). Dentro de los infalibles en la dieta están:

Yuca ((Manihot sp).- Se trata de un arbusto perenne, de entre 1,50 y 3 m. de altura, con un tallo delgado central que puede tener hasta tres ramificaciones. Sus hojas tienen forma aovada o linear, y están en grupos de entre 5 y 7 unidades, formando una especie de palmera en cada pecíolo, el cual también varía de color entre rojo y verde. La parte comestible es la raíz, que es alargada y más o menos gruesa, de pulpa blanca y densa, más o menos jugosa y con almidón. Su cáscara es similar a una corteza de árbol, de color marrón, morada o blanca, según la variedad. Tiene un corazón fibroso que generalmente se remueve antes de cocinar (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016). Se la puede ingerir asada o hervida acompañando los asados, ayampacos, sancochos de carne y es el principal ingrediente de la chicha de yuca, bebida que nunca falta en los hogares shuar (Awak, 2010).



Figura 6, Yuca, Principal Tubérculo Cultivado por los Shuar, Fuente propia.

Camote (ipomea batatas).- El camote es una planta perene que se desarrolla bajo el suelo y posee estructuras vegetativas comestibles de alto valor nutritivo. Es un tubérculo que contiene agua, fibra, lípidos, proteínas, grasas, almidón, azúcares, vitaminas, minerales y aminoácidos. (Vidal et al. 2018)

En la zona existen de dos tipos: el de sal es utilizados para acompañar los platos principales y el de dulce para dar sabor al masato de chicha (Awak, 2010).



Figura 7, Camote, Tubérculo Cultivado por la Población Shuar, de Huerto en casa

<https://huerto-en-casa.com/tipos-de-camote/>

Pelma. - La pelma es una planta herbácea terrestre perenne, que mide hasta 1.5 m. de altura, sus hojas son puntiagudas como una flecha, tiene un cormo o tallo subterráneo principal. Los cormos son comestibles, tienen un diámetro de 5 a 10 cm., son parecidos a papas o camotes (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016). Tiene varias utilidades: sirve para hacer chicha de pelma. Se la puede comer asada al igual que la yuca o en sopa que se le da a la mujer cuando recién da a luz a un bebé (Awak, 2010)



Figura 8, Pelma, Tubérculo Cultivado por la Población Shuar, de Alimentos de Cultura gastronómica shuar de la parroquia Macuma

<http://kunamp.blogspot.com/p/alimentos.html>

Papa china. - Es una hierba terrestre tropical que forma un tubérculo comestible de pulpa blanca que se torna un tanto morada al cocinarla. Su textura es suave y fibrosa con un aroma pronunciado parecido al de las castañas o a la yema de huevo. Se determinó que la papa china tiene mayor cantidad de proteínas y de carbohidratos beneficiosos que la papa (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016). Se la utiliza para acompañar ayampacos, asados y caldos (Awak, 2010).



Figura 9, Papa China, Tubérculo Cultivado por la Población Shuar, Ministerio de Cultura y Patrimonio

https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Archivo:F_Pastaza_2016_PAPA_CHINAraspada_CG1.JPG

Otros tubérculos utilizados principalmente para acompañar son: el tuyo, la tuca, el chiki, el tsampu, la zanahoria shuar.

Las frutas crudas o cocidas son consumidas en menor proporción que otros alimentos. Entre las más apetecidas están:

Chonta.- Es una palma alta, que puede alcanzar los 20 metros. Su tronco está cubierto de espinas, aunque algunas variedades no los tienen. Los frutos crecen en grandes racimos bajo las hojas. Son frutos ovalados, de color rojo-amarillo, con una contundente pulpa de color anaranjado, que recubre la semilla (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016). La chonta es consumida: hervida y en chicha. En la tradición shuar se realiza una fiesta denominada “fiesta de la chonta” para resaltar el valor alimenticio y cultural que tiene esta fruta (Awak, 2010).



Figura 10, Hombres Shuar con la Chonta Cosechada, Amazonía de GoRaymi

<https://www.goraymi.com/es-ec/napo/archidona/fiestas-tradicionales/fiesta-chonta-amazonia-a791c3b17>

Aguacatillo (Apai). - Es un árbol que mide entre 10 y 40 m. de alto, de hoja perenne, muy frondoso. Tiene hojas ovaladas y alternas; con flores pequeñas, de color amarillo verdoso o blanquecino y forman racimos. El fruto es comestible, tiene forma de una pera redondeada, de aproximadamente 10 cm. de diámetro, con una semilla grande esférica no comestible. Se consume la pulpa cruda, y acompaña todo tipo de platos (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016). También la consumen en ensalada que acompaña platos fuertes como el ayampaco y los asados (Awak, 2010).



Figura 11, Aguacatillo de la Amazonia Ecuatoriana, Alcaldía Palora

<https://www.facebook.com/1465428437074630/posts/2134488936835240/>

Cacao de monte (kshikiam). - Es un árbol de hoja perenne, de tronco alto, de alrededor de 8 m. y grueso, poco frondoso, que carga frutos alargados, similares al cacao común. Sus frutos guardan en el interior varias semillas blancas recubiertas por una pulpa blanca, dulce y un tanto ácida (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016). Son muy apetecidos dentro de la cultura shuar, y la consumen en momentos de descanso, sea de la jornada de trabajo, cacería o en la casa mientras conversan con la familia o algún visitante (Awak, 2010).



Figura 12, Cacao del Monte, Variedad Existente en la Amazonia Ecuatoriana, de Ecociencia <https://ecociencia.org/portfolio-item/chocolate-para-la-conservacion/>

Guabillas (sampi). - El árbol es de 10-15 m con hojas compuestas, alternas y paripinnadas, pecíolo pulvinado y nectarios puntiformes. Inflorescencia en cabezuela, axilar, solitaria o en pares, con pedúnculo pubérulo de 3-6 cm. Fruto legumbre aplanada, con tricomas rígidos; semillas cubiertas por un arilo blanco comestible (Pérez et al, 2019). Son consumidas fuera de horas de comida aprovechando momentos de descanso en su jornada (Awak, 2010).



Figura 13, Guabilla, de Wikipedia https://es.wikipedia.org/wiki/Inga_feuillee

Cauje (yaas). - De la familia **Sapotaceae** proviene este fruto tropical. Los árboles son de gran tamaño y el fruto suele ser redondo ovalado de tono amarillo verdoso y su pulpa cristalina tiene un sabor dulce. Lo que hace que muchas personas se abstengan a comer este fruto es la presencia de un látex pegajoso en su pulpa que provoca incomodidad en los labios (Ramírez, 2018). Este fruto se lo consume en cualquier momento como una golosina de tradición gastronómica shuar (Awak, 2010).



Figura 14, Cauje, Fruto con Pulpa Pegajosa, UNI RAO Centro Ecológico

<https://www.facebook.com/401162966977419/posts/pouteria-caimito-una-fruta-fabulosa-rainforest-selvaperuana-selva-jungle-frutas-/1045910769169299/>

Uva del monte (shuinia). - El árbol de la uva de monte mide de 10 a 15 metros, sus hojas tienen forma de palma y se divide en siete lóbulos, en la parte inferior las hojas tienen color plateado y en la parte superior son de color gris oscuro. Los frutos crecen en racimos, parecidos a la uva. Los frutos comestibles son de alrededor de 2 cm de color morado por fuera y dentro el fruto es cristalino y dulce (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016). Los shuar aprovechan de estos frutos como golosinas y los consumen en cualquier momento de su jornada.



Figura 15, Uva del Monte, de Ministerio de Cultura y Patrimonio

[\(<https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Archivo:F>](https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Archivo:F)

[Pastaza 2016 UVA DE %C3%81RBOL CG.JPG](#)

Además, existen otras como la cereza (shankuinia), shushui, granadillas (washimunchi) Capulí que tiene usos similares (Awak, 2010)

2.1.2 Pescados y mariscos

Los pueblos Shuar han tenido como un hábito de subsistencia la pesca. Para desarrollarla se han adiestrado con métodos y técnicas que le ha permitido la conservación y valoración del recurso, con una visión armónica del entorno y respeto al derecho de coexistencia hombre – ambiente (Gálvez 2002). Aunque también lo consiguen utilizando métodos tradicionales de exterminio masivo utilizando el bejuco llamado barbasco. También lo hacen mediante pesca artesanal con el uso de atarrayas y trincheras (washim) (Awak, 2010). Varias especies son parte de su menú, pero entre las especies más apetecidas están: el Corroncho (Dekeyseria sp) pez bentónico, por lo general se encuentra adherido a las rocas en los ríos poco profundos y correntosos; la anguilla Henonemus sp, un pez de vida larga; el corronchillo Dekeyseria sp., familia del corroncho que se encuentra

adherido en la rocas, el bagre Pimelodidae sp., se caracteriza por tener el cuerpo liso sin escamas; el Bocachico Prochilodus sp, es un pez reconocido por su boca pequeña, carnosa y prominente (Ortiz et al. 2012); y el blanco.

Corroncho. - Es un pez que nada en riachuelos, ríos poco profundos y correntosos. No posee escamas, pero está cubierto por placas espinosas. En la zona, estos peces alcanzan medidas de hasta 20 cm. aunque se conoce que pueden llegar a tener una dimensión más larga. Su característica principal es la boca ventosa que le permite adherirse con fuerza a las piedras durante el día y el las noches salen a alimentarse.

En la gastronomía shuar es usada para la preparación del caldo de corroncho (Awak, 2010).



Figura 16, Pez Corroncho, en Caldo, de ViajandoX

<https://ec.viajandox.com/zamora/caldo-de-corroncho-A3419>

Anguila. - Pez teleósteo, fisóstomo, sin aletas abdominales, de cuerpo largo, cilíndrico, y que llega a medir un metro. Tiene una aleta dorsal que se une primero con la caudal, y dando después vuelta, con la anal, mientras son muy pequeñas las pectorales. Su carne es comestible (Real Academia de la Lengua Española, 2001). En la zona se encuentran de hasta 30 cm. y la cultura shuar la consume en caldo o asado.



Figura 17, Anguila de Agua Dulce, de Especies marinas de interés bromatológico
[\(<http://especiesmarinasdeinteresbromatologic.blogspot.com/2012/06/anguilla-anguilla-linnaeus-1758-anguila.html>\)](http://especiesmarinasdeinteresbromatologic.blogspot.com/2012/06/anguilla-anguilla-linnaeus-1758-anguila.html)

Bagre Pimelodidae sp.- El bagre es considerado una especie nativa. Pertenecen a la familia Pimelodidae. Generalmente presentan un cuerpo deprimido o aplastado, pueden ser robustos o alargados, pero les caracteriza que la parte ventral es plana y por lo general es blanca. Tienen ojos y boca de gran tamaño. Constituyen las especies más comunes en las aguas de la Amazonía, se los encuentra con mayor frecuencia en ríos grandes y profundos de las selvas bajas (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

En la gastronomía shuar es consumida en caldo, asado o en ayampaco.



Figura 18, Ayampaco de Bagre, de Tweet Luis Alfonso Saltos

https://twitter.com/alfonso_saltos/status/1326877182426288132?lang=es

Bocachico. - Son peces de río bastante apetecidos y uno de los grupos más abundantes de la Amazonía, como su nombre lo dice tienen una boca pequeña, muy carnosa y unos pequeños dientes afilados. Pueden medir más de 50 cm. de longitud, su coloración es plateada con aletas rojizas o amarillentas y cuando ya son adultos y/o viejos toman un color amarillento (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

Se lo consume asado, ahumado o en ayampaco.



Figura 18, Ayampaco de Bagre, de Agua Verde Acuicultura

<https://sites.google.com/site/aguaverdeacuicultura2/bocachico>

2.1.3 Carnes de caza

El pueblo shuar de acuerdo a su ambiente ha resuelto el problema de la sobrevivencia con la cacería. En esta cultura, además no solo es el hecho de cazar, sino que también constituye un atributo para el varón shuar que mide su habilidad a través de esta práctica. Entre las múltiples carnes que provienen de la cacería están: pájaros pequeños, pájaros medianos, las pavas, guatusa, lemucha, ardillas, monitos, sajino, tapir, capiwara, wichim, el armadillo, tortugas kenkuim y charap (Bianchi, 1978).

Pavas.- Es un ave de tamaño mediano, tiene una longitud 70-75 cm. y hasta 2 kg. de peso. La mayor parte de su cuerpo es de color café-verde oliva. Su cuello y pecho tienen unas pocas plumas blancas. La garganta no posee plumas, es de color rojo, sus patas de color rosado. Se alimentan de frutos como uvas de monte, hierbas e insectos (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

Se las consume hervidas o asadas en un palito (Bianchi, 1978).



Figura 20, Pavas de Monte, de Birdwatching Punta del Este

<https://www.facebook.com/birdwatchingpuntadeleste/photos/pava-de-monte-penelope-obscura-nombre-en-brasil-pava-oscura-nombre-ingl%C3%A9s-dusky-/1989565624612797/>

Guatusa. - Son roedores de mediano tamaño cuyo cuerpo es delgado y alargado. La piel es gruesa y brillante, de distintos tonos marrones-rojizos y algo negro en el dorso. Las orejas y cola son cortas. Las patas posteriores tienen tres dedos con garras en forma de pezuña. Se alimentan de frutos, uvas del monte y otras frutas silvestres, nueces y hierbas del bosque (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)
Se consume asado y hervido.



Figura 21, Guatusa, Alimentos de Caza Shuar, de Una mirada diferente al Ecuador

http://www.terraecuador.net/nuestra_fauna/66_nf_quatusa.html

Sajino. - Animales de cuerpo robusto, cuello grueso; y patas cortas y delgadas, de aspecto similar a un cerdo doméstico ya que se encuentran emparentados. De cabeza grande, orejas y ojos pequeños, hocico largo y puntiagudo que lo utilizan para cavar en la tierra en busca de raíces, lombrices y tubérculos. El hocico termina en un pequeño disco móvil y desnudo, donde se encuentran las fosas nasales. Presentan largos dientes caninos cortantes. Animales de cuerpo robusto, cuello grueso y patas cortas y delgadas de aspecto similar a un cerdo doméstico ya que se encuentran emparentados. De cabeza grande, orejas y ojos pequeños, hocico largo y puntiagudo que lo utilizan para cavar en la tierra en busca de raíces, lombrices y tubérculos. El hocico termina en un pequeño disco móvil y desnudo, donde se encuentran las fosas nasales. Presentan largos dientes caninos cortantes (Amaru Bioparque Cuenca, 2019)



Figura 22, Jabalí, Cerdo de Monte, de Wikipedia

https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Tayassu_tajacu.jpg

Armadillo. - Son animales estrechamente emparentados con los osos hormigueros y perezosos. Poseen un caparazón que cubre la mayor parte de su cuerpo. Suelen tener ojos pequeños y un hocico puntiagudo o en forma de pala. Varían ampliamente en tamaño y color, desde el armadillo rosa de color salmón. Tienen un pésimo sentido de la vista, y se valen de su gran olfato para cazar. Usan sus fuertes patas y enormes garras delanteras para cavar, y su larga y pegajosa lengua para extraer hormigas y termitas de sus galerías. Además de insectos, los armadillos comen pequeños vertebrados, plantas y algunas frutas, así como la ocasional carroña (National Geographic, 2010)



Figura 23, Armadillo, Animal de Caza Shuar, de Quora

<https://es.quora.com/Crees-que-el-armadillo-es-un-mam%C3%ADfero-un-marsupial-o-un-reptil>

2.1.4 Insectos de consumo

Principalmente se consumen los chontacuros (mukint), charachma, insectos que son capturados en las palmas caídas, que están en descomposición. En épocas de lluvia recogen hormigas voladoras y, aunque no muy frecuente se alimentan de larvas de ciertas abejas o ranas (Awak, 2010).

Chontacuros (mukint). - Es la larva del gorgojo negro o picudo de palma que deposita sus huevos en los troncos de las palmas. Aunque se dan también en palmas de morete y papayuel, los más buscados son los de la palma del chontaduro (chonta) y del pambil. Estas larvas son gusanos parecidos a una oruga, son gruesas, grasosas, de color amarillento con cabeza de color marrón.

Son un componente importante de la dieta de los pueblos que las cosechan, en distintas preparaciones: envueltos, pinchos, asados o fritos (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016)



Figura 24, Chontacuros (mukint) Maduros, de Fundación Shuar Arutam

[\(https://www.facebook.com/NTsukanka/posts/hoy-cosechamos-los-mukint-o-chantakuros/1597698623581921/ \)](https://www.facebook.com/NTsukanka/posts/hoy-cosechamos-los-mukint-o-chantakuros/1597698623581921/)

Hormigas voladoras. - También se las conoce como hormigas reinas por la función que cumplen en el hormiguero. Hay unas negras y otras sucas, tiene alas, son culonas y son de mayor tamaño a las hormigas comunes. Una vez al año vuelan fuera de su hormiguero para aparearse y formar otro, en un nuevo lugar. En este tiempo se las atrapa y se las consume vivas o fritas, retirando las alas y patas.



Figura 25, Hormiga Voladora, de Uso Comestible en la Gastronomía Shuar, de Enciclopedia Amazónica en línea

<https://delamazonas.com/fauna/insectos/hormigas-culonas/>

2.2 Métodos de Preparación de los Alimentos

La tradicional comida shuar en términos generales usa dos maneras de cocinar: hervir y asar, ambas a fuego lento en un fogón donde la llama nunca cesa. Hierven la yuca, la chonta, la pelma, el camote, la carne de puerco del monte, puerco doméstico, las gallinas, mono, pescados; asan las aves más pequeñas: pájaros y algunos monos pequeños y partes carnosas de los cerdos pequeños. También, de acuerdo al tipo de plato que preparen, lo envuelven en hoja de plátano y lo hierven o asan.

Una particularidad bastante importante en la estas tradiciones culinarias es la ausencia de condimentos, la comida típica shuar no contiene sal. Se dice que en cuanto a comida el shuar es bastante simple y fácil de satisfacer, no así en la bebida (Alioni, 1979, pág. 37 – 38).



