

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

## **ILUSUM: Etnografía Gastronómica de la Cultura Tsáchilas**

.Trabajo de investigación gastronómica

**Martin Andrés Carranza García**

**Arte culinario**

Trabajo de titulación presentado como requisito

Para la obtención del título de

Licenciado en Arte Culinario

Quito, 31 de diciembre de 2017

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**  
**COLEGIO HOSPITALIAD, ARTE CULINARIO Y**  
**TURISMO**

HOJA DE CALIFICACIÓN  
DE TRABAJO DE TITULACIÓN

ILUSUM: Etnografía Gastronómica de la Cultura Tsáchilas

Martin Andrés Carranza García

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Esteban Tapia,

Firma del profesor

---

Quito, 31 de diciembre de 2017

## Derechos de Autor

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante:

---

Nombres y apellidos:

Martin Andrés Carranza García

Código:

00121059

Cédula de Identidad:

1723914105

Lugar y fecha:

Quito, 31 de diciembre de 2017

## RESUMEN

Este trabajo tiene como fin identificar las raíces etnográficas que han marcado la gastronomía Tsáchilas con motivo de crear un registro, con el cual se podrá guardar el patrimonio intangible de esta nacionalidad. Para ello se abordaran varios tópicos desde su origen como pueblo nómada pasando por su congregación en el País de los Yumbos, su expansión y división después de la llegada de los conquistadores españoles, así como resaltar su relación directa con otras culturas marcando diferencias ancestrales en cuanto a prácticas y cosmovisión. Dentro de la investigación también tendrá importancia el destacar las costumbres como la tinción del cabello, chamanismo, vestimenta y creencias espirituales con el fin de dar un trasfondo práctico e histórico de las costumbres que hasta el día de hoy siguen siendo empleadas por este grupo humano. Por último se investigara los productos usados por los indios colorados creando un registro gastronómico de las diferentes preparaciones y alimentos que hay en la región, sustentando el desarrollo de recetas de cocina de vanguardia que se desarrollara como prueba de la riqueza de las gastronomía de la Nacionalidad Tsáchila.

Palabras clave

Tsáchila: Llamados también colorados son un pueblo indígena único que habita en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas

Chamanismo: Prácticas y creencias espirituales propias de un pueblo específico

Yumbos: Pueblo indígena que ocupaba la región del noroccidente de la ciudad de Quito, caracterizados por ser comerciantes y cazadores.

Patrimonio: Son los bienes, derechos y obligaciones que tiene las personas.

Cultura: Proviene del Latín Cultus que hace referencia al cultivo espiritual y las facultades intelectuales de los hombres.

## ABSTRACT

The purpose of this work is to identify the ethnographic roots that have marked the Tsáchilas gastronomy in order to create a registry with which the intangible heritage of this nationality can be saved. For them several topics will be tackled from its origin as a nomadic people through its congregation in the Yumbos country, its expansion and division after the arrival of the Spanish conquerors as well as highlighting its direct relationship with other cultures marking ancestral differences in terms of practices and worldview. Within the research it will also be important to highlight the customs such as hair coloring, shamanism, clothing and spiritual beliefs in order to give a practical and historical background of the customs that are still used by this human group. Finally, the products used by the red Indians will be investigated, creating a gastronomic record of the different preparations and foods that exist in the region, supporting the development of avant-garde recipes that will be developed as proof of the richness of the Tsachila gastronomy.

### Keywords

**Tsáchila:** Also called Colorados are a unique indigenous people that live in the province of Santo Domingo de los Tsáchilas

**Shamanism:** Spiritual practices and beliefs of a specific people

**Yumbos:** Indigenous people who occupied the northwestern region of the city of Quito, characterized for being merchants and hunters.

**Heritage:** Are the goods, rights and obligations that people have.

**Culture:** Province of the Latin Cultus that refers to the spiritual cultivation and the intellectual faculties of men.

# Índice

## Contenido

HOJA DE CALIFICACIÓN .....	2
<b>Índice</b> .....	<b>6</b>
<b>Dedicatoria</b> .....	<b>9</b>
<b>1. Tema</b> .....	<b>10</b>
<b>2. Objetivo General</b> .....	<b>10</b>
<b>3. Objetivos específicos</b> .....	<b>10</b>
<b>4. Metodología de la investigación:</b> .....	<b>11</b>
<b>a. Procesos del análisis:</b> .....	<b>13</b>
<b>b. Técnicas e Instrumentos</b> .....	<b>14</b>
<b>c. Preguntas de Investigación</b> .....	<b>14</b>
<b>d. Justificación</b> .....	<b>14</b>
<b>5. Introducción</b> .....	<b>15</b>
<b>6. Marco Teórico</b> .....	<b>17</b>
<b>a. Historia</b> .....	<b>17</b>
<b>b. Misiones de Evangelización</b> .....	<b>21</b>
<b>c. Asentamientos y rasgos culturales</b> .....	<b>23</b>
<b>d. Topografía:</b> .....	<b>25</b>
<b>e. Actividades Económicas</b> .....	<b>25</b>
<b>f. Hidrografía</b> .....	<b>27</b>
<b>7. Antecedentes Culturales</b> .....	<b>28</b>
<b>a. Introducción</b> .....	<b>28</b>
<b>b. Ambiente e Identidad</b> .....	<b>28</b>
<b>c. Lenguaje</b> .....	<b>31</b>
<b>d. Vestimenta</b> .....	<b>31</b>
<b>e. Cosmovisión</b> .....	<b>35</b>
<b>f. Chamanismo</b> .....	<b>36</b>
<b>g. Trabajos</b> .....	<b>39</b>
<b>h. Leyendas</b> .....	<b>41</b>
<b>8. Comuna de Chiguilpe</b> .....	<b>43</b>
<b>a. Atractivos turísticos</b> .....	<b>45</b>
<b>b. Festividades</b> .....	<b>48</b>
<b>d. Principales Productos Introducidos:</b> .....	<b>55</b>
<b>e. Plantas Medicinales Utilizadas</b> .....	<b>56</b>

<b>f. Recetas ancestrales</b> .....	60
<b>i. Platos Fuertes</b> .....	61
<b>ii. Acompañante</b> .....	62
<b>iii. Bebidas</b> .....	63
<b>g. Propuesta de recetas modernas</b> .....	64
<b>9. Conclusiones</b> .....	69
<b>11. Anexos</b> .....	72
<b>12. Bibliografía</b> .....	74

## Índice de tablas

Tabla 1 Distribución de la Población de los Yumbos. Fuente A. Costales.(2002). Elaboración Propia .....	18
Tabla 2 Atractivos turísticos de la comuna de Chiguilpe. Fuente: propia .....	46
Tabla 3 Atractivos Culturales de la región de Chiguilpe. Fuente: Propia .....	48
Tabla 5 Listado de Productos de la Región. Fuente Propia .....	55
Tabla 6 Productos Introducidos en la alimentación Tsáchilas. Fuente: Propia.....	56
Tabla 7 Plantas Medicinales Usadas Por Los Colorados. Fuente: D. Sánchez.(2017). Uso Gastronómico y medicinal de las plantas nativas del centro cultural Uni shu. Elaboración: Propia .....	60

## Índice de Gráficos

Gráfico No. 1 Ubicación de las comunidades Tsáchilas. Fuente: Ventura M.(2012). En el Cruce de los Caminos .....	24
Gráfico No. 2 Plano de la Vivienda Tsáchila. Fuente: Costales, M. (2002). Etnografía, Lingüística e Historia Antigua de los Caras o Yumbos Colorados. pag.49.....	30
Gráfico No. 3 Tinción del Cabellos de Los Colorados. Fuente: Propia .....	32
Gráfico No. 4 Vestimenta Típica de la Mujer Tsáchila. Fuente: Revista Vista del Sur (2014) ....	34
Gráfico No. 5 Elaboración de Prendas Típicas. Fuente: Propia .....	35
Gráfico No. 6 Rituales de Limpieza en la comunidad. Fuente: Pinteres.es .....	39
Gráfico No. 7 Comunidad de Chiguilpe. Fuente: Viahando X.(2016) .....	44
Gráfico No. 8 Productos encontrados en la Comunidad de Chiguilpe. Fuente: propia .....	60

## Dedicatoria

*Este trabajo está dedicado a mi madre pilar fundamental de mi educación y responsable de mi pasión por la gastronomía, a mis hermanas que siempre estuvieron apoyándome en las decisiones que tome a lo largo de mi carrera, a mi padre ejemplo incansable de superación y dedicación al trabajo.*

## **ILUSUM: Etnografía Gastronómica de la Cultura Tsáchila**

### **1. Tema**

Salvaguarda del patrimonio alimentario de la cultura Tsáchila, propuesta de innovación en base a sus productos y tradiciones ancestrales.

### **2. Objetivo General**

Investigar los productos ancestrales usados por la nacionalidad Tsáchila dentro de su patrimonio alimentario, destacando su uso en: alimentación diaria, rituales, fiestas y leyendas con el fin de entregar una propuesta de innovación de vanguardia respetando el uso de los géneros, su historia y relevancia.

### **3. Objetivos específicos**

- Identificar los productos alimentarios patrimoniales usados por la comunidad Tsáchila de Chiguilpe.
- Crear un registro de su alimentación diaria y analizar su influencia nutricional y usos.
- Realizar levantamiento de información en la comuna Tsáchilas de Chiguilpe sobre el uso de los productos tanto en cocina diaria como en rituales y fiestas ancestrales reconociendo la influencia del entorno.
- Crear una propuesta gastronómica de evolución usando los productos tradicionales de la zona de Chiguilpe, aplicando técnicas y presentación de vanguardia respetando los orígenes y su uso dentro de la historia de los Colorados.

#### 4. Metodología de la investigación:

La presente investigación tiene como fin identificar y salvaguardar las raíces ancestrales de la gastronomía Tsáchila, por ello este trabajo será realizado de forma cualitativa, es decir, “*relativa y acorde a las cualidades de la problemática*”. (RAE, 2017).

Sera efectuado en dos momentos, el primero correspondiente al levantamiento de información de forma bibliográfica que servirá para el desarrollo del marco conceptual, en el cual se presentara de forma paulatina el universo, cualidades y factores que pueden influenciar los resultados de esta tesis.

Para el desarrollo del marco conceptual se tomara como base artículos y publicaciones anteriores que describan los diversos factores ambientales, sociales y culturales que influyen directamente en las poblaciones Tsáchilas; dentro de esta recopilación de datos se dará principal énfasis en la búsqueda de leyendas, cuentos, rituales y tradiciones que sirvan como base para definir cuáles son los productos y platos típicos que definen al patrimonio alimentario de esta cultura y sobre todo identificar cual es la función e identidad que desempeñan dentro de las comunidades.

El segundo momento corresponde al trabajo de campo en la comuna Tsáchila de Chiguilpe, para ello se realizarán visitas una vez cada dos semanas en el tiempo correspondiente de septiembre-noviembre del 2017; con estas visitas se pretende en primer lugar observar las tradiciones, cultura y estilo de vida que los moradores de esta región poseen, y compararlos con los datos obtenidos de forma bibliográfica para establecer factores de cambio que se han dado a lo largo del tiempo.

La comunidad de Chiguilpe está ubicada en el kilómetro 7 de la vía a Quevedo, es relevante para la investigación debido a que es una de las comunas más relevantes y con

mayor historia e importancia dentro del cantón de Santo Domingo y cuenta con aproximadamente 100 miembros internos viviendo aun de forma tradicional

La recopilación de datos se realizará bajo el método de observación inductivo que según Francis Bacon filósofo inglés *“es el método que intenta ordenar la observación extrayendo conclusiones a partir de la acumulación de datos específicos creando un registro y analizando datos para obtener conclusiones de forma ordenada y específica”*.

A saber, se creará un inventario de alimentos patrimoniales que ayudará a entender cuáles son los factores que favorecen la proliferación y el uso dentro de toda la región, así también, permitirá conocer la importancia y rol que desempeñan dentro de alimentación y ancestralismo de la cultura que se ha caracterizado por tener un vínculo muy estrecho entre la botánica medicinal y la alimentación.

Al tomar como universo general esta comunidad existirán algunas variables a tomar en cuenta, debido a que la producción de ciertos alimentos y elaboraciones se realizan por estaciones y con productos que se producen bajo esta misma variable, esto será crucial para determinar el uso y la forma en la que son utilizados los productos y su posible implementación en gastronomía de vanguardia. Para obtener una mayor veracidad en la investigación, se usarán instrumentos bibliográficos y audiovisuales para dejar de lado cualquier sesgo subjetivo que pueda existir al momento de la toma de datos.

