



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

INSTITUTO DE POSTGRADO MAESTRÍA EN MANEJO DE RECURSOS NATURALES

TESIS DE GRADO:

**“SISTEMATIZACIÓN DE SABERES AGROECOLÓGICOS
ANCESTRALES DE LAS COMUNIDADES ANDINAS DEL
CANTÓN COTACACHI”**

Trabajo de grado previo a la obtención del Título de Magíster en
Recursos Naturales.

Autora: Ing. Cristina Villota B.

Director: MSc. César Tapia

Ibarra, Diciembre 2010

APROBACIÓN DEL TUTOR

En calidad de tutor del Trabajo de Grado, presentado por la Ing. Cristina Villota Burbano, para optar por el título de Magíster en Manejo de Recursos Naturales, doy fe que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación (pública o privada) y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 20 días del mes de Mayo del 2010

Magister César Tapia
TUTOR

C.I: 1707191662

**SISTEMATIZACIÓN DE SABERES AGROECOLÓGICOS ANCESTRALES DE LAS
COMUNIDADES ANDINAS DEL CANTÓN COTACACHI**

Por. Cristina Mariella Villota Burbano

Trabajo de Grado de Magíster aprobado en nombre de la Universidad Técnica del Norte,
por el siguiente Jurado, a los 29 días del mes de Octubre del 2010

Dr. Mario Montenegro

Dr. Marcelo Dávalos

Dr. Oscar Rosales

DEDICATORIA

A mis hijas **Karla y Doménika**

Por ser la prolongación de mi existencia,
Quienes con su ternura y amor supieron darme fuerzas
Para seguir adelante.

A mis padres y hermanas

A mis padres por ser mi guía, libro abierto de consejos y amor
A mis hermanas por los momentos y experiencias compartidas

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento especial al MSc. César Tapia, quien con su experiencia y conocimiento, guió el desarrollo de la presente investigación.

A la Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi (UNORCAC), por permitirme adentrar a la forma de vida de sus comunidades.

De igual manera a compañeros de trabajo del Área de Recursos Naturales – UNORCAC por su valiosa colaboración en la realización de la misma.

TEMA: SISTEMATIZACIÓN DE SABERES AGROECOLÓGICOS ANCESTRALES DE LAS COMUNIDADES ANDINAS DEL CANTÓN COTACACHI

Autora: Cristina Mariella Villota Burbano

Tutor: MSc. César Tapia

Año: 2010

RESUMEN

El presente es un proyecto investigativo que busca adentrarse en los saberes y prácticas culturales relacionados con la crianza de la vida en su total expresión reflejado en la agricultura y pecuaria ancestral. Se realiza un análisis amplio de los procesos históricos de la zona de estudio, y sus impactos sociales, económicos y ambientales.

Se recopila y analiza la información de campo concerniente a la agrobiodiversidad existente en las comunidades de la UNORCAC, las labores culturales, la pecuaria, la ritualidad y creencias, así como de la gastronomía ancestral.

A partir de este enfoque histórico y holístico, se elabora una propuesta de aplicabilidad de los saberes ancestrales, en el marco del Plan Estratégico de Desarrollo de UNORCAC, ligado estrechamente al contexto legal actual del estado ecuatoriano y las tendencias mundiales de pensamiento alternativas y críticas al modelo hegemónico de las economías de mercado ecológicas y éticamente insostenibles.

TITLE : THE SYSTEMATIZATION OF ANCIENT AGRO-ECOLOGICAL KNOWLEDGE FROM THE ANDEAN COMMUNITIES OF THE COTACACHI REGION.

Author: Cristina Mariella Villota Burbano

Tutor: MSc. César Tapia

Year: 2010

SUMMARY

This is a research project that seeks to enter into the cultural knowledge and practices relating to the upbringing of life reflected in its full expression in ancient agriculture and livestock. We performed a comprehensive analysis of the historical processes of the study area, and their social, economic and environmental impacts.

It collects and analyzes field information concerning the existing agro-biodiversity in the UNORCAC communities, their cultural work, their livestock, their rituals and beliefs, as well as their ancestral cuisine.

From this historic and holistic approach, make a proposal for the applicability of the ancestral knowledge, under the Strategic Development Plan UNORCAC, linked closely to current legal context of the Ecuadorian state and global trends of thought and critical alternatives to hegemonic model of market economies, that are ecologically and ethically unsustainable.

ÍNDICE GENERAL

Portada	i
Aprobación del Tutor.....	ii
Presentación.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Resumen.....	vi
Summary.....	vii
Índice General.....	viii

CAPITULO I 1

1. MARCO REFERENCIAL 1

1.1. Contextualización del Problema	1
1.1.1. Introducción.....	1
1.1.2. Antecedentes	1
1.2. Definición del Problema	2
1.3. Planteamiento del problema.....	2
1.4. Objetivos	5
1.4.1. Objetivo General	5
1.4.2. Objetivos Específicos	5
1.5. Preguntas de Investigación	6
1.6. Factibilidad.....	6
1.7. Justificación.....	7

