

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA



TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

**INCIDENCIAS SOCIOCULTURALES QUE AFECTAN EL PATRIMONIO
GASTRONÓMICO DE LA ETNIA AWÁ DE LA PARROQUIA DE LITA, COMUNIDAD
RÍO VERDE. 2018**

AUTORA: ARTEAGA INSUASTI CARLA GABRIELA

DIRECTOR: ECHEVERRÍA CACHIPUENDO GALO OSWALDO MSC.

Ecuador, Ibarra, 2021

APROBACION DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE GRADO

Yo, GALO OSWALDO ECHEVERRÍA CACHIPUENDO, en calidad de director de trabajo de titulación denominado "INCIDENCIAS SOCIOCULTURALES QUE AFECTAN EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA ETNIA AWÁ DE LA PARROQUIA DE LITA, COMUNIDAD RÍO VERDE, 2018" de autoría de la señorita CARLA GABRIELA ARTEAGA INSUASTI, tengo a bien manifestar que el documento contiene los requisitos académicos e investigativos pertinentes para que sea sometido a defensa pública, por lo que autorizo que se realicen los trámites consiguientes.

Ibarra, 08 de febrero de 2021



Oswaldo Echeverría Msc.

DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO		
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1004233795	
APELLIDOS Y NOMBRES:	Arteaga Insuasti Carla Gabriela	
DIRECCIÓN:	Parambas-Lita-Ibarra	
EMAIL:	carlautn93@gmail.com	
TELÉFONO FIJO:	2 652 366	TELÉFONO MÓVIL: 0985827035

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Incidencias socioculturales que afectan el patrimonio gastronómico de la etnia Awá de la parroquia de Lita, comunidad Río verde. 2018
AUTOR (ES):	Carla Gabriela Arteaga Insuasti
FECHA: DD/MM/AAAA	05/02/2021
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciatura en Gastronomía
ASESOR /DIRECTOR:	Msc. Galo Oswaldo Echeverría Cachipundo

2. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 08 días del mes de febrero del 2021

EL AUTOR:

Carla Gabriela Arteaga Insuasti

Dedicatoria

Este trabajo está dedicado a cada miembro de la cultura Awá, con el fin de contribuir a la materialización, conservación, revalorización y difusión de su valiosa herencia gastronómica y saberes ancestrales intangibles a esta generación y a las venideras.

De especial manera a mi padre, quien ya no está, pero está en cada línea.

Agradecimiento

A cada uno de los miembros de la comunidad de Río verde por el aporte de sus saberes a esta investigación.

A mi madre quien luchó por apoyar mis estudios junto con los esfuerzos de mi padre y hermanos.

A mis inigualables amigos, compañeros de estudio y de vida, presentes siempre en cada paso de mi vida.

Al docente Oswaldo Echeverría, quien supo guiar esta investigación.

Pero, sobre todo, a Dios.

Muchas personas contribuyeron en esta etapa universitaria, de una manera u otra, por lo tanto, me siento muy agradecida con él.

Índice

Resumen.....	12
Summary- Abstract	13
Capítulo I	14
Incidencias socioculturales y cómo estas afectan al patrimonio gastronómico de la etnia Awá de la parroquia de Lita, comunidad Río Verde. 2017	14
El problema de investigación	14
Planteamiento del Problema	15
Formulación del Problema.....	16
Preguntas de investigación	16
Objeto de estudio y campo de acción	16
Objetivos	16
Objetivo General.....	16
Objetivos Específicos	17
Justificación.....	17
Capítulo II.....	18
Marco teórico	18
Factores socioculturales que inciden sobre el patrimonio cultural intangible	18
Desarrollo socioeconómico	18
Desarrollo social	19

Globalización y la nueva sociedad	19
Cultura de la globalización	19
Pueblos indígenas en el proceso de globalización.....	20
Desarrollo socioeconómico e identidad cultural	22
Patrimonio Cultural intangible	22
Propósitos de su preservación.....	23
Importancia del patrimonio como proceso cultural	23
Interculturalidad.....	24
Concepto de comer	24
Cultura alimentaria	24
Prácticas y hábitos de los pueblos indígenas de Ecuador (generalidades)	25
Origen	26
Cultura e identidad del pueblo Awá	27
Etnia Awá. Comunidad Río Verde medio	27
Gastronomía de la comunidad Río Verde medio.....	28
Globalización y la etnia Awá.....	29
Prácticas y festividades: eventos realizados en su cultura.....	29
Marco jurídico.....	30
Objetivo cinco del plan nacional del buen vivir.....	30
Capítulo III.....	31

Metodología	31
Diseño	31
Temporalidad.....	31
Naturaleza	31
Tipo de datos	32
Población y Muestra	32
Métodos	33
Técnicas e Instrumentos	33
Capitulo IV.....	35
Resultados	35
Factores Socioculturales identificados en la cultura Awá de Rio Verde Medio.....	37
Expresiones culturales (música, artesanías, idioma, creencias)	39
Alimentación (disponibilidad de otros alimentos).....	39
Salud	40
Vivienda-Terrenos	40
Organización social-política	41
Vías de acceso (acceso a más productos)	41
Educación	42
Empleo-producción	42
Pobreza	43

Contaminación ambiental	43
Discriminación racial y de género	44
Alcoholismo.....	44
Modernidad-transculturación.....	44
Cultura Gastronómica de la comunidad Río verde medio	45
Preparaciones de diario.....	45
Formas de conservar los alimentos en la actualidad.....	49
Preparaciones de fiesta, Sopas, principales, guarniciones, entre comidas y bebidas actualidad	50
Prácticas y hábitos en las manifestaciones culturales de la etnia Awá.....	62
Comparación de la realización de eventos culturales gastronómicos de antes y hoy.....	70
Las expresiones culturales de la etnia Awá en la actualidad	74
Capítulo V	76
Conclusiones y Recomendaciones	76
Conclusiones	76
Recomendaciones.....	78
Estrategias de rescate de la gastronomía de la cultura Awá de la comunidad de Río verde medio de la parroquia de Lita	78
Desarrollo de la propuesta	79
Glosario de términos	85

Bibliografía	87
Anexos	90
Anexo A. Entrevista. Guía de preguntas para la entrevista sobre factores socioculturales y factores gastronómicos	90
Anexo B. Formato de ficha de observación	93
Anexo C. Ficha de receta estándar de platos nativos recopilados de la etnia Awá de Río Verde medio	94
Anexo D. Fotografías	95
Anexo E. Ficha de recetas estandarizadas nativas	100
Anexo F. Anécdota de la llegada de una familia Awá al norte del Ecuador, a Río Verde medio de la parroquia de Lita	104

Índice de Tablas

Tabla 1. Técnicas e instrumentos	34
Tabla 2. Catalogo de consumo que proviene de la tierra y siembra en la actualidad	53
Tabla 3. Niveles de perdida de practicas gastronomicas de la etnia Awá de Rio Verde Medio de la parroquia de Lita.	72
Tabla 4. Cronograma de actividades.....	79
Tabla 5. Cronograma de actividades.....	80
Tabla 6. Cronograma de actividades.....	82
Tabla 7. Cronograma de actividades.....	83

Índice de Figuras

Figura 1. Factores Sociales	36
Figura 2. Sopas, principales, guarniciones, entre comidas y bebidas.	50
Figura 3. Gastronomía en el marco de las festividades celebradas en el pasado.....	51
Figura 4. Gastronomía en el marco de las festividades celebradas en la actualidad.	52
Figura 5. Nacimiento.	64
Figura 6. Velorio.....	65
Figura 7. Cabo de año	66
Figura 8. Chutún	66
Figura 9. Duende.....	67
Figura 10. Bautizo.....	68
Figura 11. Pascuas	70

Resumen

La comunidad Awá de Río Verde medio pertenece a la parroquia rural de Lita, en esta comuna habitan veinte y cinco familias numerosas que son las que participan en esta investigación exploratoria-explicativa que busca determinar las causas y consecuencias de factores socioculturales en las prácticas y manifestaciones culturales gastronómicas. Hoy existe mayor accesibilidad y disponibilidad de productos industrializados tanto alimenticios como de casa, las tiendas llegaron a su comunidad y los mercados a solo cuarenta y cinco minutos. Amenazas como la transculturación parcial o total por efecto de la modernidad y comodidad, el alcoholismo y analfabetismo, contribuyen al rápido deterioro y olvido de sus manifestaciones culturales. La transculturación se convierte con el paso del tiempo y de manera sutil en una aculturación poniendo en riesgo su identidad cultural.

La comunidad Awá de Río Verde mantiene aún prácticas culturales de acuerdo con su cosmovisión, tales como son las curaciones de malos espíritus y respectivas comelonas en honor a la sanación al finalizar cada ritual. Su cultura culinaria se enfoca en el marco de lo espiritual atribuyendo beneficios de sanación a ciertos animales de montaña al consumirlos preparados con técnicas totalmente naturales, libres de especias industrializadas. Sus conocimientos en medicina y alimentación se pueden materializar gracias a la educación bilingüe para compartirla y transmitirla a cada generación como legado de identidad cultural en la herencia cultural que les pertenece y los identifica aún en estos tiempos.

Palabras clave

Transculturación, Modernidad, Educación, Memoria, Materializar, Identidad cultural, Aculturación

Summary- Abstract

The community Awá of Rio Verde Medio belongs to the rural parish of Lita, in this commune there are twenty and five large families participating in this exploratory-explanatory research that seeks to determine the causes and consequences of sociocultural factors Cultural practices and manifestations. Today there is greater accessibility and availability of industrialized products of both food and home, the stores reached their community and the Markets to only forty-five minutes. Threats such as partial or total transculturation by the effect of modernity and comfort, alcoholism and illiteracy, contribute to the rapid deterioration and forgetfulness of their cultural manifestations. Transculturation becomes with the passage of time and in a subtle way in an acculturation, putting at risk its cultural identity. Rio Verde's Awá community still maintains cultural practices according to its worldview, such as are the cures of evil spirits and respective foods in honor of healing at the end of each ritual. Its culinary culture focuses on the spiritual framework attributing healing benefits to certain mountain animals by consuming them prepared with totally natural techniques, free of industrialized spices. Their knowledge in medicine and food can be realized through bilingual education to share and transmit to each generation like a legacy of cultural identity, as long as the Awá community of the Rio Verde Medio and all the Awá communities are possessed in the cultural heritage that belongs to them and identify them even in these times.

Key words:

Transculturation, modernity, education, memory, materialize, cultural identity, acculturation.

Capítulo I

Incidencias socioculturales y cómo estas afectan al patrimonio gastronómico de la etnia

Awá de la parroquia de Lita, comunidad Río Verde. 2017

El problema de investigación

El patrimonio cultural intangible se compone de productos de la cultura popular como música, fiestas, tradiciones, rituales, expresiones artesanales, saberes empíricos, entre estos se destaca los hábitos y prácticas gastronómicas. Conocimientos y técnicas culinarias que se heredan de generación a generación y mediante su transmisión hace posible que cada pueblo conserve latente su identidad propia. (Canclini, G., & Criado, E, 1999)

Esta herencia intangible se ve amenazada por algunos factores sociales y culturales entre estos están los efectos de la globalización siendo la modernización la causa, es decir, cada pueblo se ve tentado a vivir estilos de vida cómodos que vayan en relación con el desarrollo que presenta la sociedad actual, esto hace que se deje de lado sus prácticas propias. Llamado de otra manera “La transculturación”, cada pueblo de a poco adopta nuevos hábitos y en este caso nuevas prácticas gastronómicas que hoy pretenden llamarlas suyas.

El desarrollo de la sociedad actual con o sin consentimiento de sutil manera obliga a que las expresiones culturales cambien parcial o por completo, esto es lo que sucede con los grupos más vulnerables como son las etnias indígenas en este caso la nacionalidad Awá de la parroquia de Lita.

Planteamiento del Problema

La etnia Awá está ubicada en el norte del Ecuador, en las provincias de Imbabura, Carchi y Esmeraldas. En Imbabura están asentadas en la parroquia rural de Lita y se dividen en algunas comunidades, entre estas la de Río Verde medio. Río Verde medio se encuentra ubicada aproximadamente a una hora desde la panamericana norte en auto, con treinta casas y alrededor de 27 familias.

La etnia Awá de la comunidad Río verde medio posee gran cantidad de manifestaciones culturales, entre estas se encuentran fiestas religiosas, expresiones artesanales, musicales como la marimba, curaciones de malos espíritus, rituales como la celebración y curación del Duende y Chutún, los nacimientos, velorios y cabo de año. Que van acompañados por supuesto de preparaciones gastronómicas emblemáticas. Ésta cultura ignora que posee una gran riqueza gastronómica por lo que no se le da el valor que corresponde. Con el paso del tiempo han ido adoptando prácticas y hábitos alimenticios propios de otras comunidades por lo general mestizas, la humanidad avanza al desarrollo creciente, pero hay que tomar en cuenta que la historia es el expediente para el mejoramiento.

La población Awá se encuentra en medio de un proceso de transculturación, pues poco reconocen su distintiva riqueza cultural, cada vez se pierde su identidad alimentaria, la historia que los caracteriza.

Es necesario recuperar, promover, transmitir, difundir y materializar su legado de saberes y prácticas gastronómicas de manera que permita sustentar y salvaguardar su verdadero valor patrimonial. Por qué elegir entre memoria o progreso si la identidad de su pueblo puede ser el motor de su desarrollo.

Formulación del Problema

¿Cómo afectan los factores sociales y culturales las prácticas gastronómicas de la nacionalidad Awá?

Preguntas de investigación

¿Cuáles son los factores sociales y culturales que afectan los hábitos gastronómicos de la nacionalidad Awá de Río Verde medio?

¿Cuáles son los hábitos y prácticas gastronómicas que identifica la población Awá de la comunidad de Río Verde medio de la parroquia de Lita?

¿Cuáles los niveles de pérdida de prácticas gastronómicas de la etnia Awá de la comunidad de Río Verde medio de la parroquia de Lita?

Objeto de estudio y campo de acción**Objetivos****Objetivo General**

Establecer las incidencias socioculturales y cómo estas afectan al patrimonio gastronómico de la etnia Awá de la parroquia de Lita, comunidad Río Verde. 2018.

Objetivos Específicos

- Determinar los factores socioculturales actuales que afectan los hábitos y prácticas gastronómicas de la nacionalidad Awá.
- Identificar la cultura gastronómica del pueblo Awá de la comunidad de Río Verde medio de la parroquia de Lita.
- Determinar los niveles de pérdida de prácticas gastronómicas de la etnia Awá de la comunidad de Río Verde medio de la parroquia de Lita.