**a. Procesos del análisis:**

<b>Actividad</b>	<b>Observación</b>
<b>Primer Acercamiento a la comunidad</b>	Se conseguirá un guía que ayude en la recopilación de datos.
<b>Segunda visita (Análisis de factores culturales que aún persisten)</b>	Se buscará afianzar conocimientos teóricos con investigación en el campo buscando evidencias que prueben las diferentes hipótesis buscadas.
<b>Comparación de datos teóricos y reales</b>	Una vez realizada la investigación se compararan con las observaciones y procesos realizados en la comunidad.
<b>Revisión de procesos</b>	Se documentaran todos los procesos culinarios y culturales que se observen con el fin de sustentar el patrimonio cultural de la nacionalidad Tsáchila.
<b>Interacción culinaria</b>	Participar en la realización de alimentos y platos típicos con el fin de observar de primera mano el contexto cultural de la alimentación tradicional Colorada
<b>Recomendaciones y conclusiones</b>	Se abordaran tópicos concernientes a lo observado en la comunidad y se analizarán las variables que influyen en su medio ambiente.

Una vez culminada la etapa de levantamiento de datos, se procederá a la ejecución de la investigación que consiste en presentar ocho elaboraciones aplicando un enfoque de gastronomía de innovación con técnicas vanguardistas que serán realizados para la degustación y apreciación de un jurado así como para la validación de todos los pasos anteriormente mencionados.

### **b. Técnicas e Instrumentos**

Para la investigación se utilizara entrevistas dirigidas hacia los pobladores de la comunidad de Chiguilpe pertenecientes al centro de información “KA-TILULI” donde se sustraerá información de la gastronomía típica de la región, rituales y el uso de plantas medicinales. Además todos estos hallazgos serán documentados de forma audiovisual, tanto en video, fotografías y audios con el fin de validar la información que se a logrado obtener.

### **c. Preguntas de Investigación.**

- ¿Cómo se conforma el patrimonio alimentario de la cultura Tsáchilas?
- ¿Cuáles son las raíces de su gastronomía?
- ¿Cuál es la importancia de los productos dentro de sus rituales y ceremonias ancestrales?

### **d. Justificación**

La población Tsáchila está ubicada en el cantón Santo Domingo uno de los puertos terrestres más importantes del Ecuador, ya que sirve de unión entre la sierra y la costa. También es una de las provincias más jóvenes, cuenta con 4180 kilómetros cuadrados de extensión de tierra, en ella se producen todo tipo de cosechas desde frutas

hasta tubérculos, gran parte de estas tierras son usadas para la ganadería y acuicultura por la gran cantidad de ríos que rodean la provincia. La problemática de esta tesis será identificar de forma minuciosa los productos que se siguen usando de forma tradicional, sin obviar que hay nuevos géneros que se han introducido en la zona y el impacto que causan dentro de la población.

## **5. Introducción**

Los Tsáchilas son una población indígena que se encuentra ubicada en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, están dispersos en varias comunidades a lo largo de todo el cantón y se los conoce popularmente como “colorados” debido al uso de semillas de planta de achiote para pintar sus cabello; este sello emblemático se ha venido manteniendo hace varias décadas. Este grupo social indígena cuenta con su propio dialecto llamado Tsáfiki, el cual tiene su propia interpretación como por ejemplo la palabra Tsáchila significa “gente verdadera” (Tinoco, 2015), además cuenta con varios rasgos que hacen única a esta cultura como su apego a la botánica medicinal empleada por los pones (chamanes) y el uso de productos regionales que le dan origen y cualidades a su gastronomía.

El origen de la cultura Tsáchila no es muy claro, ya que existen indicios no documentados de sus antepasados. Prevalecen varias teorías de su nacimiento, algunas apuntan a que provienen de Centro América; al ser sus antepasados nómadas, ellos recorrían grandes extensiones de tierra en busca de frutos y animales salvajes para su alimentación, según el historiador Tsáchila Budy Calazacón el pueblo descende de la cultura Taino, pueblo que estaba ubicado en las Bahamas, Haití y República Dominicana.

Se cree que esta es su descendencia, debido a los grandes rasgos físicos que comparten las dos culturas: como la piel color canela y los ojos rasgados. Otra característica de estos

grandes grupos humanos es que se han extendido a lo largo de Centro América y Sur América, alrededor de este último y peculiar rasgo es que existe otra teoría que asegura que el pueblo Tsáchila proviene de Oriente.

Budy Calazacón en una entrevista al diario el comercio en el año 2016 sostiene, que el nacimiento de la cultura Tsáchila ha sido un proceso de interculturalidad debido a que fueron influenciados por varias culturas antes de crear su propio patrimonio, entre estas culturas se cree que en el camino se toparon con pueblos como Los Chibchas, pueblo asentado en el altiplano de Colombia en el departamento de Santander. Al ser un pueblo que solo buscaba la sobrevivencia, el camino los dirigió hasta el río Amazonas, donde posteriormente llegaron al territorio que hoy se conoce como Ecuador, una vez en el país tomaron el nombre de Yumbos y se asentaron en el noroccidente de la provincia de Pichincha hasta 1660.

.En ese año, esta región era conocida como “El País de los Yumbos”, debido a la gran cantidad de habitantes indígenas que existían en la zona, no obstante tras la llegada de los colonizadores Españoles la población se fue dispersando hacia las costas del país, segmentándose en varios grupos que fueron tomando diversas diferenciaciones tanto en su modo de vida, vestimenta y prácticas. La mayoría de estas poblaciones llegaron a ocupar las tierras de San Miguel, San Francisco y Santo Domingo, llegando así hasta la ciudad de Guayaquil donde se ubicaron en la Montaña de Palenque, estos grupos eran fáciles de identificar por sus vestimentas y por el uso del término “sacón al final de sus apellidos.

En el mismo año en el que los españoles trataron de conquistar el *País de los Yumbos*, se produjo un gran brote de viruela que devastó a la población. Al no conseguir una cura con éxito, el pueblo de los Yumbos recurrió al chamanismo, la leyenda cuenta que la misma naturaleza los guió hasta el cantón que ahora se conoce como Santo Domingo

donde existen grandes cantidades de hierbas medicinales y hectáreas de árboles de achote que, según las costumbres de los pobladores, ayudaron a mantener a raya las enfermedades, de esta creencia se desarrolla su vestimenta y su forma apacible de vida.

## **6. Marco Teórico**

### **a. Historia**

La historia y aparición de los Yumbos, término asignado por los conquistadores españoles en el siglo XVI para referirse al grupo étnico de “Los Cara”, sigue siendo un tema de debate según el historiador Lippi. Los primeros asentamientos de esta población se dieron alrededor de los 1000D.C en la capital del Ecuador. En esta época las diferentes tribus se dividían en cacicazgos (conformación de pequeñas tribus con jerarquías sociales), las cuales se dispersaban por toda la selva tropical de Pichincha. Se cree que los Yumbos son los pobladores autóctonos de estas tierras. Según los análisis geológicos y lingüísticos, los Yumbos comparten rasgos y semejanzas con otras poblaciones indígenas como los Panzaleo y los Caranquis, esto se debe a que, aún antes de la llegada de los españoles este grupo humano, ya tenía una forma primitiva de comercio con otras tribus de las cuales fueron acogiendo ciertos rasgos culturales

La geografía que ocupaba esta población iba desde las faldas de la sierra, dirigiéndose por la cordillera noroccidental, hasta llegar a territorios como Esmeraldas, parte de Manabí y cerca de la Ciudad de Guayaquil.

*“Los rastros que demuestran la ocupación de estos territorios son los registros arqueológicos que fueron dejados con el paso de los años como el uso de tolas, tasquis (piscinas) y piyashas que eran utilizadas con el fin de la purificación de la tierra y de sus habitantes por parte de los pones (shamanes)”. (Costales, 2002 p, 11-13)*

Al ocupar grandes extensiones de tierra, los Yumbos Colorados se consolidaron como grandes comerciantes. El tener acceso a grandes caminos selváticos y fluviales dio origen al comercio de pesca y productos cárnicos, lo que permitió el conocimiento del uso de nuevos productos y técnicas, utilizadas por otras tribus, para su alimentación tanto espiritual como alimentaria. Los grupos étnicos con los que los Yumbos tuvieron contacto e influencia directa durante todo el periodo antes de la conquista española fueron: Los Caras, Incas y Caranquis.

Los Yumbos por un gran periodo de tiempo se consideraron como los Amos de la selva contaban con diversas tribus o familias que controlaban grandes extensiones de tierra como los: Sigchos, Angamarca, Guanjuno y Sicoto. La población de los Yumbos ocupó varios territorios, los que fueron nombrados según su importancia o por las características propias del lugar. Estos nombres fueron cambiando a lo largo del tiempo, debido a la separación de las tribus y la creación de lenguajes propios como es el caso del Tsáfiqui.

*Tabla 1 Distribución de la Población de los Yumbos. Fuente A. Costales.(2002). Elaboración Propia*

LUGAR	RAIZ DEL NOMBRE	SIGNIFICADO
Mindo Gualena	Mi: Sabiduría Do: Ríos Gua: Grande Lena: Camote	Sabiduría de los ríos Lugar donde se Produce en abundancia Camote
Nigua	Ni: Fuego Gua: Grande	Referencia a la semilla humana y gran población
Alambí	Alam: Aguacate Bi: del agua	Aguacates del rio
Napa	Na: Niño Pa: Enojo	Niño Enojado ( Población en su mayoría joven)

Gualasilli	Gua: Grande Silli: Cuerda	Lugar donde prolifera el bejuco utilizado para hacer cuerdas.
Unachi	U: Zapallo Na: Niño Chi: Arbol	Niño del árbol ancestral

De esta manera se consolidaban las diferentes tribus extendidas a lo largo de todo el territorio Ecuatoriano creando modos de vida vinculados con la naturaleza, el comercio y la caza creando una red social y económica primitiva. (Costales, 2002)

Con la llegada de los españoles a territorio ecuatoriano se fueron realizando misiones de reconocimiento por todo el territorio con el fin de conquistar las nuevas tierras; desde el primer momento que los conquistadores llegaron, supieron sobre la existencia de un grupo extenso de indios colorados que era fácil de identificar por el uso de Huito (*Genipa Americana*) que en su etapa inmadura servía para pintar los cuerpos de las personas indígenas y el uso del achiote para teñir sus cabellos de rojo. Gracias al uso del achiote fue que Pedro Vicente Maldonado, científico nacido en el Ecuador destacado por su rol en la topografía y geografía, da el nombre de *colorados* a los Yumbos. Muchas personas de renombre para la historia ecuatoriana tuvieron un acercamiento cercano con Los Yumbos, uno de ellos fue Juan de Velazco, sacerdote jesuita, quien los describió como:

*“Pueblo libre e independiente que vive a las orillas de los caudalosos ríos encabezado por su Curaca”.*

Maldonado durante un largo periodo se dedicó a la exploración de caminos abriéndose paso por las provincias de Esmeraldas y Manabí llegando hasta Bahía de

Caráquez; todos los senderos explorados entre las montañas y la selva lo condujo a ver las grandes congregaciones y distribución humana que tenían los Yumbos.

En sus “Noticias Puntuales” Maldonado se dedicó a la descripción geográfica en su mayoría de las regiones, catalogo muchos de los ríos y lugares en los que se asentaban los indígenas; en estos documentos aparece por primera vez el nombre de Santo Domingo.

Gracias a estas investigaciones geográficas se empieza a realizar el levantamiento de datos de las diferentes etnias del país, aunque se cometen varios errores en la documentación ya que catalogan a los Yumbos y a los Colorados como diferentes culturas, pero en realidad es una sola etnia con denominaciones diferentes dependiendo de su ubicación geográfica.

Durante el periodo de conquista los territorios ocupados por los yumbos eran de vital importancia para la Real Audiencia de Quito, con lo que se procedió a la invasión del Llamado “*País de los Yumbos*”. Los indígenas opusieron resistencia, logrando detener a los conquistadores en la cordillera noroccidental donde por varias ocasiones arrebataron la victoria al nuevo régimen.

Después de un tiempo el retroceso de los Yumbos fue inevitable, debido a la epidemia de fiebre amarilla que sufrió esta tribu; la gran mayoría de los Yumbos padeció y fueron olvidados por muchos años, hasta que se encontró un nuevo asentamiento de un pueblo conocido como los Tsáchilas, de cierta manera se puede decir que los Indios Colorados son la última descendencia y prueba de que los Yumbos habitaron el país.

## **b. Misiones de Evangelización**

Las misiones de evangelización se realizaron con la llegada de los españoles y tenían el objetivo de erradicar las prácticas “paganas” que realizaban las personas indígenas, con estas misiones empieza un choque entre dos culturas, con lo cual se pierde, por un tiempo, la identidad de los pueblos.

Durante este tiempo también empezaron las epidemias y el cobro de impuestos, que debían ser pagados con servicios o tributos como animales de granja o pescas que los indios realizaban.

Las técnicas utilizadas por los misioneros según Costales consistían en dos pasos:

- La enseñanza de vocablos naturales y verbos de la lengua para entender la culpa y las ofensas a Dios.
- Vigilancia y erradicación de las hechicerías y supersticiones de las culturas con el fin de evangelizar a las nuevas generaciones.