CAPITULO II 9

2. MARCO TEÓRICO 9

2.1. Antecedentes prehistóricos e históricos sobre la Agro-Ecología.....	9
2.1.1. Origen y esencia misma de los pueblos nativos del Ecuador	9
2.1.2. Transformaciones derivadas del dominio Inca.....	14
2.1.3. El periodo colonial y sus repercusiones.....	16

2.1.4.	Las nuevas cadenas... la época republicana	18
2.2.	El futuro en riesgo.... las comunidades de Cotacachi en la actualidad	20
2.3.	Biodiversidad – características y usos.....	25
2.4.	Rituales y creencias en el campo agrícola	27
2.5.	Fiestas y costumbres	32
2.6.	Identidad y comida	34
2.6.1.	Maíz	35
2.6.2.	La quinua	36
2.6.3.	El chocho	37
2.6.4.	Alimentos silvestres.....	37

CAPITULO III 39

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN..... 39

3.1.	Tipo de Investigación	39
3.2.	Métodos de Investigación.....	40
3.2.1.	Método Científico	40
3.2.2.	Método analítico deductivo	40
3.2.3.	Método estadístico	40
3.3.	Técnica de investigación	40
3.4.	Instrumentos de Investigación.....	41
3.5.	Población y Muestra.....	51
3.5.1.	LOCALIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO	51
3.5.1.1.	Ubicación Geográfica	51
3.5.1.2.	Contexto intercultural.....	52
3.5.1.3.	Idioma	52
3.5.1.4.	Cosmovisión del pueblo indígena	52
3.5.1.5.	Organización social	53
3.5.1.6.	UNORCAC	53

CAPITULO IV 59

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS 59

4.1. Resultado 1..... 59

4.1.1.	Agrodiversidad Local	59
4.2.	Resultado 2.....	64
4.2.1.	La Agricultura tradicional en las Comunidades de Cotacachi	64
4.2.1.1.	El ciclo de la vida, saberes y agro diversidad	64
4.2.1.1.1.	Preparación del Suelo	65
4.2.1.1.2.	La Siembra	70
4.2.1.1.3.	Labores Culturales	75
4.2.1.1.3.1.	Plagas y Enfermedades.....	77
4.2.1.1.4.	Época de Cosecha	78
4.2.1.1.5.	Post cosecha y almacenamiento	82
4.2.1.2.	El trueque como expresión de la complementariedad y reciprocidad andina....	85
4.2.1.3.	Manifestaciones de los Astros	86
4.2.1.3.1.	Interpretación del ciclo de la Luna	87
4.2.2.	Usos de la Agrodiversidad Andina.....	88
4.2.2.1.	Maíz	89
4.2.2.2.	Fréjol.....	91
4.2.2.3.	Zambo.....	91
4.2.2.4.	Achira.....	92
4.2.2.5.	Mashua	92
4.2.2.6.	Habas.....	92
4.2.2.7.	Camote.....	93
4.2.2.8.	Zanahoria Blanca	93
4.2.2.9.	Higo.....	93
4.2.2.10.	Trigo y Cebada	93
4.2.2.11.	Quinoa.....	94
4.2.2.12.	Penca Azul	94
4.2.2.13.	Penca Verde.....	94
4.2.2.14.	Berro	94
4.2.2.15.	Huagrahallu o lengua de vaca	94
4.2.2.16.	Panrra Yuyu	94
4.2.2.17.	Chocho.....	95
4.2.2.18.	Rábano silvestre.....	95
4.2.2.19.	Papa.....	95

4.2.2.20.	Aguacate	95
4.2.2.21.	Col.....	95
4.3.	Resultado 3.....	96
4.3.1.	Crianza Pecuaria.....	96
4.3.2.	Enfermedades frecuentes	96
4.3.2.1.	Animales menores.....	97
4.3.2.1.1.	Cuy.....	97
4.3.2.1.2.	Gallinas	97
4.3.2.1.3.	Borregos.....	98
4.3.2.1.4.	Chanchos	98
4.3.2.2.	Animales Mayores.....	99
4.3.2.2.1.	Ganado	99
4.4.	Resultado 4.....	101
4.4.1.	Origen mitológico de los animales y plantas.....	101
4.4.1.1.	Origen del maíz:	101
4.4.1.2.	Historia del trigo	101
4.4.2.	Creencias.....	102
4.4.2.1.	Creencias relacionadas con la naturaleza	102
4.4.2.2.	Creencias relacionadas con la producción agropecuaria.....	103
4.4.2.2.1.	Indicios de iniciación de la preparación del suelo	103
4.4.2.2.2.	Durante la temporada de siembra	103
4.4.2.2.3.	Labor de deshierve.....	104
4.4.2.2.4.	Durante el arado.....	104
4.4.2.2.5.	Indicios de buena producción	104
4.4.2.2.6.	Señales de advertencia de mala producción	105
4.4.2.3.	Creencias basadas en los cultivos.....	105
4.4.2.4.	Creencias en el manejo de animales.....	106
4.5.	Resultado 5.....	106
4.5.1.	Gastronomía ancestral andina.....	106
4.5.1.1.	Maíz	110
4.5.1.2.	Fréjol.....	113