Justificación

La identidad está ligada a la historia y al patrimonio cultural. La identidad cultural no existe sin la memoria, sin la capacidad de reconocer el pasado, sin elementos simbólicos o referentes que le son propios y que ayudan a construir el futuro. (Molano, 2007)

Sin lugar a duda la gastronomía típica constituye una expresión cultural, una tradición viva de los sabores ancestrales que identifican a un pueblo, por ello deben ser rescatados y transmitidos. La manera de lograrlo es materializar los conocimientos mediante la recopilación de información y su trasmisión respectiva, el investigador aporta sus conocimientos para el rescate y revalorización de las manifestaciones culturales gastronómicas de esta comunidad heredera de únicos conocimientos que definen su identidad.

Capítulo II

Marco teórico

Factores socioculturales que inciden sobre el patrimonio cultural intangible

Desarrollo socioeconómico

Se denomina desarrollo social a la circunstancia en donde una sociedad adquiere mejores condiciones de vida de forma sustentable. El desarrollo social está íntimamente relacionado con el desarrollo económico en la medida en que una mejor circunstancia de vida implica necesariamente un mejor acceso a bienes y servicios por parte de la población. (Guarnido & Premio, 2011)

Desde el punto de vista económico, una mejora en las condiciones de vida de la población se relaciona con el hecho de que ésta debe producir cada vez más bienes y servicios. Esto significa que aquello que produce debe ser lo suficientemente importante como para que iguale o supere un consumo básico que guarde las necesidades de la población. Por otro lado, también es importante que esta circunstancia se evidencie en todos los sectores de la población y no solamente en algunos (equidad distributiva). Para ello es importante considerar la forma en que la sociedad se estructura para producir, como así también sus ventajas comparativas. Una vez que la sociedad tenga acceso a vivienda, educación, alimentación y un nivel de ocio relativamente normal, podemos decir que desde el punto de vista económico una sociedad se encuentra desarrollada. (Desarrollo, 1960)

Desarrollo social

El crecimiento económico es un elemento necesario, pero no suficiente del proceso de desarrollo debido a que éste es un proceso multidisciplinar, que traspasa la esfera económica, integrando las dimensiones sociales, cultural ambiental y política, entre otras. El combate de la pobreza pasa por la generación de riqueza a partir de dicho crecimiento y por la aplicación de medidas de política económica de creación de empleo y de redistribución del ingreso. (Amate et al., 2011)

Globalización y la nueva sociedad

Hoy en día cada hecho y efecto se replican en todo el mundo, como una especie de savia que mantiene un equilibrio global. Hoy se escucha tan natural el término globalización, dual en fenómenos, hechos y actividades observados en el mundo interconectados entre sí. Esta misma autora recalca que este conjunto de procesos como relaciones comerciales, políticas y culturales tienden a definirse por los mismos flujos de intercambio e intereses, que se vuelven omnipresentes, totalizadores, envolventes, así el mundo parece uno solo. Morales. E (2006)

Cultura de la globalización

Estela Morales Campos manifiesta que en la cultura la globalización es mucho más compleja, cada pueblo, cada nación quiere conservar su identidad, las posibilidades de que sobreviva su identidad cultural es que su gente en absoluto conozca los fundamentos de su historia, cultura, rasgos de pertenencia, es decir reeducar y formar capacidades que permitan combatir con el reto de la globalización es decir, mantener la herencia cultural mediante una educación retroalimentada y revitalizada cada momento con información. (pág. 87)

Los pueblos rurales presentan vulnerabilidad ante la globalización, cada nación busca rescatar tradiciones, lenguas, expresiones y manifestaciones propias, sin embargo, la globalización no respeta fronteras, un impulsor es internet, que influyen en la vida social hasta de comunidades muy pequeñas, información que influye en estos grupos y su comportamiento. Como resistir la tentación de vivir estilos de vida cómodos. Si bien es cierto, con el paso de los años la cultura enfrenta procesos de cambios en donde se junta el pasado y la actualidad, mas hoy gracias a esta sucesión de incesantes cambios la sociedad actual no esa lista para asimilar cada evolución cultural, sin estar informados se aceptan estos cambios sutiles que de a poco sumergen a la población en un estándar de grupo social. Morales. E (2006)

Pueblos indígenas en el proceso de globalización

Alice Miranda directora de la escuela de bibliotecología de la universidad nacional de costa rica en el libro infodiversidad y cibercultura globalización e información en América Latina dice: Desde la llegada de los conquistadores los pueblos indígenas han sufrido de maltrato, discriminación, inequidad, pobreza. Su identidad cultural ha sido desvalorizada, se ha querido borrar su religión, medicina, mitos, lenguaje, gastronomía, y aun hoy.

Los indígenas se resisten no todos a perder sus rasgos culturales básicos, creando una cultura de resistencia que hasta hoy vive en pie. Hoy continúan fortaleciendo cada una de sus manifestaciones culturales, religiosas, festivas, su amor a la naturaleza y respeto a los mayores. (Camacho, 1990, p. 129)

Los pobladores originarios de América tuvieron que compartir su espacio, su cultura, su economía con otros grupos étnicos impuestos por la conquista, con el tiempo se naturalizó este hecho, y no les quedó más que ceder su espacio propio y mantenerse en zonas protegidas, rezagados como única manera de proteger y mantener según su identidad cultural. Morales. E (2006)

La actualidad los ha obligado a enfrentarse con culturas modernas más poderosas para no ser absorbidos por conceptos erróneos de desarrollo y calidad de vida, la transculturación se presenta de manera sutil y muchas veces logra invisibilidad.

Lamentablemente aun hoy algunos ponen a consideración que la mejor manera de conservar la cultura propia de cada pueblo es mediante el aislamiento a zonas “protegidas” mediante la auto retroalimentación. Esto no es posible en esta era moderna, si bien es cierto la modernidad trae consigo la transculturación y visibilizarían algunas culturas pequeñas vulnerables, de igual forma también presenta la oportunidad de compartir sus saberes, su legado, su herencia histórica a cada nueva generación, mediante el uso de las actuales tecnologías, con el fin de forjar y fortalecer su identidad cultural. De manera que puedan expresar sus necesidades de expresar liderazgo propio, deseos, planes de desarrollo social con otros grupos culturales. Morales. E (2006)

Desarrollo socioeconómico e identidad cultural

Resulta clara la necesidad de combinar estrategias de desarrollo socioeconómico con identidad con estrategias de conservación biológica. En este contexto es importante y urgente reconocer, rescatar, preservar y fortalecer el patrimonio cultural y natural de los pueblos indígenas como un elemento clave en sus propias estrategias de desarrollo con identidad y como un aporte en el proceso de búsqueda de soluciones a los grandes desafíos que enfrenta el mundo.

Por lo tanto, es urgente establecer los espacios de diálogo y concertación entre los indígenas y los gobiernos para superar los antagonismos a veces muy fuertes, romper la exclusión económica y social, y facilitar el aporte de los indígenas a los procesos de definición de políticas y estrategias de desarrollo. (Deruyttere, 2001)

Patrimonio Cultural intangible

El patrimonio cultural expresa la solidaridad que une a quienes comparte un conjunto de bienes y prácticas que los identifica. De acuerdo con la Convención propuesta por la Asamblea General de la Unesco de 17 de octubre de 2003, la expresión “patrimonio cultural intangible” se refiere a las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades del mismo modo que a los correspondientes instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales– que las colectividades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconocen como parte de su patrimonio cultural. (Florescano, 1993)

Propósitos de su preservación

De acuerdo con la Convención propuesta por la Asamblea General de la Unesco de 17 de octubre de 2003 el patrimonio cultural intangible debe ser transmitido a través de las generaciones, debe ser constantemente recreado por las colectividades y los grupos en su respuesta al medioambiente, en su interacción con la naturaleza y con su propia historia, esto proporciona un sentido de identidad y continuidad, fomentando de este modo el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana.

Importancia del patrimonio como proceso cultural

Al considerar la importancia del patrimonio para la cultura y el desarrollo, los Indicadores de la Cultura para el Desarrollo sitúan en primer plano la sostenibilidad. Adoptan el punto de vista según el cual la sostenibilidad del patrimonio depende en gran medida de políticas y acciones que garanticen la protección de la “riqueza frágil” del patrimonio cultural respondiendo a los desafíos de hoy y los impactos de la globalización, el descuido y la sobreexplotación, e invirtiendo en procesos de valorización y revitalización que establezcan las condiciones debidas para que el patrimonio cultural prospere y dé nuevos frutos en el futuro. Estos pilares de la acción pública proporcionan la base para la sostenibilidad del patrimonio de hoy y su capacidad de contribuir a formas más sostenibles del desarrollo humano en el futuro. (UNESCO, 2005)

El hombre escribe la historia. Y la reunión de hombres la historia de los pueblos y sociedades. El proceso cultural se gesta en el tiempo y, poco a poco va tomando forma e identidad. Va sellando y signando a los pueblos e impulsándolos a la generación de valores con fuerza que se vuelven normas morales implantadas en el tiempo y espacio. (Cornejo, 2005, p. 9)

Nuestra historia no es un hecho aislado, hay un escenario y actores que le confieren testimonio. Hay otros componentes que son vistos a la distancia de los años y con perspectivas diferentes. Mientras más se investigue y se acerque a los capítulos trazados por un pueblo la realidad social será más fluida, más comprendida.

Interculturalidad

Es la presencia e interacción equitativa de diversas culturas y la posibilidad de generar expresiones culturales compartidas, adquiridas por medio del diálogo y de una actitud de respeto mutuo. (UNESCO, 2005)

Concepto de comer

¿Necesidad de ingerir alimentos, satisfacción nutricional, dietética, acto de comer, modas, creencias, técnicas?

Catalina Unigarro expresa en su publicación “Patrimonio cultural alimentario “que la culinaria alude a todos los procesos de selección y manipulación mediante los cuales los elementos nutritivos que el hombre necesita y que él encuentra en la naturaleza son aceptados como comibles y transformados en un alimento humano. (Unigarro, 2010, p. 96)

Cultura alimentaria

En esta misma publicación en colaboración con Catalina Unigarro Solarte “Cultura Alimentaria”, proponen Jesús Contreras y Mabel Gracia Arnaiz. La cultura alimentaria es “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura”.

Farb y Arme Lagos en la misma publicación refieren al término cultura alimentaria cuatro elementos. Esos cuatro elementos son los siguientes: 1) un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (por capacidad de acceso y utilización de energía); 2) el modo característico de preparar esos alimentos (cortados, asados, cocidos, hervidos, fritos, etc.); 3) el principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social, y 4) la adopción de un conjunto de reglas relativas al “status” simbólico de los alimentos, el número de las comidas diarias, el consumo individual o grupal de los mismos, etc.

Prácticas y hábitos de los pueblos indígenas de Ecuador (generalidades)

En la alimentación de las nacionalidades indígenas de Ecuador se encuentra el consumo de carne de animales de monte, a través de la cacería. Además, el consumo de yuca y verde en distintas preparaciones, así como preparaciones de bebidas fermentadas a base de maíz, caña de azúcar, chontaduro y yuca.

Dentro de estas culturas se presenta una separación de funciones según el género. Así, las mujeres se dedican generalmente a la agricultura, al cuidado de los hijos y a la cocina, y los hombres se encargan de trabajos que requieran fuerza física (tumba, limpia de terrenos) los ancianos sabios, participan en actividades rituales, curaciones o política. (Medicina, Nutrición, & Componente, 2013)

Otra generalidad, es la creciente dificultad de las poblaciones étnicas en mantener sus sistemas de producción y alimentación tradicionales, debido a la entrada de economías (aculturación) extractivas en sus territorios (minería, por ejemplo), que reducen sus áreas de caza y su actividad de recolección así también el área de siembra. Sumado a lo anterior, se encuentra la entrada de alimentos no étnicos a través del creciente y prolongado contacto con comerciantes mestizos o afro descendientes. (Medicina, Nutrición, & Componente, 2013)

Es necesario precisar que las nacionalidades indígenas del Ecuador no son homogéneas, cada etnia tiene factores agroecológicos distintos como también diferentes tradiciones, fiestas, rituales culturas y prácticas alimentarias, que configuran diferencias importantes. (Medicina et al., 2013)

Origen

Buscando fuente tras fuente observamos que no hay una teoría comprobada sobre su origen, pero de todas la más acertada es la que según un informe de la Federación De Centros Awá Del Ecuador (FCAE) “El origen de los Awá”, según investigaciones lingüísticas, “Los Awá vienen de los Sindagua, un miembro de grupo lingüístico Chibcha, que tiene sus relaciones cercanas con los Maya. Esta teoría se basa en las muchas palabras del Awapit que tienen raíz Maya”. Ellos se autodenominan Awá, lo cual tiene mucho sentido ya que en lengua Sindagua, Awá significa "gente"; ello explica que, en el territorio ecuatoriano, donde existe mayor autenticidad de su cultura, se les conoce como Aguas. Awá es el significado de gente o persona, al estar enredados en las profundas montañas anteceden la palabra inkal Awá, es decir gente de montaña. (Álvarez, 2016, p. 35)

Cultura e identidad del pueblo Awá

Somos dueños de una cultura y una identidad, un pensamiento propio que define nuestra forma de ver y de vivir el mundo, unas costumbres y un idioma que los mantenemos como patrimonio ancestral y que nos identifican como pueblo y nos diferencian de otros. Nuestros valores culturales y conocimientos los transmitimos de generación en generación para la pervivencia de nuestro ser indígena. (Álvarez, 2016, p. 101)

La cultura e identidad Awá es el conjunto de características: cosmovisión, salud, educación, lengua, vivienda, alimentación, arte, vestido, y otros, que los distinguen de otros grupos poblacionales. La nacionalidad Awá tiene una visión de la vida única que se basa en la creencia de los cuatro mundos. (Álvarez, 2016, p. 101)

Etnia Awá. Comunidad Río Verde medio

La comunidad, pertenece a la parroquia de Lita, cantón Ibarra, provincia de Imbabura. El río es el referente para el nombre de la comunidad, su acceso se realiza desde Lita en carro, por una vía de segundo orden, en un tiempo aproximado en carro es de una hora o un poco más dependiendo del estado de la carretera. La economía depende de la agricultura para quienes tienen tierras propias, la ganadería, la venta de mano de obra en sectores de lita y alrededores y la crianza y venta de animales como ganado, aves de corral, cerdos, el comercio e intercambio su relación con Lita es muy estrecha, pues es en donde gira su entorno económico, recreativo y de salud.