Gracias a la intervención de los evangelizadores por varias décadas, se lograron suprimir ritos y practicas propias de esta cultura, hasta 1666 donde lo Yumbos Colorados volvieron a recuperar sus raíces practicando nuevamente el uso de la Botánica Medicinal y el chamanismos. (Costales, 2002, p 52-53)

La región de Santo Domingo fue conocida por la Real Audiencia de Quito en el año de 1590, lleva este nombre debido al misionero encargado de la evangelización de este territorio el padre “Santo Domingo de Guzmán”, quien dio su nombre no legítimo de: “Santo Domingo de los Yumbos Colorados”. Posteriormente, en el mandato del presidente García Moreno en los años de 1861 a 1865, se consolidaría como una parroquia llamada Santo Domingo de los Colorados. En ese momento el territorio de esta región no

estaría delimitado, se cree que esta región llegó a ocupar territorios de las provincias ahora conocidas como Esmeraldas y Manabí.

Después de su categorización como parroquia en 1861 el Presidente García Moreno manda a realizar estudios de factibilidad para la creación de una carretera que conecte Quito con el mar. A este proyecto se lo llamaría “Carretera a Manabí”, desde este momento Santo Domingo se constituiría como uno de los puertos terrestres más importantes del país, una conexión mercantil entre la sierra y la costa. No obstante después de ver los beneficios de esta unión se empezaría con la construcción de la carretera Santo Domingo- Esmeraldas el cual abriría mucho más mercado para la cotización de productos y mercaderías lo cual posteriormente significaría la adhesión de diferentes rasgos culturales a las poblaciones Tsáchila. ( Holder, 2016, p. 21-30)

Ya en 1944 y con asentamientos civiles dentro de la región, la parroquia pasa a ser parte del Municipio de Quito, debido a su gran potencial económico y vial, según aseveró en una entrevista realizada a Alberto Carranza, residente de esta región en esa época Santo Domingo no era más que un pequeño pueblo rodeado por varios ríos, los que cruzaban por lo que ahora es conocido como el Parque Central y el barrio La Carolina; el comercio era bastante informal y dedicado netamente a la agricultura. La región no contó con alcantarillado ni servicios básicos hasta varios años después. La expansión urbana fue mermando gran parte de la vegetación, flora y fauna que había en el lugar.

### **c. Asentamientos y rasgos culturales.**

Los asentamientos Tsáchilas, antes de la colonización, se extendían por bastas hectáreas de montaña virgen donde se podía encontrar guantas o cerdos salvajes, una de las principales fuentes de proteína. Los Colorados se dedicaban en su gran mayoría a la agricultura y a la cosecha de yuca, plátano, maíz y caña de azúcar también criaban cerdos y aves, y se dedicaban a la pesca gracias a la gran afluencia de ríos en la región.

Estas prácticas agropecuarias fueron aumentando con la llegada de la urbe y la moneda de intercambio solo pocos Colorados se dedicaban a la hechicería y la herbología. (Uso de plantas y extracto de las mismas con fines medicinales) entre ellos estaba Abraham Calazacón uno de los patriarcas más recordados de la historia del antiguo canto por su papel como mediador entre los foráneos y la población de los Yumbos. (Loya, 2013)

La población indígena en la zona ascendía a los 1500 habitantes divididos en 8 comunas: Chiguilpe, El poste, Bua, Tahuasa, Otorgo Mapalí, Cóngoma, Naranjos y Peripa. Los indígenas tenían establecido un sistema de jerarquía en el cual la comuna más importante es la de Chiguilpe, en este lugar ubicado en el Km 7 vía Quevedo originalmente se celebraban todos los ritos shamánicos y fiestas tradicionales como el Kasama, gracias a la gran importancia espiritual que tiene este lugar. Aquí se podía encontrar una gran cantidad de plantas medicinales que aliviaban todo tipo de dolores desde jaquecas hasta las llamadas “Mal de Ojo”

En la cultura Tsáchila existe un gran misticismo, cada prenda y decoración llamativa en su cuerpo simboliza una creencia y tras de ella hay historias de ritos que involucran enfermedades, demonios y sabiduría. La vestimenta original de esta población en el caso de los hombres consistía de un taparrabos o faldilla de color negro o azul con rayas blancas horizontales, el cabello es lo más emblemático, tienen rasurada la parte temporal

del cráneo mientras que en la parte superior de la cabeza dejan crecer su cabello dando la apariencia de un casco, la que es pintada con achiote y fijada con grasa de animal, a esto se debe su nombre y su designación como indio colorado.

Cuenta la leyenda que después del brote de la fiebre amarilla y la merma de una gran cantidad de la población, un chamán rogó a la naturaleza por una cura, los espíritus lo llevaron hasta un árbol de achiote y después de tomar su fruto notaron que la tasa de mortalidad de la población redujo considerablemente, desde ese momento las comunidades están en deuda con el espíritu de este árbol.

Otra de las características de su vestimenta, es que en su cabeza también se puede encontrar una corona de color blanco hecho de algodón, por lo general solo los ancianos pueden llevarla, debido a que es un símbolo de paz y sabiduría que se logra a lo largo de los años.

En el caso de las mujeres usan una falda colorida que simboliza la riqueza y la fertilidad de las mujeres, tanto hombres como mujeres usan collares que tallan de varios tipos de árboles. Es importante recalcar la importancia de la vestimenta de los Tsáchilas, este es uno de los principales rasgos culturales que los diferencia de las demás familias de Los Yumbos.

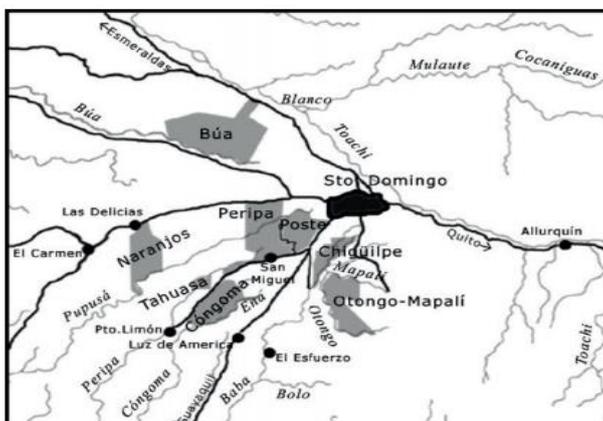


Gráfico No. 1 Ubicación de las comunidades Tsáchilas. Fuente: Ventura M.(2012). En el Cruce de los Caminos

#### **d. Topografía:**

Santo Domingo de los Tsáchilas está ubicado en un lugar privilegiado, donde los cultivos y la agricultura son muy factibles debido al tipo de clima, suelo e irrigación fluvial que tiene la provincia, esta región limita con varias provincias entre ellas: Pichincha, Cotopaxi, Esmeraldas y Manabí y ocupa una superficie de 4180 kilómetros cuenta con 7 parroquias que se separan a lo largo del territorio.

La geografía de este lugar para su mejor entendimiento se puede dividir en dos partes en los extremos occidentales se puede encontrar grandes montañas formadas por el paso de la cordillera de los andes estos lugares cuentan con un clima húmedo y es el habita de una gran variedad de pantas y animales además es una excelente fuente de vertientes y ríos que llegan hasta las partes más bajas de la región este ecosistema se encuentra a 1000 metros sobre el nivel del mar.

En la parte central de la región se puede encontrar grandes cultivos agrícolas, cría de animales de granja como cerdos o aves, actividad que se hace factible por la gran cantidad de ríos que pasan por el lugar como el río Toachi y el Pilaton, aquí se cuenta con un clima subtropical con muchas precipitaciones en el invierno. Aquí la temperatura oscila entre los 22 y 30 grados centígrados dependiendo la estación; los micro climas también son influenciados por estar solo a 100 metros sobre el nivel del mar, lo cual lo convierte en un lugar idóneo para la agricultura ganadería y acuicultura.

#### **e. Actividades Económicas**

Santo domingo es una provincia con varias actividades comerciales, entre ellos está el comercio tanto formal como informal, agricultura, ganadería, acuicultura y silvicultura.

- **Agricultura:** Cuenta con bastas hectáreas para su desarrollo. Esta actividad convierte a esta provincia en una de las más productivas de todo el país, según las estadísticas del Municipio de Santo Domingo. El 28% de estos prados son utilizados para cultivos de largo y corto plazo como: caña de azúcar, cacao, café, plátano, yuca, naranja, frejol y limón; existen cultivos menores como el pimiento o la piña que no ocupan ni el 2% de toda la producción. Lo alarmante de estas estadísticas es que el cultivo principal de toda la provincia es para uso de ganadería, ocupando el 58% del territorio.
- **Ganadería:** Esta práctica económica representa el mayor rubro de ganancias para esta provincia, ocupando el 68% de la superficie de la región. Gracias a esto se convierte en uno de los mayores abastecedores de lácteos y carnes del país, grandes industrias de cárnicos como Pronaca tienen fábricas en estos lugares. Esta actividad es ayudada por el clima subtropical de la región y por la gran cantidad de ríos existentes, lo cual brinda facilidades a los pequeños y grandes ganaderos.
- **Silvicultura:** Santo Domingo cuenta con varios bosques, los cuales han sido deforestados a lo largo de los años por el crecimiento de las actividades ganaderas y agropecuarias. El bosque más grande y diverso de la región se encuentra en la parroquia de Alluriquín a 30 kilómetros de la ciudad, dentro del se encuentran varias especies nativas como el Fernán Sánchez o el clavelín, especies que están siendo depredadas por el avance de las industrias.
- **Turismo:** La provincia cuenta con varios lugares y atractivos turísticos cuenta con una serie de balnearios por su gran cantidad de ríos, lo que posibilita la realización de deportes extremos como el rafting o paseos más tranquilos como visitas a cascadas o el avistamiento de aves como los colibrís. Sin embargo, teniendo

tantos atractivos turísticos Santo Domingo solo recibe turismo indirecto al ser una conexión entre la sierra y la costa, pues es un lugar obligatorio para los turistas de paso.

## **f. Hidrografía**

Santo Domingo cuenta con varias cuencas hidrográficas y sub cuencas que alimentan toda la región originando la aparición de 257 ríos y 63 microcuencas que nutren toda la región tornándolo en un espacio idóneo para la agricultura, ganadería y el turismo. Las cuencas más importantes para la región son al este y noroeste el río Toachi, se extiende por varios kilómetros con un gran caudal y aguas precipitadas hasta llegar a la cuenca del río blanco; al sur se encuentra la Subcuenta del río del río borbón que es una extensión del río guayas en el suroeste y noroeste podemos encontrar al río Peripas y a una de las cuencas del río Quinde que conecta con el río Blanco hasta llegar a la cuenca del río Esmeraldas.

Esta gran afluencia de ríos y líquido vital es una de las razones por las cuales la cultura Tsáchila logró establecerse en esta región. Al ser Santo Domingo una zona en la cual la caza no era abundante debido a que en ella no se podían encontrar grandes cantidades de alimentos proteicos y los pocos que existían en el lugar no contaban ni con el tamaño ni con la población adecuada para poder abastecer a la creciente demanda de alimentos, uno de los factores claves para la sobrevivencia y el sedentarismo fue el uso de la pesca para poder conseguir de forma fácil y diaria proteína animal que ayudaría al desarrollo de las habilidades sedentarias de estos pueblos.

## **7. Antecedentes Culturales**

### **a. Introducción**

La cultura Tsáchila es una nacionalidad única en el Ecuador, que ha prosperado manteniendo sus costumbres y tradiciones que son notablemente diferentes a las prácticas de otros pueblos indígenas del país; a pesar de que junto con los caras comparte grandes rasgos debido a ser descendientes directos de Los Yumbos Los Colorados han logrado construir antecedentes culturales que los distinguen y crean una identidad propia y marcada.

Esta identidad se puede ver reflejada en su vestimenta única en todo el país, en sus rituales espirituales que buscan el equilibrio entre el medio ambiente y la comunidad, en su amplio conocimiento de las plantas medicinales y por último en su gastronomía y alimentación.

### **b. Ambiente e Identidad**

Los hombres verdaderos o Tsáchilas habitan en 10.500 hectáreas entre la sierra y la costa ecuatoriana a las espaldas de la cordillera Occidental, en la provincia de Santo Domingo esta región cuenta con grandes extensiones de bosques húmedos y con una rica afluencia de vertientes y ríos; debido al clima cálido que posee las construcciones que se aprecian dentro de las comunidades son amplias, en su mayoría construidas a base de caña de guadua con el fin de aumentar la circulación del aire.

Por lo general, las viviendas de estos grupos humanos están situadas dentro de la selva espesa, casi siempre cerca de la afluencia de ríos, que facilitan la pesca y la recolección del líquido vital. La construcción de estas viviendas, por lo general, se realiza en varias hectáreas, a una distancia de 500 metros de casa a casa. Esto con el fin de hacer producir sus tierras, pues uno de sus mayores ingresos económicos viene de la agricultura.

Las construcciones realizadas por los colorados son bastante simples, caracterizadas por tener casas en forma rectangular y muy amplia, dependiendo del número de familiares que la habiente. Otras características es que tienen sólo 3 paredes, dejando un frente descubierto. El techo o widápe está realizado a base de palmas amarradas que protegen a los moradores de las lluvias y un piso de tierra. Bajo condiciones normales, el uso de estos materiales puede durar hasta 5 años sin tener que ser cambiados.