4.5.1.3.	Porotón.....	114
4.5.1.4.	Habas.....	115
4.5.1.5.	Zambo.....	115
4.5.1.6.	Zapallo	116
4.5.1.7.	Trigo.....	116
4.5.1.8.	Cebada.....	116
4.5.1.9.	Lenteja	117
4.5.1.10.	Garbanzo.....	117
4.5.1.11.	Quinoa.....	117
4.5.1.12.	Arveja	118
4.5.1.13.	Ocas.....	118
4.5.1.14.	Papas	118
4.5.1.15.	Zanahoria Blanca	119
4.5.1.16.	Mashua	119
4.5.1.17.	Hortalizas Nativas.....	119
4.5.1.18.	Penco Azul	120
4.5.1.19.	Achogcha	120
4.5.1.20.	Camote.....	120
4.6.	Discusión	123
4.7.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	129
4.7.1.	Conclusiones.....	129
4.7.2.	Recomendaciones.....	132
CAPITULO V	135
5.	PROPUESTA DE APLICABILIDAD DE LOS SABERES ANCESTRALES EN EL PLAN ESTRATÉGICO DE LA UNORCAC.....	135
5.1.	ANTECEDENTES	135
5.2.	OBJETIVOS	136
5.2.1.	OBJETIVO GENERAL	136
5.2.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	136
5.3.	METODOLOGÍA	136

5.4.	EJE ESTRATÉGICO I.....	137
5.4.1.	AGUA, TIERRA Y AGROBIODIVERSIDAD	137
5.4.1.1.	EQUIDAD EN LA DISTRIBUCIÓN DE LOS RECURSOS TIERRA Y AGUA.....	137
5.4.1.2.	DESCENTRALIZACIÓN CON PARTICIPACIÓN DE UNORCAC	138
5.4.1.3.	PROMOCIÓN DE LA AGROECOLOGIA, CONSERVACIÓN DE SUELOS	139
5.4.1.4.	INSTITUCIONALIZAR Y DIFUNDIR LAS EXPERIENCIAS	139
5.5.	EJE ESTRATEGICO II.....	140
5.5.1.	PRODUCCIÓN AGROPECUARIA Y OTRAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	140
5.5.2.	DINAMIZAR LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS CULTIVOS TRADICIONALES	140
5.5.3.	PUBLICITAR LOS BENEFICIOS DE LA AGROECOLOGÍA.....	140
5.5.4.	FORTALECER LAS INICIATIVAS DE COMPRAS LOCALES	141
5.6.	COMPATIBILIDAD DE LA PROPUESTA DE APLICABILIDAD CON LAS POLÍTICAS	141
5.6.1.	CON LA CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA	141
5.6.2.	CON LAS POLÍTICAS DE ESTADO.....	142
5.6.3.	CON EL PLAN ESTRATÉGICO DE GESTIÓN AMBIENTAL	143
6.	GLOSARIO DE TÉRMINOS	145
7.	BIBLIOGRAFÍA	147
8.	ANEXOS.....	149

LISTA DE CUADROS Y GRÁFICOS

CUADROS

- Cuadro N° 1.** Comunidades de base de la UNORCAC.
- Cuadro N° 2.** Entrevistas a familias por comunidad.
- Cuadro N° 3.** Alimentos de Cotacachi según el número de nombre identificados y especies de frutas y verduras.
- Cuadro N° 4.** Fechas de siembra de los cultivos y su relación con las festividades religiosas.
- Cuadro N° 5.** Tiempo de maduración de los cultivos.
- Cuadro N° 6.** Preparaciones con cultivos alto andinos.
- Cuadro N° 7.** Eventos sociales y su relación con la alimentación.

GRÁFICOS

- Gráfico N° 1.** Mapa base comunidades de Cotacachi.
- Gráfico N° 2.** Alimentos de Cotacachi según el número de nombres identificados
- Gráfico N° 3.** Preparaciones con cultivos nativos.

CAPITULO I

1. MARCO REFERENCIAL

1.1. Contextualización del Problema

1.1.1.Introducción

El presente trabajo es un esfuerzo por investigar los aspectos más relevantes, tanto de orden histórico, así como la realidad actual de la agro-biodiversidad en una zona especialmente rica dentro de consideraciones biológicas y culturales como es Cotacachi y la zona que comprende el entorno de vida de las comunidades de UNORCAC.

Para alcanzar tal fin, se ha realizado la revisión de información disponible referente al tema, utilizando investigaciones que se han efectuado dentro de la temática tratada, de tal forma que permita al lector tener una perspectiva situacional lo más integrada y orientadora dentro de un ámbito témporo-espacial, ambiental y cultural muy complejo.

A continuación, se describe los resultados obtenidos dentro de la investigación de campo propiamente dicha, con respecto a los remanentes de este legado cultural, que se refleja en el ser y hacer de la agro-biodiversidad en Cotacachi.

Finalmente, y como resultado de este proceso, se elabora una propuesta integradora hacia la institucionalidad de la UNORCAC, en su lucha por el “*Desarrollo con Identidad*”, enmarcada en sus propia estructura organizacional.

Es el afán de la autora que los productos de este trabajo, sean de utilidad para la conservación de una riqueza que no tiene parámetros de comparación en equivalente monetario y que todavía está a tiempo de ser un legado de vida para los seres del hoy y del mañana.