Existen 25 familias que habitan esta comunidad, tienen una pequeña escuelita en donde un aula abarca dos o más grados, es decir existe un solo profesor que se encarga de educar a todos los niños independientemente de sus edades y cursos. También poseen una pequeña infraestructura destinada para la salud y su control, pero por ahora está cerrada, los pobladores prefieren acudir al sub centro de la parroquia de Lita por ser amplio y prestar más servicios de salud. (Álvarez, 2016, p. 84)

El Awapit es el idioma del pueblo Awá, se conforma por doce vocales y trece consonantes; este elemento cultural es un medio de diferenciarlos de otras nacionalidades. Es un pueblo reservado y solidario, actividades como la cosecha se efectúan en mingas en donde todos se benefician de la producción. Es el medio de intercambio más usado, es decir si alguien tiene maíz lo cambia por algún artefacto que otro comunero tenga como un machete o una gallina. (Álvarez, 2016)

Gastronomía de la comunidad Río Verde medio

La gastronomía de la etnia Awá ubicada en Río Verde Medio de la parroquia de Lita, es muy sencilla, es decir, siempre está conformada por un género cárnico como por ejemplo una raposa ahumada o carne de puerco espín recogido en la mañana que haya caído en el Tepian/trampa manual) con un carbohidrato como yuca cocida o plátano chiro (al que lo conocemos como orito) cocinado con cascara o aplastado y con forma circular a lo que llaman bala, agua de santa maría, limoncillo, albahaca o de hojas de naranja. (Álvarez, 2016, p. 84)

Globalización y la etnia Awá

La globalización afecta a la comunidad Awá puesto que incita a la población hacer suyas costumbres ajenas, se evidencia en las generaciones más jóvenes, la expansión del comercio les ha creado una visión mercantilista “ahora todo tiene un precio” ya no hay monos ni árboles fuertes, sus comuneros venden sus tierras y no tienen dónde vivir. (Taller de actualización de PV, San Marcos, 2016)

Prácticas y festividades: eventos realizados en su cultura

Dentro de su cosmovisión el mundo está poblado de seres sobrenaturales. La magia cumple un papel importante al igual que la práctica de los rituales católicos. Sus fiestas se relacionan con la forma de concebir el mundo, la naturaleza y el trabajo. (Álvarez 2016, p. 102)

A pesar de la influencia mestiza y afro descendiente, la etnia Awá aún conserva algunas de sus costumbres, tales como: la ceremonia del Chutún, duende, cabo de año, nacimientos y los bautizos en agosto (aprovechan las fiestas de la parroquia de Lita) en donde reúnen a todo un grupo de niños que van entre recién nacidos hasta edades entre nueve y diez años.

Marco jurídico

La elaboración de esta investigación se sostiene principalmente en los objetivos del plan nacional del buen vivir. (Secretaría Nacional de Planificación, 2013)

De manera directa se enfoca en el objetivo 5.2 preservar, valorar, fomentar y resinificar las diversas memorias colectivas e individuales y democratizar su acceso y difusión.

Objetivo cinco del plan nacional del buen vivir

Incentivar y difundir estudios y proyectos interdisciplinarios y sobre diversas culturas, identidades y patrimonios, con la finalidad de garantizar el legado a futuras generaciones.

Capítulo III

Metodología

Diseño

Esta investigación es de naturaleza cualitativa, dado a que las técnicas fundamentales para su efecto son observación de campo, encuestas y entrevistas, también debido a que el grupo investigado corresponde a veinte y cinco familias, realmente pequeño. Por la naturaleza de los objetivos es una investigación exploratoria ya que los resultados obtenidos pueden servir para futuras investigaciones de mayor profundidad sobre la cultura Awá de la comunidad Río Verde Medio de la parroquia Lita.

Temporalidad

La comunidad Río Verde Medio es un conjunto de veinte y cinco familias, un grupo pequeño que fue investigado desde el mes de octubre a febrero del 2018, tiempo corto en donde se compara su actualidad con información bibliográfica de hace más de veinte años, lo que representa una temporalidad retrospectiva.

Naturaleza

Al ser una comunidad pequeña y aplicar técnicas de observación de campo la naturaleza de la investigación es cualitativa, esta investigación buscó conocimientos reales de las vivencias y conductas de sus habitantes mediante la participación directa del investigador, de la misma manera, los resultados permiten obtener una percepción clara del problema que afecta a sus manifestaciones culturales gastronómicas con lo que se puede definirla como exploratoria, sabiendo que futuros interesados podrán hacer uso de la información ya recopilada de esta comunidad Awá.

Tipo de datos

La presente investigación se sustentó en información recopilada por medio de instrumentos como entrevistas, fichas de observación a la población Awá de la comunidad de Río Verde Medio conformada por 27 familias y la investigación teórica se sustentó en el abordaje de libros encontrados en la biblioteca de la universidad Técnica del Norte y repositorios digitales de las universidades Católica, de Cuenca, de la Federación de centros Awá y buscadores como Scielo.

Población y Muestra

Río Verde Medio, Lita, fue la comunidad seleccionada para realizar la investigación para encontrar qué factores socioeconómicos afectan o contribuyen a su patrimonio cultural gastronómico intangible, esta comunidad está conformada por 27 familias según una matriz del registro civil del año 2014. (Álvarez, 2016, p. 31)

- Todos poseen similares características.
- La selección de informantes fue intencionada, sistemática puesto que se aplicó sólo a la cabeza del hogar, en su mayoría a la mujer, a los directivos de su comunidad (presidente de la comunidad de Río Verde medio) y al presidente de la Federación De Centros Awá Del Ecuador (FCAE).

En la presente investigación no se aplicó muestreo puesto que el universo de la población es pequeño, veinte y cinco familias para ser precisos. Entonces se aplicó las entrevistas y fichas de observación a todos los hogares y las entrevistas a los informantes seleccionados intencionadamente.

Métodos

Se aplicó el método analítico-sintético dado a que se cuenta con información bibliográfica que necesita ser analizada y datos recopilados en la observación de campo que necesita ser sintetizada en redacciones, se hace uso de tablas para plasmar la información resultante.

Técnicas e Instrumentos

Se aplicaron técnicas bibliográficas como buscar fuentes bibliográficas, libros relacionados con patrimonio cultural, identidad cultural, indicadores de desarrollo social, sostenibilidad, modernidad, globalización, gastronomía, artículos y publicaciones en revistas científicas como Scielo, uso de buscadores como Google Académico, artículos publicados por la UNESCO, la CEPAL y la importante publicación de la Federación De Centros Awá Del Ecuador sobre el plan de vida de la nacionalidad Awá y su historia. Todas estas fuentes permitieron construir la información teórica.

Participar de manera directa, es decir dentro de la comunidad, aplicando fichas de observación a cada familia, fue preciso realizar una guía de preguntas para llevar a cabo las entrevistas y encuestas. Para aplicar las entrevistas se realizó una selección de informantes intencionada de acuerdo con la necesidad de información.

También se hizo registros anecdóticos mediante grabador de voz, notas en el diario de campo con los que se recopiló la información de la valoración directa del patrimonio cultural gastronómico de la etnia Awá de la comunidad Rio verde medio para su correspondiente análisis. Las fichas anecdóticas se aplicaron con el fin de obtener mayor información de sus vivencias en el plano festivo gastronómico.

La investigación se sustenta también en grabaciones con celular de audio y video, fotografías captadas con un celular, notas de diario sobre historias que comparten los comuneros Awá. Internet fue ocupado para ingresar a revistas científicas y repositorios universitarios.

Tabla 1.

Técnicas e Instrumentos.

Técnica/Instrumentos	participantes	Nro. informantes
Entrevistas-guía de preguntas	-Estudiantes (11, 15, 18)	3
	-presidente de la FCAE (48)	1
	- madres de familia (48,46,38)	3
	-madres que no educan (37)	2
	-teniente político de Lita	1
	-mujer mestiza	1
	-padre de familia sin instrucción (presidente de la comunidad)	1
Observación de campo-Fichas de observación	Madres de familia (total en la comunidad)	25
	Total	37

Nota. Recopilación de información a estudiantes, madres y padres de familia, de la comunidad Awá de Rio Verde Medio.

Capítulo IV

Resultados

En la comunidad de Río verde existen veinte y siete viviendas, de las cuales se habitan veinte y cinco casas, todas las estructuras son de madera rolliza y tablas sin cepillar con techos de zinc, dentro de sus humildes casas tienen tendidas cobijas sobre el suelo y una que otra cama, la ropita que usan suele ser obsequiada por gente mestiza para quienes trabajan prestando su mano de obra en sócales y obras de siembra.

Los pobladores se caracterizan por ser un poco tímidos, sin embargo, con recelo cuentan sobre aquellas enseñanzas que les transmitieron sus antecesores como las curaciones del Chutún en donde después de una serie de baños, bebidas de aguas de plantas que solo ellos conocen, limpias en el cuerpo con plantas medicinales que son las que se encargan de sacar a estos malos espíritus. Estos eventos van relacionados siempre de grandes comelonas con significados medicinales que colaboren a la sanación del convaleciente.

Figura 1.

Factores Sociales. Artículo Factores de desarrollo UNESCO (Naciones Unidas, 1975)

Población

- Tamaño y estructura
- Crecimiento total, natural y migratorio
- Migración
- Distribución geográfica

Familias y hogares

- Formación y disolución de las familias
- Tamaño y composición de los hogares
- Relaciones familiares

Educación

- Recursos financieros y humanos
- Descripción del sistema: obligatoriedad, duración, cobertura, eficiencia interna, condiciones pedagógicas
- Acceso, participación, resultados y progresos

Salud

- Recursos financieros y humanos
- Estado de la salud y comportamiento en cuestiones de salud
- Acceso a servicios de salud
- Prevención, inmunización y medidas de salud pública
- Fecundidad y salud reproductiva
- Nutrición y lactancia materna
- Enfermedades
- Mortalidad
- VIH/SIDA

Vivienda y servicios básicos

- Construcción de viviendas
- Tenencia y tipo de vivienda
- Servicios básicos

Trabajo

- Población económicamente activa
- Empleo y desempleo
- Horas de trabajo
- Costo de la fuerza de trabajo
- Remuneraciones
- Protección social
- Lesiones profesionales
- Diálogo social (densidad sindical y huelgas)
- Calidad del empleo

Pobreza y distribución del ingreso

- Pobreza
- Distribución del ingreso

Género

- Participación en la actividad económica
- Carga de trabajo y distribución del tiempo
- Salarios
- La mujer y la pobreza
- Educación
- Salud
- Participación política
- Violencia contra la mujer

Ingreso y consumo

- Nivel, crecimiento y composición del ingreso
- Nivel, crecimiento y composición del consumo

Nota. Referente según la UNESCO sobre los factores sociales a considerar en esta investigación

En cada indicador social se encuentra el factor social que se requiere para esta investigación, por ejemplo, un indicador social es el nivel de ingresos por cabeza de hogar, el factor social que se señalara es el empleo; en el caso del indicador mortalidad, embarazos, enfermedades, el factor social a señalar es Salud. Cada factor social se ha determinado de acuerdo con la publicación de las naciones unidas recopilada en la publicación de (Cecchini, 2005).

Al margen de este cuadro se proponen los factores socioculturales como variables de esta investigación en relación con patrimonio gastronómico o inmaterial.

Factores Socioculturales identificados en la cultura Awá de Río Verde Medio

La causa de los cambios en la cultura gastronómica de la etnia Awá de Río Verde medio es la pobreza, el alto nivel de analfabetismo y el efecto de la modernidad, es cierto, esta transculturación se ha dado como efecto de factores sociales que van en cadena en un círculo que se repite en cada generación, por ejemplo puntualizar el hecho de que muchos por no decir casi todos los comuneros presentan complejos de inferioridad, se habla el Awapit solo entre amigos de la cultura Awá, se hace las curaciones muy alejados de la comunidad en donde no hayan extraños que les vean, se siente recelo de que las personas mestizas sepan que comen la carne seca y ahumada y esto es debido a que desconocen el inmenso valor de su idioma, medicina alimentación y creencias, no lo saben, pero, son dueños de una exquisita cultura, rica en conocimientos ancestrales, dignos de preservar, materializar y transmitir a cada generación venidera.

Esta comunidad cuenta con una escuelita con estructura de madera en donde un profesor se encarga de dar clases a todos, hay unos diez niños, que en ocasiones van a clases y otras no, el aprendizaje es bilingüe, es decir, se enseña en castellano y Awapit.

Los mayores tienen mucha intención de transmitir sus saberes y prácticas gastronómicas culturales a sus hijos y nietos pero los jóvenes carecen de ganas de aprender y practicar estos conocimientos, cuando se les pregunta a los menores sobre el Chutún y la comelona que se hace luego, dicen no saber que es aún si lo saben, se siente el recelo de mostrar su cultura, se mantienen alegres cuando pueden compartir el mismo ambiente que cualquier mestizo, como es el caso de las computadoras con internet, los campeonatos de fútbol entre las comunidades de Lita y las fiestas de la misma parroquia. Aquí se observa algarabía de los pobladores Awá al poder consumir alimentos diferentes a los suyos como las fritadas de cerdo, las gaseosas, pan, pinchos, salchipapas y pollo broaster.

Quizá esto se debe a que en casa se ha escaseado la pesca, la fauna que ofrecía la montaña y cada raíz que se podía encontrar en abundancia, los efectos de la contaminación ambiental han dejado estragos en su manera de alimentarse. Los medios de intercambio han cambiado, si se usaba trueques para la mayoría de sus intercambios hoy quedo este medio en el olvido, han tenido que ajustarse al dólar, esto implica que deben buscar trabajos remunerados para poder comprar aquello que ofrecen las tiendas y mercados que están cerca.

La riqueza cultural de esta comunidad está presente en cada acción, en cada evento y ritual, en cada comida y fiesta, por esto en Lita- Imbabura, Esmeraldas-San Lorenzo se identifica a un integrante Awá con solo fijarse en sus expresiones, su idioma, su cosmovisión, su manera

de celebrar y beber puntas también. Quienes no logran percibir su identidad cultural son los mismos que sienten recelo de mostrarse tal y como son.

Expresiones culturales (música, artesanías, idioma, creencias)

Una cultura milenaria con cosmovisión, valores, principios, costumbres e idioma propios. Una a cultura diferente a las demás. En esta cultura hay aspectos muy positivos como el conocimiento sobre la medicina, idioma, conocimiento sobre la montaña, rituales festivos, gastronomía, pero también son conscientes de hábitos que no le aportan a su desarrollo como Awá ni a la de los demás, como el consumo del alcohol y el machismo.

Alimentación (disponibilidad de otros alimentos)

Como la pesca y la caza se reducen cada vez más por la presión sobre la montaña, es necesario suplir esas carencias por productos agrícolas, pero el cultivo de la tierra poco se da pues no todos poseen terrenos donde sembrar, y si lo hacen casi no alcanza porque la producción es poca. Entonces se está reemplazando por productos de tienda como el arroz, el fideo (pastas), los enlatados, que, si bien son atractivos y baratos, debilitan la producción familiar, lo que los hace más dependientes del mercado y a su vez mas dependientes de comunidades mestizas, en otras palabras, la desbordada creación de necesidades como adquirir productos del mercado y de tener que buscar ingresos económicos prestando su mano de obra a pagos que no compensan el trabajo hecho.