Antiguamente, las casas no contaban con divisiones visibles dentro de las cabañas, simplemente se separaban en espacio de hombres y mujeres llamados chikianibé y chikiankatsuá respectivamente; con el pasar de los años esta división del lugar se perdió convirtiéndose en un Yáá (casa) de un solo ambiente, donde se encuentran por lo general camas o (Lóa) que están formadas a partir de cañas partidas, con una elevación horizontal del suelo de aproximadamente 70cm y en una esquina está ubicada la cocina rudimentaria a manera de fogón, la cual pasaba todo el tiempo encendida mediante brasas o leñas que se encuentran en la zona, con el fin de alejar a los insectos y a las serpientes del lugar.

El nikú (cocina) cuenta con estantes donde se colocan de forma ordenada las ollas de barro, plátanos que se desean madurar y las especies que se utilizan para la cocina diaria, un aspecto peculiar dentro de la cocina es el uso de talismanes que protegen los alimentos que los colorados ingieren, así como también, el tributo a los animales de caza, manteniendo ornamentas como los cuernos o cráneos disecados sobre los estantes de las cocinas.

En las partes exteriores de las viviendas de los Colorados tradicionalmente se pueden encontrar pequeños bancos hechos de madera de balsa y empotrados a las paredes con clavos de chonta. Cerca de la entrada se hallan también atados de maíz, uno de los alimentos más apetecidos en la región, grandes maderos de balsa que ayudan en la pesca en los ríos y por último se pueden observar los elementos de uno de las tradiciones más

importantes para la cultura como es el MUMUNUYA que es la tinción del cabello, rasgo tan peculiar de los Tsáchilas que se realiza aproximadamente cada 8 días.

El Mumunuya se puede definir como: *“Donde los verdaderos hombres se pintan el cabello”* mediante el análisis de las raíces de la palabra el significado puede traducirse de esta manera. (Aguavil, 2017)

- Mu: Achiote
- Munu: Acción de pintar el cabello
- Ya: Casa

Dentro de los hogares tradicionales se puede encontrar varios instrumentos típicos de esta cultura como son redes que sirven para la pesca una de las actividades más desarrolladas por este pueblo; también se puede encontrar artesanías creadas para su vestimenta y en algunos casos instrumentos tradicionales como la marimba, (instrumento de percusión del cual se atribuyen su creación), que está conformado por 22 piezas hechas de chonta que cumple un papel específico dentro de los rituales shamanicos.

Según Paola Aguavil una de las dirigentes de la comunidad de Chiguilpe el estilo de vida que llevaban sus antepasados está basado en la paz y el respeto a las demás personas así como también el tener un balance espiritual con la naturaleza, que según sus creencias es una de las fuerzas que rige la vida y la mantiene a salvo.

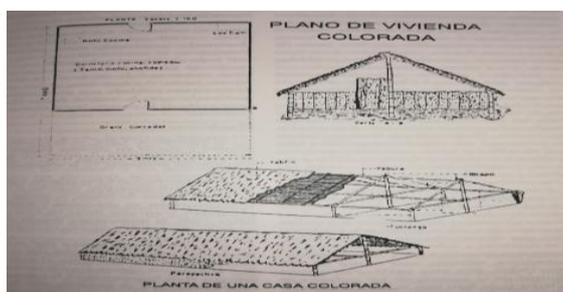


Gráfico No. 2 Plano de la Vivienda Tsáchila. Fuente: Costales, M. (2002). *Etnografía, Lingüística e Historia Antigua de los Caras o Yumbos Colorados*. pag.49

### **c. Lenguaje**

Los Tsáchilas poseen un idioma único en toda la zona, su dialecto no posee rasgos con el Quechua debido a su ubicación geográfica. El idioma de las tribus es bastante melódico y se relaciona directamente con el de los AWA y el léxico de los Chá paala, que provienen de la familia lingüística de los Chibcha. El establecer un origen lingüístico es bastante complicado debido a su descendencia con los Yumbos y los Caras. Los investigadores de la época de la colonia al tratar de juntar los diferentes grupos étnicos, se dieron cuenta que los significados de las palabras cambiaba de región en región, haciendo que cada uno de estos dialectos tenga sus propias características al momento de la escritura y el habla.

En la actualidad los Tsáchilas dominan un lenguaje único llamado Tsáfiqui. Esta palabra puede ser interpretada por sus raíces como:

- Tsá: Palabra
- Fiqui: Verdad

La cual nos da como resultado el significado ancestral de su idioma “La palabra Verdadera”, no obstante según Patzelt debido al gran roce entre los colonos y las congregaciones indígenas, el español ha sido adoptado como una de sus lenguas nativas.

### **d. Vestimenta**

Gracias al clima de la región de Santo Domingo, tropical en la mayoría del año, la vestimenta de esta nacionalidad es bastante ligera y económica de realizar, tanto las indumentarias de hombres como de mujeres. En el caso del hombre su principal rasgo es el uso de achiote para la tinción de su cabello, según Paola Aguavíl, el hombre colorado empezó a teñir su cabello desde tiempos coloniales, a raíz de una epidemia de fiebre amarilla que azotó a las comunidades.

Al ver esto, los poné de la región buscaron sabiduría en la naturaleza para evitar que hayan más muertes dentro de las comunidades con lo cual la naturaleza les brindó el Mu (Achiote) y el Mali (fruto ya no encontrado en la región procedente del Perú). Estos dos frutos fueron utilizados uno para la tinción de cabello y el otro para pintar el cuerpo con signos que se cree protegía a la personas de esta enfermedad.

Al estar la población en deuda con la naturaleza, los hombres empiezan a rapar sus cabellos en las partes temporales de la cabeza, dejando un mechón de cabello en la parte superior que se asemeja bastante a la forma de fruta del árbol de achiote.



*Gráfico No. 3 Tinción del Cabellos de Los Colorados. Fuente: Propia*

Los hombres Tsáchilas retocan su cuerpo con estas frutas pasado los 8 días. En su cabeza también se puede encontrar el “Mshili”, corona formada de algodón silvestre, que se coloca en la parte superior del cráneo, todos estos elementos hacen mención a la espiritualidad y paz que mantiene esta gente con la naturaleza.

En la parte inferior el hombre Tsáchila usa el “Manpe Tsampa”, que es una especie de taparrabo o faldilla que cubre hasta la rodilla de color azul marino y blanco, que simboliza a la culebra “X”, acompañando al taparrabo se encuentra el “Sendori”, tela de color roja bastante larga que ayuda a sujetar el taparrabo a manera de cinturón. El sendori, según

Costales, cumple dos funciones el mantener ajustada la faldilla de los colorados así como cumplir el papel de monedero. Por último, dentro de la vestimenta del hombre se encuentra el “Nanum Panu”, una pañoleta de colores brillantes que recubre el cuello de los hombres

Los colorados a más de la vestimenta, utilizan varios adornos como collares hechos de semillas de San Pedro o en algunos casos son tallados de los frutos secos de la palma.

La vestimenta de las mujeres, al igual que la de los hombres, es bastante sencilla. Se compone de un Tuná, falda que llega hasta la altura de la rodilla que cuenta con varios colores; en la antigüedad, según Dora Avigail (2003), las mujeres utilizaban el mismo color de falda que los hombres, esto cambio con la llegada de los colonos que traían consigo la lana de diferentes colores, después de esto la cultura adoptó el uso de estos materiales, cambiando el significado cultural y emblemático de las faldas de las mujeres coloradas. Ya en la actualidad, las faldas de las mujeres son de colores vivos entre ellos rojo, amarillo, azul y rosado que representa el arco iris. En la antigüedad, las mujeres no utilizaban prendas para cubrir sus torsos, esto cambio con la llegada de la evangelización que introdujo la vergüenza hacia la desnudez.

Tanto los hombres como las mujeres utilizan un sinnúmero de adornos en su cuerpo, algunos de estos adornos son propios de la cultura, mientras que otros fueron adoptados a lo largo de la historia. En el caso de los hombres poseen unos brazaletes que representa su poder adquisitivo dentro de la comunidad, en la antigüedad estos adornos eran hechos a base de fundir las monedas de intercambio de la época, como por ejemplo el “Sucre” (moneda ecuatoriana devaluada en 1999).

El uso de collares dentro de la población depende bastante del carácter de la persona que los usa, por ejemplo las mujeres llevan collares hechos de Tsoloni o semillas de San Pedro

muy coloridas las cuales pueden tener muchas representaciones, como el que una mujer ya está comprometida o en algunos casos el uso se da por creencias shamánicas. El pensar colectivo apunta que el uso de estos collares puede llegar a representar la suerte en el amor, la fortuna o simplemente el estar protegida de malos espíritus que recorren las selvas y el territorio de los Tsáchilas.



*Gráfico No. 4 Vestimenta Típica de la Mujer Tsáchila. Fuente: Revista Vista del Sur (2014)*

Todas estas prendas son realizadas de forma artesanal en un telar rustico llamado Sitá, el uso de este elemento en la actualidad está desapareciendo debido a la gran demanda de tiempo que toma el realizar estas prendas. Según una investigación realizada por el diario El Comercio el tiempo que tarda la realización de una falda varía entre semanas y un mes con un costo bastante alto por ello ahora se realizan estas confecciones en otros lugares del país como Otavalo. (El comercio, 2015)



*Gráfico No. 5 Elaboración de Prendas Típicas. Fuente: Propia*

### **e. Cosmovisión**

La visión de los Tsáchilas sobre el mundo que los rodea es extensa de tal forma que vincula un sin número de creencias tanto del mundo natural como espiritual; de estas creencias se desatan un sin número de mitos, leyendas y tradiciones que van de la mano con la población y que marca un sin número de atributos étnicos específicos que contribuyen al chamanismo y a la base medular de su cultura la cual es la relación con la naturaleza.

Los Tsáchilas basan su cultura en la cosmología geográfica creando entidades en base a formas percibidas en la naturaleza, como en muchas otras culturas los astros cumplen la representación de dioses en este caso el astro mayor el sol llamado “Yo” representando la vida y el poder masculino, también tenemos al espíritu Pe (luna) de carácter femenino que representa la fertilidad.

El mundo espiritual de los colorados se divide en 3 partes: primero el espíritu de los cielos que rige las estrellas y su fulgor representado por “Tsabo Aya”, segundo “Kela Aya” o madre tierra, la creencia dicta que este espíritu vive de forma subterránea y cada vez que este se mueve se produce los terremotos y tercero el Kela Ayan o madre tigre, esta

representa la abundancia de las tierras y por lo general es representado en las pinturas Tsáchilas como un tigre con una serpiente.

El conjunto de todos estos espíritus forman el “TO” o tierra, donde existen entidades de menor jerarquía llamados “Okó”, espíritus que vagan por la tierra y que son los responsables de cosas malas como las enfermedades o desgracias y de cosas buenas como la abundancia y la buena suerte. Entre algunos espíritus están los más referentes como “Do Okó” o espíritu del cerro o el Kela Okó o espíritu del tigre.

### **f. Chamanismo**

El chamanismo o shamanismo es una práctica o creencia de varios pueblos en todo mundo, en el Ecuador muchas nacionalidades, ubicadas en las profundidades de las selvas, realizan esta práctica. En el caso de la cultura Tsáchilas, estas prácticas están muy arraigadas con las tradiciones de la población, el objetivo básico de estas elaboradas sesiones es el curar enfermedades por medio de los recursos naturales que están al alcance.

Dentro de las comunidades Tsáchilas y su organización existen tres ejes principales que no pueden faltar a la hora de la práctica ancestral del chamanismo, el primero de ellos está dividido en dos partes el O’co o espíritu positivo que trae consigo la buena suerte y la curación de las enfermedades, el Yutcan o’co, espíritu contrario al o’co, que se encuentra en perpetua batalla, creando un equilibrio entre la vida y la muerte.

El “Miya” o patriarca de la comunidad está encargado de tomar las decisiones tanto territoriales así como de disputa dentro de las parcelas de tierra, se podría decir que la función de este personaje es la de un juez, ya que cuenta con la autoridad necesaria para arreglar conflictos entre las comunidades, además, de abogar por la unión y la realización de ceremonias tanto shamánicas como matrimoniales.

Y por último, el Poné (chamán) es uno de los miembros más importantes debido a al rol que cumple dentro de la agrupación étnica. El chamán tiene un sinnúmero de conocimientos que son una especie de servicio público que brinda a la comunidad, dentro de su dominio está el uso de la botánica medicinal, hechizos para alejar los malos espíritus y la magia. Aunque en la antigüedad se relacionaba a los shamanes con prácticas que iban en contra de la trinidad, con el pasar del tiempo y gracias a estudios realizados por etnólogos se llegó a saber que no existe relación alguna entre la magia oscura y las prácticas y rituales realizados.