1.1.2.Antecedentes

Cotacachi, cantón asentado en la provincia de Imbabura, con una importante riqueza cultural por la presencia de grupos étnicos: indígenas, negros y mestizos y por una gran diversidad biológica, es un ejemplo de lucha por la reivindicación de sus derechos y saberes a UNORCAC surge como instancia de reivindicación étnica y cultural como respuesta a la situación de discriminación racial y abandono en la

que vivían las comunidades indígenas del sector, es así que hoy 43 comunidades que la conforman luchan por el rescate y revalorización de su cultura, de sus prácticas ancestrales de agricultura, sus formas tradicionales de relacionamiento social y ambiental y por su soberanía y seguridad alimentaria, así como el derecho territorial ancestral, mismo que se vio lastimado por los modelos de desarrollo ejercidos e implementados por los gobiernos de turno.

Para estas comunidades las actividades tradicionales de producción siguen siendo aspectos integrales de la vida cotidiana y espiritual y siguen orgullosamente aferrado a su rica cultura llena de tradiciones, sabiduría, arte, música, fiesta y platillos típicos elaborados con productos nativos de la zona; su vida entera gira entorno a la naturaleza y su bienestar es el bienestar de la madre tierra, a la cual la mantienen viva y en armonía mediante sus rezos y rituales en agradecimiento a lo que les provee diariamente, mismo que no sólo contempla el alimento diario, sino la vida misma y la de sus ancestros.

El rescate de esta sabiduría ancestral proporcionará invaluable principios agro-ecológicos y culturales que son necesarios para seguir desarrollando agro-ecosistemas más sustentables con identidad, mismos que se verán reflejados en los proyectos de desarrollo que la organización impulse para el mejoramiento y bienestar de sus bases.

1.2. Definición del Problema

La pérdida de la sabiduría agro-ecológica ancestral andina incide negativamente en la conservación de la agro-biodiversidad e identidad cultural de las comunidades del cantón Cotacachi.

1.3. Planteamiento del problema

Actualmente se evidencia las secuelas de un proceso histórico, social y ecológico de transformación que ha conducido a la pérdida de la cultura de los pueblos andinos,

especialmente en lo relacionado con la esencia misma de su vida y consciente colectivo parece haberse producido una ruptura de las estructuras de enseñanza a nivel de la juventud sobre el convivir con la naturaleza, su vínculo con la comida, las plantas, los animales, el cuidado de la salud, así como también, la forma en que las familias se relacionaban y apoyaban entre sí para desarrollar las labores culturales, las fiestas y su simbolismo e importancia comunitaria.

Actualmente existe una tendencia a olvidarnos de la conexión fundamental entre la agricultura y la cultura, y el respeto por el ambiente que nos rodea, al desvincularse la relación fundamental entre la producción y el consumo de nuestros alimentos corremos el riesgo de perder elementos únicos, no solamente de las culturas humanas que nos han brindado tanta diversidad de cultivos y platillos y sabores sino también de los mismos cultivos, de sus innumerables variedades, y de las prácticas agrícolas tradicionales de producción, que están paulatinamente cayendo en desuso y desapareciendo para siempre (Ramírez y Williams, 2006).

Con la llegada de los españoles a nuestro continente, todo este acervo de conocimientos y cultivos fueron sustituidos y en muchos casos dejados al olvido, es así que se fueron dejando de lado las formas sutiles de manejar y trabajar la tierra; se reprimió la adoración a la Pachamama y los cultos a sus dioses fue condenada y tildada de brujería; la gran diversidad de cultivos que mantenían en sus tierras y de la cual se basaba su seguridad alimentaria comenzó a perderse, fueron desplazados los indígenas de sus tierras de los grandes valles a las tierras de ladera y de altura, se les fue imponiendo el catolicismo y veneración a determinados dioses y su forma de vestir fue sustituida por la de los pueblos de la corona española, para que fuese más fácil reconocerlos de las otras etnias.

Sin embargo esto no impidió a nuestros pueblos a seguir manejando la tierra amigablemente, pues en suelos de ladera construyeron terrazas para evitar la erosión y en suelos inundados construyeron camellones para poder cultivarlos, utilizaban la técnica de los inga huachos para cultivar maíz, papa, melloco, mashua, jícama, arracacha, quinua, amaranto, ají, calabaza, entre los más sobresalientes de esos tiempos; hicieron uso también del recurso vegetal del cual estaba cubierto las

laderas y quebradas en las cuales habitaban, pues de estas se abastecían de frutas silvestres, leña, madera, plantas medicinales y para tinturar, así mismo fueron fuente de cacería de conejos, venados y aves. Sus tierras se caracterizaban por la enorme agro-biodiversidad que tenían y sus complejas asociaciones espaciales (estratos) y temporales (tiempo), su integralidad y funcionalidad dentro del ecosistema, todas estas actividades siguieron siendo la base de rituales de agradecimiento a la Pachamama y su ejecutabilidad dependía mucho del calendario astronómico, el cual ellos manejaban a la perfección. Toda esta inmensa sabiduría adquirida con el pasar de los años fue transmitida de generación en generación, conocimientos que actualmente están perdiéndose y desvalorizándose por tres procesos históricos que han contribuido en un alto grado a oscurecer y restar importancia al conocimiento agronómico, que fue desarrollado por grupos étnicos locales y sociedades no occidentales. Estos fueron:

1. La destrucción de los medios de codificación, regulación y transmisión de las prácticas agrícolas,
2. La dramática transformación de muchas sociedades indígenas no occidentales y los sistemas de producción en que se basaban como resultado de un colapso demográfico de la esclavitud, del colonialismo y de procesos de mercado, y,
3. El surgimiento de la ciencia positivista (perspectivas atomistas y mecanicistas).