Salud

La salud Awá es la salud del medio ambiente. Como gente de la montaña, los Awá tienen una interacción permanente con la naturaleza. La protección del ambiente de su territorio es fundamental para mantener vidas sanas y saludables. La buena alimentación es la base de la nutrición y la salud de todas las personas.

La alimentación proviene básicamente de los productos que ofrece la tierra, así como de animales como la raposa, ellos manifiestan que tiene poderes curativos y se la relaciona con la fertilidad, aves y peces de la montaña y los que crían los Awá.

Vivienda-Terrenos

Las tierras distribuidas al interior de las comunidades o centros pertenecen a las familias y son transmitidas por herencia sólo a los hijos varones, las mujeres no heredan. Aquí hay un primer problema desde la igualdad de derechos. La realidad al interior del territorio Awá, cómo está distribuida la tierra, se nota gran desigualdad en la distribución. Hay que añadir además que las tierras tienen las características propias de la región, eso quiere decir que las tierras en gran parte no son aptas para la producción agrícola.

Muchos integrantes de la comunidad de Río Verde medio poseen propiedades de terrenos, de estas veinte y cinco familias solo doce que son las que están en el centro de la comunidad carecen de tierras ahí, tienen poco terreno, pero a dos horas más adentro de la montaña. Así que van a trabajar al terreno todo el día y por la noche cuando un pájaro suena ellos vuelven a casa. La distancia a sus terrenos les obliga a laborar como cuidadores de terrenos en donde les ofrecen vivienda y una remuneración relativamente insuficiente para la cantidad de trabajo que deben hacer.

Organización social-política

Están organizados a través de la Federación de Centros Awá del Ecuador, y en cada comunidad hay una dirigencia que se cambia cada año, esta trabaja con la junta parroquial de Lita, con cada proyecto que lleva a cabo el actual presidente Hugo Aguirre.

Las comunidades se reúnen cada mes. En las reuniones las comunidades analizan problemas internos y si están en condiciones los resuelven. Se hace seguimiento a los procesos comunitarios de educación, salud, producción, organización, entre otros. Programan mingas mensuales dependiendo de las actividades. Si las actividades son mayores las mingas son más frecuentes.

Vías de acceso (acceso a más productos)

Para llegar a Río verde se lo hace mediante el pago de una carrera a las camionetas que prestan este servicio, si la camioneta va llena, es decir con más de diez personas el costo es alrededor de un dólar por pasajero. Esta vía tiene ya unos cinco años, se empezó con una guarda raya y hoy ya está lastrada, por medio de esta vía llegan a las comunidades comerciantes de ganado, vendedores de ropa, zapatos, electrodomésticos, comida industrializada, plásticos y un sinfín de productos para la casa. Esta carretera ha posibilitado la accesibilidad a más productos y generado también la creación de nuevas necesidades.

Educación

Para fortalecerse interiormente, y para enfrentarse a los desafíos que impone el mundo exterior, disponen de la Dirección de Educación Intercultural Bilingüe de la Nacionalidad Awá del Ecuador, institución creada mediante Acuerdo Ministerial N°341, del 12 de noviembre del 2003. La DEIBNAE, pese a funcionar bajo las políticas del Ministerio de Educación Nacional, fue creada bajo la solicitud de la FCAE, y sus objetivos son los de fortalecer todo el proceso educativo del pueblo Awá.

En esta comunidad existe un pequeño establecimiento construido con madera, dos aulas en donde se dictan clases a niños de toda edad, el profesor Javier Nastacuas, propio de la etnia Awá es quien cada día dicta clases a los pocos niños que asisten, el interés es poco tanto de los niños como de los padres y se complica más por la carencia de documentos de identidad.

Esto da como efecto que no sepan leer, si van al dispensario médico para ser atendidos regresan con medicamento que no lo ocupan porque no recuerdan cómo deben hacerlo y no pueden leer la receta.

Empleo-producción

Se dedican a la caza y pesca, pero cada cambio moderno les ha exigido cambiar de métodos para obtener medios de adquisición para cubrir sus necesidades actuales, como los cambios climáticos, los efectos de la contaminación y mal manejo de los recursos acuáticos y forestales y por hoy a la agricultura y comercio de vacunos son los nuevos mecanismos para obtener ingresos económicos con los cuales pueden satisfacer sus necesidades.

Pobreza

Las carencias son visibles en cuanto se llega, sus vestidos demuestran que hay pocos ingresos para permitirse comprar nuevos vestidos, sus casas son humildes a base de tablas y hojas de zinc, se usan esponjas sin camas en algunas casas, otros si tienen camas y usan esteras delgadas, la mayor parte de estas familias usan botas de caucho todo el tiempo, incluso para salir a fiestas.

Se percibe que con las justas se logra cubrir necesidades como la alimentación, cuando hay carne de monte hay mucha alegría porque se podrá comer proteína animal al menos unas dos veces en la semana, no todo el tiempo hay para comprarla. Si están enfermos es todo un trámite porque significa pagar carrera hasta Lita, pedir un turno y esperar hasta ser atendidos, si hay medicina que comprar no pueden hacerlo porque carecen de dinero suficiente.

Contaminación ambiental

En comparación al stock de alimentos animales como vegetales que ofrecía la montaña como guanta, armadillo, ratón puyoso, guatuso, hojas comestibles y aromáticas y hongos que crecían en arboles podridos a lo que se encuentra hoy hay gran diferencia, empezando por los ríos que se secan y los escasos de peces y minchilla, las guantas y raposas que se encuentran en peligro de extinción por la cacería y tala indiscriminada. Esta afección al medio ambiente está obligando a que los comuneros de Rio Verde medio deban abastecer su alacena netamente del mercado y las tiendas y a su vez obliga a que deban trabajar más duro para lograr cubrir estos gastos como efecto de la contaminación ambiental.

Discriminación racial y de género

En esta actualidad las mujeres disfrutan de un mejor trato, son tomadas en cuenta en la toma de decisiones, si bien aún continúan siendo quienes cocinan, lavan, trabajan todo el día con el machete, caminan tras de su pareja, hablan menos que el varón, ya no son agredidas físicamente. Las señoras salen de fiesta y beben igual que el esposo. Pueden utilizar cualquier ropa que ellas consideren a bien.

Alcoholismo

El problema del alcoholismo es visible en la cultura Awá y en la comunidad de Río Verde medio también, los veinte y cinco esposos señalan que beben siempre que hay oportunidad, sus esposas declaran el desagrado que les causa, la pérdida de paz, las enfermedades que les llega a causa de las puntas, señalan que por esta condición las familias no logran un mejor desarrollo en la sociedad actual, un mejor estilo de vida.

Modernidad-transculturación

Están siendo cada vez más vulnerables al consumo, al dinero, La constante relación de la comunidad Awá con otras culturas como los mestizos y afrodescendientes ha incorporado de sutil manera muchas prácticas y hábitos de consumo de productos alimenticios, tecnología, electrodomésticos, medicina, expresiones culturales. Se creería que todo esto en bien del desarrollo de la comunidad, y está muy bien siempre y cuando perdure el reconocimiento de la importancia de su identidad cultural.

Cultura Gastronómica de la comunidad Río verde medio

Preparaciones de diario

La base de la alimentación es el chiro (*Musa acuminata* Colla) o más conocido como orito, verde y cocinado con su cascara, y tapado con hojas de la planta misma, así el vapor ayuda a cocerlo homogéneamente, si hay algún animal que se cazó, se acompaña al chiro con raposa (*Didelphimorphia*), armadillo (*Dasypodidae*) o guanta en el mejor de los casos, estos mamíferos de monte por lo general son ahumados y salados, sino en la ferias se compra carne de res, se la corta en finas capas y va directo a ahumarla con sal, así hay disponibilidad de ella para cocerla después de remojarla, o frita.

También está presente siempre la yuca, esta si pelada, cortada y cocida con sal, este tubérculo es la compañera incondicional de variedad de caldos como el de gallina de campo, o en sancochos de carne de res, o caldos de raposa. Aun con la fuerte presencia del verde, el maíz y la yuca, el arroz ha tomado un gran papel en la dieta de la alimentación de la nacionalidad Awá. Se ha hecho propio el consumo de arroz combinado con todo tipo de alimentos cultivados y comprados de la tienda como pollo, carne, atún, tallarín, huevo frito o yuca y chiro solamente.

El plátano es un ingrediente de consumo generalizado en las comunidades rurales, tiene tanto protagonismo como el arroz, está presente en la dieta de todas las poblaciones de diferentes etnias habitantes del país. Se reafirma como un ingrediente muy importante por su rapidez y facilidad de cultivo y cosecha, es parte de los alimentos que integran la huerta o sembríos, por su cascara gruesa es fácil conservarlo en casa por semanas y si madura pues se lo fríe o cocina y se come con café.

Su versatilidad culinaria es amplia. se puede encontrar en sus estados de maduración (verde o maduro) y se lo encontró como ingrediente en sopas, caldos, sancochos, se prepara frito, cocido, aplastado y frito como bolón sin relleno y le llaman bala, infalible en el caldo de pescado.

La yuca, muy usada también, las madres de familia mantienen este tubérculo siempre sembrado cerca de la casa, atrás en pequeñas parcelas de tierra, cada vez que se va acabando la cosecha, miran que este buena la luna para la siembra y plantan yuca otra vez, entonces siempre están abastecidos de este carbohidrato.

Este mecanismo ayuda a reducir los costos de alimentación, ya que están a su disposición sin tener que comprarlo. Se sirve solo cocida con sal, acompañan al caldo de gallina, al sancocho, al arroz, van bien con huevos cocinados y fritas. Un uso frecuente es en la elaboración de envueltos, luego de molerla se le pone manteca de cerdo, sal y un poco de miel de panela, huevos y queso si hay.

El maíz tiene un papel poco protagónico, su destino es casi siempre para la venta y alimentación de las gallinas, sin embargo está presente con mayor frecuencia en su estado de madurez tierno, se lo come cocinado, envueltos como las humitas, molido y condimentado con huevo y sal, también en tortillas asadas en paila sin aceite. Se encontró a este cereal como principal ingrediente en la elaboración de chicha. La chicha de maíz es fundamental compañera en los días largos de arduo trabajo. Considerada como reconstituyente energético. Una sorpresa fue el hallazgo del consumo masivo de fideo, papa, harina de trigo, gaseosas, pollo blanco, café, y sardina; y como bebida alcohólica se ha añadido la cerveza.

Las sopas expresan la transculturación culinaria en esta comunidad, va siempre formada de un carbohidrato como yuca, maíz, plátano, papa, arroz; Proteína como gallina, res, raposa, guanta, armadillo, guatuso si hay, y verduras locales como yuyo (hojas tiernas); se aliña con sal, chilangua, cebolla y en ocasiones ajo. La elaboración de sancochos por ejemplo no era suya y se lo ha añadido hoy como un gran plato para servir en eventos importantes como bautizos, después de hacer curaciones de malos espíritus dentro de las personas, una vez sanos se sirve dentro de la comelona, y en pascuas también. El caldo de gallina hoy tiene ingredientes de los vecinos mestizos, zanahoria, cebolla larga, arrocillo, y yerbas finamente picadas de cilantro o chilangua (cimarrón) de monte, considerado como el cilantro de monte. La diferencia es que antes solo se cocía la gallina con agua y sal y yucas cocidas aparte.

Hoy aún conserva la yuca como guarnición del caldo. A veces la sopa es la única comida con la que se alimentan durante todo el día. Es poco frecuente el consumo de ensaladas o de preparaciones principales basadas en verduras y hortalizas como platos principales o acompañantes.

Esta comunidad tiene acceso restringido a fuentes de proteína permanente como carne de res, pollo, huevos, pescado. Se da por factores económicos, es decir, no siempre se cuenta con ingresos suficientes como para cubrir la necesidad de esta ingesta, hay que tomar en cuenta que los habitantes de la comunidad se dedican en su mayoría a trabajar al diario o jornal con una remuneración de doce dólares y sin comida, teniendo en cuenta que cada familia sostiene al menos cinco o seis hijos. Este ingreso no es siempre, es eventual, carecen de seguridad laboral.

Esta restricción alimentaria aumenta, pues, no existe la cría de animales, la pesca artesanal o la cacería por efecto de cambios en el medio ambiente causado por la contaminación fluvial, deforestación y caza indiscriminada; se consume proteína animal una vez por semana en el mejor de los casos.

Existe un constante uso de hojas de monte como bijao, hoja de choclos, de plátano que son pasadas algunas por calor para que tornen una textura más moldeable. A estas hojas se les atribuye propiedades de mejora del sabor de los alimentos, transporte de alimentos para los avíos, como plato, Se las usa para la elaboración de envueltos y humitas tanta de yuca, plátano, maíz y pescado también. Estas preparaciones pueden denominarse postres o entremeses en terminología culinaria.

Hay algunas familias que cuentan con trapiches hechos de madera para moler caña, a estos palos cruzados los jala un caballo y obtienen el nutritivo jugo de caña, lo cocinan y obtienen miel de caña, también elaboran los conocidos bloques de panela, los cuales consumen en casa en vez de azúcar refinadas y también los venden en la parroquia de Lita, claro que no todos se dedican a esto, hay familias que han hecho esencial el consumo de azúcar blanca en casa.

Otra manera de consumir el jugo de la caña de azúcar es en guarapo, es decir, jugo de caña fermentado, este ya presenta un grado de alcohol moderado y le aumentan el puro o puntas para los días festivos.

Se consumen bebidas fermentadas como base el maíz, la caña de azúcar, la yuca, entre otras, como parte de la dieta diaria, estas bebidas (chichas, guarapos, agua panela) son consideradas como alimentos y en el caso del guarapo fermentado como bebida embriagante, estas bebidas son ejemplos de identidad nacional alrededor de su alimentación.

La señora Rosa en la entrevista manifiesta que en la mañana ella hace arroz con huevo frito y café para el desayuno de su hijo Rodrigo y su esposo Ángel Urbina España. Cuando llega la hora de almorzar como hoy, por ejemplo, está haciendo sopa de pollo con yuca cocinada y sazonada con ajo y cebolla, también arroz seco con pollo estofado y unos plátanos verdes picados cocinados ahí mismo.

Formas de conservar los alimentos en la actualidad

Salado ahumado. En la comunidad Awá de Rio Verde medio las familias carecen de equipos electrónicos, cuentan alrededor de 13 familias con cocinas de gas, la otra mitad continúan cocinando en leña, por lo que se aprovecha este recurso (humo) para curar a la carne y que dure al menos para toda la semana.