El obtener este título conlleva arduos años de aprendizaje y estudio, por lo general los shamanes antiguos enseñan a los candidatos a poné desde niños, que suelen ser miembros de la misma casa o familia, se empieza con esta práctica a esta corta edad, debido a que llegar a obtener este título toma aproximadamente 10 años de la vida del colorado.

Al culminar este arduo estudio de la espiritualidad y la etnobotánica ancestral, los shamanes están listos para desarrollar rituales, algunos realizados a personas específicas de la tribu, así como también, realizar bendiciones a fiestas y faenas de caza, todo con el fin de mantener la dualidad entre el o'co y la población.

Por lo general, los ritos realizados por los ponés se efectúan a la media noche, donde según las creencias tradicionales los espíritus están más susceptibles a los ruegos y rezos de la población, también se cree que la aparición de los astros en el firmamento influye con el resultado de los rituales dando serenidad y guía a las personas que lo necesitan. Casi todas las ceremonias contienen el uso del "Nepí", una planta de carácter alucinógeno que se encuentra en la región comúnmente conocida como ayahuasca.

La preparación del nepí empieza con el corte de una de las lianas de este árbol, la cual se procede a cocer en vasijas de barro llamadas "pontos" (vasijas hechas con barro de los

ríos aledaños a la población), una vez suavizada la capa externa se machuca con pequeños palos hasta llegar a la médula de la liana. Ya extraída la médula, se desmecha hasta que queden pequeños hilos, los cuales vuelven a cocción, aproximadamente por una hora, en este proceso se logra la extracción total del componente alucinógeno de la ayahuasca.

Los rituales más comunes cuentan con varios patrones. El primero es la ingesta de una gran cantidad de nepé por parte del chamán hasta entrar en un estado de trance; es retirado a una cabaña aparte donde su viaje muestra las necesidades y modo de sanación que debe ser aplicado al paciente. Una vez terminado el trance, se produce el vómito a manera de limpieza corporal.

Una vez determinada la necesidad de la persona, el poné empieza a realizar la limpia del cuerpo del paciente con un sinnúmero de plantas medicinales, las cuales son frotadas por cada parte del cuerpo con el fin de expulsar los yutcan o'co. El uso de alcohol y tabaco también está permitido dentro de las llamadas limpias, estos dos elementos son escupidos en el cuerpo del convaleciente y viene acompañado con el uso de varios talismanes como son las lanzas, pequeños trozos de madera tallados con diferentes símbolos, dependiendo las necesidades y decorado con hilos de diferentes colores.

Otros elementos claves dentro de los rituales es el uso del “Poné suo o'co” o espíritu de las piedras. Estas son rocas de diferente tamaño, por lo general irregulares y de contextura lisa que son colocadas en el centro del ritual, donde posteriormente se ubican las personas para empezar con el “Amapéke” o la curación por medio danzas y cánticos, para ellos se utilizan otros instrumento como son el “Wa'sa” (instrumento musical hecho del tallo del carumo y lleno de semillas) que representa la dualidad de las personas y el “Babu'tu” un tambor rustico que ayuda al trance.

Existen otros rituales mucho más específicos como el “Huú Queno” o limpia de mal de ojo, en la creencia popular existen espíritus que rondan los lugares inhabitados en busca de personas para infectar, los síntomas de esta enfermedad varían dependiendo del contacto con el huésped, los síntomas pueden ir desde escalofríos hasta altas fiebres. Para ello, los ponés utilizan agua ardiente, plantas ruda y diferentes esencias, acompañado por el frotado de un huevo de gallina, el cual develará el mal que la persona padece.

Otros sanaciones como el “Shapula” o baño de vapor tienen como finalidad el purificar el cuerpo de patógenos, procedimientos parecidos se utilizan con diferentes padecimientos como la fiebre amarilla o las picaduras de serpiente.



*Gráfico No. 6 Rituales de Limpieza en la comunidad. Fuente: Pinteres.es*

### **g. Trabajos**

Según lo observado dentro de las comunidades los trabajos que los pobladores realizan son variados; debido a la interacción con la cultura dominante de la región y los planes gubernamentales los pobladores tienen trabajos dentro de la sociedad moderna sin embargo dentro de la comunidad las actividades de más usufructo son la agricultura, ganadería, pesca, silvicultura y turismo:

- **Agricultura:** Cada familia posee parcelas de tierra que usa para el cultivo de diferentes tipos de cultivo entre los destacados podemos observar el cultivo de: Plátano, maíz, cacao, palmito, guanábana, caña de azúcar, maracuyá y piña.
- **Ganadería:** gran parte del terreno es usado para la crianza de ganado de granja esto debido a que los animales de caza no son tan abundantes como antes, la mayoría de los productos cárnicos son utilizados para el comercio y la alimentación de toda la familia entre los cárnicos mayormente producidos podemos encontrar: La crianza de cerdo, patos y gallinas de campo.
- **Silvicultura:** El mantener los bosques que rodean la población es de vital importancia para este grupo humano, al estar su cultura tan vinculada con la naturaleza, ya que en ella encuentran gran parte de su alimento y plantas medicinales uno de los mayores retos es la salvaguardia de su territorio.
- **Turismo:** La comunidad recibe un gran aporte a su economía por parte del turismo como nos pudieron contar la atracción de sus museos naturales, gastronomía y cultura se convierten en una de sus principales fuentes de ingreso llegando a recibir hasta más de 200 turistas por mes.
- **Pesca:** Según Paola Aguavil hace varios años atrás la pesca se consolidaba como uno de los ingresos económicos importantes en la región, no obstante con el pasar de los años esta actividad se ha reducido casi hasta hacerse nula debido a la contaminación amesurada de los principales ríos que pasan por la regio (Rio Chiguilpe y Rio Baba) debido a ello se dirigen a vertientes más lejanas para encontrar y mantener viva sus tradiciones gastronómicas.

## **h. Leyendas**

Existen varias leyendas que cuentan sobre la cultura Tsáchila, además de abarcar muchos otros tópicos como la cosmovisión, espíritus que influyen dentro de la vida cotidiana de esta población. A saber, varios de ellos muestran tradiciones, formas de caza, productos y costumbres que se han ido perdiendo a lo largo del tiempo.

El estudio de estas leyendas cuenta a grandes rasgo el uso de los alimentos y productos que han formado parte de la riqueza gastronómica y el patrimonio, significando un aporte inmenso al estudio de tradiciones y uso de productos ancestrales.

Gracias al cruce cultural y a las misiones de evangelización del territorio de los Yumbos Colorados a principios del tiempo colonial, algunas de las leyendas contadas se han transformado, mezclando dioses de culturas ajenas (Religión Católica) junto con los propios de esta cultura. En el caso de su primera leyenda, cuenta de forma clara la aparición de Dios y su historia vinculada con los principales alimentos consumidos por los Tsáchilas.

Diochi (Dios) bajó de los cielos hasta el territorio Tsáchila donde al verlos trabajar la tierra preguntó ¿Por qué están labrando la tierra?, a lo que ellos contestaron: “para poder conseguir yuca”, a lo que respondió: “Yo les daré yuca”. En su segundo y tercer descenso, los pobladores estaban cosechando plátano y maíz a lo que Dios volvió a preguntar. ¿Por qué cosechan?, ellos respondieron: “para conseguir plátano y maíz”, a lo que respondió: “no se preocupen yo les brindaré plátano” en su cuarto descenso Diochi envió a su hijo en forma de pescado, haciendo que todos los ríos se llenen de vida.

En esta breve historia se puede vislumbrar como se explica la aparición de Dios en la cultura y como se vinculó directamente con los productos de mayor consumo para los Tsáchilas, representado la abundancia de las tierras que poseían. También se observa la

adaptabilidad de las costumbre al cambiar el pan, símbolo por excelencia del cristianismo por los peces de río el alimento más característico y consumido por los Colorados.

Los mitos son definidos por la RAE (Real Audiencia de la lengua Española) como historias imaginarias que mezclan productos de fábula junto con verdades, esta definición se puede observar muy claramente en las fábulas de los Tsáchilas, pues mezclan la imaginación y la creencia de un mundo espiritual a la vez de relatar parte de la vida tradicional que aun poseen. En el mito del Kawere piti cuenta la historia de tres cazadores en busca de venados, ellos fueron engañados por un espíritu que asechaba los alrededores, el desenlace de esta historia muestra la creencia de entidades que habitan en las montañas y el rol que cumplían al momento de la caza. No obstante, después del análisis de esta historia se puede develar varios hechos, el primero de ellos que los Colorados conseguían una rica fuente de proteínas proveniente de la faena de venados, además, de develar el uso de sal y técnicas de ahumado y secado como método de conserva de la carne.

En el libro “Ilusum” de Catalina Calazacón se relatan 50 leyendas de Los Indios Colorados, en ellas se encuentra enfatizado la importancia de los espíritus y la relación directa de la comunidad Tsáchila con la naturaleza, no obstante se revelan bastantes ámbitos culinarios que poco a poco se han perdido dentro de la nacionalidad, en algunos casos por el deterioro del medio ambiente y en otros debido a la introducción de diferentes agentes culturales que han ido cambiando el patrimonio alimentario.

Por ejemplo en la leyenda del “Supan” (murciélago) se narra la forma en la que los colorados se alimentaban casi de cualquier animal que este a su alcance, en este caso la leyenda se enfoca en la preparación de una sopa de verde con carne de murciélago, a más de la recolección de maíz y su molienda.

En muchas otras leyendas como: “TSEITON UNI”, “PINI” Y “PAYA” se revelan practicas alimentarias muy distintas a las que se observan hoy en día, en todos estos relatos aprecia la caza de diferentes animales no tradicionales como el tigrillo, venado, guanta, saino, armadillos y diferentes peses de rio, que conformaban la dieta básica de este grupo humano también se denotan el uso de métodos de fermentación para la realización de chicha, uro y guarapo que están arraigadas a los hábitos alimentarios.

La implementación de técnicas culinarias rudimentarias es bastante notorio ya sea para la conservación o la fermentación de alimentos sin embargo hay que tener en cuenta que en las historias también se usan técnicas de tostado, fabricación de utensilios de cocina, asados y hábitos alimentarios, como el consumo de viseras y plantas nativas para mejorar su sabor.

## **8. Comuna de Chiguilpe**

La comunidad de Chiguilpe se encuentra ubicada en el Kilómetro 7 vía a Quevedo a 15 minutos de la ciudad de Santo Domingo, esta comunidad tiene varios aspectos que crean un atractivo exótico y natural para las personas que la visitan, cuentan con 1285 hectáreas la gran mayoría de ellas de selva tropical y posee 345 habitantes según el último censo nacional realizado en el año 2010, posee una temperatura que oscila entre los 19 y 22 grados centígrados en la mayoría del año. Es una región caracterizada por la humedad, se encuentra a 436 metros sobre el nivel del mar y cuenta con dos grandes caudales el rio chiguilpe y el rio baba que atraviesan los alrededores, proveyendo de peces he irrigación a toda la zona; no obstante gracias a la contaminación causada por empresas alimentarias como Pronaca y el cruce de oleoductos de la empresa Petroecuador estos ríos ya no albergan vida.

La comunidad cuenta con varias fortalezas como por ejemplo, su distribución política interna que cuenta con un cabecilla encargado de la toma de decisiones, además de varios sitios turísticos como el bosque Uni Shu, el uso herbolaria que explota el uso de las plnatas medicinales que existen en la zona además de conservar festividades únicas como El Kasama. La infraestructura dentro de la zona se mezcla entre los matices ancestrales y modernos, las vías de acceso están en buen estado lo que facilita a llegada de turistas a la población.

No obstante existen varios factores que hacen que esta cultura no sea reconocida con un potencial turístico entre ellas tenemos la poca promoción y aporte del ministerio de Turismo de Santo Domingo, la falta de conocimiento en materia de manejo comercial y turístico dentro de la comunidad y las malas relaciones entre comunidades aledañas.

Estos son algunos de los hechos por los cuales no se ha logrado la explotación de los diferentes atractivos gastronómicos, espirituales y ancestrales que la localidad posee.

Dentro de la población también se observa un índice de escolaridad muy bajo llegando a ser apenas el 2,40% con un índice de analfabetismo de 4,85%.



Gráfico No. 7 Comunidad de Chiguilpe. Fuente: Viahando X.(2016)

### a. Atractivos turísticos

Existen diversos atractivos turísticos en la zona los cuales serán especificados en la siguiente tabla.

Atractivos Acuáticos		
Lugar	Descripción y Actividad	Fotografía
Rio Baba	Rio con rápidos nivel 3 óptimo para realizar rafting y pesca deportiva	
Rio Chiguilpe	Rio usado solo para senderismo debido a su alto nivel de contaminación por el paso del oleoducto Trans Ecuador	
Isla de Los Tsáchilas	Complejo turístico formado en el rio baba cerca de la comuna de los Tsáchilas, en este lugar se realizan avistamiento de animales salvajes, pesca deportiva y natación.	