Figura 26, Método de Cocción: Hervir, de Deposit Photos

<https://sp.depositphotos.com/stock-photos/arcilla-de-fuego.html>



Figura 27, Método de Cocción: Asado, de El Productor

<https://elproductor.com/2019/11/ecuador-los-pueblos-amazonicos-velan-por-su-gastronomia-tradicional/>

2.3 Disponibilidad de alimentos

Los alimentos que consumen los shuar tienen varios orígenes. Por un lado, están los que, tomados de la naturaleza mediante la caza, la pesca y la recolección; y, por otros los cultivados por las mujeres en las huertas (Awak, 2010)

Aunque no muy frecuente, se reconoce al intercambio como otro método para conseguir alimentos (Juank, 2016)

2.3.1. Producción Agrícola

En las ajas son cultivados la mayoría de tubérculos. La yuca es el producto que no puede faltar en la comida shuar, ya que de ella se obtiene la chicha que es muy apetecida por esta cultura. También siembran papa china, pelma, camote dulce y salado, otros tubérculos shuar (tuyo, tuca, chiki, tsampu), zanahoria shuar.

Otros productos como el plátano, maíz, maní, poroto, guineo y frutas como la papaya, caña, zapallo, piña, naranjilla también se los encuentra en las huertas (Awak, 2010)

2.3.2. Recolección

La recolección es también un factor fundamental en la obtención de alimentos. De ella se provee muchos frutos, insectos y semillas comestibles.

La caza y pesca la realizan aplicando métodos ancestrales y de ella obtienen mayoritariamente las carnes que prefieren para su consumo, pues como lo asegura Alioni (1979) ellos prefieren comer carne silvestre antes que doméstica.

Tradicionalmente, esta ha sido la principal forma para que el shuar vaya configurando su dieta (Bianchi, 1978).

Para pescar, la tradición shuar indica que el producto más utilizado es el barbasco, (obtenido de las raíces de la planta de barbasco) que es un producto invasivo que actúa como insecticida natural, lo echan al río, esperan a que actúe para recoger los peces muertos. Otra técnica es mediante el uso de la washima, una especie de red hecha con hojas de palmito que se pone en brazos de los ríos o en desvíos intencionales que hacen con el fin de guiar a los peces hacia la trampa. Para atrapar los corronchos lo hacen sin necesidad de herramientas, se meten al río y los atrapan buscando entre las rocas donde están pegados. También lo hacen con el uso de lanzas o bodoqueras preparadas para dicha actividad.

Después de la colonización se hizo habitual el uso del anzuelo.



Figura 28, Shuar Colocando la Washima en el Río, de Youtube Chirisike Kitours

https://www.youtube.com/watch?v=wdZcr2BWbIM&ab_channel=ChirisikeKitours



Figura 29, Shuar Cazando con Cerbatana, de Blog Antropólogo Shuar

<https://antropologoshuar.wordpress.com/2016/07/25/>

2.3.3. Compra de Productos

Actualmente, producto de la civilización y de la constante aculturación que tiene este pueblo la mayoría de estos productos son comercializados en plazas y mercados y su consecución es relativamente fácil, pero no siempre fue así. Muchos shuar continúan practicando los métodos tradicionales de caza, pesca y recolección, aunque con ayuda de otras técnicas en instrumentos modernos. Para la pesca usan atarrayas, para cazar usan escopetas y para la agricultura han incrementado herramientas de hierro: machetes, barretas, palas. (Juank, 2016).



Figura 30, Pesca con Métodos Modernos, de El Universo

<https://www.eluniverso.com/noticias/2018/02/23/nota/6635119/uso-atarrayas-resurge-crecidas-rios/>



Figura 31, Shuar con Machete, Herramienta Moderna de Agricultura., de El diario

Ec <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/456345-shuar-muestran-su-diversidad/>

2.4 Utensilios de cocina

Los utensilios de la cocina de este pueblo tienen sus nombres en shuar, que son conservados. Son fabricados manualmente sin la necesidad de componentes químicos, lo que permite una conservación más saludable y por más tiempo, a diferencia de las hechas con aluminio. La elaboración de estos utensilios es una tarea exclusiva de la mujer shuar. Las materias primas utilizadas son la arcilla, madera y caparazones de frutas (Awak, 2010). Bianchi (1976) asegura que la arcilla no es fácil de encontrar, para que sea buena debe tener un sabor ácido, como de limón.

2.4.1 Ichinkian/Muits (Ollas de barro)

El ichinkian es una olla construida con arcilla. Sirve para cocinar una variedad de productos, pero es conocida porque ahí se hierva la yuca. El muint es muy parecida, pero difiere por el tamaño y el uso. Mientras en el ichinkian se cocinan variedades de alimentos, en el muint se almacena, especialmente la chicha de yuca (Awak, 2010).



Figura 32, Ichinkiam, Olla Pequeña; Muint, Olla Grande, Fuente propia.

2.4.2 Taink (Cuchara de palo)

Pedazo de madera en forma de remo pequeño que se utiliza para mover los alimentos, batir los productos cocinados y aplastar la yuca.



Figura 33, Remillo de Madera, Fuente propia.

2.4.3 Katsuin / Pilche

Utensilio hecho de calabaza redonda de medianas dimensiones de cáscara dura llamada Katsuin, partido por la mitad sirve para tomar la chicha (Gusqui, 2012)



Figura 34, Pilche para Servirse Chicha, Fuente propia.

2.4.4 Tsatsa (Cernidor)

Se obtiene de un árbol de tronco leñoso llamado tsapa que tiene una especie de fruto poro en forma esférica. Se toma este producto, se corta a la altura deseada, se vacía la parte interna, se deja secar y se realizan muchos orificios. Sirve para cernir la chicha (Bianchi, 1976)



Figura 35, Cernidor de Madera, Fuente propia.

2.4.5 Unkushpi (Cucharon)

Recipiente semejante a una cazo (Arnalot, 2007)

2.4.6 Takuar (Tazón)

Se obtiene de una especie de fruto (poroso en el interior) del árbol Takuar. Se divide por la mitad, se vacía el interior y se deja secar. Se usa como tazón o plato (Bianchi, 1976)



Figura 36, Recipiente de Madera en forma de Plato, Fuente propia.

2.4.7 Punu

Son construidas a base de calabazas de distintas formas. Cuando son cosechadas se realiza un hueco de 2 a 3 cm. en la parte superior y se entierra unos 50 cm. de profundidad. Pasado tres semanas se las saca y se deben secar para finalmente poder utilizarlas. Su función principal es transportar líquidos (Bianchi, 1976)



Figura 37, Recipiente de Madera Hecho con Calabaza, Fuente propia.

2.4.8 Pinink (plato)

Plato hecho de arcilla que se coloca en el suelo para la comida, tiene forma de cono truncado que descansa sobre la parte más pequeña ((Federación de centros shuar, s.f)



Figura 38, Recipiente Pequeño de Arcilla, Fuente propia.

2.4.9 Pumput / tabla para triturar

Recipiente cuadrado o redondo de madera en el que se pica la yuca (Orbe, s.f.).



Figura 39, Tabla de Madera Usada para Picar o Aplastar, Fuente propia.

CAPITULO 3

GASTRONOMÍA SHUAR

Se considera gastronomía shuar a todas las comidas y bebidas que representan los diferentes gustos y particularidades gastronómicas de la nacionalidad Shuar, en donde se incluye todos los ingredientes cultivados y recolectados alrededor del lugar donde residen, con los que se sienten identificados los habitantes de este pueblo, manteniendo de esta forma siempre viva su cultura milenaria.

La comunidad Shuar al igual que otras nacionalidades dentro de su alimentación se alimenta tres veces al día, los desayuno se sirven alrededor de las 5 o 6 de la mañana, el almuerzo a las 12 del mediodía y la merienda a las 6 o 7 de la tarde y noche. Un alimento muy común entre comidas o cuando tienen sed es un gran pilche de chicha de yuca, que sirve de sustento hasta que llegue la hora de la comida.

Dentro de la gastronomía shuar se encuentran ciertos productos como los plátanos y los tubérculos que predominan en cada preparación, ya que, son de gran abundancia en las huertas de las familias y son cultivados durante todo el año (T. Nantipia, comunicación personal, agosto 20, 2021)

3.1 Caldos

Según lo describe Muñoz (2012) es una preparación líquida que se obtiene al cocer carnes y verduras en agua. Además del líquido puede hacer referencia a una sopa o guiso principal, es decir, no solamente es el líquido sino también es un platillo. En muchas comunidades indígenas el caldo es una preparación que contiene diferentes tipos de carnes y vegetales que se convierten en el plato principal.

En el caso de la nacionalidad Shuar puede ser cualquier carne, sea esta de peces, aves o animales de caza como: guatusa, quanta, armadillo, sajino. Todos estos acompañados de guarniciones como la yuca o el plátano, cocidos. Estas preparaciones son consumidas casi diariamente en este pueblo, dependiendo mucho de la temporada del año en las que se encuentren (N, Saant, comunicación personal, agosto 20, 2021)

3.1.1 Caldo de pescado

La preparación de este plato es muy sencilla ya que solo se necesita el pez de río y la cantidad de agua necesaria para su cocción. Empieza con la limpieza del pez donde se retira la escama y las tripas. Al mismo tiempo se coloca una olla de agua al fuego para que hierva. Llegado el punto se coloca el pescado hasta que esté completamente cocido, se agrega sal y en algunos casos también se le agrega hojas tiernas de alguna planta comestible, según el gusto de la persona que prepara. Se sirve en el pinink (plato) y lo acompaña con la yuca. Los caldos de peces se consumen a diario es por eso que no existe ninguna variación en su preparación, lo único que cambia es el pescado así puede ser: Najémp, Kumpá y shácham (T. Nantipia, comunicación personal, agosto 21, 2021)



Figura 40, Preparación de Caldo de pescado, Acompañado de Yuca, Plátano, Camote y Chicha de Yuca. Fuente propia.

3.1.2 Caldo de aves silvestres

Dentro de las costumbres de la nacionalidad shuar la casa de las aves silvestres no solo era por su carne, también se utilizaban sus plumas y los huesos de estas aves para la elaboración de las artesanías. El shuar acostumbraba a cazar las aves más grandes para su alimentación ya que estas representaban una mayor ingesta de proteínas dentro de su alimentación.

La preparación es similar a la de los otros caldos, solo cambia la carne, que en este caso puede ser de pájaros pequeños, pájaros medianos y las pavas del monte (M. Awak, comunicación personal, septiembre 03, 2021)

Figura 41,



Caldo de Ave Silvestre, de Deliciosi

<https://www.deliciosi.com/caldo-o-sopa-de-ave/>

3.1.3 Caldo de guanta

La guanta es considerada para los shuar una de las carnes más apetecidas, ya que la caza de este roedor es muy difícil debido a sus hábitos de alimentación nocturnos, por este motivo es muy difícil encontrarlo durante el día.

Para su preparación se lava el animal, se retira las tripas y se despresa. Posteriormente se cocina hasta que esté blanda. Algo muy importante que se debe tomar en cuenta es que, aunque en la tradicional cocina shuar no se utiliza sal, actualmente este tema depende de las familias. A esta preparación no se le puede agregar ningún otro ingrediente, debido a que altera el sabor natural de la guanta. Al momento de servir, se la coloca la preparación dentro de un pinink, acompañada de yuca y de ají molido en piedra (T. Nantipia, comunicación personal, agosto 29, 2021)



Figura 42, Caldo de Guanta, de Diario Extra

<https://www.extra.ec/noticia/actualidad/chefs-amazonia-comunidades-investigacion-gastronomia-1562.html>

3.1.4 Caldo de Guatusa

El caldo de guatusa es consumido más a menudo por las familias shuar, ya que este animal se lo encuentra en mayor cantidad alrededor de la huerta, su alimentación en gran parte se encuentra en el aja (huerta) lo cual lo hace una presa fácil para el shuar. Luego de su caza, se chaspa el pelaje en la candela, se lo limpia las vísceras y despresa. El proceso continúa con la cocida del animal en una olla, con suficiente agua, durante 45 minutos. La cocción dependerá de la edad de guatusa, pues si es joven no será muy prolongada ya que la carne es tierna. Se puede servir acompañada de yuca, plátano o pelma (E. Tiwiran, comunicación personal, septiembre 06, 2021)



Figura 43, Preparación Caldo de Guatusa, Fuente propia

3.1.5 Caldo de Armadillo

El armadillo dentro de la cultura shuar se lo consume con moderación. Este animal es consumido con normalidad por las personas comunes, mas no en el caso de un chamán o brujo. Para ellos es un tabú el consumo de su carne ya que en su cosmología el armadillo en su vida pasada fue un chamán. Para cazarlos, el shuar ha utilizado trampas en la salida de sus madrigueras, para luego sacrificarlas y despostarlas. La limpieza se realiza colocando al animal sobre el fuego para desprender una fina capa que esta sobre su caparazón. La carne es utilizada para la elaboración del caldo y el resto se lo limpiaba y se utilizaba en otras preparaciones ya sean asadas o en yunkurak (ayampaco) (N. Saant, comunicación personal, agosto 20, 2021)



Figura 44, Caldo de Armadillo, de Fotopaises.com

<https://www.fotopaises.com/foto/caldo-de-armadillo-simon-bolivar-ecuador-394859>

3.2 Platos fuertes

También considerados como platos principales, dentro de la gastronomía de la nacionalidad shuar, estas son preparaciones básicas y sencillas. Se condimenta

solo con sal en grano para resaltar el sabor y no alterarlo. Son preparaciones que carecen de elaboraciones complejas, pero mantienen todo el sabor en cada bocado. En estas preparaciones es muy común el uso de brotes tiernos de ciertas plantas que son usadas como condimento al momento de realizar dichas preparaciones. Dentro de la tradición shuar los condimentos eran muy restringidos, escaso y casi nulo, ya que en todas las preparaciones se pretende mantener todo el sabor propio de cada uno de los géneros cárnicos que se utilizaba (T, Nantipia, comunicación personal, agosto 29, 2021)

3.2.1 Ayampacos

Más conocido como yunkurak en el idioma Shuar. El ayampaco o maito (en la amazonia norte) se caracteriza por ser una preparación envuelta en hojas de bijao, que son suaves, de fácil manejo y solo necesita ser lavada para poder utilizarlas. Los ayampacos se preparan con un solo género principal que puede ser pescado, carnes de caza, chontaduros, tripas o vísceras de cualquier animal.

Para elaborar este plato primero se coloca cualquier género principal, es decir la carne o producto principal con el que se va a preparar, sobre la hoja de bijao. La mayoría de veces estas carnes suelen estar acompañadas del tradicional palmito, que es el brote tierno de las hojas de algún tipo de palmera. Esta mezcla se condimenta únicamente con sal ya que no se necesita más condimentos que puedan alterar su sabor. Por su parte, la hoja debe ir siempre con la cara externa hacia el exterior, ya que esta es la parte que está más expuesta a las condiciones climáticas y no le aporta mucho sabor a la preparación; a diferencia de la cara interna que le da un aroma y sabor exquisitos. Una vez ubicada la preparación en

las hojas, se toma los bordes laterales de las hojas, se envuelve y se dobla en medio juntando los dos extremos para poder amarrarlos dando una forma de bolsas de hoja. Se lleva al carbón por un tiempo de diez a treinta minutos, esto depende del tipo de carne que se esté usando en la preparación.

Para servir, se abre y se extiende la hoja de bijao, se coloca trozos de yuca y el ají chancado con sal. Este plato es considerado como único de la nacionalidad Shuar.

(N. Saant, comunicación personal, agosto 20, 2021)



Figura 45, Envolviendo Ayampaco en Hojas Bijao, Fuente propia.



Figura 46, Ayampaco, de Viajandox <https://ec.viajandox.com/santiago/ayampaco-A3438>

3.2.2 Asados de carnes

Cada animal luego de ser pelado y lavado se corta en presas grandes; y, se los adoba con sal y achiote. Posteriormente se las coloca a la brasa, que debe ser fuerte y sin llama. Las carnes que se preparan al carbón son de guanta, guatusa, armadillo, mono, sajino pequeño, guangana (paki). Este plato se acompaña de yuca, plátano verde o maduro cocinado. La carne es consumida en un término medio, es decir no bien cocida, la carne de cualquiera de estos animales puede ser conservada mediante el ahumado y secado en el calor de las brasas, siempre y cuando se realice este proceso por cada tres días. Solo la carne de guangana (paki) puede ser conservada hasta un mes sin perder su sabor natural. Como en toda preparación de la cultura shuar para este proceso de curado no se utilizaba más condimentos que la sal. El ahumado era usado para evitar la procreación de bacterias y para que no echaran a perder las carnes (M. Awak, comunicación personal, septiembre 03, 2021).



Figura 47, Mujer Shuar Asando Armadillo, de El Telégrafo

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/guayaquil/10/la-comunidad-shuar-comercializa-carnes-de-animales-en-peligro-extincion>

3.2.3 Week (hormigas)

Las hormigas culonas son consideradas una golosina en la amazonia y muy apetecidas por el shuar. Estas se las puede degustar dos veces al año: septiembre y octubre, tiempo en el que las hormigas salen de los hormigueros en horas de la madrugada. Atrapar las hormigas es una tarea rigurosa, ya que el shuar debe salir muy temprano llevando antorchar para quemarlas durante su vuelo.

Para la preparación de este plato únicamente se utilizaba una olla grande para tostar las hormigas al fuego. A medida que se las tuestan se van desprendiendo las extremidades y con soplos se las separaba del torso hasta solo quedar la parte más carnosa de la hormiga. También era muy común el consumo de estas crudas; se le quitan las alas y patas y se los puede consumir como un aperitivo. Se los acompañan con yuca, verde y la tradicional chicha. Las hormigas en su idioma la conocen como 'week' y se le atribuyen a la hormiga culona poderes afrodisíacos, analgésicos y de longevidad (T, Nantipia, comunicación personal, agosto 29, 2021)



Figura 48, Preparación de Hormigas de Comer, Fuente propia.