Refrigerado. Solo doña Rosa Nastacuas posee refrigeradora, por lo que ella guarda las carnes en el frío, aun así, ella mantiene la costumbre de secar la carne en el humo de la cocina a leña que tiene en la parte trasera de su casa.

**Preparaciones de fiesta, Sopas, principales, guarniciones, entre comidas y bebidas
actualidad**

Figura 2.

Sopas, principales, guarniciones, entre comidas y bebidas.

CALDOS Y SOPAS	PRINCIPALES	GUARNICIONES	ENTRE COMIDAS	BEBIDAS
Caldo de gallina	fritada de cerdo	arroz	bala	guarapo
sancocho de res	pescado frito	yuca cocida	envueltos de maiz tierno	chicha de maiz
sancocho de carne ahumada	chanchito hornado	chirios cocidos	envueltos de yuca	chichca de yuca
sancocho de chanchito	sardina	huevos duros		café
caldo de pescado	carne de res frita	papas cocinadas		colada de avena
sancocho de fideo y carne de	pandao			bebidas azucaradas
	carne de res ahumada			cerveza
	conocido pero poco hecho			puntas
	pandao			
	pescado asado en hoja blanca			

Nota. Se puede apreciar la transculturación que ha sufrido su menú de ingesta diaria.

Figura 3.*Gastronomía en el marco de las festividades celebradas en el pasado.*

Evento	Materia prima	Preparaciones alimenticias.	Metodos para cocinar y conservar alimentos.	Utensillos y equipos de cocina	Personajes que intervienen
nacimiento	sal en grano	envueltos de maiz	vapor	vasijas de barro (arcilla)	partera
	papa china	sopa de yuyo, caldo de gallina	hervido	leña	esposo
	chiros	platano majado	asado	ijabon, fosforos	familiares del esposo y esposa
	chilma	jugo de chiro maduro	tostado	ollas de barro	hijas mayores
velorio	yuca	sancocho de guanta		platos de barro	familiares del fallecido
	maiz	bala(platano chancado en forma de bolón)	fermentado	cucharas de palo	comuneros
	chontaduros	huevos, caldo de pescado	ahumado	cucharones de palo	
	raton puyoso	chicha de maiz, guarapo fermentado	asoleo	vasijas de calabazas	
cabo de año	guanta, pilviran	papa china cocinada	salado asoleo	tasas de calabazas	familiares
	armadillo	caldo de guatuso	salado ahumado	trapiches de mano	comuneros
	sajinos	platano chiro cocinado con cascara	maceracion asoleo(primero en agua luego al sol)	atarrayas	
	madroños	jugo de caña fermentado(guarapo)	tostado molido	tiestos	
unión libre	gualte			pedras de moler	padres de la novia
	guabo	se cocinaba lo usual, sin celebraciones o similares, un dia normal.		cuencos de mate	futura mujer
	caimito			imbil, linterna	futuro marido
	chanúl				familia de el esposo
chutún	chocolate de monte	caldo de pilviran			enfermo
	cimarrón	chiros cocidos con cascara			curandero
	pepa de mono	envueltos de yuca			familia del enfermo
	castaño	chicha de yuca, guarapo			comuneros
duende	piscande	pandao(pescado en hoja asado)			enfermo
	caña, miel panela	caldo de raposa			curandero
	piña	chiros cocidos con cascara			familia del enfermo
	borojo	chicha de maiz, guarapo fermentado			comuneros
pascuas	limon	pandao(pescado en hoja asado)			la familia completa
	yuyo	envuelto de maiz tierno			la comunidad
	aji	chilma			
	zapallo	caldo de minchilla			

Nota. Cada evento se realiza con materia prima netamente de la montaña, en su mayoría.

Figura 4.

Gastronomía en el marco de las festividades celebradas en la actualidad.

PREPARACIONES	SOPAS Y CALDOS	PRINCIPALES	GUARNICIONES	ENTRECOMIDAS	BEBIDAS
EVENTOS					
NACIMIENTOS	CALDO DE GALLINA	SARDINA	BALA	ENVUELTOS DE MAIZ	GUARAPO
	CALDO DE RAPOSA		CHIROS COCINADOS		COLADA DE AVENA
	SANCOCHO DE FREJOL Y CARNE DE RES		ARROZ		CAFÉ
	SOPA DE FIDEO Y CARNE DE RES AHUMADA		YUCA COCIDA	BALA	TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)
CABO DE AÑO	CALDO DE PESCADO	FRITADA DE CERDO	CHIROS COCINADOS	ENVUELTOS DE MAIZ	CHICHA DE YUCA
	SANCOCHO DE CHANCHO	PESCADO DE RIO FRITO	YUCA COCIDA		CHICHA DE MAIZ
	SANCOCHO DE FREJOL Y CARNE DE MONTE				TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)
					GUARAPO
CHUTUN	CALDO DE PILVIRAN	FRITADA DE CERDO	HUEVOS DUROS		CHICHA DE MAIZ
	CALDO DE RAPOSA	CHANCHO HORNADO	CHIROS COCINADOS		GUARAPO
	SOPA DE YUYO		YUCA COCIDA		GUAYUSA
					TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)
DUENDE	CALDO DE RAPOSA	FRITADA DE CERDO	HUEVOS DUROS	ENVUELTOS DE MAIZ	CHICHA DE MAIZ
	SANCOCHO DE CHANCHO	SARDINA	CHIROS COCINADOS		GUARAPO
	SANCOCHO DE FREJOL Y CARNE DE MONTE		ARROZ		GUAYUSA
			YUCA COCIDA		TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)
VELORIO	CALDO DE GALLINA	CARNE DE RES FRITA	HUEVOS DUROS	TORTILLA DE HARINA	GUARAPO
	SANCOCHO DE FREJOL Y CARNE DE MONTE	PANDAO	CHIROS COCINADOS	PAN	CAFÉ
	SANCOCHO DE RES		ARROZ		CERVEZA
	SOPA DE FIDEO Y CARNE DE MONTE AHUMADA		YUCA COCIDA		TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)
BAUTIZO	CALDO DE GALLINA	FRITADA DE CERDO	CHIROS COCINADOS	PAN	GUARAPO
	SANCOCHO DE CHANCHO	CHANCHO HORNADO	ARROZ		GASEOSAS
	SANCOCHO DE RES		YUCA COCIDA		CERVEZA
					TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)
PASCUAS	CALDO DE PESCADO	CARNE DE RES FRITA	CHIROS COCINADOS	ENVUELTOS DE YUCA	GUARAPO
	SANCOCHO DE CHANCHO	FRITADA DE CERDO	YUCA COCIDA	PAN	GASEOSAS
	SANCOCHO DE RES	CHANCHO HORNADO		BALA	CERVEZA
					TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)

Nota. Su materia prima ha sufrido una transculturación.

Esta recopilación de sopas, caldos, principales, guarniciones, entre comidas y bebidas es el resultado del análisis de las fichas de campo y entrevistas, redactada primero de forma general para luego ser sintetizada y plasmada de manera específica y clara en esta tabla.

Tabla 2.

Catálogo de consumo que proviene de la tierra y siembra en la actualidad.

Producto y nombre	Descripción	Técnica de cocción
<p>Frutas</p>  <p>plátano maduro</p>	<p>Las cabezas de plátano maduro (seda) siempre están colgadas madurando para consumir a lo largo del día.</p>	<p>Directo para consumo.</p>
 <p>caña de azúcar</p>	<p>La caña de azúcar es considerada alimento principal puesto que es la base para endulzar las bebidas y preparaciones.</p>	<p>Chancada con molino de madera para guarapo, miel y panela</p>



Los madroños son frutas semi ácidas que se consumen dos veces en el año.

Directo para consumo



También se los llama avíos y son un manjar. Solo cargan una vez al año y no son sembrados.

Directo para consumo



El limón hoy se siembra y es fundamental para el agua panela y curtir las ensaladas.

Directo para consumo: agua panela, curtir carnes, cebolla



arazá

Es un fruto ácido, no todos lo consumen. Es usado en jugos.

Directo para consumo



borjón

El consumo del borjón es nuevo, es un fruto incluido recientemente y lo baten con leche cuando hay oportunidad.

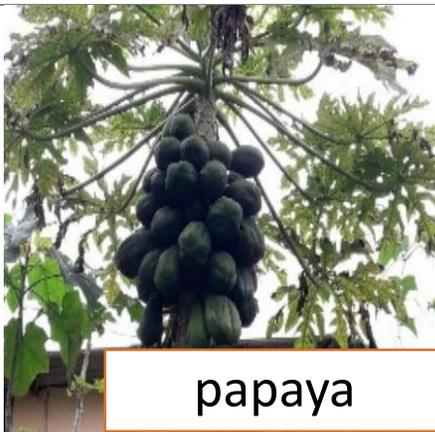
Directo para consumo y jugo



guayaba

No sembradas se las encuentra en cada lugar y son buenas en días de largas jornadas para reponerse del cansancio

Directo para consumo y jugo



Actualmente se siembra para comercializarla, se perciben ingresos gracias a la venta de la papaya.

Directo para consumo y jugo

Carbohidratos y proteína vegetal



La yuca es un tuberculo infalible en la dieta diaria de la cultura Awá. Se encuentra tras de sus casas o en el terreno siempre.

Hervir



El verde es ingrediente fundamental de la mayoría de los caldos y sancochos

Cocido

Frito

Asado



Con el maíz se realizan envueltos cuando esta cao y colada de dulce. Es ingrediente principal de la chicha de maíz y se lo coce entero con sal.

Envueltos,
Cocido tierno
chicha



El fréjol se lo regaba antes directo al suelo, hoy se lo siembra y se lo vende, dejando poco para el consumo de la casa.

Hervir



La papa china se suele encontrar en la montaña, pero también se la siembra cerca de la casa, se la come en compañía de un caldo con sal y cebollas.

Cocida sin cáscara

Hierbas aromaticas

**chirarán-albahaca**

Se la encuentra en la montaña, y se la lleva cerca de la casa para hacer infusiones y en los caldos.

Infusión

**Poleo**

Se lo encuentra en el monte, se lo usa en comidas de sal, fréjol, sancochos y se considera planta de casa. Tiene un parecido en aroma a la menta.

Infusión

**chilangua-cimarrón**

Cual si fuese cilantro, el chilango tiene un aroma exquisito y va bien en el caldo de gallina y en toda comida de sal.

Aromatizante de caldos y sopas espesas

Hojas envolturas


Se la encuentra en el monte, se las corta, ahuma y se envuelven alimentos de dulce. Envoltura para envoltos

Hoja blanca
No se cuenta con fotografía

Se la encuentra en el monte, se las corta, ahuma y se envuelven alimentos de dulce y sal. Envoltura para envoltos



Solo saben prepararlas las señoras mayores, debido a su amargo, la sancochan para guarnición de carne de monte. Estofado Refrito



Se lo suele sancochar y acompañar al arroz, a la yuca, o solo crudo. Estofado



frutipán

Se lo encuentra en el suelo Hervir cuando se desprende del árbol, esta jecho y apto para cocinarlo y comerlo.



callambas

Son hongos comestibles que se Fritura encuentran en tallos podridos, las blancas y anaranjadas se consumen.



hojas tiernas de
yuca

En la mañana antes de que salga Estofadas el sol se coge las hojas tiernas, ahí no están amargas y se las sancochan con un poco de sal para comerlas refritas con papa o arroz y carne si hay.

Proteína animal



carne de guanta
ahumada

Cuando se caza o se compra
carne, se la corta finamente, se la
sala y pone en un alambre
colgado arriba del fogón

Cocida
Frita
Asada



Gualpa

En el oriente se los llama
mayones, ello los llaman
gualpas, provienen de el pambil
o chonta en el cogollo. hoy es
muy escasa.

Asado
Frito

Raposa

No se cuenta con fotografía

Este mamífero es muy apetecido
por la cultura awá, se le conceden
muchas bondades medicinales
entre ellas la de fertilidad.

Cocida en caldo.
Asada (esta
técnica se usa para
que reciba un
toque de sal)

Armadillo


El armadillo es un mamífero recubierto por una coraza dura que le sirve de protección, la cultura Awá lo consume en celebraciones del año, generalmente en sancocho, ahumado con antelación. Sancochado (cocido con sal) luego de ser ahumado.

Nota. Recopilación de información sobre la materia prima que constituye la dieta de ingesta de quienes son parte de la comunidad Awá de Rio Verde Medio.

Prácticas y hábitos en las manifestaciones culturales de la etnia Awá

Sobre la transmisión de conocimientos y la educación alimentaria en el hogar, se constató que la preparación de alimentos, en su mayoría, se hace siguiendo una línea de abuela a mamá y de mamá a hija y así generación a generación. Es preciso considerar que la mujer es quien transmite los saberes de cocina, y que debe ser reconocida como la ejecutante en la estructuración del patrimonio gastronómico de su cultura. El papel del hombre es colaborar e implementar el equipo y herramientas para la cocina.

Asimismo, se encontró que un hábito es servir los platos antes de buscar un sitio para sentarse a comer, sobre este asunto, no se acostumbra a llevar los alimentos sobre una mesa, sino cada uno busca un lugar en el suelo después de recibir su plato ya armado, y la cantidad es de acuerdo a la edad y carga de trabajo que realice.

La cantidad de hierbas aromáticas que conoce y usa la etnia Awá de Río verde es amplia, se las usa como especias, el chilango es una de las más representativas, se la consume en caldos y frejoles, su aroma y sabor son exquisitos, a pesar de que sea un caldo sencillo, estas hojitas convierten cualquier preparación de sal en un manjar. El poleo, parecido a la menta, es de doble uso, va bien en aromáticas para el café de la tarde y para sazonar los granos tiernos o secos, ahora hay que sembrarla para poder consumirla, no se la encuentra en la selva como antes su albahaca se llama chirirán y crece en abundancia alrededor de la casa, usualmente se hace agua aromática para tomar con balas de chiro, o también se le pone al fréjol.

Esta comunidad siempre ha tenido disponibilidad de alimentos que ellos producida en sus terrenos. Hace unas dos o tres décadas es que se ha acostumbrado a ir a mercados de las parroquias, ferias de trueque solidarias.

La mayoría de las comunidades rurales, por ser pequeñas y aisladas no cuentan con mercados locales, actualmente en la mayoría de comunidades se puede encontrar pequeñas tiendas en los que se puede adquirir vegetales y frutas, pan, carne y algunos productos industriales como sardina, atún, fideos, azúcar, gaseosas, arroz principalmente, aceite y un sinfín más de productos.

Figura 5.*Nacimiento.*

PREPARACIONES	SOPAS	PRINCIPALES	GUARNICIONES	ENTRECOMIDAS	BEBIDAS
EVENTOS					
NACIMIENTOS	CALDO DE GALLINA	SARDINA	BALA	ENVUELTOS DE MAIZ	GUARAPO
	CALDO DE RAPOSA		CHIROS COCINADOS		COLADA DE AVENA
	SANCOCHO DE FREJOL Y CARNE DE MONTE		ARROZ		CAFÉ
	SOPA DE FIDEO Y CARNE DE MONTE AHUMADA		YUCA COCIDA		TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)

Nota. Fiesta que se realiza con el motivo de celebrar la llegada de un nuevo conformante a la comunidad.