Atractivos Terrestres de la Zona		
Bosque Unishu	Bosque húmedo que oscila entre los 300 y 1000 metros de altura sobre el nivel del mar en este lugar se realiza senderismo, avistamiento de animales salvajes y recolección de plantas medicinales.	
Tolon Pele	Centro turístico que brinda explicación sobre rituales y creencias de la cultura Tsáchilas	
Kati Lu Li	Centro turístico que brinda artesanías, gastronomía típica limpieza y rituales de purificación.	
Museo Tsáchila	Lugar donde se exhiben las principales plantas medicinales y conocimiento botánico de la cultura Tsáchila	

Tabla 2 Atractivos turísticos de la comuna de Chiguilpe. Fuente: propia

Atractivos Culturales		
Actividad	Descripción	Fotografía
Tinción del cabello	Demostración de la manera tradicional en la que los hombres se tiñen el cabello con semilla de achiote	
Rituales con Nepé	Rituales de purificación con piedras sagradas con la implementación de ayahuasca	
Baños Energéticos	Uso de diferentes hierbas medicinales como la albaca, matico y hierba plata para expulsar malos espíritus	
Saunas Medicinales	Tienen el objetivo de calmar dolores musculares y afecciones de las vías respiratorias mediante el uso de hierbas medicinales y aromáticas junto con piedras al rojo vivo	
Bailes	Exposición de las danzas y folclore de las mujeres coloradas	

Bebidas hechas con trapiche	Demostración de la forma artesanal de obtener el jugo de la caña mediante instrumentos rudimentarios	
Artesanías	Realizan collares hechos en tagua y otro tipo esculturas	
Practica con lanza	Se practica tiros de precisión empleados para la caza de animales salvajes	

Tabla 3 Atractivos Culturales de la región de Chiguilpe. Fuente: Propia

## b. Festividades

Los Tsáchilas festejan varias fiestas entre ellas matrimonios, bautizos y funerales todos estos se realizan durante todo el año con la presencia del comarca de la comunidad que da su bendición, así como con la presencia del Poné que realiza rituales de purificación para que las nuevas parejas, niños consagrados u occisos alcancen diferentes objetivos, en el caso de los matrimonios para que sean bendecidos con fertilidad, buenas cosechas y felicidad; en los bautizos se encomienda a los espíritus para la protección y el cuidado de los niños y por último en los funerales se reza por el descanso y la paz de las personas que ya fallecieron y se pide que intervengan en el cuidado de los vivos.

Una de las fiestas más importantes y emblemáticas de la comunidad es la llamada “KASAMA” nombre que viene de dos raíces KASA que significa nuevo y MA que quiere decir día entonces esta palabra se entiende en el español como “el nuevo día” o “el nuevo año”.

Esta celebración tiene lugar en el fin de mes de marzo y parte del mes de abril culminando después de la Semana Santa en el Sábado de Gloria, esta reunión contiene varios significados tanto culturales, ancestrales y espirituales, en ella se reúnen personas de todas las comunidades que representan la nacionalidad Tsáchila para desearse prosperidad olvidar y perdonar ofensas o mal entendidos durante el año pasado.

La fiesta del nuevo amanecer es una vinculación espiritual y cultural que se viene festejando antes de 1961, en ese tiempo se celebraba en la parroquia de San Miguel donde los Colorados tenían bastas hectáreas de tierra. En su descenso a la ciudad hoy conocida como Santo Domingo, esta práctica se fue perdiendo por varios factores como la evangelización y la influencia de los colonos no obstante desde hace varias décadas atrás se ha ido recuperando esta tradición.

En el Kasama se realizan rituales de purificación tanto para los pobladores y sus tierras. En esta festividad se pide a los espíritus por la prosperidad de las diferentes comunas. Durante este tiempo se realizan rituales con ayahuasca como símbolo del vínculo entre la comunidad y la naturaleza también hay danzas y canticos típicos de la región, los bailes son simbolismos del sol y la luna que representa el porvenir, la fertilidad y la buena suerte a más del cambio cíclico en su calendario.

La diversidad culinaria también está presente en estas fiestas durante todos estos días el consumo de la chicha, uro y guarapo no pueden faltar así como otros platos típicos como el lucupi, tamales de guaña, chontaduros asados, anó ila entre otros.

### c. Listado de Productos

Nombre	Uso alimentario	Nombre científico	Genero
Yuca	Es uno de los carbohidrato principales usado para: fermentación de bebidas y alimento	<i>Manihot Esculenta</i>	Tubérculo
Camote Morado	Carbohidrato muy poco usado se prepara en su mayoría cocido	<i>Ipomoea Batatas</i>	Tubérculo
Papa china	Usado en rituales como energizante antes de la casa	<i>Colocasia Esculenta</i>	Tubérculo
Plátano	Carbohidrato empleado en casi todos los platos típicos de la región	<i>Musa Paradisiaca</i>	Fruta
Palmito	Gran fuente de hierro y vitamina C usado como acompañante o para ensalada	<i>Chamaerops Humilis</i>	Corazón del tallo
Ajo	Principal condimento de la gastronomía Tsáchila moderna usado también como planta medicinal	<i>Allium Sativum</i>	Vegetal
Ají amarillo	Gran fuente de capsaicina usado como condimento	<i>Capsicum Baccatum</i>	Fruta
Maní	Fruto seco predilecto por la cultura Tsáchila que posee aceites naturales y ácidos grasos	<i>Arachis Hypogaea</i>	Fruta
Maduro	Carbohidrato rico en calorías utilizado para ser bebidas	<i>Musa Paradisiaca</i>	Fruta

Maíz Amarillo	Grano con gran cantidad de almidón y vitaminas de vital importancia en fiestas como el Kasama	<i>Zea Mays</i>	Cereal
Cebolla	bulbo rico en minerales usado para saborizar casi toda la comida Tsáchilas	<i>Allium Cepa</i>	Tubérculo
Pimiento	Producto rico en beta carotenos crece de forma natural en las montañas de Santo Domingo	<i>Capsicum Annum</i>	Verdura
Cebollín	Sus hojas son utilizadas para aromatizar sopas tradicionales como el Kupí	<i>Allium</i> <i>Schoenoprasum</i>	Hoja
Jengibre	Contiene gran cantidad de fosforo y vitamina C, es usado en la comunidad para realizar baños energéticos	<i>Zingiber Officiale</i>	Raíz
Maracuyá	Fruto con gran cantidad de fibra usado para bebidas o en consumo directo	<i>Passiflora Edulis</i>	Fruta
Guayaba	Contiene gran cantidad de vitamina C crece de forma natural en la regio y es usada para jugos y como alimento directo.	<i>Psidium Guajava</i>	Fruta
Guaba	Planta usada con dos fines: su fruto sirve como alimento mientras que su cuerpo es utilizado como	<i>Inga Feuilleei</i>	Fruta

	planta medicinal con fines antidiarreicos.		
Guanábana	Producto con gran cantidad de aminoácidos y grasas. Crece de forma natural en la región, se emplea para jugos y alimentación directa.	<i>Annona Muricata</i>	Fruta
Chirimoya	Fruto que posee fibra y azúcares en abundancia usado para bebidas e ingesta directa.	<i>Annona Chirimola</i>	Fruta
Cacao	Planta introducida en el territorio, forma parte del sustento y la economía de la población es consumida de forma esporádica.	<i>Theobroma cacao</i>	Fruta
Guineo	Alimento predilecto de los Colorados, dentro de las comunidades se encuentran bastas hectáreas de esta cosecha.	<i>Musa Acuminata</i>	Fruta
Naranja	Producto encontrado a lo largo de la región usado para bebidas y con una gran cantidad de vitamina C.	<i>Citrus Sinensis</i>	Fruta
Limón Mandarina	Fruto cítrico con gran cantidad de vitamina C usado para acompañar. la pesca del día de los pobladores	<i>Citrus Aurantifolia</i>	Fruta
Frutal pan	Alimento frutal llamado así debido al aspecto de su pulpa que	<i>Artocarpus Communis</i>	Fruta

	<p>asemeja a la de un pan, es una fuente rica en carbohidratos y vitaminas.</p>		
Papaya	<p>Alimento con propiedades digestivas y gran cantidad de vitamina C, se consume de manera regular y directa o en bebidas.</p>	<i>Carica Papaya</i>	Fruta
Piña	<p>Fruta cotizada por la cultura Tsáchila es cotizado como un dulce se consume de forma directa y en bebidas.</p>	<i>Anana Comosus</i>	Fruta
Caña de Azúcar	<p>Utilizado para la realización de bebidas alcohólicas junto con el maíz durante la fiesta del Kasama.</p>	<i>Saccharum Officinarum</i>	
Oritos	<p>Variedad de plátano dulce contiene grandes cantidades de potasio.</p>	<i>Musa AA</i>	Fruta
Boca chico	<p>Principal fuente de proteína debido a los bastos ríos de la región.</p>	<i>Prochilodus Magdalenae</i>	Proteína
Guaña	<p>Fuente proteica y de ácidos grasos se utiliza en muchos platos de la gastronomía Tsáchila.</p>	<i>Hypostomus Plecostomus</i>	Proteína
Ciervos	<p>Proteína usada por los antiguos pobladores de la comunidad, lamentablemente ya no se encuentra debido a la casa y la población de los alrededores.</p>	<i>Cervus Elaphus</i>	Proteína

Mayón	Gusano de escarabajo negro encontrado en los arboles de chonta poseen un gran valor proteico y calórico.	<i>Rhynchophorus Palmarum</i>	Proteína
Guatuso	Especie de roedor que habita las selvas tropicales llega a pesar 3 kilos. En la comunidad se consume su carne de forma seca mediante un proceso de ahumado.	<i>Dasyprocta Punctata</i>	Proteína
Armadillo	Mamífero pequeño del cual se consume su carne, su caparazón es usado para hacer canastos o bolsos.	<i>Dasyrodidae Novemcinctus</i>	Proteína
Caracol de Rio	Molusco que se encontraba en el rio baba y chiguilpe extinto debido a la contaminación.	<i>Extinto</i>	Proteína
Sajino	Cerdo salvaje principal alimento proteico de la cultura Tsáchila su carne se consume fresca o seca.	<i>Tayassuidae Tajacu</i>	Proteína
Pava de monte	Ave usada para hacer diferentes potajes y acompañada de verde.	<i>Penelope Obscura</i>	Proteína
Matacaballos	Esta serpiente es utilizada en diversas formas su grasa sirve para hacer pomadas contra el dolor de huesos, mientras que el resto de su cuerpo es añejado con guarapo y hierbas medicinales,	<i>Boa Constrictor</i>	Grasa

	esta bebida se la da a los enfermos de cáncer.		
--	--	--	--

Tabla 4 Listado de Productos de la Región. Fuente Propia

**d. Principales Productos Introducidos:**

<b>Nombre</b>	<b>Uso</b>	<b>Nombre científico</b>	<b>Genero</b>
<b>Arroz</b>	Fuente de carbohidratos introducidos en la región en la época colonial.	<i>Oryza Sativa</i>	Grano
<b>Frejol</b>	Semillas con alto nivel de proteína vegetal, es usada con regularidad para alimentación diaria.	<i>Phaseolus Vulgaris</i>	Grano
<b>Comino</b>	Planta herbácea de la cual se usan las semillas como condimento; principalmente usado como parte de un refrito.	<i>Cuminum</i> <i>Cyminum</i>	Especia
<b>Lentejas</b>	Alimento con gran cantidad de fibra usado ocasionalmente para caldo o menestras.	<i>Lens Culinaris</i>	Grano
<b>Papa Chola</b>	Gran fuente de carbohidratos consumido de forma esporádica.	<i>Solanum</i> <i>Tuberosum</i>	Tubérculo
<b>Tomate</b>	Alimento con licopeno usado en la alimentación Tsáchila como acompañante e ingrediente de ensaladas.	<i>Solanum</i> <i>Lycopersicum</i>	Fruta

<b>Pato</b>	Ave introducida con la llegada de los colonos gran cantidad de grasa y proteínas se utiliza en caldos o en estofados.	<i>Anas</i> <i>Platyrynchos</i>	Proteína
<b>Pollo</b>	Ave adoptada por la alimentación de la población típicamente se usa en secos y caldos.	<i>Gallus Gallus</i>	Proteína