3.2.4 Mukint

Los Mukindis, chontaduros o mayones es otro de los platos más populares en la región. Se trata de la preparación del chontaduro o gusano de palma, la larva de un coleóptero (*Rhynchophorus palmarum*), rico en grasas y proteína. Es un producto muy consumido por la comunidad Shuar, debido a que existe una buena producción durante todo el año y por lo general se encuentra en cualquier planta de palma en la chacra cercana a las viviendas de los consumidores. Los gusanos, que se consiguen en los troncos podridos de chonta (*Bactris gasipaes*) los cuales han sido cortados previamente para extraer el palmito de esta palma, el proceso de cosecha se da luego de 2 a 3 meses de haber derribado la palma, este tiempo es necesario para que la larva alcance su madures y este apto para ser consumido. Para su preparación solo se necesitan unos pinchos en donde se ensartan las larvas y se proceden a asar hasta que estos estén cocidos. Otra forma de ser consumidos es crudos y únicamente aderezados con sal. Esta preparación al momento de ser servida es acompañada por yuca, plátano verde y la tradicional chicha de yuca (N. Saant, comunicación personal, agosto 20, 2021)



Figura 49, Preparación de Mukindis, Fuente propia.

La estrecha vinculación de la nacionalidad Shuar con la naturaleza está enraizada en cada generación, y esta se manifiesta en la preparación de cada bebida, para mantener su ideología viva y seguir transmitiendo en sus generaciones próximas.

La cultura Shuar mantiene sus costumbres ancestrales, cada ser de la naturaleza es de suma importancia en su vida, en agradecimiento a cada producto que les brinda la madre tierra, celebran bebiendo chichas típicas de la zona que son preparadas de forma natural con un sabor agri-dulce. Estas bebidas suelen ser brindadas en la bienvenida a todo visitante que llega a la casa de una familia shuar (T. Nantipia, comunicación personal, agosto 29, 2021)

3.3.1 Chicha de chonta

Sobre esta bebida hay una particularidad en la tradición shuar. En su honor se realiza una fiesta denominada la fiesta de la chonta que se celebra cada año entre los meses de febrero a junio, en donde se festeja por la prosperidad conseguida a lo largo de este tiempo, en cuanto a siembra, cosecha y al ciclo vital de las persona. La bebida es elaborada familiarmente con los frutos de la palmera del mismo nombre. La chicha de la chonta es sagrada, por lo tanto, hay que cumplir algunas normas previstas para la preparación y consumo. Generalmente, la chicha se prepara siguiendo un ritual sagrado dirigido por un mayor de la comunidad o de la familia. Si se profana este ritual “se puede caer en la maldición provocando malestar o muerte”. La mayoría de las personas expresan que esta celebración es de carácter social y comunitario en la que todos participan para rendir agradecimiento por la satisfacción de las necesidades más vitales conseguidas por el hombre y la mujer Shuar durante el año. Solo en ciertas ocasiones esta chicha puede ser elaborada en casa por la mujer, en pequeñas proporciones. (N, Saant, comunicación personal, agosto 20, 2021)



Figura 50, Chicha de Chonta en Pilche, de Isuma Tv

<http://www.isuma.tv/gobierno-de-archidona-ecuador/chicha-de-chonta>

3.3.2 Chicha de yuca

Es una bebida originaria, natural y dulce elaborada en el pueblo Shuar, se consume durante todo el año. Por costumbre se brinda un gran pilche a todo visitante de la comunidad. Al momento de servir la chicha a personas desconocidas, por respeto a la bebida, al momento de servir el indígena Shuar no muestra su cara.

Al tomar la bebida se puede masticar los trozos de yuca, así como tomarlo lentamente, si la chicha es tomada de prisa significa que desean más y vuelven a llenar el pilche. Al terminar la bebida se debe colocar el pilche boca abajo, esto significa que quedo satisfecho y agradece por la bebida.

Después de la cosecha de yuca se procede hacer la bebida. Se empieza pelando y cocinando la yuca, luego se chanca (aplasta) con un mazo. Un pequeño porcentaje de yuca es masticada por la mujer shuar debido a que la saliva ayuda a fermentar la bebida. Este es un método ancestral, sin embargo, para evitar esto se puede

agregar camote dulce rallado sobre la preparación. De la caldera se traspasa al barril donde se fermenta por todo un día antes de ser digerido. No se puede beber antes porque produce una hinchazón al estómago debido que aún está en proceso de fermentación. Está servida comúnmente en pilches como en el amamuk. (T. Nantipia, comunicación personal, agosto 29, 2021)



Figura 51, *Hombre Shuar Bebiendo Chicha de Yuca*, de Ministerio de Cultura y Patrimonio <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/chicha-bebida-ceremonial-y-milenaria/>



Figura 52, Chicha de Yuca, de Youtube de Mag Gonzalez

https://www.youtube.com/watch?v=-gcma8rqsRE&ab_channel=MagGonz%C3%A1lez

3.3.3 Agua de guayusa

La guayusa es una planta nativa de la amazonia, se encuentra en cualquier parte de la selva amazónica. El agua de guayusa tiene mucho significado para el pueblo Shuar pues mejora la capacidad visual, purifica la sangre, simboliza la fertilidad en la mujer y al hombre le da vigor, fuerza y energía. Según la cosmología del pueblo shuar el consumo de la bebida evita que el shuar se encuentre en el monte con algún animal salvaje.

Se prepara con hojas verdes de guayusa ya que estas le brindan un mejor sabor y aroma al momento de consumir la infusión. Se hierve el agua en una caldera, ahí se coloca una rama grande con hojas de guayusa, se tapa y se hace hervir por treinta minutos. Antes de consumirlo se deja reposar hasta alcanzar una temperatura adecuada para el consumo. El agua la consume cualquier miembro de la familia como agua fresca en momentos de sed. El primer pilche purifica el cuerpo de la persona y el tercero produce fuerza (M, Awak, comunicación personal, septiembre 03, 2021)



Figura 53, Guayusa, Usada para Hacer Té, de Visita Morona Santiago

<https://www.visitamoronasantiago.com/flora/guayusa-una-planta-ancestral/>

3.3.4 Chucula

También conocida como Mamukma, es una preparación dulce originaria de la comunidad Shuar. Se prepara a base de tsamá (plátano maduro), el cual es un producto que se obtiene en abundancia en el aja (huerta). Para la elaboración de la namukma primero se pela, se cocina los maduros, luego se procede a chancar (aplantar) en la misma olla con el agua de cocción, y se la deja reposar hasta que este a temperatura ambiente lista para poder consumirla, se bebe esta preparación sirviendo en una tsapa (pilche) (T, Nantipia, comunicación personal, agosto 29 de 2021)



Figura 54, Preparación de Chucula, Fuente propia.

INVESTIGACIÓN DE CAMPO

4.1 Formato de la Entrevista

La entrevista, preparada específicamente para obtener información sobre la elaboración de los platos típicos sujetos a investigación, fue diseñada de tal manera que se enfoque en los materiales y accesorios a utilizar, proceso y forma de cocción; y algunas propiedades organolépticas del plato. Está dirigida para personas que conocen del arte culinario shuar ancestral y algunas transformaciones que se han dado para adaptarla al contexto actual, especialmente por las restricciones y dificultad para conseguir algunos insumos necesarios en la preparación. La aplicación de este insumo planificado para el 13 de noviembre del año 2021, dependiendo de la disponibilidad de tiempo de los entrevistados y de los insumos necesarios para la preparación de algunos platos, se la realizó en las residencias de las personas entrevistadas.

4.1.2 Síntesis de la Encuesta

Este instrumento, diseñado para aplicarlo a la muestra de investigación, se enfoca en saber algunas características de la población, su conocimiento en la gastronomía shuar, forma de conseguir los insumos para la preparación de los platos, frecuencia en el consumo, métodos de preparación, factores por los que se han reducido y sobre eventos que se han hechos para revitalizar la gastronomía de esta etnia.

Por medio de esta encuesta se obtiene los datos necesarios para llegar al conocimiento pleno de lo que acontece con la gastronomía shuar y poder obtener alternativas para plantear estrategias viables que ayuden a revitalizarla no solo

como una necesidad de su gente, sino como patrimonio de la región amazónica y el país.

4.2 Cálculo de la muestra

Considerando que la investigación se enfoca en un detalle que atiende más a personas adultas de la población, para el cálculo de la muestra se ha utilizado la fórmula de poblaciones finitas con un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 9%. Teniendo que la muestra en una población de 2500 personas es de 114.

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

4.3 Modelo de la encuesta

La encuesta no siguió un modelo en particular, sino que atendió las necesidades concretas de la investigación. Contiene una serie de preguntas cerradas con alternativas de respuesta de opción múltiple donde se puede marcar en una o varias opciones dependiendo de la pregunta y la respuesta del encuestado. En algunas preguntas se plantea la posibilidad de introducir por parte del encuestado alguna otra respuesta que no esté dentro de las opciones para así no delimitar la cantidad de información que puedan entregar. Finaliza el instrumento con sugerencias sobre la parte fundamental de la investigación: la revitalización de la gastronomía shuar.

4.4 Tabulación y análisis

Población

Los resultados obtenidos en la investigación de campo nos muestran datos equitativos para el sexo femenino y masculino, donde no solo se ha tomado en cuenta a las mujeres, sino el criterio de los hombres que se considera nos dará una

perspectiva más amplia, ya que, por cuestión social - cultural se cree que ellos no tienen mucho conocimiento sobre aspectos culinarios (Ver figura 55).

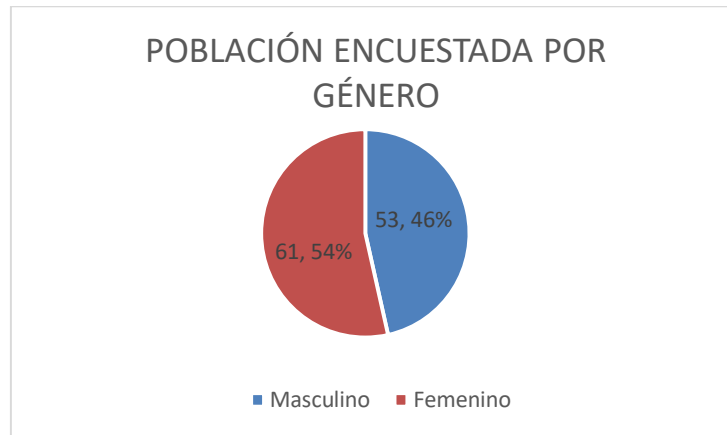


Figura 55, Población Encuestada; por Género, Fuente propia.

En cuanto a las edades promedio, existe un alto porcentaje (36%) de población de entre los 20 y 23 años, dato que para la investigación es muy importante, debido a que, los resultados se los podrá considerar con proyección al futuro si no cambia el paradigma actual. Otro grupo importante (29%) está en el rango de 28 a 40 años, cuyo aporte se analizará desde la perspectiva que tienen la población adulta. Muy igualados aparecen los otros rangos con 18 y 17% (Ver figura 56)

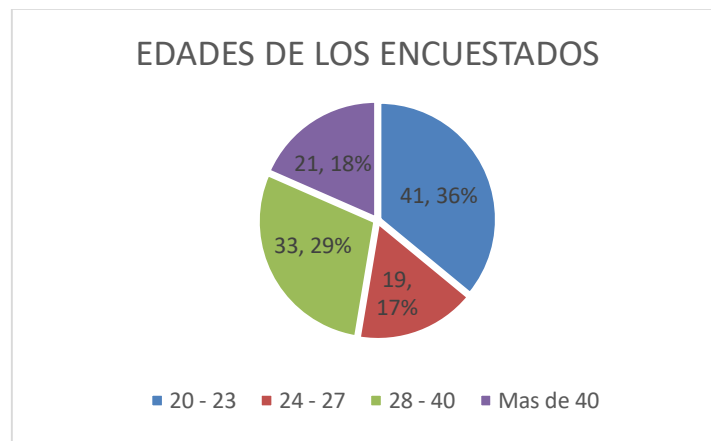


Figura 56, Edades de los Encuestados, Fuente propia.

Finalmente, la población a estudiar en su mayoría se autoidentifica como shuar (88%) lo que seguro mostrará datos más precisos sobre los aspectos investigados y sus necesidades. La población restante (12%) son mestizos que constituyen un factor importante al brindar su visión desde afuera que permita entender mejor el panorama cultural y gastronómico de la parroquia Bomboiza (Ver figura 57).

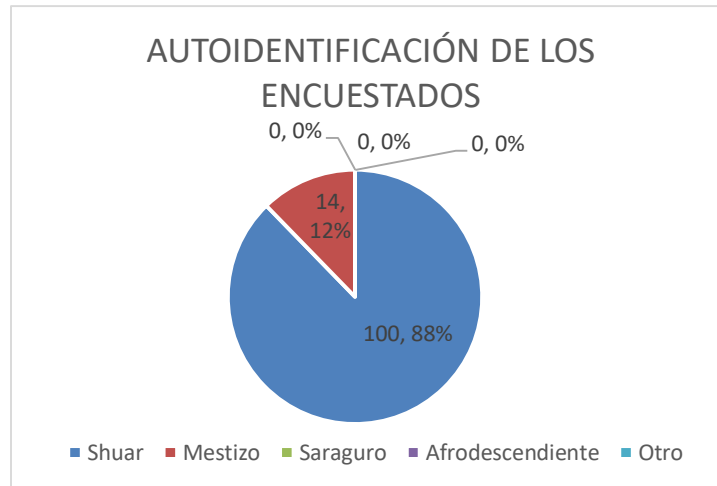


Figura 57, Autoidentificación de la Población Bomboiza, Fuente propia.

Contexto Gastronómico Shuar

En sentido general, los resultados muestran un 56% para quienes conocen la gastronomía shuar, seguido del 40% para quienes conocen un poco. Estos indicadores nos dejan dudas si consideramos que la mayor parte de la población analizada son shuar (ver figura 58)

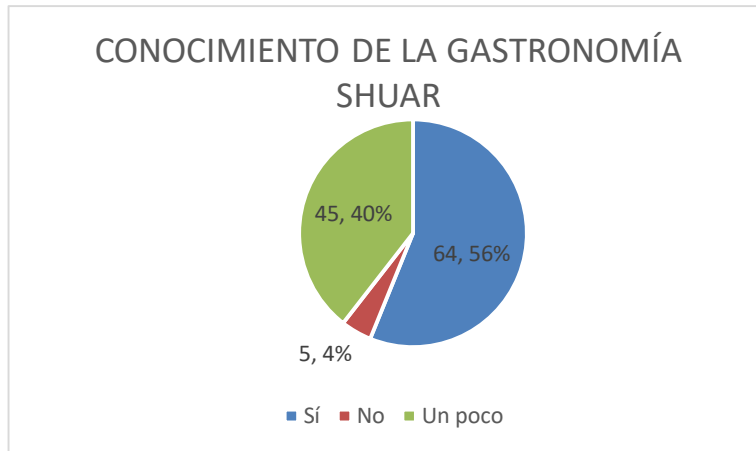


Figura 58, Conocimiento de la Gastronomía Shuar, Fuente propia.

Además resulta necesario, aunque el objetivo principal del trabajo no es buscar los motivos por los que la gastronomía shuar está perdiendo espacio en la actualidad, que se analice los resultados en torno al conocimiento general que la población tiene acerca de la comida típica de la etnia shuar. En las tablas 1 y 2 se compara los resultados que se han obtenido entre la población autoidentificada como shuar y los mestizos, sobre las edades y los conocimientos gastronómicos. Por parte de los shuar, se aprecia que quienes tienen mayor conocimiento son las personas que han superado los cuarenta años, no obstante, en un rango muy bajo se encuentran quienes están entre los 20 y 23, que se podría interpretar como la pérdida paulatina de estos conocimientos.

Por su parte, en la población mestiza existe poco conocimiento. Esto se puede analizar desde dos perspectivas: primero entendiendo que no es la comida típica de ellos y luego debido a que la comida shuar no es demasiado promocionada dentro de la parroquia donde la mayoría de la población es shuar.

Rango	Autoidentificación		Conocimiento en Gastronomía Shuar					
	Shuar		Sí		No		Un poco	
	M	F	M	F	M	F	M	F
20-23	17	20	6	9	1	1	12	8
24-27	8	8	4	6	0	1	4	1
28-40	14	16	8	13	0	0	6	3
Más de 40	7	10	6	10	0	0	1	0
Total	46	54	24	38	1	2	23	12

Tabla 1, Conocimiento en Gastronomía Shuar, por Etnia y Edad, Fuente propia.

Nota. En la primera columna están la población clasificada por edades y en las siguientes el grado de conocimiento en gastronomía shuar.

Rango	Autoidentificación		Conocimiento en Gastronomía Shuar					
	Mestizo		Sí		No		Un poco	
	M	F	M	F	M	F	M	F
20-23	2	2	0	0	1	1	1	1
24-27	1	2	0	1	0	0	1	1
28-40	2	1	1	0	0	0	1	1
Más de 40	2	2	0	0	0	0	2	2
Total	7	7	1	1	1	1	5	5

Tabla 2, Conocimiento en Gastronomía Shuar, por Etnia y Edad

Nota: En la primera columna están la población clasificada por edades y en las siguientes el grado de conocimiento en gastronomía shuar.

Referente a los insumos utilizados en la gastronomía shuar, lo correspondiente a las frutas y tubérculos, se evidencia que la mayoría de los ellos aún se sigue usando, aunque quizá en menor proporción. La yuca aparece en primera instancia con un 96%, lo que demuestra que en realidad es el producto más utilizado. Le siguen otros

tubérculos por porcentajes inferiores: Papa china, 88%; Camote, 82%; Pelma, 72%. De igual manera con las frutas donde resalta la chonta y el cauje. En este apartado conviene analizar la forma de obtención de los productos, pues como se conoce, los shuar han sido grandes recolectores, sin embargo en las últimas décadas esto ha cambiado drásticamente con los tubérculos, que han preferido sembrar y en mínimo porcentaje continuar con la recolección. No así con las frutas, que ha excepción de la chonta y el cauje, siguen realizando prácticas de recolección (Ver figura 59).