Pues a nivel mundial todas estas prácticas ancestrales, actualmente llamada AGRO-ECOLOGIA, fue desvalorizada y olvidada como consecuencia de la modernización de la agricultura (revolución verde), promovida lógicamente por los países industrializados y exportadores de capitales y tecnologías, agricultura que ha ocasionando graves destrozos ambientales, sociales, políticos y económicos en los países que adoptaron todo este paquete tecnológico caracterizado, por una producción altamente tecnificada y dependiente.

El Ecuador es uno de ellos, quien se insertó en el modelo neoliberal, copió la receta y mediante este esquema, el sector agropecuario del país fue orientado a adoptar paquetes basados en el uso de insumos químicos, maquinarias, semillas certificadas, monocultivos e introducción de especies y variedades de animales y

plantas de alto potencial genético; las consecuencias no tardaron en llegar: incontrolable migración desde el campo a las ciudades, ampliación de la frontera agrícola, multiplicación de los minifundios, incremento notable de la deforestación, pérdida de la agro-biodiversidad, deterioro de los suelos por el mal uso de maquinaria agrícola, contaminación de suelos, aguas y alimentos, entre otras. Consecuencias de las cuales se vieron notablemente afectados los sectores menos asalariados y más pobres del país, siendo estos mayoritariamente campesinos e indígenas concentrados en su mayoría en la sierra ecuatoriana, que si bien asumieron en buena medida esta propuesta químico - mecanizada, no abandonaron del todo algunas de sus prácticas tradicionales.

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo General

Sistematizar los conocimientos agro-ecológicos andinos en las comunidades de base de la UNORCAC, para promover el rescate y la revalorización de las prácticas agrícolas andinas, la conservación de los recursos naturales y la identidad cultural de las comunidades del cantón Cotacachi.

1.4.2. Objetivos Específicos

- Diseñar una base de datos de los principales cultivos (agro-biodiversidad ancestral) de las comunidades alto andinas de Cotacachi.
- Identificar conocimientos ancestrales relacionados a prácticas agro-ecológicas aplicadas a los cultivos básicos para la alimentación familiar.
- Identificar conocimientos ancestrales aplicados al manejo de animales mayores y menores.
- Recopilación de creencias relacionadas al uso de los recursos naturales y las actividades agropecuarias.
- Identificar información relevante de la gastronomía ancestral ligada a la cosmovisión y ritualidad andina.

- Construir una propuesta de aplicabilidad de los saberes ancestrales en el Plan Estratégico de Desarrollo de la UNORCAC.

1.5. Preguntas de Investigación

1. ¿Existe una base de datos de la agro-biodiversidad ancestral andina de las comunidades del cantón Cotacachi?
2. ¿Se han identificado los conocimientos ancestrales relacionados a prácticas agro-ecológicas aplicadas a los cultivos básicos para la alimentación familiar?
3. ¿Se han identificado los conocimientos ancestrales aplicados al manejo de animales mayores y menores?
4. ¿Cuáles son las creencias religiosas y míticas que tenían las familias campesinas e indígenas de Cotacachi, relacionadas al campo agropecuario y al uso de los recursos naturales?
5. ¿Qué platos alimenticios preparaban las familias de las comunidades de Cotacachi?

1.6. Factibilidad

La presente investigación fue el resultado del autofinanciamiento de la autora y de apoyos específicos de la UNORCAC. La relación laboral que mantengo con la organización me permitió contar con información relevante que guió de mejor manera la ejecución de la misma.

La UNORCAC contempla el rescate de los saberes ancestrales como un eje de acción dentro de su propuesta de desarrollo indígena con identidad, además cuenta con una metodología de acercamiento, recopilación de información y difusión con las familias indígenas y campesinas del sector, estrategia y metodología que ayudó eficazmente al desarrollo de la presente investigación.

La nueva Constitución de reciente aprobación, es de completa coherencia con respecto al planteamiento que durante varios años ha desarrollado UNORCAC, ya que desde el *Preámbulo*, hace alusión a la Pachamama, como espacio de vida,

reconoce y fomenta la difusión de los saberes ancestrales, dándoles un lugar dentro del espectro de conocimientos posibles, adicionalmente, reconoce a la naturaleza como un sujeto de pleno derecho, Título II, capítulo Séptimo y establece la posibilidad de exigibilidad social para que sean implementadas medidas de remediación ambiental, en caso de ser necesario, Título II, capítulo Séptimo, artículo 72. Otro aspecto fundamental, es que los espacios naturales, deben y pueden ser co-manejados por las comunidades ancestrales que han sido sus habitantes desde la antigüedad, Título II, capítulo cuarto, artículo 57.