Luego del embarazo, en la hora de dar a luz, la mujer es asistida por una partera, si la familia así lo desea, hay mujeres que llevan su control de embarazo en el sub centro medido de la parroquia de Lita y si llega a complicarse son transferidas a Ibarra. A su regreso la familia del esposo y de la esposa se encarga de preparar la comida, en especial las hijas mayores, el esposo e hijas mayores le asisten alrededor de un mes de dieta con preparaciones como caldos de gallina de campo, carne de caza, arroz, sopa de fideo y chiro cocinado.

Figura 6.*Velorio.*

VELORIO	CALDO DE GALINA	CARNE DE RES FRITA	HUEVOS DURES	TORTILLA DE HARINA	GUARAPO
	SANCOCHO DE FREJOL Y CARNE DE MONTE	PANDAO	CHIROS COCINADOS	PAN	CAFÉ
	SANCOCHO DE RES		ARROZ		CERVEZA
	SOPA DE FIDEO Y CARNE DE MONTE AHUMADA		YUCA COCIDA		TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)
	SOPA DE YUYO				

Nota. La cosmovisión de la cultura Awá celebra el paso de su fallecido hacia un nuevo mundo.

Cuando fallece un miembro de la comunidad Awá, se lo vela en su propia casa por un día, puesto sobre una mesa, vestido con camisa blanca y pantalón negro, hay muchos casos en donde la familia lleva al difunto a la iglesia para que le den una misa y lo velan en la casa comunal por dos días al menos.

Cuando se lo vela en la casa se lo pone sobre una mesa, a su derecha el machete y la shigra (bolso de fibra tejido); a quienes acompañaban el momento se les da de comer un caldo de animal de caza como guatín o pescado de río asado o en caldo, chicha de maíz y guarapo con puntas para amanecer. La familia lo entierra en el cementerio de la comunidad, antes los enterraban bajo la casa y se mudaban a vivir a otra casa.

Figura 7.*Cabo de año.*

CABO DE AÑO	CALDO DE PESCADO	FRITADA DE CERDO	CHIROS COCINADOS	ENVUELTOS DE MAIZ	CHICHA DE YUCA
	SANCOCHO DE CHANCHO	PESCADO DE RIO FRITO	YUCA COCIDA		CHICHA DE MAIZ
	SANCOCHO DE FREJO Y CARNE DE MONTE				TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)
					GUARAPO
					CERVEZA

Nota. Se celebra después de un año de haber partido un integrante de su comunidad.

Después de un año de fallecida la persona, los familiares celebran el cabo de año, que es ir al lugar en donde fue enterrado el cuerpo y llamar su espíritu, llevarlo a la casa y ponerlo sobre una mesa, allí su ropa, machete y shigra, alrededor de la mesa, se pone todo aquello que comía el fallecido. Para los invitados se brindaba caldos de guatín, guanta o pescado de río con chiros, arroz, sancocho y sin falta la chicha de maíz y guarapo en la noche.

Figura 8.*Chutún.*

CHUTUN	CALDO DE PILVIRAN	FRITADA DE CERDO	HUEVOS DUROS		CHICHA DE MAIZ
	CALDO DE RAPOSA	CHANCHO HORNADO	CHIROS COCINADOS		GUARAPO
	SOPA DE YUJO		YUCA COCIDA		GUAYUSA
					TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)

Nota. Rituales que se realizan para sacar los malos espíritus que han ingresado en los cuerpos de los integrantes de su cultura.

El Chutún es una enfermedad, como un mal aire(un mal espíritu) los curanderos lo reconocen por constantes dolores de cabeza, diarrea y mal estar del cuerpo, para curarlo tiene un proceso que se lleva en tres a cuatro días con baños de aguas de plantas que ellos conocen y al último día se le envía a bañar al enfermo a un río o quebrada a las tres de la mañana acompañado de sus familiares, luego se hace una curación final que solo el curandero sabe y se hace un baile y comelona, se ofrece yuca cocinada, fritada, verde cocinado, arroz blanco, carne de res hecho sopa, cada porción es extremadamente grande, carne de monte , pescado de río en caldo o frito, chicha de maíz, guarapo hecho con antelación.

Figura 9.

Duende.

DUENDE	CALDO DE RAPOSA	FRITADA DE CERDO	HUEVOS DUROS	ENVUELTOS DE MAIZ	CHICHA DE MAIZ
	SANCOCHO DE CHANCHO	SARDINA	CHIROS COCINADOS		GUARAPO
	SANCOCHO DE FREIOL Y CARNE DE MONTE		ARROZ		GUAYUSA
			YUCA COCIDA		TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)

Nota. Rituales que se realizan para sacar los malos espíritus que han ingresado en los cuerpos de los integrantes de su cultura.

El Duende es una enfermedad muy similar al Chutún, lo único que varía es el uso de plantas y los días, en cuanto a la comida se sirve caldo de animales de caza, de pescado de río, siempre con arroz cocido, yuca, carne de res en sancocho o sopa y frita chiro y chicha, al baile se sirve el guarapo bastante fermentado, importante recalcar el consumo masivo de la cerveza.

Figura 10.*Bautizo.*

BAUTIZO	CALDO DE GALLINA	FRITADA DE CERDO	CHIROS COCINADOS	PAN	GUARAPO
	SANCOCHO DE CHANCHO	CHANCHO HORNADO	ARROZ		GASEOSAS
	SANCOCHO DE RES		YUCA COCIDA		CERVEZA
					TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)

Nota. Esta celebración se ha adaptado de la cultura mestiza y se celebra ahora en la cultura Awá, es un tipo de transculturación.

La comunidad Río Verde, ha incluido el bautizo como un acto que es necesario hacer, no todos han sido bautizados en la iglesia católica, entonces hay un gran número de habitantes que pasan de los treinta años y aún no han recibido este sacramento.

Es común ver en estas ceremonias adultos mayores recibiendo el bautizo, y se lo hace porque es requisito principal para la documentación, este es un gran problema dentro de las comunidades Awá, de cada familia conformada de entre cinco o seis personas, al menos tres carecen de documentos de identificación.

Los meses más comunes para realizar este evento son agosto y diciembre, el primero se debe a las fiestas de la parroquia de Lita, y diciembre por navidad, no porque sean meses importantes para ellos, sino porque en estos meses hay mayor afluencia de gente. Ellos acostumbran a pedir a un mestizo que marque a su hijo, como manera de decir que sea el padrino, con el propósito de confiar su hijo a alguien que tenga mejor estilo de vida, y que en días próximos ellos puedan recibir ayuda para criar y educar a sus hijos.

Después de la misa siempre se compra coca cola, pan y galletas para servirse y cuando retorna a casa se sirve a los padrinos la mejor carne, pedazos muy grandes dentro de la sopa, se brinda caldo de animales de caza, de pescado de río, siempre con arroz cocido, yuca, carne de res en sancocho o sopa y frita, chiro y chicha, en el baile se sirve el guarapo bastante fermentado, puntas (trago de caña) importante recalcar el consumo masivo de la cerveza.

El 23 de diciembre del 2017 gracias a las diligencias de don Víctor Quinteros, nombrado dirigente de paz de la parroquia de Lita, se llevó a cabo el bautizo de más de 23 personas Awá de diferentes comunidades rurales de la provincia de Imbabura de las parroquias de Lita y la Carolina entre ellas: Parambas, palo amarillo, Rocafuerte, san pedro y Lita en la iglesia de Parambas. Los bautizados asilaban en edades de 3 a 40 años, sus padrinos fueron mestizos. También hubo bautizos de niños afrodescendientes y mestizos. Este acto religioso se lo hizo más que por documentación por compromiso con la sociedad moderna.

Figura 11.*Pascuas.*

PAZCUAS	CALDO DE PESCADO	CARNE DE RES FRITA	CHIROS COCINADOS		GUARAPO
	SANCOCHO DE CHANCHO	FRITADA DE CERDO	YUCA COCIDA	PAN	GASEOSAS
	SANCOCHO DE RES	CHANCHO HORNADO			CERVEZA
					TRAGO PUNTAS (AGUARDIENTE)

Nota. Esta celebración se ha adaptado de la cultura mestiza y se celebra ahora en la cultura Awá, es un tipo de transculturación.

Comparación de la realización de eventos culturales gastronómicos de antes y hoy

Al asentarse en Ecuador, la etnia Awá trajo consigo la celebración de la pascua como se la llevaba a cabo en Colombia, entonces por abril, días antes de las pascuas la familia procuraba proveerse de alimentos, leña, agua, y todo lo indispensable para que al llegar los días santos no salgan de la casa y pasen juntos dando gracias. El domingo de pascua se acostumbraba a bañarse a las tres de la mañana y en el transcurso del día se proponían a celebrar al son de la marimba, guarapo y carne de monte, esta última ahumada.

Hoy se sigue celebrando la pascua, algunos asisten a la misa celebrada en la iglesia de Lita y otros no, las prácticas anteriores cambiaron por completo, no se considera necesario pasar en casa encerrados en estos días, se sale con normalidad y se come cualquier comida incluso golosinas de la tienda, pasa casi desapercibida, cuando suena la palabra “pascua” los varones y algunas mujeres salen y en grupos compran pan con cola y comen juntos, luego alguien compra cervezas o puntas y empiezan a beber amenamente hasta llegar a un punto de ebriedad total.

En cuanto a la unión de parejas se evidencia un comportamiento frío, es decir ni hablar de matrimonio ni ceremonia, este acto es simple y poco simbólico. Cuando un hombre se ve interesado en una chica, va a la casa de la mujer y pide su mano a los padres, estos ven si aceptar o no, si aceptan, solo entregan a la hija sin consultarle, ella solo tiene que aceptar e irse con su pareja, sin ceremonia alguna. Por esta razón no se lo ha incluido como manifestación cultural.

Si bien cada evento antes descrito tiene gran importancia en el momento de ser celebrado, cabe destacar una celebración mucho más moderna para la cultura Awá, cumplir años, afirman que hace unos diez años se pasaba por alto las fechas de nacimiento, la razón es porque los habitantes de esta etnia en su totalidad eran analfabetos, tienen su manera de llevar el tiempo.

En el día ellos sabían más o menos las horas por sonidos de los animales, hay un pequeño insecto que llaman chinche este les indica que es hora de volver a casa, las cuatro de la tarde. Es una manera solo de saber el tiempo en el día, entonces es difícil que hayan sabido el día, la fecha del nacimiento de un hijo para celebrarlo cada año.

Por esta razón el cumpleaños no se celebraba. Hoy en día gracias a la permanente relación con afro descendientes y mestizos se lleva a cabo la celebración de los cumpleaños, en esta ocasión se junta la familia e invitados allegados a la familia y al celebrado y al igual que en cualquier familia mestiza se hace una comelona como ellos le llaman a la comida preparada y diversa, se come pastel traído de la ciudad de Ibarra, dependiendo de la edad se toma gelatina o cerveza.

Tabla 3.

Niveles de pérdida de prácticas gastronómicas de la etnia Awá de Río Verde Medio de la parroquia de Lita.

	Materia prima	Herramientas y equipos de cocina	Técnicas de cocción	Técnicas de conservación
Antes	Carbohidratos: papa china	Piedras de moler	Vapor	
	plátano chiro	Cuencos de mate	Hervido	Fermentado
	chilma, yuca,	Ijabón, mates	Asado	Ahumado
	maíz, chontaduros	Trapiche de	Tostado	Asoleo
	Animales de monte: ratón	madera,	Majado-	Salado
	puyoso, guanta, pilviran,	machetes,	aplastado	
	armadillo, sajinos, raposa.	caucho.		
	Frutas: madroños,			
	Caña, miel, panela, piña,			
	borojo, limón, zapallo.			
	Peces: guaña, sabaleta, lisa,			
	minchilla.			
	Hojas y Otros: ají			
	sal en grano			
	cimarrón, poleo			
	Yuyo, chirirán.			

Actualidad	Gallina, raposa, guatín, armadillo, carne de cerdo. Arroz, fideo, avena, azúcar, aceite, sardina, atún, refrescos en polvo, bebidas gaseosas, pollo, lentejas, caramelos, sal, papas, cebolla, ajos, lácteos, embutidos. Yuca, plátano, maíz, papa china, mote, zanahoria, col, habas.	Cocina de leña, cocina a gas, licuadora, refrigeradora.	Hervido Asado Frito Majado	Ahumado Salado Fermentado Refrigerado y congelado
-------------------	--	---	---	--

Nota. Comparación de alimentos consumidos entre la actualidad y años atrás, reflejo de desgaste del consumo de materias primas nativas.

Cada expresión y creación cultural evoluciona mientras pasa el tiempo, se llama hoy globalización. Entonces si en tiempo pasado se encontraban callambas y poleo en toda generosidad, hoy lastimosamente se necesita sembrarlas o buscarlas minuciosamente en lo que queda de selva primaria es decir al menos a unas dos horas de camino adentro.

En la actualidad no se lamenta la pérdida de estas especies, más bien se enfrenta su posible extinción llevando el chirirán (albahaca), el poleo (similar a la menta) el chilango (hojas aromáticas como cilantro) al pie de las casas en macetas de plástico y otros productos de mayor consumo como el verde, maíz, fréjol y yuca en sus terrenos y aquellos que poco poseen tierras solo en pequeños huertos atrás de sus casas.

Las expresiones culturales de la etnia Awá en la actualidad

La etnia Awá es dueña de un hermoso pensamiento sobre la forma de ver y vivir el mundo, aún mantienen muchas de sus costumbres, su idioma y marimba, su propia cosmovisión, sus maneras de curarse cuando enferman, sesiones solemnes para graduar a los nuevos curanderos, su alimentación, artesanías y vestido, muchos de sus conocimientos son transmitidos de generación a generación con el fin de continuar su legado en el proceso evolutivo de la cultura, todas estas características ancestrales que definen su identidad, los diferencia de otras culturas a pesar del impacto de la mundialización.

Si bien es cierto en este proceso de modernización se han perdido algunas costumbres, y las que conservan se efectúan con menos intensidad que como se las hacía en tiempos pasados. No todo es negativo. Hoy en día gracias a la educación bilingüe que la federación de centros Awá efectúa en muchas comunidades Awá, se despierta en muchos jóvenes el propósito de revalorizar sus manifestaciones ancestrales, sus tradiciones.