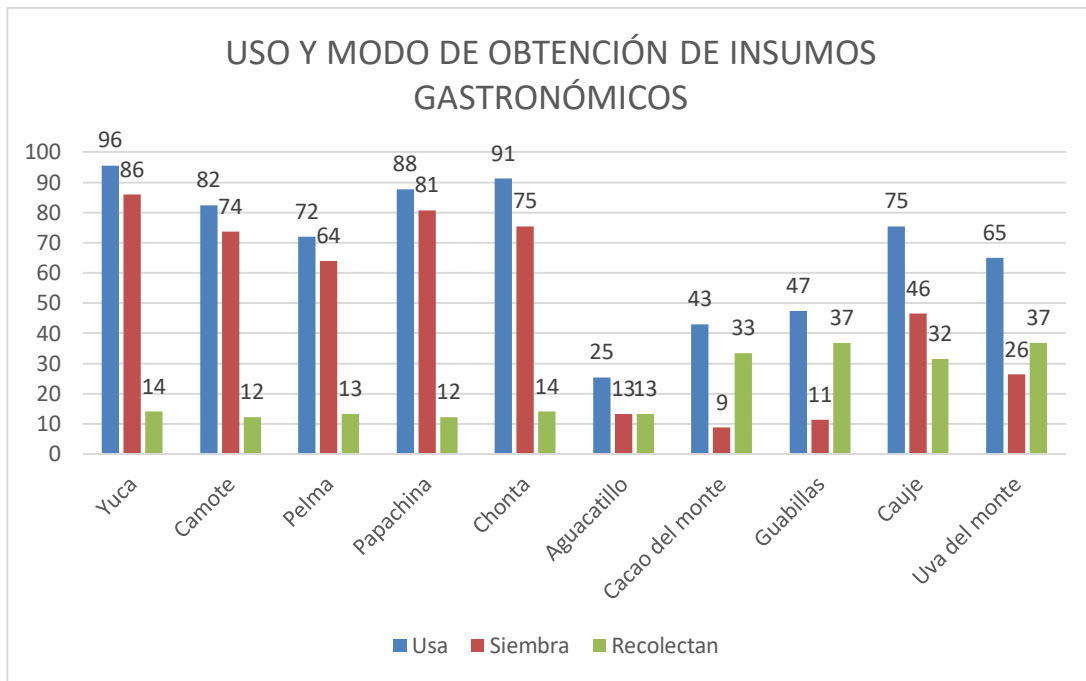


Figura 59, Insumos Gastronómicos: Usos y Obtención, Fuente propia.

En cuanto a los peces y mariscos, de igual manera todos siguen utilizando, aunque encabeza la lista la tilapia (94%); seguido del corroncho (82%); el bagre (70%); bocachico (43%) y anguila de agua dulce (23%). Lo que realmente llama la atención es que aunque se siguen usando métodos de pesca en el río para su obtención, el más usado (tilapia) es criado en peceras. Esto indica que, de igual manera que los Noriega Sánchez Juan Andrés

tubérculos, con los peces los shuar paulatinamente van tomando otra forma de obtener los insumos para su gastronomía.

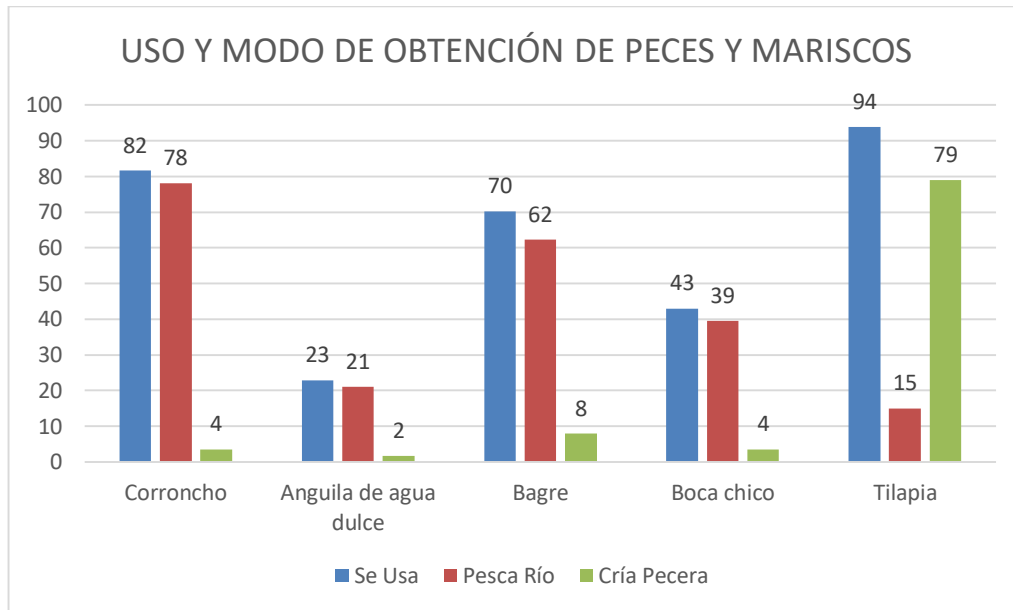


Figura 60, Peces y Mariscos: Uso y Obtención, Fuente propia.

En cuanto a las carnes de caza, aún se siguen utilizando las tradicionales, sin embargo, se nota cierta preferencia por el armadillo (91%), guanta (91%) y la guatusa (89%) (Ver figura 61). Además, la forma de obtención continúa siendo la tradicional: caza (87%); aunque también hay quienes afirma que las adquieren en plazas y mercados (15%) y solo un 1% indica que se las crían para ser consumidas (Ver figura 62).

En este sentido, tomando en cuenta que la forma de obtención de las carnes sigue siendo la cacería, conviene analizar cuál es la facilidad o dificultad que tienen para conseguir estos insumos. Muchos afirman que efectivamente tienen dificultades, al considerar que la caza está prohibida (47%); otros indican que ha escaseado estos animales (34%). Si tomamos en cuenta estos dos puntos podemos encontrar otra

razón por la que la gastronomía shuar puede perder su esencia con el devenir de los años, pues, aunque muchos todavía cazan libremente en la selva hay ciertas restricciones que hacen que estos hábitos vayan en caída. Y al no existir materia prima, muy difícil será continuar con su gastronomía, de manera especial con las carnes provenientes de la caza (Ver figura 63).

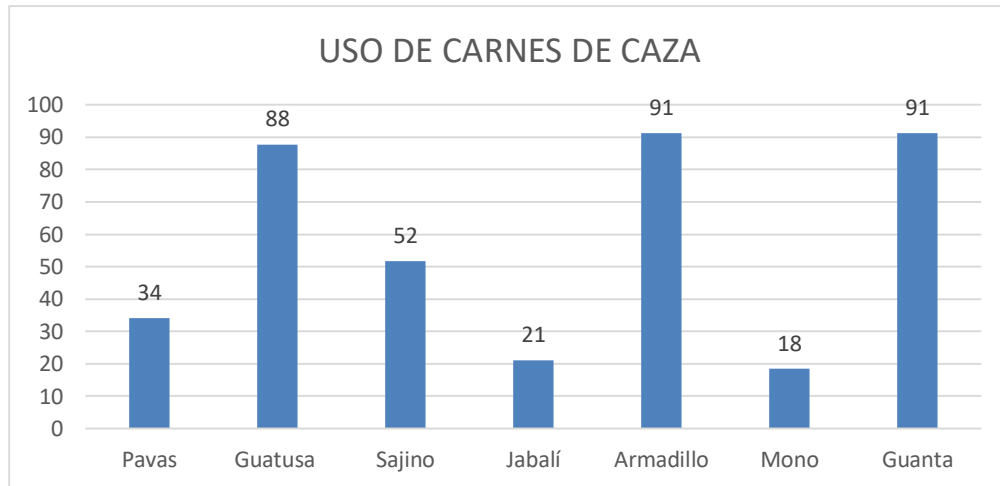


Figura 61, Carnes de Caza: Uso, Fuente propia.

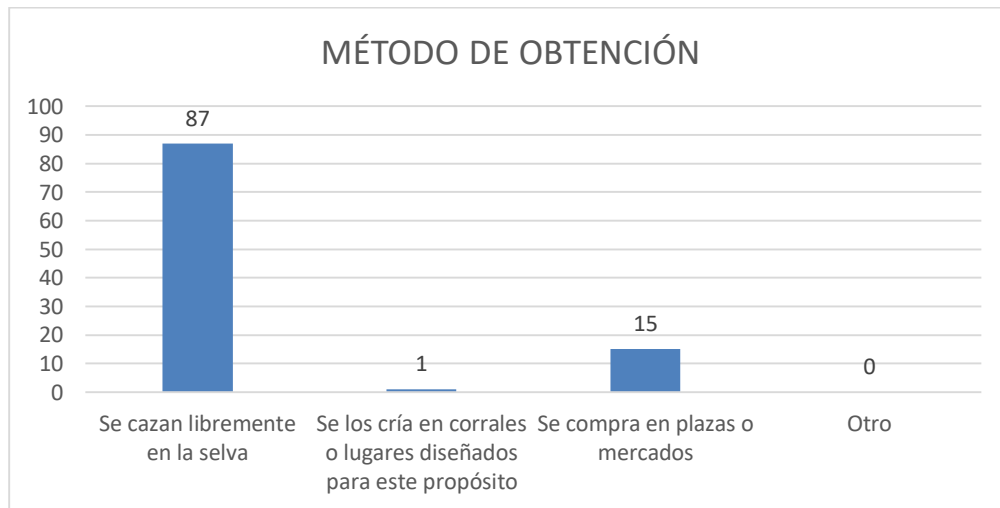


Figura 62, Carnes de Caza: Método de Obtención, Fuente Propia.

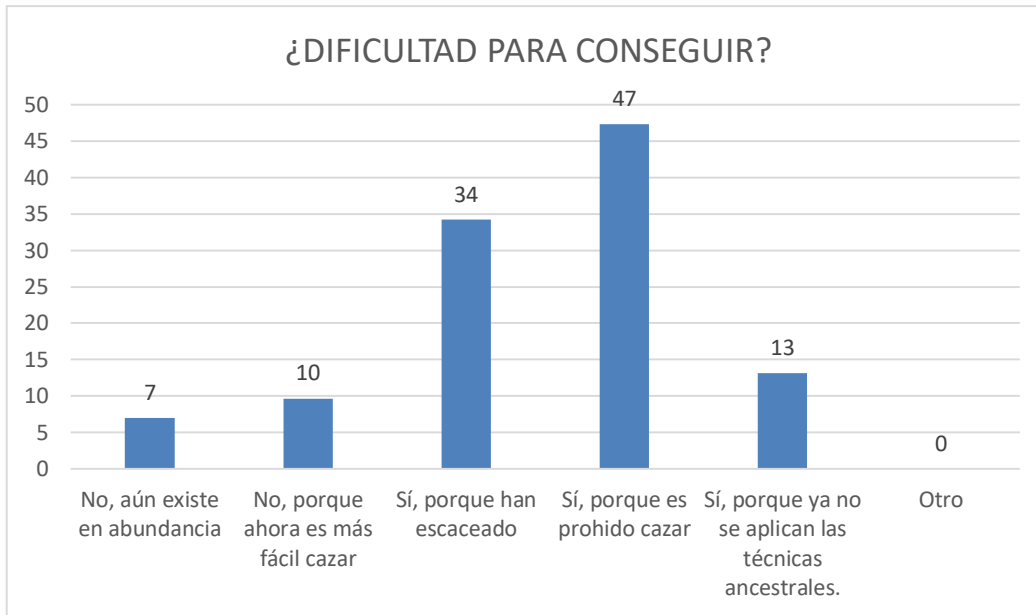


Figura 63, Dificultad para Conseguir Carnes de Caza, Fuente propia.

En lo referente a las larvas e insectos, se aprecia que se siguen consumiendo las que por tradición lo han hecho. Los chontacurros y hormigas voladoras encabezan la lista de preferencias con 85 y 82%, respectivamente; y en menor proporción las larvas de abejas y ranas. Un aspecto a destacar es la forma de obtención, teniendo por mucha diferencia la superioridad de la recolección a la crianza. Esto hace notar que al igual que con las carnes de caza se corre el riesgo que empiecen a escasear y con ello otra parte de la gastronomía shuar tenga tendencia a perderse con el pasar del tiempo (Ver figura 64).

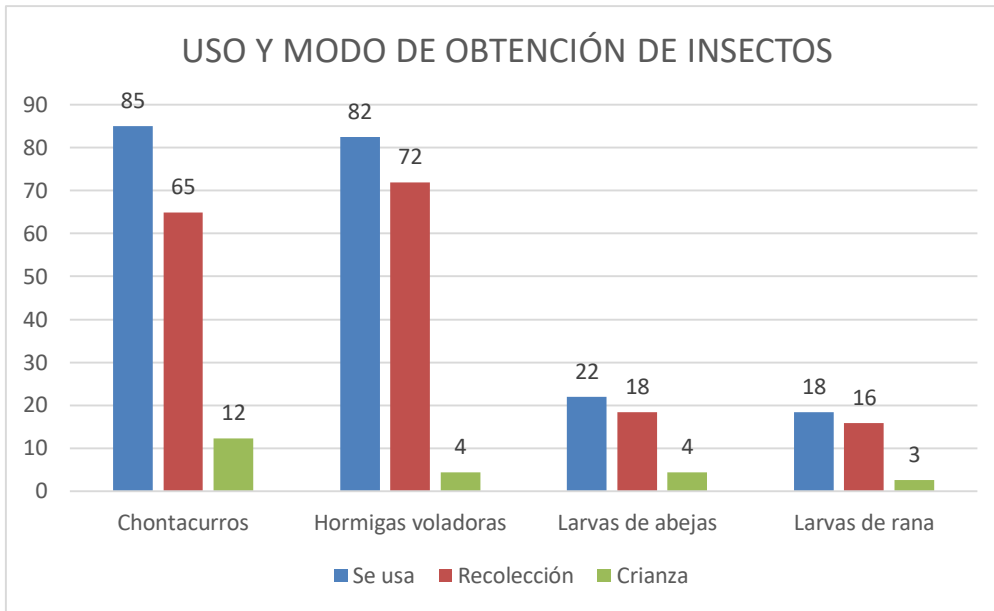


Figura 64, Insectos y Larvas: Usos y Modo de Obtención, Fuente propia.

Comida Típica Shuar

De entre las tres formas de cocción de alimentos de la comida típica shuar, la que prevalece es el asado (88.6%); seguido del ahumado (36%) y el hervido cierra la lista con un 29.8%. Esta tendencia nos sugiere que los platos más consumidos en esta gastronomía son asados (Ver figura 65).

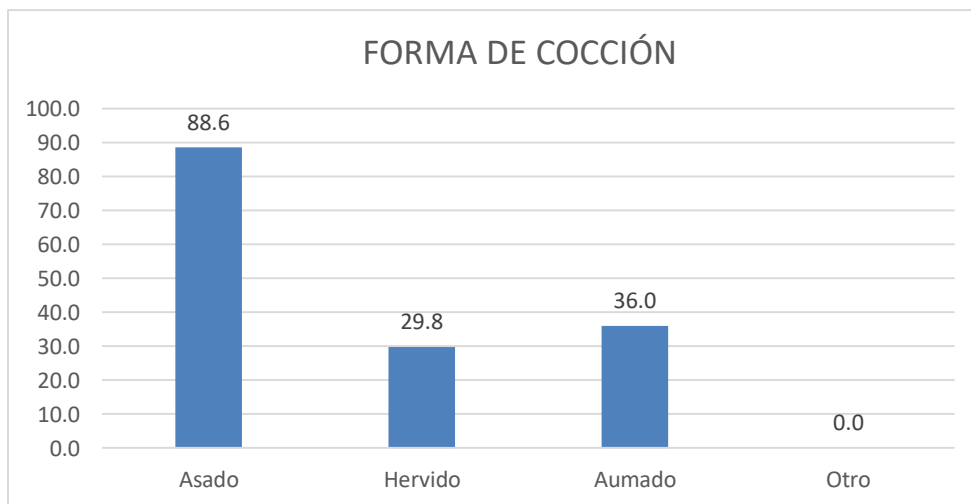


Figura 65, Forma de Cocción, Fuente propia.

Con respecto a los caldos, no se nota una preferencia especial sobre uno de ellos. Con el mayor porcentaje (87%) está el caldo de armadillo (carne de caza); con el 85% se indica al caldo de pescado (pesca y crianza) y luego con menor porcentaje aparecen, caldo de guanta (77%), guatusa (72%) y aves silvestres (59%); todas carnes de caza (Ver figura 66). También es conveniente analizar el nivel de conocimiento que tienen en la preparación de estos caldos, donde se aprecia que entre un 50% y 60% de la población pueden preparar al menos uno de los platos propuestos. Sin embargo hay que puntualizar que entre el 87% que ha probado, por ejemplo, el caldo de armadillo y un 60% que sabe cómo hacerlo hay una diferencia significativa y más aún cuando la mayoría de la población es shuar (Ver figura 67).