Desde luego, la Constitución, se convierte en la base para este nuevo marco jurídico con un enfoque netamente conservador del ambiente y respetuoso de pueblos y nacionalidades, sin embargo, el proceso de elaboración de leyes, reglamentos, consecución de financiamiento para lo contemplado, llevará sin duda varios años para ser ejecutado plenamente, siendo responsabilidad del Estado y los diferentes estamentos de la sociedad los esfuerzos necesarios para su cumplimiento.

1.7. Justificación

La pertinencia del presente estudio referente a los saberes agro-ecológicos de las comunidades andinas del pueblo Kotakachi, se enmarca en un nivel de interés e importancia nacional, reconocido a nivel constitucional, en el que se menciona como parte de los derechos colectivos de los pueblos indígenas y en referencia al tema de este trabajo de grado, los derechos de: mantener, desarrollar y fortalecer su identidad y tradiciones en lo espiritual, cultural, lingüístico, social, político y económico, así como conservar y promover sus prácticas de manejo de la biodiversidad y de su entorno natural, a la propiedad intelectual colectiva de sus conocimientos ancestrales; a su valoración, uso conforme a la ley, y finalmente a que sus sistemas, conocimientos y prácticas de medicina tradicional, incluido el derecho a la protección de los lugares rituales y sagrados, plantas, animales, minerales y ecosistemas de interés vital desde el punto de vista de aquella. Título II, capítulo cuarto, artículo 57.

En un ámbito más local, se puede mencionar que la población indígena de Cotacachi es pionera en cuanto al proceso de reivindicación que en todo sentido, ha

sido demandado y en muchos aspectos, ha logrado hacerse “oír” en medio de la complejidad de la sociedad ecuatoriana. Tal hecho dice mucho en cuanto al gran potencial humano de esta parte de la patria.

Sin embargo, los complejos problemas de todo nivel que agobian a su población, hace que sea imprescindible construir lo que ya está expresado legalmente, pero que debe ser empujado por el mismo conglomerado humano, a través de su representación organizacional de base, teniendo en consideración que la UNORCAC, puede y está en capacidad de procesar y generar políticas y estrategias de desarrollo, que contemplen en gran medida los mecanismos de conservación social de la diversidad biológica de su entorno, siendo el aporte a construir estos procesos, la finalidad principal del trabajo que se presenta a continuación.

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes prehistóricos e históricos sobre la Agro-Ecología

Para entender la concepción y acercarnos a una mayor comprensión de la vida de las comunidades indígenas, haremos un viaje en el tiempo, para buscar en las raíces prehistóricas e históricas de las poblaciones nativas de Cotacachi, en relación con los contactos culturales y cambios o reformulaciones de su cosmovisión (visión del mundo) derivadas de los diferentes tipos de interacción con otras sociedades.

Nuestro recorrido comienza en el periodo el período aborígen o preincaico: (4.000 a.C. - 1500 d.C.):

2.1.1. Origen y esencia misma de los pueblos nativos del Ecuador

Este periodo está marcado como un hito fundamental en el paso de los aborígenes de ser cazadores-recolectores al sedentarismo, el cual requirió una serie de evoluciones culturales y tecnológicas para garantizar la sobrevivencia y el abastecimiento regular de alimentos, a través de: la domesticación de una gran cantidad de plantas y algunos animales, el perfeccionamiento de las formas de cazar y pescar, el conocimiento de los factores del entorno como el clima que resulten más favorables, la elaboración de implementos para el trabajo agrícola y las divisiones del trabajo para los miembros de la sociedad de entonces. Adicionalmente, estos grupos humanos, de por sí, generaron formas propias y complejas de organización social, expresiones de hábitos, costumbres y rituales vinculados con las creencias religiosas, la naturaleza, de gran importancia para la producción de alimentos y la curación de enfermedades.

Tanto en la Costa (Cultura Valdivia) y en la Sierra (Cotacollao) – periodo aborígen temprano - se han encontrado hallazgos que nos indican la importancia social que tuvo el cultivo del maíz, como producto base de la alimentación y de la coca por sus usos rituales religiosos, ya expresados en la existencia de yachacs que se servían

de este cultivo para sus rituales. En la Sierra norte, se dio la particularidad de ser uno de los polos de desarrollo de la medicina ancestral, por ser un centro de “encuentro y aprendizaje con los habitantes de costa y oriente”.

En la Sierra norte, y en particular, el área donde ahora se ubica Cotacachi, por sus condiciones ecológico-geográficas, se constituyeron distintos hábitats o nichos que por su producción diversa, se convertían en sistemas “**micro verticales**” muy favorables para el intercambio de alimentos, para lo cual, no necesitaban más que caminar uno o dos días y abastecerse de lo que les hiciera falta. (en un rango de 1800 a casi 3000 msnm), donde se asentaban **otros** grupos étnicos distintos, tal es así, que podemos identificar al menos 53 especies vegetales comestibles, con incontables variedades en su momento, y al menos cuatro o cinco especies animales que contribuían con aportes proteicos vitales para el organismo (mayor ampliación de esta información en el capítulo de gastronomía ancestral).(Oberem 1978).