La vestimenta ha cambiado casi en su totalidad, sus pantalones y camisas hoy son adquiridos en cualquier tienda semi urbana, atrás quedaron las faldas y vestidos de tela, y si los usan, solo lo hacen dentro de la casa. Así como la ropa, ha disminuido la elaboración de chalos (canastos) y artesanías propias, se prefiere comprar mochilas, y herramientas en centros urbanos y parroquias rurales.

La lengua es muy poco transmitida, al parecer sienten recelo de hablar su lengua en público, y si lo hacen es solo donde sienten confianza, esto provoca que el idioma se vaya perdiendo, los padres no lo transmiten, entonces los niños prefieren hablar castellano, igual que sus amigos y compañeros de la escuela o de la comunidad.

El ministerio de salud ha llegado hasta las comunidades más distantes, esto quiere decir que en su mayoría los comuneros prefieren hacerse atender de esta medicina científica y ya no recurrir a los curanderos como se lo hacía antes, hay muchos saberes medicinales que corren el riesgo de perderse para siempre y pocos que se animen a aprenderlo y practicarlo.

El objetivo más importante de la nacionalidad Awá es fortalecer su cultura e identidad, recuperar su música marimba capacitando a niños y jóvenes en talleres que ofrece la FCAE, tener escuelas en donde se enseñe esta danza propia, revalorizar a los curanderos Awá, y sobre todo, rescatar aquellos buenos alimentos que los mantenían saludables, fuertes y nutridos aplicando sus técnicas de cocción que ellos bien las saben hacer, liberarse de la dependencia de las tiendas y fomentar la agricultura en sus terrenos para auto sustentar sus alacenas y nuevas necesidades de estos tiempos.

Capítulo V

Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

Los factores sociales son determinantes que afectan de manera tanto positiva como negativa el comportamiento humano dentro de la sociedad. Las culturas indígenas son vulnerables a ciertos factores, culturas tales como la Comunidad Awá de Río Verde medio de la parroquia de Lita, que cuenta con 157 habitantes, la cuales se han triplicado con respecto a las que existían hace 30 años atrás, cuando apenas se asentaban, tras su llegada desde el sur de Colombia, tras días y días de camino, buscando siempre establecerse en lugares lejanos a los mestizos, montaña rica para la caza, pesca y siembra que les provea el alimento necesario para sustentar a su familia.

En la actualidad se han multiplicado la cantidad de familias desmedidamente, por el crecimiento de su población, se ha encontrado necesario el acercamiento continuo a comunidades mestizas y afro descendientes a fin de proveerse de materia prima para complementar su alimentación, vestido, medicina occidental, herramientas e implementos para vivir de manera más cómoda. Por hoy lo que ofrece la montaña ya no cubre sus necesidades alimenticias.

Este acercamiento ha tenido ciertos impactos a lo largo del tiempo, uno es la transculturación, es decir adoptar costumbres ajenas a las propias, como nuevas dietas, nuevas maneras de conservar sus alimentos por más tiempo, condimentos y rudimentos de cocina industrializados. Las familias han optado por el consumo de alimentos comunes como arroz, papas, enlatados, aceite, lácteos, embutidos y fideos, es rápido y barato afirman.

La comunidad de Río Verde medio presenta una inminente transculturación que no solo abarca su patrimonio gastronómico sino toda su identidad cultural, ha sido sencillo adaptarse a la comodidad que representa la modernidad, y más aún si pasa desapercibido para cada uno de sus integrantes el potencial inmenso de su herencia cultural, en otras palabras, un complejo que no permite apreciar el valor de su legado.

No hace muchos años la comunidad de Río verde mantenía vigente cada una de sus manifestaciones culturales, su amplia cosmovisión abarcaba celebraciones durante el año, no cronológicamente sino por eventualidades que se presenten, tales como rituales como nacimiento, velorio, cabo de año, duende, chutún, pascuas, bautizo. Siempre acompañadas por preparaciones gastronómicas de acuerdo con el grado espiritual o religioso que presente cada celebración.

La pascua y bautizo, son eventos transculturales que la comunidad adoptó cuando inició su relación con diferentes comunidades externas, las otras son ceremonias que se presentan cuando el cuerpo de uno de sus habitantes ha sido enfermado por un mal espíritu de la montaña, que luego del respectivo ritual de curación se procede a hacer una fiesta con música y comida, preparaciones que se caracterizan por ser hechas en leña, carnes ahumadas, porciones grandes de carnes de monte y de res, dichas preparaciones siempre se presentan generalmente como sopas o asadas o cocidas bajo tierra, pescados envueltos en hojas tipo maito. En cuanto al velorio, las preparaciones van de la mano del gusto del difunto.

Sin embargo, en la actualidad, tal ha sido el impacto de la modernidad, sea por transculturación, industrialización, migración, religiosidad o educación, ciertas manifestaciones han presentado desgaste, cambio o desaparición.

Recomendaciones

Recopilar, estudiar y compartir toda la información que sea posible sobre la nacionalidad Awá es la pauta para su conservación.

No solo es necesario conservar bienes tangibles como Patrimonio cultural, las manifestaciones y expresiones de un pueblo también son necesarias materializar, su, idioma, costumbres, tradiciones, rituales espirituales pueden ser documentados, grabados, salvaguardados de manera que este legado de conocimientos ancestrales en cuanto a medicina, alimentación, agricultura, música, idioma, rituales de sanación, se pueda transmitir a los jóvenes tanto de manera verbal como escrita para que esté al alcance de futuras generaciones. .

Participar en las ferias gastronómicas que se realizan anualmente en las fiestas de la parroquia de Lita, en dónde se exponen los platos representativos de cada comunidad que la conforman es una excelente manera de compartir sus técnicas y hábitos en cuanto a gastronomía.

Dar oportunidad a las nuevas generaciones para que representen a sus comunidades.

Estrategias de rescate de la gastronomía de la cultura Awá de la comunidad de Río verde medio de la parroquia de Lita

La propuesta de estas estrategias tiene como finalidad contribuir a la revalorización, recuperación y transmisión su identidad cultural gastronómica por medio de la aplicación de algunas estrategias que buscan socializar dentro de la comunidad la importancia de su herencia cultural , este distintivo cultural propio puede ser ofertado , su gastronomía y saberes nativos de manera que generen ingresos para su desarrollo económico y social en beneficio de la comunidad Awá de Río verde medio y de muchas otras comunidades que tengan el anhelo de recuperar su identidad cultural.

El conocimiento ancestral se construye y transmite a lo largo del paso del tiempo, entonces es necesario trabajar, investigar, concientizar y señalar la importancia de su legado cultural en cada nueva generación, así el proceso de transmitir estos saberes continuara su cauce otorgando a cada miembro ese distintivo que los hace únicos, es decir su identidad cultural.

Objetivo. Rescatar las manifestaciones culturales en el marco gastronómico de la etnia Awá de la comunidad de Río verde medio de la parroquia de Lita.

Desarrollo de la propuesta

Estrategia I. Socialización de la gastronomía y manifestaciones culturales de la etnia Awá de la comunidad de Río verde medio de la parroquia de Lita.

Objetivo. Ampliar la información existente sobre la etnia Awá de la comunidad de Río verde medio de la parroquia de Lita mediante la exposición de la investigación bibliográfica y de campo realizada.

Tabla 4.

Cronograma de Actividades.

Actividad – Tema	Fecha	Tiempo	Medio de comunicación
La etnia Awá de Río Verde medio y la importancia de sus expresiones culturales gastronómicas	Agosto de 2018	20 minutos	Ampara su
La etnia Awá de Río Verde medio y la importancia de sus expresiones culturales gastronómicas	Agosto de 2018	20 minutos	La premier

La etnia Awá de Río Verde medio y la importancia de sus expresiones culturales gastronómicas	Agosto de 2018	20 minutos	UTV universitaria
La etnia Awá de Río Verde medio y la importancia de sus expresiones culturales gastronómicas	Agosto de 2018	20 minutos	TVN canal
La etnia Awá de Río Verde medio y la importancia de sus expresiones culturales gastronómicas	Agosto de 2018	35 minutos	La ciudad verde

Nota. Mediante la difusión la cultura se expande y se transmite, por lo que exponerla asegura su continuidad a lo largo del tiempo.

Estrategia II. Plan de capacitación a la etnia Awá de la comunidad de Río verde medio de la parroquia de Lita.

Objetivo. Concientizar la importancia de su identidad como factor de desarrollo social.

Tabla 5.

Cronograma de Actividades.

Actividad	Fecha	Recursos	Asistentes
Presentación de la investigación “incidencias socioculturales que afectan el patrimonio gastronómico de la etnia Awá de Río Verde medio”	Agosto de 2018	Proyector, computadora, diapositivas, transporte, herramientas de escritorio, aulas de la escuela,	Comuneros de Río verde medio

Taller sobre las prácticas gastronómicas de acuerdo con las festividades celebradas	Agosto de 2018	Proyector, computadora, diapositivas, transporte, herramientas de escritorio, aulas de la escuela,	Comuneros de la comunidad de Río verde medio
Taller de exposición de las materias primas nativas en peligro de deterioro total	Agosto de 2018	Proyector, computadora, diapositivas de apoyo, transporte, herramientas de escritorio, aulas de la escuela.	Madres de familia de la comunidad de Río verde medio.
Taller de BPMs para fortalecer las técnicas de preparación y conservación de alimentos.	Agosto de 2018	Proyector, computadora, diapositivas, transporte, herramientas de escritorio, aulas de la escuela,	Madres de familia de la comunidad Awá de Río verde medio

Nota. Mediante la exposición de saberes y conocimientos ancestrales se asegura materializar esta información de generación a generación siendo pilar su transmisión como seña de identidad cultural.

Estrategia III. Feria gastronómica.

Objetivo. Exponer la variedad de preparaciones culinarias propias de la comunidad Awá de Río verde medio de la parroquia de Lita.

Tabla 6.

Cronograma de Actividades.

Presentación del plato representativo	Lugar	Fecha	Descripción	Nombre de la comunidad
Sopas-caldos Principales-guarniciones Entre comidas-bebidas	Río Verde bajo	Agosto de 2018	Presentación del plato representativo	Río verde bajo
Sopas-caldos Principales-guarniciones Entre comidas-bebidas	Río Verde bajo	Agosto de 2018	Presentación del plato representativo	Río Verde medio
Sopas-caldos Principales-guarniciones Entre comidas-bebidas	Río Verde bajo	Agosto de 2018	Presentación del plato representativo	San Vicente
Sopas-caldos Principales-guarniciones Entre comidas-bebidas	Río Verde bajo	Agosto de 2018	Presentación del plato representativo	La Colonia

Nota. La cultura gastronómica de la comunidad Awá de Río Verde Medio es su principal distintivo cultural.

Estrategia IV. Diseño de menú según las preferencias de consumo y disponibilidad de materia prima.

Objetivo. Diseño de una guía de preparaciones gastronómicas representativas de cada comunidad Awá de la Parroquia de Lita.

Tabla 7.

Cronograma de Actividades

Tipo de menú	Descripción	Fotografía
Sopas-caldos	Son parte principal de la dieta diaria, su consumo es al menos una vez en el día.	<p data-bbox="1052 701 1268 730">Sopa de armadillo</p> 
Principales	Se conforman básicamente de carnes de armadillo, raposa, guanta, guatuso	<p data-bbox="1060 1047 1260 1077">Guanta ahumada</p> 
Guarniciones	Son carbohidratos cocinados generalmente, en ocasiones con sal o no.	<p data-bbox="1076 1352 1243 1381">Yucas cocidas</p> 

Entre comidas	Se elabora con antelación, envueltos de yuca, colada de maíz o yuca con panela, envueltos de plátano y maíz tierno.	
Bebidas	La comunidad elabora chichas de yuca, maíz, arroz, aromatizadas con chirirán (albahaca) caña de azúcar, poleo (especie de menta). Se lleva en botellas al trabajo a manera de energizantes.	Chicha de yuca 

Nota. La cultura gastronómica de la comunidad Awá de Rio Verde Medio se caracteriza por su simplicidad y gran aporte nutricional.

Glosario de términos

Transculturación: Recepción por un pueblo o grupo social de formas de cultura procedentes de otro, que sustituyen de un modo más o menos completo a las propias. (Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española).

Patrimonio gastronómico: La alimentación humana es un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales. (M. Álvarez, 2002)

Comer: acto de ingerir alimentos de naturaleza necesaria. (Yankelevich, 2010)

Marcar: Pedir a un mestizo que sea el padrino de su hijo.

Chutún: mal espíritu que enferma el cuerpo del hombre. (S. Álvarez, 2009)

Duende: mal espíritu que entra en el cuerpo del hombre y lo enferma. (S. Álvarez, 2009)

Cimarrón- Chilangua: especia natural que aromatiza preparaciones alimenticias de sal como caldos.

Puntas: bebida alcohólica a base de licor de caña. Mosquera, J. T., & Menéndez, M. C. (2006).

Guarapo: bebida que proviene del fermento del jugo de la caña de azúcar.

Bijao: planta con hojas en forma de Plátano.

Chalo: cesto elaborado con venas de plantas.

Chiro: derivado del plátano, de menor tamaño.

Bala: preparación alimenticia de plátano chiro cocinado y aplastado en forma cilíndrica.

Raposa: mamífero, se lo consume por creer que posee propiedades curativas.

Callambas: hongos que crecen en árboles podridos por la humedad, comestibles.

Poleo: Planta aromática dulce similar a la menta. (Pazos Barrera, 2008)

Cambio generacional de consumo: preferencias que cambian por mayor accesibilidad y disposición de alimentos. (Sinópoli, Ernesto, 2012)

Bibliografía

- Canclini, G., & Criado, E. A. (1999). Los usos sociales del patrimonio cultural*, 16–33.
- Camacho, D. (1990). “Los movimientos populares”. En América Latina, hoy México, D.F.; San José de Costa Rica: universidad de Costa Rica.
- Morales, E, Bueno, E, Feria, L (2006). “Infodiversidad y Cibercultura globalización e información en américa latina”.
- Miranda, A (2006). “Infodiversidad Y Cibercultura globalización e información en América Latina” directora de la escuela de bibliotecología de la universidad nacional de costa rica.
- Florescano, E .1993. “patrimonio cultural de México”. F.C.E
- Unigarro, C (2010). “Patrimonio cultural alimentario “Quito Ecuador
- Cornejo, R (2005). “En la ruta de un pueblo”, escorzo biográfico.
- Álvarez, M. (2002). La cocina como patrimonio (in)tangible. Primeras jornadas de patrimonio gastronómico.
- Álvarez, S. (2009). Plan de vida del pueblo Awá del Ecuador.
- Amate, I., Guarnido, A., & Premio, V. I. (2011). Factores determinantes del desarrollo económico y social.
- Cecchini, S. (2005). Indicadores sociales en América Latina y el Caribe.
- Deruyttere, A. (2001). Pueblos indígenas, globalización y desarrollo con identidad: algunas reflexiones de estrategia. Unidad de Pueblos Indígenas Y Desarrollo Comunitario, 15.