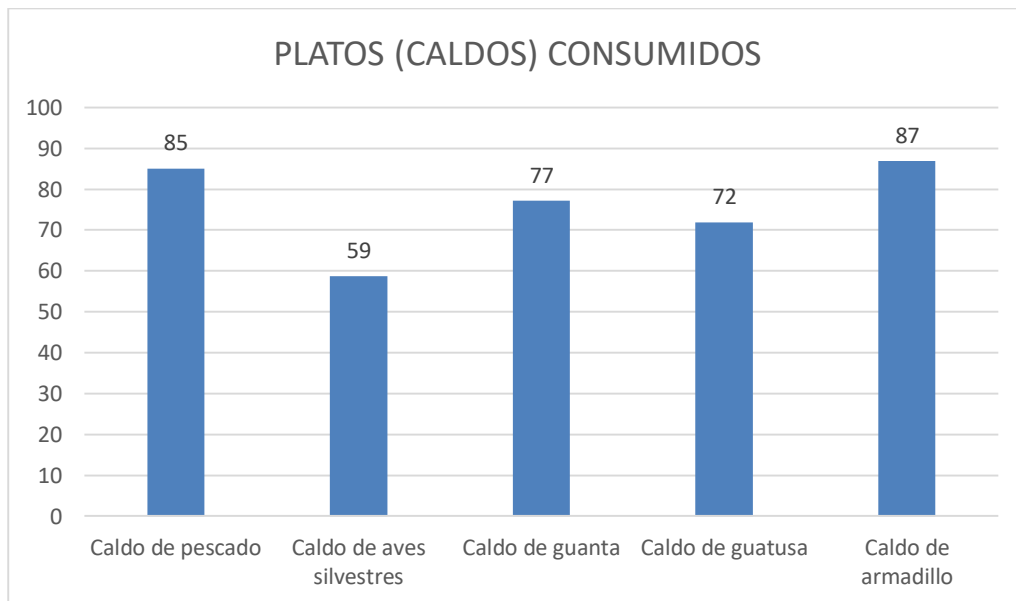


Figura 66, Caldos, Fuente Propia.

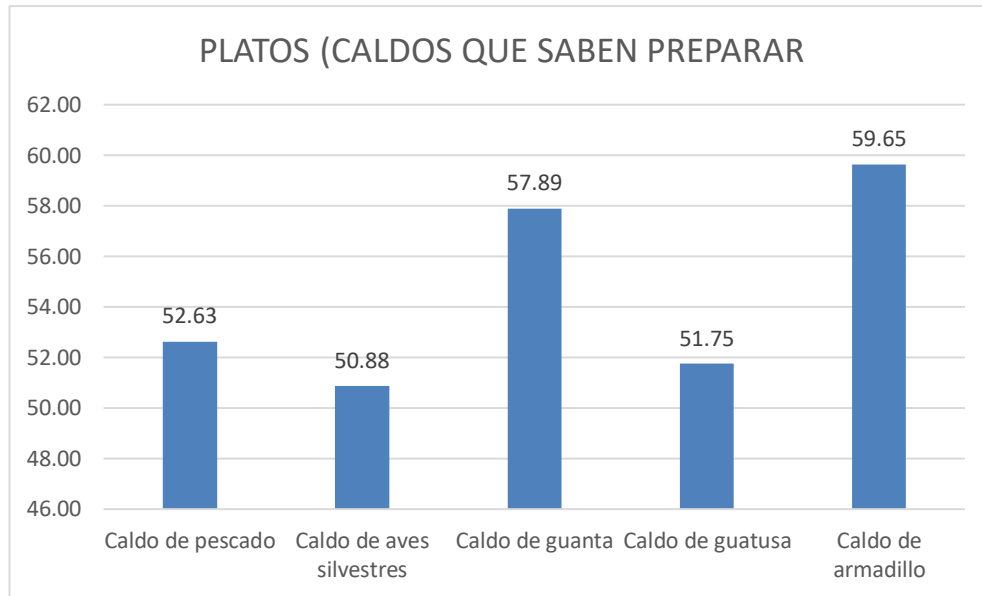


Figura 67, Preparación de caldos, Fuente propia.

De entre los platos fuertes, el más consumido es el ayampaco (98%), que por cierto es asado; le sigue con el 86% las hormigas voladoras y luego los asados de aves silvestres con y los chontacurros con el 71% y 70%, respectivamente (Ver figura 68). De estos, el plato que principalmente saben preparar es el ayampaco, que sobresale de los demás con 90%. Este indicador permite notar que es el más consumido, el que más saben preparar, el que utiliza el método de cocción más usado por los shuar y quizá por ello es el plato emblema dentro de esta gastronomía. Además, con altos porcentajes aparecen los demás platos fuertes; lo que permite analizar que sí hay conocimiento de la preparación de los principales platos típicos shuar (Ver figura 69).

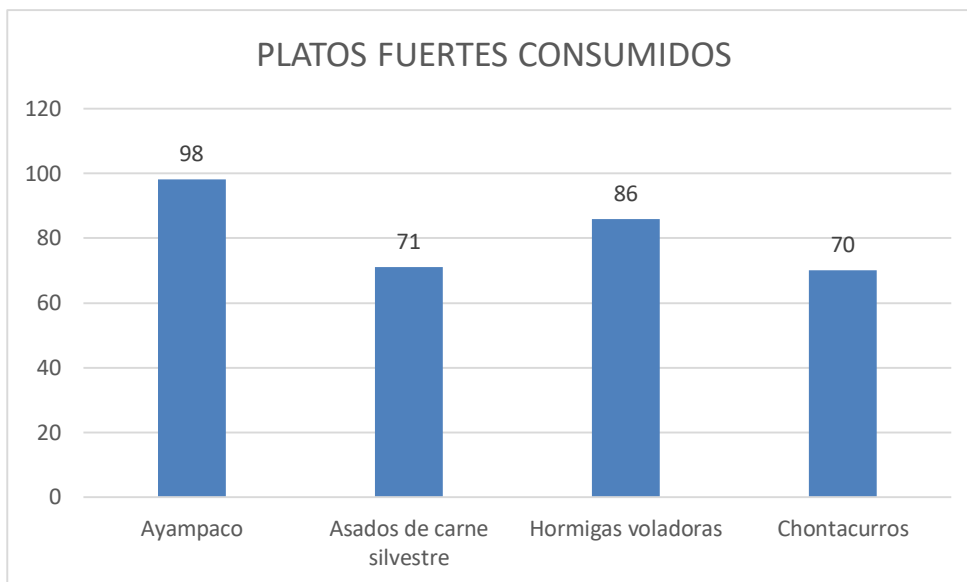


Figura 68, Platos Fuertes Consumidos, Fuente propia.

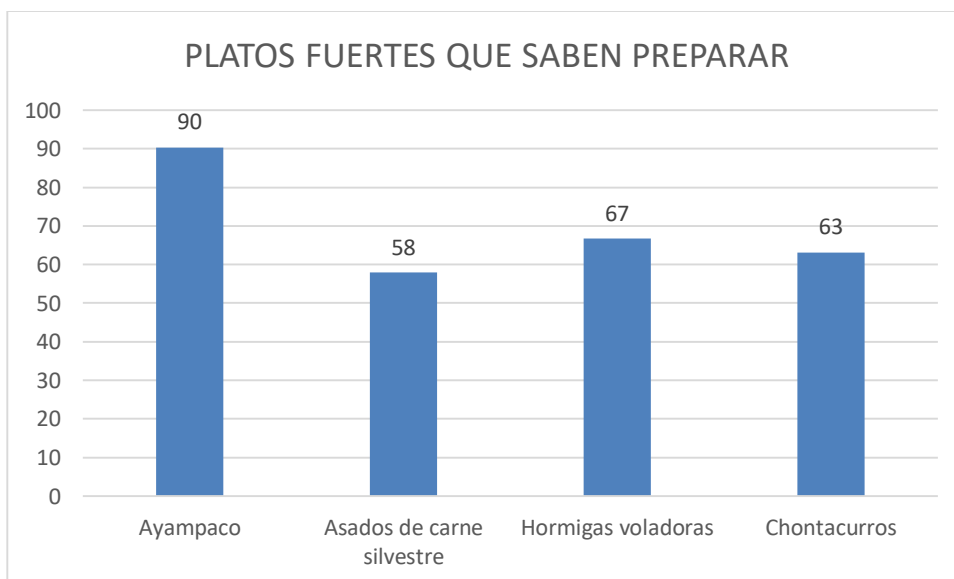


Figura 69, Preparación de Platos Fuertes, Fuente propia.

Con esta parte se analiza el conocimiento de las bebidas que acompañan los platos anteriormente expuestos. Por sobre las probabilidades, la literatura de la gastronomía shuar y algunos datos expuestos en este análisis, a pesar de que la yuca es el principal insumo gastronómico dentro de esta cultura no todos conocen

la preparación de la chicha, bebida emblema de los shuar. Sobre la preparación de esta bebida, el 61 % de los encuestados manifiestan que sí la pueden preparar, mientras que el 68% indican que conocen más la preparación del agua de guayusa (Ver figura 70)

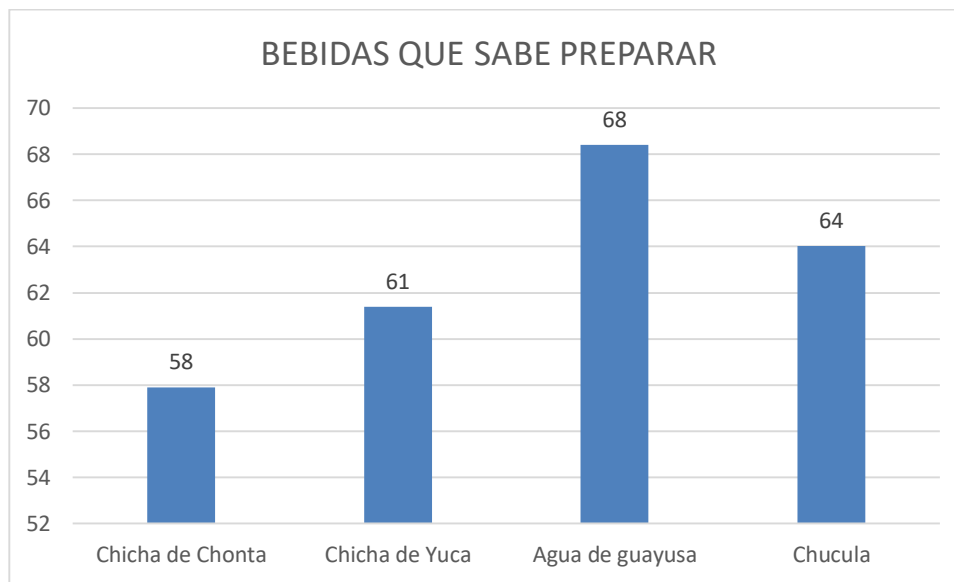


Figura 70, Preparación de Bebidas, Fuente propia.

Sobre la frecuencia con la que la población consume comida típica shuar nos encontramos niveles aceptables. Si consideramos los datos del intervalo donde indica que en un 41% - 80% y 81% - 100% tenemos que alrededor del 59% consume con frecuencia la gastronomía shuar. Claro, que no es menos importante el dato de que el 41% consume en bajos niveles, motivo que debe ser motivo análisis más profundo en trabajos posteriores (Ver figura 71).

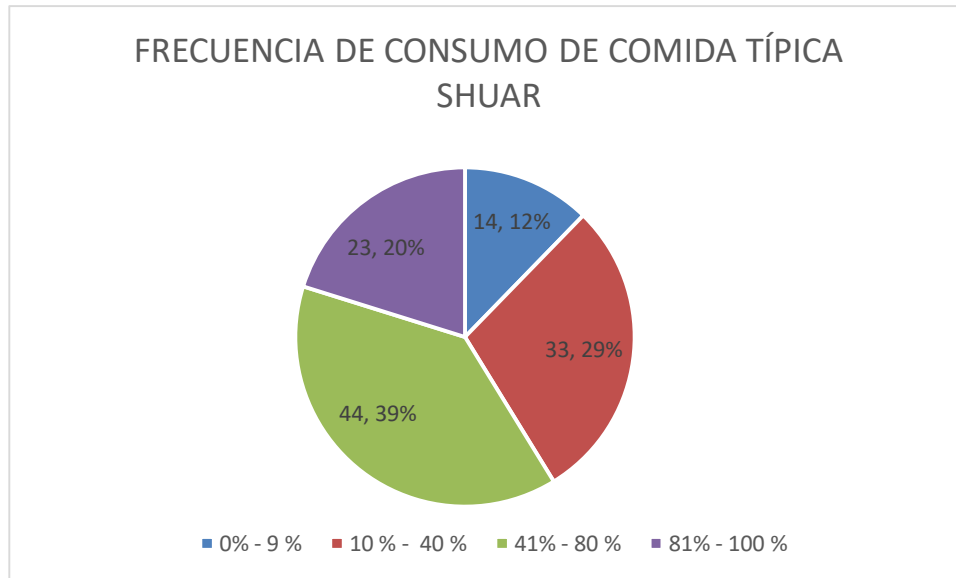


Figura 71, Consumo de Comida Shuar, Fuente propia.

Finalizamos este análisis tomando en cuenta algunas razones por las que se considera a merced el consumo de comida shuar. El 18% expresa que la preparación ha cambiado; el 38% considera que se ha perdido la costumbre y prefieren alimentos no típicos (quizá resultado de la aculturación) y un 6% no contesta. Pero, yendo aún más profundo y considerando que cualquiera sea el motivo no podemos negar que la comida shuar se ha visto en claro retroceso; por ello es necesario un proceso de revitalización de la gastronomía de este pueblo (Ver figura 72).

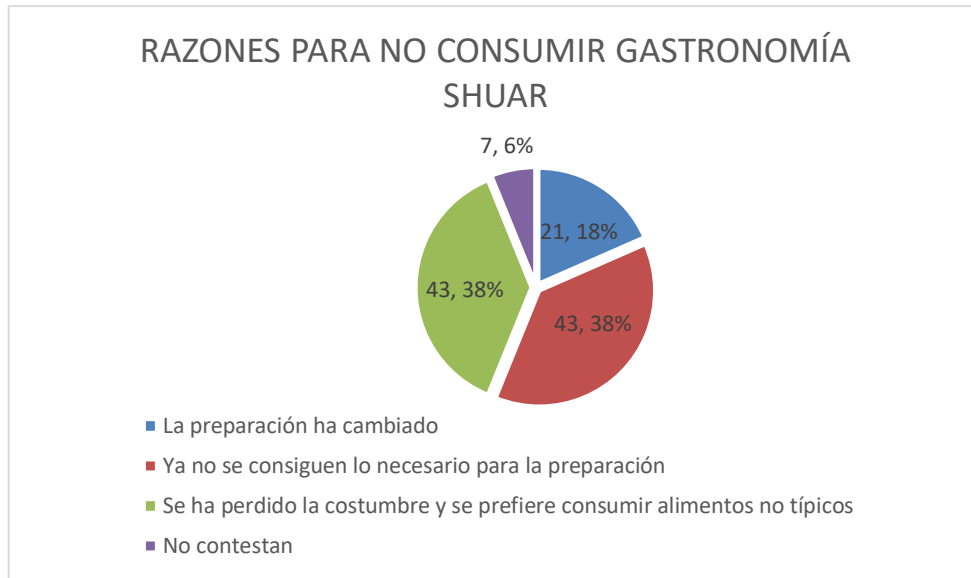


Figura 72, Razones que han Disminuido el Consumo de Comida Shuar, Fuente propia.

CONCLUSIONES

- La parroquia Bomboiza, la más grande del cantón Gualaquiza, alberga a varios grupos étnicos, principalmente los shuar, quienes ocupan estos territorios desde antes de la colonización.
- Los shuar mantiene dentro de su idiosincrasia aspectos peculiares inherentes a su cultura. De todas ellos sobresale su gastronomía que está compuesta por platos que usan insumos que obtienen de la siembra y la crianza, en algunos casos, y en la mayoría por medio de la pesca, caza y la recolección de animales exóticos, insectos, tubérculos y frutas, que en la actualidad están disminuyendo debido a restricciones de la ley y exterminio paulatino de animales salvajes.
- La gastronomía shuar sigue siendo practicada por muchas personas, pero ya no tiene el mismo apogeo que en décadas anteriores, esto se ha dado debido al proceso de aculturación en los últimos años, a la pérdida de costumbres en las nuevas generaciones y porque ha cambiado la forma de preparación.
- La parte de la población que aún conserva la gastronomía shuar consume prácticamente lo mismo que los ancestros, con las debidas modificaciones producto del tiempo, pero en el menú destaca del ayampaco, la yuca, los chontacurros y caldo de guanta.

RECOMENDACIONES

- Los Gobiernos descentralizados, mediante apoyo a la cultura deben procurar la conservación de tradiciones inherentes a cada grupo que convive en este espacio.
- Se debería fomentar alternativas para solventar la caza, especialmente de animales en peligro de extinción, mediante la crianza, así como lo han hecho con la tilapia que ha remplazado en gran medida al pez de río.
- Crear varias ferias gastronómicas en diferentes centros shuar con la finalidad de promocionar su gastronomía, que la nueva generación se identifique con su cultura y así frenar la aculturación.
- Con el apoyo de los Gobiernos descentralizados y otros organismos de apoyo se debe potenciar estas prácticas mediante ferias y videos reportajes que permitan promocionar en diversos sitios online.

REFERENCIAS

- Alioni, M. (1979). *La vida del pueblo shuar*. Sucua: Don Bosco.
- Amaru Bioparque Cuenca. (2019). Obtenido de Amaru Bioparque Cuenca:
https://www.zoobioparqueamaru.com/nuestros-animales/animal.php?Id_Animal=63-jabali-de-collar-blanco&Grupo=mamiferos
- Ander, E. (s.f). El proceso de globalización en la cultura. *Patrimonio Cultural y Turismo*, 144 - 164.
- Arnalot, J. (2007). *Lo que los Achuar me enseñaron*. Quito: Abya Yala.
- Awak, M. (2010). *El increíble sabor de la comida shuar*. Gualaquiza.
- Bianchi, C. (1978). *Mundo Shuar*. Sucua.
- Bianchi, C. (2017). *Artesanías y técnicas shuar*. Quito: Abya Yala.
- Confederación de nacionalidades indígenas del Ecuador. (19 de julio de 2014).
Conaie. Obtenido de <https://conaie.org/2014/07/19/shuar/>
- Costales, A. C. (2006). *La Nación Shuar*. Quito: Abya Yala.
- EcuRed. (s.f). *EcuRed*. Obtenido de
[https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Gualaquiza_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Gualaquiza_(Ecuador))
- Federación de centros shuar. (s.f). *Técnicas y estructuras de los shuar*. Sucua.

Flasco Ecuador - Care Ecuador. (2014). *Etnohistoria de los pueblos y nacionalidades originarias de Ecuador*. Quito: Ciespal.