Socialmente, estos grupos humanos eran heterogéneos, regidos por sus propias autoridades locales (señoríos étnicos), con autonomía de cualquier otro tipo de gobierno o autoridad central, situación que contrasta radicalmente con la que posteriormente se implantaría con el dominio incaico. Esto dio lugar a que los Cronistas de Indias, describan a los pobladores de la Sierra norte actual como: indómitos, de carácter recio, que no soportaban autoridad alguna y que por la riqueza de su entorno y su ingenio, pudieron desarrollar estrategias muy creativas de evasión de la autoridad española.

Adicionalmente, esta sociedad extraordinaria, se caracterizó, a diferencia de la mayoría de pueblos en la historia de la humanidad, de dar origen a “instituciones socioculturales andinas que enfatizaron la solidaridad comunal y la redistribución por encima de la acumulación material por parte de individuos.(Rhoades 2006)

En el período preincaico, los Cotacachis se encontraban entre los grupos principales que habitaban los valles localizados entre la cordillera occidental y oriental. Al ocupar distintos pisos ecológicos, y por ende al acceder a recursos diferenciados

que no se los encontraba en las otras zonas de vida, que eran importantes para su subsistencia y economía tribal, se articulaban estos grupos étnicos bajo un modelo de “complementariedad”, que les permitía establecer relaciones de intercambio con los productos de sus respectivas zonas de vida, lo cual exponía a un gran contacto interétnico, en el que implícitamente demandaba el uso de una lengua y un modelo socio-político lo suficientemente flexible, que les permitiera vincularse entre sí, no solamente a través de los intereses económicos de intercambio, sino en todas las dimensiones de su vida socio-cultural.

Adicionalmente, sus habitantes tenían el acceso físico de dos pasos naturales, que permitían la interrelación con la etnia Yumba, extinta hace unos 400 años, asentada en ese entonces en la zona de Intag, la una era flanqueando Cuicocha, hacia el páramo de Cambugán y descendiendo al subtrópico, la segunda se ubica al norte, en la parte de la Hacienda “El Hospital”, hacia los páramos de Piñán y llegando finalmente a Irubí, esto posibilitó el intercambio y acceso a productos como tubérculos y frutas característicos de un clima más cálido.

Otra fuente de vida valiosísima para los aborígenes fue sin duda el agua. En la Región Andina, según afirma Ravines (1979) que las cuencas andinas poseen obras y tradiciones que atestiguan la antigüedad del dominio del agua a través de enormes esfuerzos para asegurarse su consumo. El lugar que ocupan en las tradiciones populares, las representaciones simbólicas, los mitos del agua y de las fuentes, así como los ritos y ceremonias asociadas a su uso, dan testimonio de su importancia. Uno de los rasgos fundamentales de la agricultura andina fue la combinación en terreno de maíz, el fréjol y el zambo, costumbre que también se replicaba al momento de cocinar estos mismos alimentos.

Sin embargo, de entre la variedad de cultivos domesticados, se destaca el maíz, como la base y sustento de la cultura andina de entonces, por su potencialidad alimenticia extraordinaria y por la facilidad de su cultivo que no exige una roturación profunda de la tierra para que arraigue la semilla y se levanten tallo y panoja, el maíz es el cultivo que determinó un aumento ilimitado de las posibilidades de subsistencia, y sobre tan generosa gramínea se apoyaron las cuatro culturas más destacadas de América .(Jaramillo, 1970)

Prácticas agrícolas como la rotación de cultivos y la duración de periodos de barbecho son difíciles de determinar, el uso de camellones parece haber tenido gran importancia debido a que facilitaban la intensificación y producción agrícola.

El cultivo en camellones es un sistema agropecuario complejo de construcción progresiva, consistente en excavar canales para el drenaje de agua, y acumular tierra en forma de montículos, en los que se sembraba variedad de cultivos, se hacía una limpieza anual de los canales y este limo muy rico en sustancias nutritivas fertilizaba grandemente la tierra acumulada. Se han encontrado vestigios de estos camellones en San Pablo del Lago en Imbabura.

Una práctica que se utiliza desde ese entonces, es la observación de las fases lunares como orientación para muchas actividades agrícolas. Al crecer la luna se siembra lo que da fruto por encima del suelo, mientras que los tubérculos se siembran mediante el menguante, en cambio, durante la luna llena no se siembra nunca por el riesgo de que se produzcan cuscungos. La explicación a estas creencias es que cuando está en crecimiento la luna, la energía hala hacia arriba, mejorando el crecimiento de los cultivos, mientras que en el menguante la energía va hacia el centro de la tierra, favoreciendo a los tubérculos y la absorción del abono. El proceso de deshierbe y cosecha debe seguir la misma lógica.