Tabla 5 Productos Introducidos en la alimentación Tsáchilas. Fuente: Propia

#### e. Plantas Medicinales Utilizadas

Nombre	Nombre Científico	Uso	Parte de la planta usado
Achiote	<i>Bixa Orellana</i>	Planta con gran significado espiritual para la comunidad Tsáchila es usada para la tinción del cabello y como una bebida anticancerígena, actualmente se implementa en la gastronomía como condimento.	Semillas, tallos y raíz
Biblia	<i>Mentha Piperita</i>	Uso en infusión para los nervios y quemar grasa.	Tallo y hojas
Caña Amarga	<i>Costus Spicatus</i>	Infusión usada para la diabetes y limpieza de la sangre. Su uso gastronómico es variado las flores de esta planta son comestibles y usadas	Tallo y raíz

		en ensaladas, por lo general se puede comer en su estado aun tierno.	
Copal	<i>Protium Copal</i>	Tiene funciones medicinales es usado como ungüento y cicatrizante, sus frutos y semillas son comestibles.	Hojas, fruta, semillas
Hiel del Sol	<i>Cichorium Intybus</i>	Se usa para controlar la diabetes e irritaciones de la piel. Su uso gastronómico es variado sirve como sucedáneo del café y gracias a su textura se usa en ensaladas.	Hoja
Matico	<i>Piper Aduncum</i>	Se lo consume en forma de bebida tiene efectos energizantes y ayuda a combatir la gastritis.	Hoja
Ortiga Brava	<i>Urtica Dioica</i>	Consumido en forma de bebida usado para la inflamación de vías urinarias. Su uso gastronómico es muy variado se pueden consumir sus flores y sus hojas como ensalada después de ser blanqueadas.	Raíz y Hojas
Col de Monte	<i>Vasconcellea microcarpa</i>	Se usa como antibiótico natural, sus frutos son comestibles y refrescantes.	Fruto, tallos, hojas y raíz

Planta Zorrilla	<i>Petiveria Allacea</i>	Infusión con fines energéticos, ayuda al control del colesterol	Hojas
Tagua	<i>Phytelephas Tenuicaulis</i>	Fruto parecido a un coco se consume su carne y su líquido es usado como bebida que ayuda a la vista, otros usos de sus frutos es para la elaboración de utensilios de cocina muy variados que van desde platos hasta vasos	Fruto
Guayusa	<i>LLex Guayusa</i>	Se consume como té aromático entre sus propiedades está el ser estimulante y laxante natural. Su uso gastronómico puede ser variado desde dulces hasta como condimento.	Hojas
Zaragoza	<i>Conocarpus Erectus</i>	Infusión que sirve para aliviar males del corazón.	Hoja
Zarzaparrilla	<i>Smilax Aspera</i>	Té con propiedades Desinflamantes. Sus usos gastronómicos pueden ser extensos desde salsas hasta mermeladas.	Tallo, Raíces
Ajo de Monte	<i>Mansoa Standleyi</i>	Se usa con diferentes fines en algunas ocasiones para realizar baños energéticos y en otras como saborizante de alimentos.	Hojas, tallo

Albaca de monte	<i>Ocimum campechianum</i>	Usado para baños energéticos, como condimento y descongestionante	Hojas
Culantro de Poso	<i>Eryngium Foetidum</i>	Usado como condimento para sazonar los peces de río.	Hojas
Hierba Plata	<i>Equisetum Bogotense</i>	Usada en infusiones tiene efectos energizantes y afrodisiacos dentro del organismo.	Hojas
Mocoro	<i>Desconocido</i>	Al igual que la hierba plata es un estimulante natural.	Fruto
Palma Real	<i>Oenocarpus Bataua</i>	Conocida también como unguahua de ella proviene el palmito es un alimento con propiedades energéticas.	Frutos, hojas, tallo
Palma de Joro	<i>Oenocarpus Bataua</i>	Se extrae de ella una clase de palmito con cualidades energéticas.	Fruto, corazón
San Juanillo	<i>Renealmia alpinia</i>	Se usa de varias formas una de ellas como condimento ya que tiene un sabor perfumado parecido al jengibre, sus flores y raíz son usados para infusiones para aliviar dolores posparto.	Hojas, raíz, flor
Wuarande	<i>Desconocido</i>	Usado como energizante	Fruto
Ají de rana	<i>Desconocido</i>	Desinflamante	Semillas

jengibre de agua	<i>Zingiber officinale</i>	Usado como condimento o en bebidas de infusión para aliviar malestares de la garganta.	Raíz
------------------	----------------------------	--	------

Tabla 6 Plantas Medicinales Usadas Por Los Colorados. Fuente: D. Sánchez.(2017). *Uso Gastronómico y medicinal de las plantas nativas del centro cultural Uni shu. Elaboración: Propia*



Gráfico No. 8 Productos encontrados en la Comunidad de Chiguilpe. Fuente: propia

## f. Recetas ancestrales

Como se ha expuesto la comunidad de Chiguilpe cuenta con varios productos que diversifican su alimentación en dos partes, una de ellas es el uso cotidiano de plantas medicinales para satisfacer su necesidad de salud mientras que por otra parte tenemos los productos con fines alimenticios el uso de los ingredientes antes mencionados se integran para la creación de diferentes platos típicos que serán detallados a continuación.

### i. Platos Fuertes

<b>PASKA</b>	
<b>PRODUCTO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Cebolla colorada	Se realiza un refrito con el pimiento, cebolla, tomate, ajo de monte y el achiote se deja cocinar por varios minutos y se reserva.
Pimiento verde	
Tomate	
Ajo de Monte	
Aceite de Achiote	
Pescado Boca chico	Se sazona el pescado con sal en grano.
Hoja de bijao	Esta hoja servirá para envolver los productos y evitar la sobre cocción.
Una vez realizados los pasos anteriores se adoba el pescado entero con el refrito y se envuelve en dos hojas de bijao, después de 15 minutos sobre las brasas y observando que ya no goteen jugos de cocción se sirve en la mesa acompañado de limón mandarina y anó ıla.	

<b>Tamal de Guaña</b>	
<b>Producto</b>	<b>Procedimiento</b>
Verde	Se ralla el verde con una cuchara y se lo mezcla con sal y aceite posteriormente se lo amasa por unos 5 minutos y se reserva.
Sal	
Aceite de achiote	
Guaña	Se aliña este pescado con únicamente sal y reservamos.

Hoja de Bijao	Se lava la hoja y se somete al fuego por 30 segundos aproximadamente.
Una vez listos los anteriores pasos se coloca la masa de verde rallado como base sobre la hoja de bijao se pone la guaña entera y se cubre con más masa, se envuelve a manera de tamal y se cocina al vapor por aproximadamente 25 minutos.	

<b>LUCUPI</b>	
<b>PRODUCTO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Verde	Se ralla el verde y se remoja en agua para evitar que se haga grumos
Cebolla Colorada	Se corta en cuatro la cebolla
Carne de saíno seca	Esta carne es secada y ahumada por un día en leña
Se cocina el verde en agua con sal, luego se procede a poner la cebolla junto con la carne de saíno se deja cocinar por 30 minutos y se sirve.	

**ii. Acompañante**

<b>ANÓ ILA</b>	
<b>PRODUCTO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Verde	Se cocina el verde en agua con sal hasta que este suave, después se muele en un pedazo de madera llamado “runza” y se le vuelve a dar forma este complemento es llamado también “bala”

<b>GUAÑA ASADA</b>	
<b>PRODUCTO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Guaña	Se sala la guaña y se cocina en leña hasta que todo el caparazón externo del pez este crocante, la cocción dura entre 10 y 15 minuto.
<b>MALUN NINPUNGA</b>	
<b>PRODUCTO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Mayones	Se empala a los gusanos de escarabajo en un pincho se sala y se los expone al fuego por 5 minutos.
<b>PIYÚ BILÚ</b>	
<b>PRODUCTO</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
Verde	Se cocina el verde junto con el choclo hasta que este suave, una vez listo se muele y se mezcla y es servido junto con el paska
Choclo	

### iii. Bebidas

<b>Bebidas tradicionales</b>	
<b>Nombre de la bebida</b>	<b>Procedimiento</b>
Uru	Es una bebida a base de yuca que es fermentada por varios días

Mala	Bebida fermentada tradicional de la festividad del Kasama es hecha a base de maíz y jugo de caña de azúcar.
Jugo de Caña	Se procesan los tallos de la caña por medio del trapiche con el fin de tener su jugo.
Lu mala	Tipo de colada a base de maduro cocido y procesado a mano.

**g. Propuesta de recetas modernas**

La Gastronomía de los Tsáchilas cuenta con muchos productos que se dan de forma natural en la zona, con los cuales se puede realizar un sin número de recetas que darán valor agregado al patrimonio alimentario de esta nacionalidad todas las recetas que se mostraran tendrán diferentes matices como la innovación de la cocina patrimonial, la representación culturales y espirituales de Los Indios Colorados.

<b>Interpretación de Malun</b>			
<b>Producto</b>	<b>Unt</b>	<b>Peso</b>	
Mayones	Kg	0,05	
Pimiento verde	Kg	0,07	
Aceite vegetal	Lt	0,1	
Verde	Kg	0,15	
Mani	Kg	0,05	
Achiote	Lt	0,002	
Ajo de monte	Kg	0,003	
Tomate	Kg	0,1	
Fumet	Lt	0,2	
Camote morado	Kg	0,1	<b>Porción:</b> 2
Limón mandarina	Kg	0,2	
Pimiento Rojo		0,07	<b>Tiempo:</b> 30 minutos
Culantro de Pozo	Kg	0,001	
<b>Procedimiento</b>			
<b>Tortilla rustica de verde con Mayones:</b> Asar el verde por 30 minutos, una vez cocido molerlo y mezclar junto con los mayones posteriormente sazonados. Realizar pequeñas tortillas de verde y freír.			
<b>Puré asado de camote:</b> Envolver el camote en papel aluminio y dejarlo cerca de las brasas por 30 minutos, mezclar con crema de leche y mantequilla y sazonar			
<b>Asados:</b> Asar el pimiento y los ajos de monte por separado finalmente glasear con mantequilla			
<b>Espejo de Achiote:</b> Realizar una vinagreta con el achiote, el limón y el fumet sazonar y reservar			
<b>Emplatado:</b> Para el emplatado se decorara con culantro de pozo			

<b>Interpretación de Lucupi</b>				
<b>Producto</b>	<b>Unidad</b>	<b>Peso</b>		
Verde	Kg	0,2		
Albahaca de monte	Kg	,01		
Yux de Res	Lt	0,2		
Culantro de Pozo	Kg	0,02		
Lechón	Kg	0,15		
Col de monte	Kg	0,1		Género: Fuerte
Camote morado	Kg	0,1		
Palmito	Kg	0,1		
Yuca	Kg	0,1		Porciones:
Limón	Kg	0,2		1
Mandarina			Tiempo:	
Mantequilla	Kg	0,05	45 minutos	
<b>Base del potaje:</b> Rallar el verde y cocinar a fuego lento con el yux hasta que se integre				
<b>Pesto:</b> Realizar una salsa Pesto con la albahaca de Monte y reservar.				
<b>Cubos de Camote :</b> Cocinar el camote en jugo de limón mandarina aromatizado con hojas de col de Monte y reservar				
<b>Ensalada de palmito con tierra de yuca:</b> Hacer fideos con el corazón del palmito y mezclar con tierra de yuca, para ello freiremos la yuca de forma ligera para posteriormente procesarla.				
<b>Glaseado de col:</b> Glasear con mantequilla la col de monte por 3 minutos				
<b>Cocción de lechón:</b> Marinar el lechón en sal y cilantro de pozo cocerlo al grill con un poco de pesto				
<b>Interpretación de Paska</b>				

Producto	Unidad	Peso	
Limón	Kg	,05	
Mandarina			
Boca Chico	Kg	0,3	
Fondo de pollo	Lt	0,2	
Maní	Kg	0,1	
Ají Amarillo	Kg	0,05	
Ajo	Kg	0,03	Género : Plato Fuerte
Vinagre	Lt	0,03	
Verde	Kg	0,2	
Aceite	Lt	0,1	
Cebolla Blanca	Kg	0,05	
Pimiento rojo	Kg	0,05	Porción: 1
Ajo de monte	Kg	0,05	Tiempo: 45
Cebolla colorada	Kg	0,05	
<b>Pasta de ají:</b> Saltear el ajo, cebolla y ají juntos agregar vinagre y procesar. Una vez procesado cernir y reservar			
<b>Pasta de Maní:</b> Procesar el maní junto con el fondo de pollo y mezclar con la pasta anteriormente realizada y reservar.			
<b>Pimiento Asado:</b> Colocar el pimiento rojo directamente en la llama asar, limpiar y cortar.			
<b>Hilos de cebolla blanca:</b> Cortar la cebolla blanca en julianas finas y freír durante medio minuto.			
<b>Anó Ila:</b> Cocinar el verde en agua con sal, molerlo y darle la forma deseada			
<b>Chips de verde:</b> Con ayuda de una mandolina cortar el verde finamente y freír hasta que este crujiente			
<b>Boca Chico:</b> Cortar en filetes y hacer pupiets de pescado freír junto con aceite con ajo de monte en infusión.			