GAD Municipal de Gualaquiza. (2020). *Actualización Plan de desarrollo y ordenamiento territorial plan de uso y gestión de suelo Gualaquiza 2020 2023*. Gualaquiza.

GAD Municipal Gualaquiza. (2018). *Gad Municipal de Gualaquiza*. Obtenido de <https://gadgualaquiza.gob.ec/web/gualaquiza/canton-gualaquiza/>

Gad Parroquial de Bomboiza. (2015). Plan de ordenamiento territorial de la parroquia Bomboiza. *Plan de ordenamiento territorial de la parroquia Bomboiza*. Morona Santiago, Ecuador.

Gobierno autónomo descentralizado parroquial rural de Bomboiza. (2015). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de la parroquia Bomboiza*.

Gualaquiza-Ecuador. (s.f). Obtenido de Gualaquiza-Ecuador: <https://gualaquiza-ecuador.es.tl/Fiestas-parroquiales.htm>

Gusqui, M. (2012). Estudio antropológico culinario en la nacionalidad shuar ecuatoriana y su difusión en los turistas extranjeros. Riobamba, Chimborazo, Ecuador.

Harner, M. (1978). *Shuar*. Quito: Mundo Shuar.

Infocentro Bomboiza. (2019). *Infoturismo*. Obtenido de <https://moronabomboiza.wixsite.com/infobomboiza/turismo>

Juank, A. (2016). *Pueblo de Fuertes*. Quito: Abya Yala.

Juncosa, J. (2005). *Etnografía de la comunicación verbal shuar*. Quito: Abya Yala.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2015). *Memoria técnica del cantón Gualaquiza / Bloque2.6*.

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (25 de julio de 2016). Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio:

https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Uva_de_monte

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (25 de julio de 2016). Obtenido de

<https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/>

https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Papa_china_Amazon%C3%ADa

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (25 de julio de 2016). Obtenido de

patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/

https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Agua_cate_Amazon%C3%ADa

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (25 de julio de 2016). Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio:

https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Cacao_de_monte

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (25 de julio de 2016). Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio:

<https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Bagre>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (25 de julio de 2016). Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio:

<https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Bocachico>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (25 de julio de 2016). Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio:

<https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Guatusa>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (25 de julio de 2016). Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio:

<https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chontacuro>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (25 de julio de 2016). *Ministerio de Cultura y Patrimonio*. Obtenido de

https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Yuca_Amazon%C3%ADa

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (25 de 07 de 2016).

patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec. Obtenido de

<https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Pelma>
a

Muñoz, R. (2012). *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. Larousse.

National Geographic. (13 de octubre de 2010). Obtenido de National Geographic:
<https://www.nationalgeographic.es/animales/armadillo>

Orbe, N. (s.f.). *Goconqr*. Obtenido de
<https://www.goconqr.com/flashcard/23600021/utensilios-de-la-nacionalidad-shuar->

Ordoñez, M. (2011). *Breve historia de las parroquias de Gualaquiza*. Gualaquiza.

Ordoñez, M. (2011). *Breve historia de las parroquias de Gualaquiza*. Gualaquiza.

Ordoñez, M. (2011). *Breve historia de las parroquias de Gualaquiza*.

Ortiz, P., Álvarez, F., & Pogo, C. (2012). *Prácticas ancestrales*. Cedamaz, 123.

Pérez, A., Hernández, C., Romero Saltos, H., & Valencia, R. (5 de febrero de 2019). *Flora Web*. Obtenido de
<https://bioweb.bio/floraweb/arbolesyasuni/FichaEspecie/Inga%20ciliata>

Pillacela, R. (2011). *Los dioses de la selva, espiritualidad, mito y tradición del pueblo shuar*. Gualaquiza: bg. offset.

RAE. (2021). *Real Academia de la Lengua Española*. Obtenido de
<https://dle.rae.es/insumo>

Ramírez, D. (5 de abril de 2018). Obtenido de Gastronomía:

<https://ecuador.gastronomia.com/noticia/7926/cauje-tropical>

Real Academia de la Lengua Española. (2001). Obtenido de Diccionario de la

Lengua española: <https://www.rae.es/drae2001/anguila>

Sarmiento, G. (2016). *Gualaquiza en la historia*. Quito: Ediciones Fausto Reinoso.

UNESCO. (2017). *Oficina de la Unesco México*. Obtenido de

<http://www.unesco.org/new/es/Mexico/work-areas/culture>

Viajando Ecuador. (18 de agosto de 2020). Obtenido de

<https://ecuador.viajando.travel/gualaquiza/gualaquiza-aventura-y-naturaleza-la-amazonia-n24506>

Vidal, A. R., Saucedo Zúñiga, A. L., & Ramos García, M. d. (2018). Propiedades nutrimentales del camote (*Ipomea batatas* L.) y sus beneficios en la salud humana. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, vol. 19, núm. 2, 2.

Wierhake, G. (1985). *Cultura material shuar en la historia*. Quito: Abya Yala.

ANEXOS

ANEXO 1: Diseño aprobado por el Consejo Directivo de la Facultad.



APROBADO
02-06-2021

ANA LUCIA
SERRANO
LOPEZ

Firmado digitalmente
por ANA LUCIA
SERRANO LOPEZ
Fecha: 2021.06.02
16:19:09 -05'00'

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**REVITALIZACION DE LA GASTRONOMIA SHUAR, EN LA
PARROQUIA BOMBOIZA, CANTÓN GUALAQUIZA, PROVINCIA DE
MORONA SANTIAGO**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: Gastronomía tradicional ecuatoriana

Código de Campo Específico: 5101.14 Tradición

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de:
Licenciado en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas**

NOMBRE Y TÍTULO DEL PROFESOR:

Mg. Ma. Augusta Molina Díaz

NOMBRE DEL ESTUDIANTE :

Juan Andrés Noriega Sánchez

Cuenca, mayo de 2021

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Revitalización la gastronomía Shuar, en la parroquia Bomboiza, cantón Gualaquiza, Provincia de Morona Santiago.

2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE / CORREO ELECTRÓNICO

Juan Andrés Noriega Sánchez / andres.noriega27@ucuenca.edu.ec

3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

La falta de apreciación y revitalización de la gastronomía, por parte de los habitantes Shuar de la parroquia de Bomboiza, en especial en los jóvenes, se observa en el deterioro y la poca importancia de las expresiones culturales (idioma, fiestas y tradiciones) que giran en torno a su gastronomía fortaleciendo su valor cultural.

Por lo antes mencionado, se parte como objetivo del presente proyecto, revitalizar la gastronomía de la cocina Shuar con el fin de promover el valor nutricional y los beneficios culturales de la etnia Shuar de la parroquia Bomboiza.

Se partirá de un trabajo bibliográfico para luego hacer un estudio de campo sobre las preparaciones tradicionales del cantón Gualaquiza, específicamente de la parroquia Bomboiza sus costumbres y evolución

La metodología de la investigación se realizará mediante entrevistas a los diferentes hogares de la parroquia, mediante encuestas basados en un cuestionario de revitalización de productos de la zona utilizados por sus ancestros

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

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

5.3 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza

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

5.4 Revitalización

La revitalización solo es viable cuando la expresión cultural elegida tiene el mismo significado especial que en la comunidad donde se pretende realizar el proceso. Pero es necesario comprender que, debido al carácter dinámico y cambiante de la cultura, las expresiones de patrimonio inmaterial no permanecen fijas, sino que son parte de las dinámicas de construcción y decantación de

de las tradiciones culinarias ancestrales, evitando así que dichas técnicas y métodos de preparación se hereden.

Las técnicas culinarias ancestrales dentro de la cocina en el cantón Gualaquiza han tenido gran desarrollo y evolución a través de la historia, debido a las múltiples influencias en el entorno gastronómico. Sin embargo, Gualaquiza al poseer todavía generaciones que preservan el patrimonio familiar ha ayudado notablemente a que muchas de las técnicas y costumbres sigan formando parte de algunos hogares en el cantón.

Las técnicas culinarias ancestrales otorgan a las preparaciones características especiales; por ejemplo: la humedad, la concentración de sabores que da la cocción dentro de hojas llamados envueltos; el ayampaco y sabor ahumado que otorga un asado a la brasa; la baja pérdida de humedad que brindan las hojas que son utilizadas para la cocción; la concentración de sabores que los hervidos causan cuando disuelven las proteínas dentro de un fondo o caldo y la disolución de los colágenos de fibras musculares que cambian sensaciones organolépticas de la carne de cerdo en un sancochado. Por lo tanto es evidente las cualidades que brindan las técnicas ancestrales en las preparaciones.

5. MARCO TEÓRICO

5.1 Introducción.

El marco teórico que fundamenta esta investigación proporcionará al lector una idea más clara acerca de este tema. Se encontrarán conceptos muy básicos, los complementarios y específicos.

Las generaciones actuales han ido perdiendo con el paso del tiempo la razones de: origen costumbres y tradiciones debido a la modernidad que estamos atravesando. Es por tal motivo que se propone un estudio acerca de las zonas a ser investigadas tanto como sus componentes y así poder llegar a tener resultados comparativos entre la sociedad ancestral con la actual.

5.2 Etnografía y sus características.

significados inherentes a la vitalidad cultural de cada comunidad. (UNESCO, 2003).

5.5 Gastronomía

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida y de esta forma se vinculan ramas complementarias. Se podría decir que al observar detenidamente se descubrirá que alrededor del alimento existen factores complementarios como la danza, teatro, pintura, literatura, arquitectura, música. Así también están presentes las matemáticas, química, biología, geología, agronomía; es decir, ciencias exactas y naturales. Adicionalmente, están presentes la antropología, historia y sociología, por parte de las ciencias sociales (Patiño, 2012).

5.6 Reseña Histórica de la Cultura Shuar en el Ecuador.

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

Los misioneros católicos que llegaron a los territorios de esta nacionalidad, constituyeron el cambio de una vida nómada en la selva por una vida sedentaria. La construcción de escuelas, almacenes y centros de salud, que financió la iglesia, ayudaron a que el asentamiento sea cada vez más estable, sin mencionar los vínculos que se crearon cuando estos misioneros llevaron a otros países algunos representantes de esta nacionalidad.

A partir de estos sucesos se crearon nuevas instituciones que expresaban la identidad Shuar. En tiempos pasados, los Shuar habitaban en la Amazonía en

caseríos dispersos, subsistiendo de la cacería y de la recolección de frutos. (Conaie, 2014).

5.7 Parroquia Bomboiza y su historia.

La parroquia de Bomboiza se crea políticamente mediante acuerdo ejecutivo N.º 520 y su inauguración se realiza el 16 de julio de 1952 del mismo año. Con una extensión de 731,09 km². Entre sus poblados de mayor jerarquía están: Bomboiza, que es su cabecera parroquial, Pumpuis, Monterrey y El Tiink, entre otros. (Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia Rural de Bomboiza, 2015, p.28).

6. OBJETIVOS

6.1 General:

Revitalizar la gastronomía Shuar de la parroquia Bomboiza, cantón Gualaquiza, provincia Morona Santiago.

6.2 Específicos

- Identificar los orígenes de la cultura Shuar y su representatividad en la constitución de la república del Ecuador.
- Describir la cultura gastronómica, creencias, tradiciones, costumbres, leyendas y mitos más representativos de la gastronomía de la etnia Shuar de la parroquia Bomboiza.
- Recopilar las recetas tradicionales de la gastronomía shuar de la parroquia de Bomboiza.

7. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

7.1 Localización y Temporalización

La investigación se llevará a cabo en la provincia de Morona Santiago específicamente a nivel del cantón Gualaquiza y su parroquia Rural Bomboiza.

7.2 Tipo de Investigación

El tipo de investigación utilizado corresponde al descriptivo cuantitativo y explicativo o causal. Descriptivo puesto que se encarga de puntualizar las características de la población que está estudiando, se centra más en el "qué", en lugar del "por qué" del sujeto de investigación.

En otras palabras, su objetivo es describir la naturaleza de un segmento demográfico, sin centrarse en las razones por las que se produce un determinado fenómeno. Es decir, "describe" el tema de investigación, sin cubrir "por qué" ocurre.

Por otra parte, permite medir las variables de la investigación: platos representativos de la etnia Shuar y los cambios que ha atravesado la gastronomía de antaño en la cultura shuar en el cantón Gualaquiza, parroquia Bomboiza.

Así mismo, es explicativo o causal debido a que busca el porqué de los hechos mediante el establecimiento de relaciones causa efecto entre el consumo y los cambios en la gastronomía.

7.3 Enfoque

La investigación es de enfoque cuantitativo, porque para obtener y explicar el consumo y aceptación de propios y extraños se usarán los métodos estadísticos.

El tipo de diseño que empleamos para alcanzar los objetivos de esta investigación corresponde a la investigación No Experimental. El diseño que

consideramos apropiado para esta investigación es Transversal, ya que los datos son recolectados en un tiempo único, buscando describir las variables del estudio.

7.4 Población y Muestra

La Población consta de personas de la Etnia Shuar, de edad adulta y jóvenes mayores de 20 años.

7.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.

7.5.1 Técnica

Teniendo en cuenta los tipos de procedimientos se utilizarán las siguientes técnicas:

- Técnica de Observación directa.
- Técnica de Encuesta.
- Técnica de Entrevista

7.6 Descripción de los instrumentos

Guías de Observación: Se aplicará la revisión y observación del comportamiento de las personas, y cómo actúan en su medio natural. La finalidad es obtener determinada información necesaria para la investigación.

8. REFERENCIAS

Bottasso, J. (1976). *MUNDO SHUAR: Investigación sobre un mundo que cambia*, Sucúa, Centro de Documentación e Investigación Cultural Shuar.

Comas, D. D. (2010). *Etnografía*. En <https://ebookcentral.proquest.com>

CONAIE. (2014). *Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador*. En <https://conaie.org/2014/07/19/shuar/>

- Echeverría, A. G. (1990). *En etnografía y comparación*. Barcelona: España.
- Harner, M. J. (1978). *Shuar, pueblo de las cascadas sagradas*. Quito: Ediciones Mundo Shuar.
- MINISTRO DE TURISMO. (2018). *MAPA GASTRONÓMICO DEL ECUADOR*. En <http://asochefsecuador.com/wpcontent/uploads/2018/05/folleto-gastron%C3%B3mico.pdf>
- Montenegro, E., (2016) *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. Trabajo de titulación de Licenciatura. Universidad San Francisco De Quito USFQ.
- Rev. Cubana Enfermer, v.20 n.1 Ciudad de la Habana ene.-abril. 2004
- Gusqui, M. (2012). *Estudio Antropológico Culinario en la Nacionalidad Shuar Ecuatoriana y su Difusión en los Turistas Extranjeros*. En <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9537/3/84T00157.pdf>
- Coque, M. (2013). *La Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural del Cantón Ambato Provincia de Tungurahua*. En http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf
- Pasquezán, W & Cortez, C. (2017). *Gastronomía de la Provincia de Imbabura como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, Parroquia Ambuquí*. En <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6500/1/02%20LGA S%20031%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Carvajal, G. (2016). *"Ecuador Ancestral" Menú Ecuatoriano*. En <https://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/5407>

Arias, L. (2015). *Una comuna shuar se ancla en la gastronomía*. En <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/comuna-shuar-gastronomia-tradiciones.html>

Unesco. *Conocimientos y Usos Relacionados con la Natural y el Universo*. Organización de las Naciones Unidas Para la educación y la Cultura. En <https://ich.unesco.org/es/conocimientos-relacionados-con-la-naturaleza-00056>

Patiño, J. (2012). *Gastronomía*. En https://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php#.YKMzVKgzaM9

Salesianos Ecuador. *Bomboiza*. En https://www.salesianos.org.ec/pags/casas_obras.jsp?casa=Bomboiza

Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Bomboiza. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Bomboiza*. En http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadpl/documentofinal/1460014750001_10_BOMBOIZA_PDOT_30-10-2015_19-12-44.pdf

Rodríguez, Tatiana. *De los Sabores Saberes y el Sentir*. Ambato, EDIECUATORIAL, 2014.

Cervera P, Clapés J y Rigolfas R. *Alimentación y dietoterapia*.