Desarrollo, D. E. L. (1960). Aspectos sociales del desarrollo.

Medicina, F. D. E., Nutrición, D. D. E., & Componente, H. (2013). Documento nacional hábitos y prácticas alimentarias. Hallazgos nacionales a partir del análisis departamental PAE-UNAL, p. 18.

Molano, O. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona, 69,84.

Pazos Barrera, J. (2008). El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña. Apicius (Vol. 9).

Retrieved from

http://www.patrimonio.quito.gob.ec/images/libros/2008/EL_SABOR_DE_LA_MEMORIA.pdf
www.apicius.es/cuadernos/1753/apicius-09/

Secretaría Nacional de Planificación. (2013). Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017.

Retrieved from <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivo-5.-construir-espacios-de-encuentro-comun-y-fortalecer-la-identidad-nacional-las-identidades-diversas-la-plurinacionalidad-y-la-interculturalidad#tabs2>

Sinópoli, F. (2012). Cultura y prácticas alimentarias en Tonicapán.

UNESCO. (2005). Indicadores Unesco Sostenibilidad Del Patrimonio. Relevancia De La

Dimensión Para La Cultura Y El Desarrollo. Retrieved from

http://es.unesco.org/creativity/system/files/digital-library/cdis/Patrimonio_0.pdf

Yankelevich, P. (2010). Alimentación e identidad nacional, 2008–2010.

GFA. (2009). Plan de vida de la gran familia Awá.

Álvarez, S. (2016). Historia del pueblo Awá del Ecuador. Ibarra.

Álvarez, S. (2016). Plan de Vida de la Nacionalidad Awá 2017-2023. Ibarra.

Federación de centros Awá del Ecuador. Plan Estratégico De La Federación De Centros Awá Del Ecuador.

Federación de Centros Awá del Ecuador y Programa Mundial de Alimentos. Línea de base del pueblo Awá. (9, 10 de julio de 2016). Taller de actualización Plan de Vida comunidad San Marcos. (L. González, entrevistadora)

UNESCO, Convención sobre la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales, octubre 2005; Conferencia intergubernamental sobre políticas culturales para el desarrollo, 1998; Convención de la Haya, 1954.

Sen, A. (1985). El bienestar y la condición de ser agente y la libertad.

Conferencias Dewey de 1984. En Bienestar, Justicia y Mercado, Paidós, Barcelona

Naciones Unidas (1975). Hacia un sistema de estadísticas sociales y demográficas, Serie F, No. 18, Nueva York.

Anexos

Anexo A. Entrevista.

Guía de preguntas para la entrevista sobre factores socioculturales y factores gastronómicos



Educación (mestiza)

¿Cree que sus prácticas tradicionales se han vulnerado por factores como la educación?

¿A su consideración, qué piensa de las prácticas tradicionales de cocina de la población Awá?

¿En qué medida la población mantiene las prácticas de preparación en sus hogares?

¿Considera que las prácticas de preparación de gastronomía tradicional de la población Awá se ha disminuido? ¿Por qué?

¿El acceso a productos en el mercado ha alterado de alguna manera sus prácticas gastronómicas?

¿Considera que los medios de comunicación han representado cambios en sus prácticas tradicionales dentro de la comunidad?

¿El volumen de ingresos económicos de la población ha representado cambios en sus prácticas gastronómicas?

Migración

¿Cree que sus prácticas tradicionales se han vulnerado por factores como la migración?

¿Los artefactos de cocina que usa han presentado cambios por la migración?

¿Los métodos y técnicas de cocción han presentado cambios por efecto de la migración?

¿Las formas de conservar sus alimentos han presentado cambios por efecto de la migración?

Medio ambiente

¿Cree que sus prácticas tradicionales gastronómicas se han vulnerado por factores como cambios ambientales (explotación minera, forestal, fluvial)?

Vías de acceso

¿Cree que sus prácticas tradicionales se han vulnerado por factores como son las nuevas vías de acceso a la comunidad?

¿Considera que por efecto de las vías (carreteras) se ha introducido artefactos de cocina, o alimentos alternativos a los que se suele consumir? ¿Qué se ha introducido?

Modernidad

¿Cree que sus prácticas tradicionales se han vulnerado por factores la modernidad como efecto de la globalización? ¿Qué considera nuevo dentro de su comunidad?

Comente acerca de artefactos, alimentos, formas de cocinar, formas de conservar alimentos que considere se han adquirido recientemente.

Empleo

¿Cree que sus prácticas tradicionales se han vulnerado por factores como nuevos modelos de empleo?

Al tener medios de adquisición económicos ¿qué necesidades de consumo se han incluido en su familia?

Anexo B. Formato de ficha de observación.

 UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS. LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA					
	FECHA	NOMBRE		CATEGORIA	N° PAX
ARGUMENTACIÓN TECNICA			FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO		
MONTAJE					
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	RESEÑA	
PROCESO DE PREPARACIÓN					
fuente:					

Anexo D. Fotografías



Ilustración 1. Mestizos ofertan comida en río verde medio.

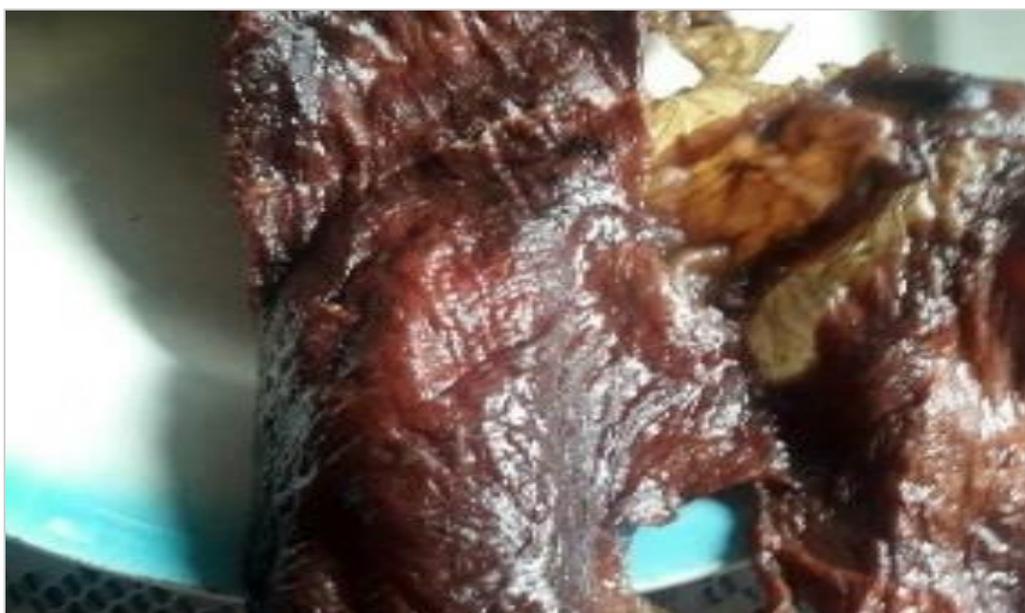


Ilustración 2. Carne seca al humo.



Ilustración 3. Comunero de río verde medio.



Ilustración 4. Chalos hechos a mano de venas llamadas de vejucos.



Ilustración 5. Chilangua- Cimarrón.



Ilustración 6. Cocina de leña.



Ilustración 7. Casa de salud de Río Verde.



Ilustración 8. Comunero de Río Verde haciendo compras.



Ilustración 9. Oferta gastronómica mestiza



Ilustración 10. Caldo de pescado guaña

Anexo E. Ficha de recetas estandarizadas nativas.

 UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS. LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA					
	FECHA	NOMBRE		CATEGORIA	Nº PAX
	oct-17	Bala		ENTRADA	8
ARGUMENTACIÓN TECNICA			FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO		
PREPARACION COMPUESTA EN SU TOTALIDAD POR PLATANO CHIRO(ORITO)					
MONTAJE					
PLATO PLANO DE LOSA					
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	RESEÑA	
plataño chiro(orito)	16	UNIDAD	lavado entero	Esta preparación es componente principal de la dieta diaria de la comunidad de Río Verde, se la consume desde siempre y aún hoy está presente.	
sal	12	g			
agua	450	ml			
				es una preparación natural, no contiene grasa de fritura, es sano para el cuerpo.	
PROCESO DE PREPARACIÓN					
<p>Cocinar los platanos oritos bien lavados con toda la cascara, para lograr una mejor cocción se cubre el recipiente en donde se los está cocinando con las hojas de la planta del platano, logrando de esta manera encerrar todo el vapor para una mejor y rápida cocción, dejar cocer por veinte minutos, pelarlos cuidadosamente y aplastarlos en una piedra grande y onda(se las obtiene del río) cuando obtengamos una masa homogénea moldear con las manos hasta formar una especie de bolón, listos para servir con alguna agua aromática, van bien con café o aromática de naranja o yerba Luisa, no se los fríe.</p>					
fuente: Juan Mesias Nastacuaz Guanga					

 UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS. LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA					
	FECHA	NOMBRE		CATEGORIA	N° PAX
	NOVIEMBRE	ENVUELTO DE MAIZ TIERNO		ENTRADA	16
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO		
ESTA PREPARACIÓN SE COMPONE DE MAÍZ TIERNO MOLIDO.					
MONTAJE					
PLATO DE LOSA PLANO					
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	RESEÑA	
maiz tierno	3	lb	desgranado y molido	no llevan huevos o alguna proteína ni grasa como huevos o mantequilla, se caracteriza por ser simples	
catulo(coertura del maiz)	20	u			
agua	200	g			
PROCESO DE PREPARACIÓN					
moler el maiz tierno, añadir agua, colocar en el catulo(coertura del maiz) envolverlo de manera que no se derrame, cocinarlo en una olla con poca agua, en la base de la olla se colocan tusas para que los envueltos no tengan contacto directo con el agua.					
fuente: Juan Mesías Nastacuz Guanga					

 UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS. LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA					
	FECHA	NOMBRE		CATEGORIA	Nº PAX
	oct-17	pandao		fuerte	8
ARGUMENTACIÓN TECNICA			FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO		
ESTA PREPARACION ES EMBLEMATICA, LLEVA AL PESCADO DENTRO DE LAS HOJAS, VA COCIDO DENTRO DE LA LLAMA					
MONTAJE					
hoja blanca de bijao					
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	RESEÑA	
platano chiro(orito)	16	UNIDAD	lavado entero	el asado le da una sensación de salado en la boca	
pescado pequeño	16	u	lavado entero		
hojas bijao	450	ml	pasadas en el fogón		
				es una preparación natural, no contiene grasa de fritura, es sano para el cuerpo.	
PROCESO DE PREPARACIÓN					
<p>Cocinar los platanos oritos bien lavados con toda la cascara, para lograr una mejor cociion se cubre el recipiente en donde se los esta cociendo con las hojas de la planta del platano, logrando de esta manera encerrar todo el vapor para una mejor y coccion, dejar cocer por veinte minutos. Esta preparación de caracteriza por que no se la realiza con los pescados grandes, sino mas bien con los de mediano o pequeño tamaño, después de pescarlos, se debe lavarlos muy bien, con cuidado envolver dos pescados en cada hoja y amarrarla con la misma, con cautela introducir las dentro de las llamas es decir en la ceniza y carbon caliente, retirarlas en un máximo de cinco minutos. servirlo en su propia hoja.</p> <p>fuelle: Juan Mesias Nastacuz Guanga</p>					

 UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS. LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA					
	FECHA	NOMBRE		CATEGORIA	N° PAX
	oct-17	CHICHA DE YUCA		fuerte	30
ARGUMENTACIÓN TECNICA			FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO		
BEBIDA FERMENTADA A BASE DE YUCA.					
MONTAJE					
SE LA SIRVE EN UTENSILLOS DE PLASTICO O VASJAS ELABORADAS DE MATES(YARUMBO PLANTA QUE HACE ESTE TIPO DE FRUTOS CÓNCAVOS)					
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	RESEÑA	
yuca mediana	15	u	mirepoix	Al salir a trabajar, lo hacen por dias enteros, llevan esta chicha al lugar de trabajo y la beben durante el dia.	
panela	10	u	cubos grandes		
hierba luisa	100	g	entera		
agua	20	lt	hervida		
PROCESO DE PREPARACIÓN					
<p>moler la yuca sea en el molino o aplastarla en las piedras de rio ondas, separar las venas, colocar la parte sobrante en tres cuartos de agua hirviendo, se debe mover esta coccion hasta que se espese, sacar del fuego y añadir el resto de agua fria previamente hervida, cada persona la endulza al gusto sea con azucar, panela o guarapo.</p>					
fuente: Juan Mesias Nastacuz Guanga					

Anexo F. Anécdota de la llegada de una familia Awá al norte del Ecuador, a Río Verde medio de la parroquia de Lita.

Doña Rosa y su llegada a Ecuador

Mi papá conocía el camino para llegar a Lita desde Tallambi- Colombia, en donde vivíamos, era difícil estar en la mitad de la montaña, a veces mis manos pequeños se enfermaban y había que salir al pueblo caminando o en caballo a media noche, y eran tres horas de camino o más si estaba llovido para poder conseguir alguna pastilla; las compras las hacíamos cada quince o más por lo difícil de llevar la carga a la casa.

Mi papá supo que en Ecuador habían terrenos buenos y con pueblos más cercanos, en un viaje se fue con mis hermanos a Lita y habían conseguido una finca, entonces vendimos los terrenos de Colombia en 12mil sucres muy barato y también ganado, dos cabezas de ganado nos quedamos.

Tardamos en llegar al nuevo terreno dos días de camino, entonces en el primer día cuando se acercaba la noche mi padre en media selva nos dijo que íbamos a pasar la noche ahí, menos mal era verano, mi padre muy habilidoso hizo una covacha con hojas y maderos, y una candela para cocinar comida y ollas que íbamos llevando, todos bien abrazados pasamos ahí la noche.

Llegamos y empezamos de cero solo con las dos cabezas de ganado y las ganas de trabajar. Mi papá era muy trabajador y mis hermanos también, con el tiempo hicimos la casita, el trapiche, ganado y todos los animales fueron rindiendo. Hoy todos tenemos herencia de tierras.

De diez hermanos unos están en Ibarra, otros en el terreno, dos son profesores y otros trabajan en las plantaciones, yo tengo mi casita en el terreno, tengo mi único hijo Rodrigo y el sí va al colegio y le apoyaremos en lo que él decida. Mi hijo disfruta de escuchar las historias de mi padre sobre las curaciones del Chutún, dice que un día él también quiere aprender.

Rosa Nastacuas

Links de la entrevista.

https://www.youtube.com/watch?v=6EyUrSfGB_4