<b>Ensalada de Palmito y Guaña</b>			
<b>Producto</b>	<b>Unit</b>	<b>Peso</b>	
Pimiento rojo	Kg	0,05	
Pimiento verde	Kg	0,05	
Cilantro de pozo	Kg	0,02	
Palmito	Kg	0,2	
Yuca	Kg	0,1	
Guaña	Kg	0,3	
Albahaca de monte	Kg	0,02	<b>Género:</b> Entrada
Guayusa	Kg	0,02	<b>Porción:</b> 2  <b>Tiempo:</b> 25
Fresa	Kg	0,05	
Limón Mandarina	Kg	0,1	
<b>Procedimiento</b>			
<b>Ensalada de Palmito:</b> Para esta ensalada debemos hacer fideos con el corazón de la palma, posteriormente mezclaremos con el cilantro de pozo y la albahaca de monte finamente cortados.			
<b>Yuca:</b> Con la ayuda de una mandolina cortaremos la yuca en tiras delgadas para poder realizar una mil hojas de yuca usaremos crema de leche como hidratante y la mantequilla como agente graso, con el restante de la yuca se realizaran muchines.			
<b>Guaña:</b> Asar la guaña por 20 minutos, luego de este tiempo dejarla reposar y quitar de forma manual la piel superficial hasta legar a los dos filetes, tener cuidado con las espinas residuales de este pez.			
<b>Pimientos:</b> Asar los pimientos, limpiarlos y envolver con ellos los filetes de guaña			
<b>Salsa:</b> Realizar un infusión de agua y guayusa, agregar azúcar y fresas, procesar y cernir hasta tener la textura deseada, al final sazonar con zumo de limón y sal.			

## 9. Conclusiones

En la comunidad de Chiguilpe se logró identificar una cantidad extensa de productos que forman parte del patrimonio alimentario de los colorados, gracias a los registros y a la observación realizada se constató que la gran mayoría de estos productos aún se dan de forma natural en la región, aunque su uso e implementación dentro de la gastronomía Tsáchilas ha ido disminuyendo debido a los grandes cambios culturales y sociales que existen dentro de las comunidades.

Gracias a la aparición de diferentes productos comerciales los Tsáchilas han optado por poco a poco ir cambiando sus estilos de alimentación dejando de lado su riqueza gastronómica y olvidando varias técnicas usadas antiguamente. No obstante hay otros factores que contribuyen a este fenómeno, como el hecho de la pluriculturalidad tan variada en la zona, la contaminación y la depredación de su territorio vital, etc.

El deterioro social y ambiental que vive la comunidad ha reducido el número de rituales y prácticas culinarias ancestrales que posee este grupo humano, sin embargo gracias a la necesidad de mantenerse y no perder su acervo cultural en los últimos años esta nacionalidad ha ido ganando el terreno perdido recuperando antiguas costumbres y viendo la importancia de la representación de su patrimonio.

Desde un aspecto nutricional la comunidad de los Colorados tiene una alimentación rica en carbohidratos como el maíz, plátano y yuca, el consumo de estos productos se da casi todos los días en diferentes presentaciones. Su principal fuente de vitaminas proviene de las frutas que crecen en los alrededores, algunas de forma natural mientras que otras son cultivadas de forma agrícola entre las principales se logró identificar el uso de: Limón mandarina, naranja, maracuyá, piña, banano y guanábana. Otras frutas encontradas en el

lugar son la guaba que se da por temporadas y cumple una doble función siendo utilizada como medicina.

Los principales productos proteicos de la región eran conseguidos por medio de la caza hoy por hoy esta actividad ha disminuido paulatinamente debido a la depredación desmesurada de las selvas del cantón Santo Domingo, el aumento poblacional de la región y la contaminación de ríos y vertientes que han deteriorado el ecosistema. No obstante el uso de los puercos bravos y de peces de río aún son apreciables dentro de la gastronomía Tsáchila, la única diferencia es que ahora los colorados deben movilizarse dentro de las selvas a pequeñas vertientes donde se realiza la pesca de “guañas” y “boca chicos”, que son los peces usados tradicionalmente para la preparación de los platos típicos.

Estas prácticas han sido afectadas por la introducción de diferentes productos dentro de la comunidad como por ejemplo: los peces como la guaña o la boca chico han sido reemplazados por productos más comerciales como la tilapia, otro caso es el uso de puercos bravos, debido a la depredación de la tierras este animal ha ido introduciéndose más en la selva haciendo que su caza sea bastante complicada, en su lugar se usa carne de cerdo o carne de animales de granja.

El uso de las plantas medicinales dentro de la comunidad es algo que demuestra el valor y el conocimiento del patrimonio de los Colorados. Dentro del museo Uni Shu se encontraron 50 plantas medicinales, algunas de ellas con potencial gastronómico, mientras que otras exponen la cosmovisión y la sabiduría del poné para aliviar males por medio de la botánica.

El conjunto de todos estos puntos nos lleva a la conclusión que aun después de varios factores que han afectado el estilo de vida de la Nacionalidad Colorada, el patrimonio

cultural y gastronómico aun es preservado con el uso de técnicas de caza y preparación de alimentos típicos usando materiales aun rudimentarios.

Por último la propuesta que se manifestó en la tesis dio como resultado el uso y la implementación de diferentes productos alimenticios no convencionales como mayones, col de monte, culantro de pozo, ajo de monte, albahaca de monte y diversas plantas usadas para riego o rituales shamanicos que lograron un dar realce mediante la interpretación de platos típicos.

## **10.Recomendaciones**

- El estudio de los valores gastronómicos que tienen las plantas medicinales de la región podría ayudar a impulsar el turismo eco amigable a más de significar un ingreso económico más alto para la población.
- La recuperación de los atractivos turísticos como ríos y vida salvaje podrían contribuir al mantenimiento sustancial del patrimonio alimentario de la comunidad, mediante la intervención del Ministerio de Turismo de Santo Domingo creando procesos de limpieza y recuperación de la naturaleza contaminada.
- La vinculación conjunta entre las comunidades tendrá como fin el crear lazos organizacionales entre territorios promulgando la cultura Tsáchila, mientras que la relación con el Ministerio de Cultura de Santo Domingo logrará promover el reconocimiento del valor cultural y ancestral de los pueblos Colorados.
- La innovación gastronómica con la implementación de productos no convencionales que dentro de la cultura Tsáchila tienen una historia o leyenda pueden dar un valor agregado a la preparación de platos típicos, haciendo que las historias y la comida cuenten una tradición más allá de lo nutricional.

## 11. Anexos

### a. Vocabulario

#### A

##### **Amapéke**

Ritual que tiene como fin la sanación por medio de danzas y canticos 37

##### **Anó Ila**

Verde cocido y procesado a mano usado para acompañar diferentes alimentos 60

##### **Asado**

Cocinar un alimento en contacto directo con las brazas 63

##### **Autóctonos**

original de un lugar 16

#### C

##### **Chamanismo**

Conjunto de creencias y practicas tradicionales con la capacidad de diagnosticar y curar males humanos 4, 15, 34, 35, 69

##### **Cosmología**

Concepto integral y filosofico que busca el entendimiento de la naturaleza 34, 69

##### **Croquetas**

Alimento preparado con pequeñas porciones de pasta, apanado y frito en aceite 63

#### D

##### **Diochi**

Dios en idioma Tsafiki 40

#### E

##### **Encurtida**

tratar un genero con diferentes productos para cambiar su textura y sabor 64

##### **Espejo de Achioté**

Capa liquida que va en la base del plato 63

##### **étnico**

Grupo de personas que comparten una misma nacionalidad y creencias 16

#### G

##### **Glaseado**

Tecnica culinaria que busca recubrir con sustancias brillosas un genero por lo general se usa mantequilla 64

#### H

##### **Huú Queno**

Ritual realizado para curar el mal de ojo 37

#### K

##### **Kasama.**

Fiesta propia de la cultura Tsachila que anuncia el nuevo año 42, 51, 66, 69

#### L

##### **Lucupi**

Sopa tradicional Tsachila a base de platanillo verde y carne seca de caza 60

#### M

##### **Mal de Ojo**

Creencia popular que puede causar daños físicos como dolores de cabeza y fiebre 22

##### **Malun nimpunga**

**Mayones** Gusanos de escarabajo llamados tradicionalmente chontaduros, en la comunidad Tsachila se los consume asados 61

##### **Mandolina**

Instrumento usado para laminar diferentes productos manteniendo un mismo grosor 64, 65

##### **Misticismo**

Estado o union inefable entre lo espiritual y lo material 22

#### N

##### **Nepé**

Bebida a base de ayahuasca usado por el pueblo de Los Colorados 36

## P

### **Paska**

Plato típico de los Colorados que tiene como género principal el pescado de río 59

### **Patrimonio**

Bienes y derechos, cargas y obligaciones que tiene un pueblo 4, 9, 10, 12, 13, 15, 39, 41, 62, 67

### **Pesto**

Salsa a base de hierbas finas de textura pastosa 64

### **Poné**

Shaman en idioma Tsafiki 35, 37, 45

### **Pontos**

Nombre de las vasijas de barro usadas para rituales espirituales 36

### **potaje**

Alimento líquido de género carnico como vegetal 64

### **Procesar**

Someter a un producto a transformación 65

## S

### **Saltear**

Técnica utilizada para cocer alimentos con poca grasa y a alta temperatura 65

### **Salvuarda**

Acción de proteger o amparar 9

### **Shapula**

Sauna medicinal rudamentario 37

### **Silvicultura**

disciplina que busca preservar los bosques 25, 38

## T

### **Tamal de Guaña**

Tamal a base de plátano verde relleno de guaña 59

### **Tsáchila**

Grupo indígena ubicado en la región de Santo Domingo caracterizado por tener vestimenta única y lenguaje propio 4, 5, 7, 9, 10, 12, 13, 14, 21, 22, 26, 29, 31, 33, 39, 40, 41, 44, 46, 48, 51, 52, 53, 66, 69

### **Tsafiki**

Idioma propio de la cultura Tsachila 14

## U

### **Uni Shu**

Nombre de las piedras utilizadas para rituales shamanicos 42

## Y

### **yutcan o'co**

Espiritus malignos que aquejan a Los Colorados 36

## 12. Bibliografía

- Aguavil, P. (4 de noviembre de 2017). Dirigente Comunal . (M. Carranza, Entrevistador)
- Amagua, J. E. (2013). *GUÍA GASTRONÓMICA DE DIFUSIÓN, CON LOS PLATOS TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS PARA PRESERVAR LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES GASTRONOMICAS*. Obtenido de Uniandes : <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/4435/1/TUAESC008-2013.pdf>
- CIDAP. (2015). *Con rituales, tsáchilas celebraron su Kasama*. Obtenido de CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP: <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/482/1/Con%20rituales,%20ts%C3%A1chilas%20celebraron%20su%20Kasama.pdf>
- CIDAP. (2016). *El saber milenario Tsáchila en sus costumbres y trabajo*. Obtenido de <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/1260/1/El%20saber%20milenario%20Ts%C3%A1chila%20en%20sus%20costumbres%20y%20trabajo.pdf>
- CIDAP. (2016). *El son de la marimba tsáchila*. Obtenido de <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/1261/1/El%20son%20de%20la%20marimba%20ts%C3%A1chila.pdf>
- Correa, C. H. (2013). “*CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS*”. Obtenido de UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL: <http://190.11.245.244/bitstream/47000/407/1/UISRAEL-EC-ADMH-378.242-229.pdf>
- Costales, A. (2002). *Etnografía, Linguística e Historia de los Caras o Yumbos Colorados* . Quito-Ecuador : ABYA-YALA.
- El Comercio. (2015). *El telar tsáchila decora las oficinas de Santo Domingo*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/tendencias/telar-santodomingo-tsachila-imbabura-oficinas.html>
- El Comerciol. (2016). *Los tsáchilas recopilan datos sobre su origen e historia*. Obtenido de [www.elcomercio.com/tendencias/tsachilas-origen-historia-ancestros-indigenas.html](http://www.elcomercio.com/tendencias/tsachilas-origen-historia-ancestros-indigenas.html)
- Lippi, R. (2010). *Palmitopamba: yumbos e incas en el bosque tropical al noroeste de Quito (Ecuador)*. Obtenido de BULLETIN: <http://bifea.revues.org/1842>
- MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO. (2017). *Diccionario de Plantas medicinales* . Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/biblioteca/>
- Morejón, K. (2002). *DESCUBRIENDO LAS MARAVILLAS DEL “BOSQUE UNISHU”*. Obtenido de UCT: <http://190.95.226.74/bitstream/45000/281/1/CHIGUILPE.PDF>
- Museo Banco Central del Ecuador . (1985). *Ilusun: 50 Leyendas de los Indios Colorados* . Guayaquil: Museo Antropológico y Pinacoteca de Guayaquil.
- Oliva, E. (2010). *Santo Domingo de los Colorados Crónicas y Remembranzas* . Santo Domingo : Santo Domingo Piensa.....Santo Domingo Escribe .

Oller, M. V. (2012). En el cruce de caminos Identidad, cosmología y chamanismo tsachila. En *En el cruce de caminos Identidad, cosmología y chamanismo tsachila* (págs. 249-229). Quito-Ecuador : Flacso.

Rivet, P. (1998). *TSACHILA*. Quito- Ecuador : Abya-Yala .

Trávezl, D. E. (2017). *EL USO GASTRONÓMICO Y MEDICINAL DE LAS PLANTAS NATIVAS DEL CENTRO*. Obtenido de Mikarimin. Revista Científica Multidisciplinaria. e-ISSN 2528-7842: <http://186.46.158.26/ojs/index.php/mikarimin/article/view/443/292>