9. TALENTO HUMANO

Recurso	Dedicación	Valor Total \$
Director	4 horas / semana / 6 meses	\$1,200

Estudiante	20 horas semana / 6 meses (por cada estudiante)	\$1,200
Total		\$2,400

10. RECURSOS MATERIALES

Cantidad	Rubro	Valor \$
300 u	Fotocopias	15,00
3	Libros	150,00
100	Fichas de observación	20,00
5	Suministros de oficina	50,00
TOTAL		235,00

11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	MES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Recolección y organización de la información	X											
2. Discusión y análisis de la información		X										
3. Trabajo de campo			X									

Estudiante	20 horas semana / 6 meses (por cada estudiante)	\$1,200
Total		\$2,400

10. RECURSOS MATERIALES

Cantidad	Rubro	Valor \$
300 u	Fotocopias	15,00
3	Libros	150,00
100	Fichas de observación	20,00
5	Suministros de oficina	50,00
TOTAL		235,00

11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	MES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Recolección y organización de la información	X											
2. Discusión y análisis de la información		X										
3. Trabajo de campo			X									

4. Integración de la información de acuerdo a los objetivos					X													
5. Redacción del trabajo						X												
6. Revisión final							X											

12. PRESUPUESTO

Concepto	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor total \$
Talento Humano Investigadores	500,00		500,00
Gastos de Movilización			
Transporte	200,00		
Subsistencias	300,00		600,00
Alojamiento	100,00		
Gastos de la investigación	500,00		
Insumos	185,00		910,00
Material de escritorio	150,00		
Bibliografía	75,00		
Internet			
Equipos, laboratorios y maquinaria	0,00		200,00
Laboratorios	1000,00		

Computador y accesorios	0,00		
Máquinas	100,00		
Utensilios			
Otros	200,00		200,00
TOTAL			2410,00

13. ESQUEMA

Índice

Abstract

Agradecimientos

Dedicatoria

Introducción

Capítulo 1:

1. GENERALIDADES DE LA ZONAS DE ESTUDIO

1.1 Cantón Gualaquiza

1.1.1 Cultura

1.1.2 Costumbres y Tradiciones

1.2 Ubicación Geográfica de la parroquia Bomboiza

1.3 Población

1.4 Recursos Naturales de la parroquia Bomboiza

1.4.1 Flora y Fauna

1.4.2 Agricultura

1.4.3 Ganadería

1.4.4 Piscicultura

1.5 Recursos Económicos de la Parroquia Bomboiza.

1.5.1 Turismo

1.5.2 Gastronomía

2. NACIONALIDADES

2.1 Nacionalidad Shuar

2.1.1 Reseña Histórica

2.1.2 Ubicación

2.1.3 Alimentación

2.1.4 Vestimenta

2.1.5 Utensilios cotidianos y de caza

2.1.6 Artesanías

2.1.7 Costumbres y creencias

2.1.8 Idioma

Capítulo II:

2. CULTURA GASTRONÓMICA

2.1 Insumos alimenticios

- 2.1.1 Verduras y Frutas
- 2.1.2 Pescados y mariscos
- 2.1.3 Carnes de caza
- 2.1.4 Insectos de consumo
- 2.2 Métodos de Preparación de los Alimentos
- 2.3 Disponibilidad de alimentos
- 2.3.1. Producción Agrícola
- 2.3.2. Recolección
- 2.3.3. Compra de Productos
- 2.4 Utensilios de cocina.
- 2.4.1 Ichink/Muits (Olla de barro)
- 2.4.2 Teink (Cuchara de palo)
- 2.4.3 Pīchi
- 2.4.4 Tsatsa (Sernidor)
- 2.4.5 Unkushpi (Cucharon)
- 2.4.6 Takuar (Tazón)
- 2.4.7 Punu
- 2.4.8 Pinink (plato)
- 2.4.9 Piedra para moler

CAPITULO III:

1. GASTRONOMÍA SHUAR

1.1. CALDOS

1.1.1 Caldo de pescado

1.1.2 Caldo de aves silvestres

1.1.3 Caldo de guanta

1.1.4 Caldo de Guatusa

1.1.5 Caldo de Armadillo

2. PLATOS FUERTES

2.1. Ayampacos

2.2. Asados de carnes

2.3 Week (hormigas)

2.4 Mukint

3. BEBIDAS

3.1 Chicha de chonta

3.2 Chicha de yuca

3.3 Agua de guayusa

3.4 Chucula

4. INVESTIGACIÓN DE CAMPO

4.1 Formato de la Entrevista

4.1.2 Síntesis de la Encuesta

4.2 Calculo de la muestra

4.2.1 Fórmula

4.3 Modelo de la encuesta

4.4 Tabulación y análisis

Conclusiones

Bibliografía

Anexos

14. ANEXOS

ANEXO 1: DISEÑO APROBADO POR EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD

ANEXO 2 Encuestas



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVITALIZACION DE LA GASTRONOMIA SHUAR, EN LA PARROQUIA BOMBOIZA, CANTÓN GUALAQUIZA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO

La presente encuesta busca obtener información con fines académicos, trabajo que se realiza previo a la obtención del título de licenciado en gastronomía.
Agradezco su apoyo.

1. Edad (Marque una "X")

14 - 18	<input type="checkbox"/>
19 - 25	<input type="checkbox"/>
26 - 40	<input type="checkbox"/>
Mes de 40	<input checked="" type="checkbox"/>

2. Sexo (Marque una "X")

Masculino	<input type="checkbox"/>
Femenino	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Cómo se autoidentifica?

Shuar	<input checked="" type="checkbox"/>
Mestizo	<input type="checkbox"/>
Saraguro	<input type="checkbox"/>
Afrodescendiente	<input type="checkbox"/>
Otro:

4. ¿Tiene conocimientos sobre la gastronomía shuar?

Sí	<input checked="" type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
Un poco	<input type="checkbox"/>

5. ¿De los productos (frutas y verduras) descritos a continuación, cuáles se siguen usando en la gastronomía del pueblo shuar? Marque una "X"

PRODUCTO		MODO DE OBTENCIÓN			
Yuca	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección	<input checked="" type="checkbox"/>
Camote	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección	<input checked="" type="checkbox"/>
Pelma	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección	<input checked="" type="checkbox"/>
Papachina	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección	<input checked="" type="checkbox"/>
Chonta	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recoiección	<input checked="" type="checkbox"/>
Aguacatillo	<input type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recoiección	<input type="checkbox"/>
Cacao del monte	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección	<input checked="" type="checkbox"/>
Guabillas	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección	<input checked="" type="checkbox"/>
Cauje	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección	<input checked="" type="checkbox"/>
Uva del monte	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección	<input checked="" type="checkbox"/>

6. ¿De los productos marcados en la pregunta anterior, cuál o cuáles son los que más se utilizan?

PRODUCTO	
Yuca	✓
Camote	✓
Pelma	
Papachina	✓
Chonta	✓
Aguacatillo	
Cacao del monte	
Guabillas	✓
Cauje	✓
Uva del monte	✓

7. ¿De los productos descritos a continuación (peces y mariscos), cuáles se siguen usando en la gastronomía shuar?

PRODUCTO	MODO DE OBTENCIÓN			
	pesca en ríos		Crianza en pecera	
Corroncho		✗		✗
Anguila de agua dulce	pesca en ríos	✓	Crianza en pecera	
Bagre	pesca en ríos	✓	Crianza en pecera	
Boca chico	pesca en ríos		Crianza en pecera	
Tilapia	pesca en ríos		Crianza en pecera	✓

8. ¿De los productos marcados en la pregunta anterior, cuál o cuáles son los que más se utilizan?

PRODUCTO	
Corroncho	✓
Anguila de agua dulce	
Bagre	✓
Boca chico	
Tilapia	✓

9. ¿De los productos descritos a continuación (carnes de caza), cuáles se siguen usando en la gastronomía shuar?

PRODUCTO	
Pavas	
Guatusa	✓
Sajino	✓
Jabalí	
Armadillo	✓
Mono	
Guanta	✓

10. ¿Cuáles son los métodos que se usan para conseguir estos productos?

Se cazan libremente en la selva	✓
Se los cría en corrales o lugares diseñados para este propósito	
Se compra en plazas o mercados	

Otro:

11. ¿Existe alguna dificultad para conseguir las carnes de animales de caza?

No, aún existe en abundancia	
No, porque ahora es más fácil cazar	
Sí, porque han escaseado	✓
Sí, porque es prohibido cazar	✓
Sí, porque ya no se aplican las técnicas ancestrales.	

Otro:

12. ¿De los productos descritos a continuación (insectos y larvas), cuáles se siguen usando en gastronomía shuar.

PRODUCTOS		MODO DE OBTENCIÓN			
Chontacurros	✓	Recolección		Crianza	✓
Hormigas voladoras	✓	Recolección		Crianza	
Larvas de abejas		Recolección		Crianza	
Larvas de rana	✓	Recolección		Crianza	

13. ¿Qué método de cocción se utiliza en la gastronomía shuar?

Asado	✓
Hervido	✓
Aumado	✓

Otro:

14. ¿De los platos descritos a continuación (caldos) cuáles ha probado usted?

PRODUCTO	
Caldo de pescado	✓
Caldo de aves silvestres	✓
Caldo de guanta	✓
Caldo de guatusa	✓
Caldo de armadillo	✓

15. ¿De los platos descritos a continuación (caldos) cuáles puede preparar usted?

PRODUCTO	
Caldo de pescado	✓
Caldo de aves silvestres	✓
Caldo de guanta	✓
Caldo de guatusa	✓
Caldo de armadillo	✓

16. ¿De los siguientes platos fuertes, cuáles ha probado usted?

PRODUCTO	
Ayampaco	✓
Asados de carne silvestre	✓

Hormigas voladoras	<input checked="" type="checkbox"/>
Chontacurros	<input checked="" type="checkbox"/>

17. ¿De los siguientes platos fuertes, cuáles ha preparado usted?

PRODUCTO	
Ayampaco	<input checked="" type="checkbox"/>
Asados de carne silvestre	<input checked="" type="checkbox"/>
Hormigas voladoras	<input checked="" type="checkbox"/>
Chontacurros	<input checked="" type="checkbox"/>

18. ¿De las siguientes bebidas cuales ha preparado usted?

PRODUCTO	
Chicha de chonta	<input checked="" type="checkbox"/>
Chicha de yuca	<input checked="" type="checkbox"/>
Agua de guayusa	<input checked="" type="checkbox"/>
Chucula	<input checked="" type="checkbox"/>

19. ¿Con qué frecuencia consume comida tradicional shuar?

0% - 9 %	
10 % - 40 %	
41% - 80 %	
81% - 100 %	<input checked="" type="checkbox"/>

20. En caso de que no consuma mucho la comida tradicional shuar, indique las razones:

La preparación ha cambiado	
Ya no se consiguen lo necesario para la preparación	<input checked="" type="checkbox"/>
Se ha perdido la costumbre y se prefiere consumir alimentos no típicos	

Otros:

21. ¿Con qué frecuencia se realizan ferias gastronómicas shuar en su sector? (No en tiempos de pandemia)

Más de 10 veces al año	
Mas de 7 veces año y menos de 10	
Más de 3 veces al año y menos de 5	<input checked="" type="checkbox"/>
Menos de tres veces al año	
No hacen nunca	

22. ¿Cuál sería su sugerencia para revitalizar la gastronomía shuar en la parroquia Bomboiza?

En este tiempo ahí que mantener sin complejo la costumbre propia y enseñar a nuestras generaciones.

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN



UNIVERSIDAD DE CUENCA
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVITALIZACION DE LA GASTRONOMIA SHUAR, EN LA PARROQUIA BOMBOIZA, CANTÓN GUALAQUIZA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO

La presente encuesta busca obtener información con fines académicos, trabajo que se realiza previo a la obtención del título de licenciado en gastronomía.

Agradezco su apoyo.

1. Edad (Marque una "X")

14 - 18	<input type="checkbox"/>
19 - 25	<input type="checkbox"/>
26 - 40	<input checked="" type="checkbox"/>
Mas de 40	<input type="checkbox"/>

2. Sexo (Marque una "X")

Masculino	<input type="checkbox"/>
Femenino	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Cómo se autoidentifica?

Shuar	<input checked="" type="checkbox"/>
Mestizo	<input type="checkbox"/>
Saraguro	<input type="checkbox"/>
Afrodescendiente	<input type="checkbox"/>
Otro:

4. ¿Tiene conocimientos sobre la gastronomía shuar?

Si	<input checked="" type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
Un poco	<input type="checkbox"/>

5. ¿De los productos (frutas y verduras) descritos a continuación, cuáles se siguen usando en la gastronómica del pueblo shuar? Marque una "X"

PRODUCTO	MODO DE OBTENCIÓN			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yuca	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección
Camote	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección
Pelma	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección
Papachina	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección
Chonta	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección
Aguacatillo	<input type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección
Cacao del monte	<input type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección
Guabillas	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección
Cauje	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección
Uva del monte	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección

6. ¿De los productos marcados en la pregunta anterior, cuál o cuáles son los que más se utilizan?

PRODUCTO	
Yuca	<input checked="" type="checkbox"/>
Camote	
Pelma	<input checked="" type="checkbox"/>
Papachina	<input checked="" type="checkbox"/>
Chonta	
Aguacatillo	
Cacao del monte	
Guabillas	
Cauje	
Uva del monte	

7. ¿De los productos descritos a continuación (peces y mariscos), cuáles se siguen usando en la gastronomía shuar?

PRODUCTO	MODO DE OBTENCIÓN			
	Corroncho	<input checked="" type="checkbox"/>	pesca en ríos	<input checked="" type="checkbox"/>
Anguila de agua dulce		pesca en ríos		Crianza en pecera
Bagre		pesca en ríos		Crianza en pecera
Boca chico		pesca en ríos		Crianza en pecera
Tilapia	<input checked="" type="checkbox"/>	pesca en ríos		Crianza en pecera

8. ¿De los productos marcados en la pregunta anterior, cuál o cuáles son los que más se utilizan?

PRODUCTO	
Corroncho	
Anguila de agua dulce	
Bagre	
Boca chico	
Tilapia	<input checked="" type="checkbox"/>

9. ¿De los productos descritos a continuación (carnes de caza), cuáles se siguen usando en la gastronomía shuar?

PRODUCTO	
Pavas	
Guatusa	<input checked="" type="checkbox"/>
Sajino	
Jabalí	
Armadillo	<input checked="" type="checkbox"/>
Mono	
Guanta	<input checked="" type="checkbox"/>

10. ¿Cuáles son los métodos que se usan para conseguir estos productos?

Se cazan libremente en la selva	<input checked="" type="checkbox"/>
Se los cría en corrales o lugares diseñados para este propósito	
Se compra en plazas o mercados	

Otro:

11. ¿Existe alguna dificultad para conseguir las carnes de animales de caza?

No, aún existe en abundancia
No, porque ahora es más fácil cazar
Sí, porque han escaseado
Sí, porque es prohibido cazar <input checked="" type="checkbox"/>
Sí, porque ya no se aplican las técnicas ancestrales.

Otro:

12. ¿De los productos descritos a continuación (insectos y larvas), cuáles se siguen usando en gastronomía shuar.

PRODUCTOS		MODO DE OBTENCIÓN			
Chontacurros	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección	<input checked="" type="checkbox"/>	Crianza	
Hormigas voladoras	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección	<input checked="" type="checkbox"/>	Crianza	
Larvas de abejas		Recolección		Crianza	
Larvas de rana		Recolección		Crianza	

13. ¿Qué método de cocción se utiliza en la gastronomía shuar?

Asado	<input checked="" type="checkbox"/>
Hervido	
Aumado	<input checked="" type="checkbox"/>

Otro:

14. ¿De los platos descritos a continuación (caldos) cuáles ha probado usted?

PRODUCTO	
Caldo de pescado	<input checked="" type="checkbox"/>
Caldo de aves silvestres	<input checked="" type="checkbox"/>
Caldo de guanta	<input checked="" type="checkbox"/>
Caldo de guatusa	<input checked="" type="checkbox"/>
Caldo de armadillo	<input checked="" type="checkbox"/>

15. ¿De los platos descritos a continuación (caldos) cuáles puede preparar usted?

PRODUCTO	
Caldo de pescado	<input checked="" type="checkbox"/>
Caldo de aves silvestres	<input checked="" type="checkbox"/>
Caldo de guanta	<input checked="" type="checkbox"/>
Caldo de guatusa	<input checked="" type="checkbox"/>
Caldo de armadillo	<input checked="" type="checkbox"/>

16. ¿De los siguientes platos fuertes, cuáles ha probado usted?

PRODUCTO	
Ayampaco	<input checked="" type="checkbox"/>
Asados de carne silvestre	<input checked="" type="checkbox"/>

Hormigas voladoras	X
Chontacurros	✓

17. ¿De los siguientes platos fuertes, cuáles ha preparado usted?

PRODUCTO	
Ayampaco	✓
Asados de carne silvestre	X
Hormigas voladoras	X
Chontacurros	X

18. ¿De las siguientes bebidas cuales ha preparado usted?

PRODUCTO	
Chicha de chonta	
Chicha de yuca	
Agua de guayusa	X
Chucula	

19. ¿Con qué frecuencia consume comida tradicional shuar?

0% - 9 %	
10 % - 40 %	✓
41% - 80 %	
81% - 100 %	

20. En caso de que no consuma mucho la comida tradicional shuar, indique las razones:

La preparación ha cambiado	
Ya no se consiguen lo necesario para la preparación	✓
Se ha perdido la costumbre y se prefiere consumir alimentos no típicos	

Otros:

21. ¿Con qué frecuencia se realizan ferias gastronómicas shuar en su sector? (No en tiempos de pandemia)

Más de 10 veces al año	
Mas de 7 veces año y menos de 10	X
Más de 3 veces al año y menos de 5	
Menos de tres veces al año	
No hacen nunca	

22. ¿Cuál sería su sugerencia para revitalizar la gastronomía shuar en la parroquia Bomboiza?

..... Se realicen ferias

.....



UNIVERSIDAD DE CUENCA
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
 CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVITALIZACION DE LA GASTRONOMIA SHUAR, EN LA PARROQUIA BOMBOIZA, CANTÓN
 GUALAQUIZA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO

La presente encuesta busca obtener información con fines académicos, trabajo que se realiza previo a la obtención del título de licenciado en gastronomía.

Agradezco su apoyo.

1. Edad (Marque una "X")

14 - 18	<input type="checkbox"/>
19 - 25	<input type="checkbox"/>
26 - 40	<input type="checkbox"/>
Más de 40	<input checked="" type="checkbox"/>

2. Sexo (Marque una "X")

Masculino	<input type="checkbox"/>
Femenino	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Cómo se autoidentifica?

Shuar	<input type="checkbox"/>
Mestizo	<input checked="" type="checkbox"/>
Saraguro	<input type="checkbox"/>
Afrodescendiente	<input type="checkbox"/>
Otro:

4. ¿Tiene conocimientos sobre la gastronomía shuar?

Sí	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
Un poco	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿De los productos (frutas y verduras) descritos a continuación, cuáles se siguen usando en la gastronómica del pueblo shuar? Marque una "X"

PRODUCTO		MODO DE OBTENCIÓN			
Yuca	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección	<input type="checkbox"/>
Camote	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección	<input type="checkbox"/>
Pelma	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección	<input type="checkbox"/>
Papachina	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección	<input type="checkbox"/>
Chonta	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección	<input type="checkbox"/>
Aguacatillo	<input type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección	<input type="checkbox"/>
Cacao del monte	<input type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección	<input type="checkbox"/>
Guabillas	<input type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección	<input type="checkbox"/>
Cauje	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección	<input checked="" type="checkbox"/>
Uva del monte	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input type="checkbox"/>	Recolección	<input checked="" type="checkbox"/>

6. ¿De los productos marcados en la pregunta anterior, cuál o cuáles son los que más se utilizan?

PRODUCTO	
Yuca	<input checked="" type="checkbox"/>
Camote	
Pelma	<input checked="" type="checkbox"/>
Papachina	
Chonta	
Aguacatillo	
Cacao del monte	
Guabillas	
Cauje	
Uva del monte	

7. ¿De los productos descritos a continuación (peces y mariscos), cuáles se siguen usando en la gastronomía shuar?

PRODUCTO		MODO DE OBTENCIÓN			
Corroncho	<input checked="" type="checkbox"/>	pesca en ríos	<input checked="" type="checkbox"/>	Crianza en pecera	
Anguila de agua dulce		pesca en ríos		Crianza en pecera	
Bagre		pesca en ríos		Crianza en pecera	
Boca chico		pesca en ríos		Crianza en pecera	
Tilapia	<input checked="" type="checkbox"/>	pesca en ríos		Crianza en pecera	<input checked="" type="checkbox"/>

8. ¿De los productos marcados en la pregunta anterior, cuál o cuáles son los que más se utilizan?

PRODUCTO	
Corroncho	<input checked="" type="checkbox"/>
Anguila de agua dulce	
Bagre	
Boca chico	
Tilapia	<input checked="" type="checkbox"/>

9. ¿De los productos descritos a continuación (carnes de caza), cuáles se siguen usando en la gastronomía shuar?

PRODUCTO	
Pavas	
Guatusa	<input checked="" type="checkbox"/>
Sajino	<input checked="" type="checkbox"/>
Jabalí	
Armadillo	<input checked="" type="checkbox"/>
Mono	
Guanta	

10. ¿Cuáles son los métodos que se usan para conseguir estos productos?

Se cazan libremente en la selva	<input checked="" type="checkbox"/>
Se los cría en corrales o lugares diseñados para este propósito	
Se compra en plazas o mercados	

Otro:

11. ¿Existe alguna dificultad para conseguir las carnes de animales de caza?

No, aún existe en abundancia	
No, porque ahora es más fácil cazar	
Sí, porque han escaseado	
Sí, porque es prohibido cazar	X
Sí, porque ya no se aplican las técnicas ancestrales.	

Otro:

12. ¿De los productos descritos a continuación (insectos y larvas), cuáles se siguen usando en gastronomía shuar.

PRODUCTOS		MODO DE OBTENCIÓN			
Chontacurros	X	Recolección	X	Crianza	
Hiermigas voladoras	X	Recolección	X	Crianza	
Larvas de abejas		Recolección		Crianza	
Larvas de rana		Recolección		Crianza	

13. ¿Qué método de cocción se utiliza en la gastronomía shuar?

Asado	X
Hervido	
Aumado	

Otro:

14. ¿De los platos descritos a continuación (caldos) cuáles ha probado usted?

PRODUCTO	
Caldo de pescado	
Caldo de aves silvestres	
Caldo de guanta	
Caldo de guatusa	
Caldo de armadillo	X

15. ¿De los platos descritos a continuación (caldos) cuáles puede preparar usted?

PRODUCTO	
Caldo de pescado	
Caldo de aves silvestres	
Caldo de guanta	
Caldo de guatusa	
Caldo de armadillo	

16. ¿De los siguientes platos fuertes, cuáles ha probado usted?

PRODUCTO	
Ayampaco	X
Asados de carne silvestre	

Hormigas voladoras	<input checked="" type="checkbox"/>
Chontacurros	<input type="checkbox"/>

17. ¿De los siguientes platos fuertes, cuáles ha preparado usted?

PRODUCTO	
Ayampaco	<input type="checkbox"/>
Asados de carne silvestre	<input type="checkbox"/>
Hormigas voladoras	<input type="checkbox"/>
Chontacurros	<input type="checkbox"/>

18. ¿De las siguientes bebidas cuales ha preparado usted?

PRODUCTO	
Chicha de chonta	<input type="checkbox"/>
Chicha de yuca	<input type="checkbox"/>
Agua de guayusa	<input checked="" type="checkbox"/>
Chucula	<input type="checkbox"/>

19. ¿Con qué frecuencia consume comida tradicional shuar?

0% - 9 %	<input checked="" type="checkbox"/>
10 % - 40 %	<input type="checkbox"/>
41% - 80 %	<input type="checkbox"/>
81% - 100 %	<input type="checkbox"/>

20. En caso de que no consuma mucho la comida tradicional shuar, indique las razones:

La preparación ha cambiado	<input type="checkbox"/>
Ya no se consiguen lo necesario para la preparación	<input type="checkbox"/>
Se ha perdido la costumbre y se prefiere consumir alimentos no típicos	<input checked="" type="checkbox"/>
Otros:	

21. ¿Con qué frecuencia se realizan ferias gastronómicas shuar en su sector? (No en tiempos de pandemia)

Más de 10 veces al año	<input type="checkbox"/>
Mas de 7 veces año y menos de 10	<input type="checkbox"/>
Más de 3 veces al año y menos de 5	<input type="checkbox"/>
Menos de tres veces al año	<input type="checkbox"/>
No hacen nunca	<input checked="" type="checkbox"/>

22. ¿Cuál sería su sugerencia para revitalizar la gastronomía shuar en la parroquia Bomboiza?

Se incluya en los jóvenes la cultura

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVITALIZACION DE LA GASTRONOMIA SHUAR, EN LA PARROQUIA BOMBOIZA, CANTÓN
GUALAQUIZA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO

La presente encuesta busca obtener información con fines académicos, trabajo que se realiza previo a la obtención del título de licenciado en gastronomía.
Agradezco su apoyo.

1. Edad (Marque una "X")

14 - 18	<input checked="" type="checkbox"/>
19 - 25	<input type="checkbox"/>
26 - 40	<input type="checkbox"/>
Más de 40	<input type="checkbox"/>

2. Sexo (Marque una "X")

Masculino	<input type="checkbox"/>
Femenino	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Cómo se autoidentifica?

Shuar	<input checked="" type="checkbox"/>
Mestizo	<input type="checkbox"/>
Saraguro	<input type="checkbox"/>
Afrodescendiente	<input type="checkbox"/>
Otro:

4. ¿Tiene conocimientos sobre la gastronomía shuar?

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input checked="" type="checkbox"/>
Un poco	<input type="checkbox"/>

5. ¿De los productos (frutas y verduras) descritos a continuación, cuáles se siguen usando en la gastronómica del pueblo shuar? Marque una "X"

PRODUCTO	MODO DE OBTENCIÓN			
Yuca	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección
Camote	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección
Pelma	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección
Papachina	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección
Chonta	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección
Aguacatillo		Siembra,		Recolección
Cacao del monte		Siembra		Recolección
Guabillas		Siembra		Recolección
Cauje		Siembra		Recolección
Uva del monte		Siembra		Recolección

6. ¿De los productos marcados en la pregunta anterior, cuál o cuáles son los que más se utilizan?

PRODUCTO	
Yuca	✓
Camote	
Pelma	
Papachina	
Chonta	
Aguacatillo	
Cacao del monte	
Guabillas	
Cauje	
Uva del monte	

7. ¿De los productos descritos a continuación (peces y mariscos), cuáles se siguen usando en la gastronomía shuar?

PRODUCTO		MODO DE OBTENCIÓN			
Corroncho	✓	pesca en ríos	✓	Crianza en pecera	
Anguila de agua dulce		pesca en ríos		Crianza en pecera	
Bagre		pesca en ríos		Crianza en pecera	
Boca chico		pesca en ríos		Crianza en pecera	
Tilapia	✓	pesca en ríos		Crianza en pecera	✓

8. ¿De los productos marcados en la pregunta anterior, cuál o cuáles son los que más se utilizan?

PRODUCTO	
Corroncho	✓
Anguila de agua dulce	
Bagre	
Boca chico	
Tilapia	

9. ¿De los productos descritos a continuación (carnes de caza), cuáles se siguen usando en la gastronomía shuar?

PRODUCTO	
Pavas	
Guatusa	✓
Sajino	
Jabalí	
Armadillo	✓
Mono	
Guanta	✓

10. ¿Cuáles son los métodos que se usan para conseguir estos productos?

Se cazan libremente en la selva	
Se los cría en corrales o lugares diseñados para este propósito	✓
Se compra en plazas o mercados	

Otro:

11. ¿Existe alguna dificultad para conseguir las carnes de animales de caza?

No, aún existe en abundancia	✓
No, porque ahora es más fácil cazar	
Sí, porque han escaseado	
Sí, porque es prohibido cazar	
Sí, porque ya no se aplican las técnicas ancestrales.	

Otro:

12. ¿De los productos descritos a continuación (insectos y larvas), cuáles se siguen usando en gastronomía shuar.

PRODUCTOS		MODO DE OBTENCIÓN			
Chontacurros	✓	Recolección	✓	Crianza	
Hormigas voladoras		Recolección		Crianza	
Larvas de abejas		Recolección		Crianza	
Larvas de rana		Recolección		Crianza	

13. ¿Qué método de cocción se utiliza en la gastronomía shuar?

Asado	✓
Hervido	
Aumado	

Otro:

14. ¿De los platos descritos a continuación (caldos) cuáles ha probado usted?

PRODUCTO	
Caldo de pescado	
Caldo de aves silvestres	
Caldo de guanta	✓
Caldo de guatusa	
Caldo de armadillo	✓

15. ¿De los platos descritos a continuación (caldos) cuáles puede preparar usted?

PRODUCTO	
Caldo de pescado	✓
Caldo de aves silvestres	✓
Caldo de guanta	✓
Caldo de guatusa	✓
Caldo de armadillo	✓

16. ¿De los siguientes platos fuertes, cuáles ha probado usted?

PRODUCTO	
Ayampaco	✓
Asados de carne silvestre	✓

Hormigas voladoras	<input checked="" type="checkbox"/>
Chontacurros	<input checked="" type="checkbox"/>

17. ¿De los siguientes platos fuertes, cuáles ha preparado usted?

PRODUCTO	
Ayampaco	<input checked="" type="checkbox"/>
Asados de carne silvestre	<input checked="" type="checkbox"/>
Hormigas voladoras	<input checked="" type="checkbox"/>
Chontacurros	<input checked="" type="checkbox"/>

18. ¿De las siguientes bebidas cuales ha preparado usted?

PRODUCTO	
Chicha de chonta	<input checked="" type="checkbox"/>
Chicha de yuca	<input checked="" type="checkbox"/>
Agua de guayusa	<input checked="" type="checkbox"/>
Chucula	<input checked="" type="checkbox"/>

19. ¿Con qué frecuencia consume comida tradicional shuar?

0% - 9 %	
10 % - 40 %	
41% - 80 %	
81% - 100 %	<input checked="" type="checkbox"/>

20. En caso de que no consuma mucho la comida tradicional shuar, indique las razones:

La preparación ha cambiado	<input checked="" type="checkbox"/>
Ya no se consiguen lo necesario para la preparación	
Se ha perdido la costumbre y se prefiere consumir alimentos no típicos	

Otros:

21. ¿Con qué frecuencia se realizan ferias gastronómicas shuar en su sector? (No en tiempos de pandemia)

Más de 10 veces al año	
Mas de 7 veces año y menos de 10	
Más de 3 veces al año y menos de 5	
Menos de tres veces al año	<input checked="" type="checkbox"/>
No hacen nunca	

22. ¿Cuál sería su sugerencia para revitalizar la gastronomía shuar en la parroquia Bomboiza?

se haga más ferias

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

REVITALIZACION DE LA GASTRONOMIA SHUAR, EN LA PARROQUIA BOMBOIZA, CANTÓN
GUALAQUIZA, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO

La presente encuesta busca obtener información con fines académicos, trabajo que se realiza previo a la obtención del título de licenciado en gastronomía.

Agradezco su apoyo.

1. Edad (Marque una "X")

14 - 18	<input type="checkbox"/>
19 - 25	<input checked="" type="checkbox"/>
26 - 40	<input type="checkbox"/>
Mas de 40	<input type="checkbox"/>

2. Sexo (Marque una "X")

Masculino	<input type="checkbox"/>
Femenino	<input checked="" type="checkbox"/>

3. ¿Cómo se autoidentifica?

Shuar	<input checked="" type="checkbox"/>
Mestizo	<input type="checkbox"/>
Saraguro	<input type="checkbox"/>
Afrodescendiente	<input type="checkbox"/>
Otro:

4. ¿Tiene conocimientos sobre la gastronomía shuar?

Sí	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
Un poco	<input checked="" type="checkbox"/>

5. ¿De los productos (frutas y verduras) descritos a continuación, cuáles se siguen usando en la gastronómica del pueblo shuar? Marque una "X"

PRODUCTO		MODO DE OBTENCIÓN			
Yuca	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección	
Camote	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección	
Pelma		Siembra		Recolección	
Papachina	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección	
Chonta	<input checked="" type="checkbox"/>	Siembra	<input checked="" type="checkbox"/>	Recolección	
Aguacatillo		Siembra		Recolección	
Cacao del monte		Siembra		Recolección	
Guabillas		Siembra		Recolección	
Cauje		Siembra		Recolección	
Uva del monte		Siembra		Recolección	

6. ¿De los productos marcados en la pregunta anterior, cuál o cuáles son los que más se utilizan?

PRODUCTO	
Yuca	X
Camote	
Pelma	
Papachina	
Chonta	
Aguacatillo	
Cacao del monte	
Guabillas	
Cauje	
Uva del monte	

7. ¿De los productos descritos a continuación (peces y mariscos), cuáles se siguen usando en la gastronomía shuar?

PRODUCTO	MODO DE OBTENCIÓN			
	Corroncho	X	pesca en ríos	✓
Anguila de agua dulce		pesca en ríos		Crianza en pecera
Bagre		pesca en ríos		Crianza en pecera
Boca chico		pesca en ríos		Crianza en pecera
Tilapia	X	pesca en ríos		Crianza en pecera

8. ¿De los productos marcados en la pregunta anterior, cuál o cuáles son los que más se utilizan?

PRODUCTO	
Corroncho	
Anguila de agua dulce	
Bagre	
Boca chico	
Tilapia	X

9. ¿De los productos descritos a continuación (carnes de caza), cuáles se siguen usando en la gastronomía shuar?

PRODUCTO	
Pavas	✓
Guatusa	✓
Sajino	
Jabalí	
Armadillo	✓
Mono	
Guanta	X

10. ¿Cuáles son los métodos que se usan para conseguir estos productos?

Se cazan libremente en la selva	X
Se los cría en corrales o lugares diseñados para este propósito	
Se compra en plazas o mercados	

Otro:

11. ¿Existe alguna dificultad para conseguir las carnes de animales de caza?

No, aún existe en abundancia	
No, porque ahora es más fácil cazar	
Sí, porque han escaseado	X
Sí, porque es prohibido cazar	
Sí, porque ya no se aplican las técnicas ancestrales.	

Otro:

12. ¿De los productos descritos a continuación (insectos y larvas), cuáles se siguen usando en gastronomía shuar.

PRODUCTOS		MODO DE OBTENCIÓN			
Chontacurros	X	Recolección	X	Crianza	
Hormigas voladoras	X	Recolección	X	Crianza	
Larvas de abejas		Recolección		Crianza	
Larvas de rana		Recolección		Crianza	

13. ¿Qué método de cocción se utiliza en la gastronomía shuar?

Asado	X
Hervido	
Aumado	

Otro:

14. ¿De los platos descritos a continuación (caldos) cuáles ha probado usted?

PRODUCTO	
Caldo de pescado	X
Caldo de aves silvestres	X
Caldo de guanta	
Caldo de guatusa	
Caldo de armadillo	

15. ¿De los platos descritos a continuación (caldos) cuáles puede preparar usted?

PRODUCTO	
Caldo de pescado	X
Caldo de aves silvestres	
Caldo de guanta	
Caldo de guatusa	
Caldo de armadillo	

16. ¿De los siguientes platos fuertes, cuáles ha probado usted?

PRODUCTO	
Ayampaco	X
Asados de carne silvestre	X

Hormigas voladoras	<input checked="" type="checkbox"/>
Chontacurros	<input checked="" type="checkbox"/>

17. ¿De los siguientes platos fuertes, cuáles ha preparado usted?

PRODUCTO	
Ayampaco	<input checked="" type="checkbox"/>
Asados de carne silvestre	<input checked="" type="checkbox"/>
Hormigas voladoras	<input type="checkbox"/>
Chontacurros	<input type="checkbox"/>

18. ¿De las siguientes bebidas cuales ha preparado usted?

PRODUCTO	
Chicha de chonta	<input checked="" type="checkbox"/>
Chicha de yuca	<input checked="" type="checkbox"/>
Agua de guayusa	<input type="checkbox"/>
Chucula	<input type="checkbox"/>

19. ¿Con qué frecuencia consume comida tradicional shuar?

0% - 9 %	<input type="checkbox"/>
10 % - 40 %	<input type="checkbox"/>
41% - 80 %	<input checked="" type="checkbox"/>
81% - 100 %	<input type="checkbox"/>

20. En caso de que no consuma mucho la comida tradicional shuar, indique las razones:

La preparación ha cambiado	<input checked="" type="checkbox"/>
Ya no se consiguen lo necesario para la preparación	<input type="checkbox"/>
Se ha perdido la costumbre y se prefiere consumir alimentos no típicos	<input type="checkbox"/>

Otros:

21. ¿Con qué frecuencia se realizan ferias gastronómicas shuar en su sector? (No en tiempos de pandemia)

Más de 10 veces al año	<input type="checkbox"/>
Mas de 7 veces año y menos de 10	<input type="checkbox"/>
Más de 3 veces al año y menos de 5	<input type="checkbox"/>
Menos de tres veces al año	<input checked="" type="checkbox"/>
No hacen nunca	<input type="checkbox"/>

22. ¿Cuál sería su sugerencia para revitalizar la gastronomía shuar en la parroquia Bomboiza?

.....
Hacer más ferias

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo 3: Fotos - Trabajo de campo



Entrevista y preparación de platos en casa de Tuna Nantipia



Mujer shuar de la comunidad Chumpias prepara chukula



Pesca – obtención de insumos para preparación de platos



Entrevista realizada en el sector Kayamas al Sr Pedro Antuni.