Las herramientas de trabajo desarrolladas por los aborígenes fueron construidas mediante la utilización de madera, piedra, hueso y cobre, pero específicamente acerca de las usadas en la Sierra norte y sin duda en Cotacachi fueron las siguientes:

Tula:	Estaca de madera terminada en bisel, que sirve para cavar la tierra.
Maquitola:	Tola de mano.
Llachu:	Azada Larga de madera
Palondra:	Pala de madera
Uti:	Palo encorbado, palancón o palo estrecho. Palo encorbado donde se coloca la hoja de azadón.
Arma:	Escardador

- Hualmo: Palo puntiagudo o en forma de lanza, que ese usa para sembrar maíz.
- Huashmo: Pala de madera angosta, que se usa para cavar papas.
- Chaquín: Pala de madera de punta delgada, que es accionada con el pie y se usa para sembrar maíz.
- Tipina: Pequeño instrumento puntiagudo de madera que se usa para deshojar la mazorca de maíz.”(Puga, 1983)

En síntesis, los aspectos tecnológicos desarrollados por los pueblos andinos serían los siguientes: El desarrollo de técnicas de selección y mejoramiento de plantas útiles, que les llevó de silvestres a cultivos de cada vez mejor rendimiento y utilidad. El uso y preparación de los suelos para las épocas de siembra y descanso de la tierra en sus variantes de barbecho largo o corto, les permitió el uso más frecuente de la tierra, gracias a instrumentos de labranza y uso de fertilizantes. La modificación de suelos inundables mediante el drenaje y el elevamiento artificial de plataformas de cultivo. El aprovechamiento de las regiones secas o semidesérticas mediante la irrigación por canales en los valles o por acequias o terrazas de cultivo en las laderas de altura. Por los instrumentos de producción, sean estos para la preparación del terreno para la siembra o para cosechar, artefactos o construcciones para el almacenamiento de los excedentes (Ayala, 1986)

La información de los cronistas españoles sobre los pueblos preincaicos, es de gran importancia para nuestro conocimiento, así sabemos que la dieta preincaica consistió principalmente en el maíz; se preparaba de varias maneras, como siguen haciéndolo hoy en día; y estas incluían: chicha, harina, canguil, choclo y mote. Los otros cultivos sembrados en forma de semilla incluían: fréjol, chocho, quinua. Los tubérculos eran: oca, melloco, mashua y papa. Los frutales incluían aguacate, lucuma, granadilla, papaya, chirimoya, tomate de árbol, guaba y guayaba. En las zonas ecológicas bajas, los cultivos preincaicos incluían: yuca, camote, maní, coca, ají, jícama. (Rhoades, 2006)

A su vez, los animales utilizados para la alimentación eran cuyes como domésticos y la caza consistía en venados, conejos, perdices. Se recolectaba también larvas (cuzos), insectos, y la pesca en ciertos ríos y lagunas.

Este entorno de organización social, naturaleza generosa e inteligencia humana, hizo que la seguridad alimentaria que en general tuvo el hombre precolombino, la ausencia de sobreexplotación física, las menores posibilidades de ser trasladado violentamente de un nicho ecológico a otro distinto, el menor impacto de ciertos factores sociales que condicionan la enfermedad, probablemente actuaron de manera favorable y permitieron una cierta condición de vida sana. (Estrella, 1988)

Es evidente la importancia vital que tenía en la cotidianidad de las personas de ese tiempo todo lo relacionado con el agua, la producción, intercambio, abastecimiento, preparación de los alimentos y todo el esfuerzo y talento desplegado para conseguir el sustento diario.

2.1.2. Transformaciones derivadas del dominio Inca

Para que se haga efectiva la ocupación Inca, en un lapso de 51 años, primeramente se atravesó por las etapas de avanzada, resistencia y ocupación (esta última únicamente de 19 años de duración). Podemos decir que el “impacto” de la incursión Inca fue menor en los pueblos del Norte que en los del Sur del Ecuador, por obvias razones.

“... las influencias Incas más notables que se observan en las comunidades andinas aborígenes, y dentro de ellas en Cotacachi, fueron el establecimiento y afirmación del quichua (runa shimi: idioma del inca) como lengua principal (hablada actualmente en el cantón), el modelo de organización dual expresado en el hanan / hurin (las mitades complementarias del mundo organizativo Inca) y un corpus de creencias religiosas implantadas a través de la religión oficial, que se fusionaron con la religiosidad vernacular.(Andrade, 1996).

Durante esos años de dominio Inca, se implantaron varias estrategias violentas y no violentas de sometimiento, como las de orden administrativo, establecimiento de lazos de consanguinidad, movilización de grupos humanos, y principalmente, tratando de no borrar totalmente la esencia de los pueblos aborígenes, sino más

bien alcanzando una especie de negociación de poderes, espacios y costumbres, que facilitaron el dominio Inca y cuyas huellas son trascendentes aún hoy en día.

La sagacidad con que los Incas intervinieron se evidencia en el traslado de personas y semillas de un nicho ecológico a otro, y con ello el saber y el recurso genético para que se asiente y distribuya en otras zonas del imperio. Su habilidad para crear infraestructura de transporte compleja, como el Camino del Inca, facilitó este proceso, y actualmente se les reconoce un complejo sistema numérico (Quipus) que permitía llevar cuentas complicadas, que hasta la actualidad no se puede comprender, pero que se presume, es similar al sistema binario de las computadoras. Mucho de su éxito agrícola dependía de su capacidad de comprensión y lectura del entorno, que les permitía hacer predicciones climáticas muy certeras basadas en indicadores naturales como la conducta de los animales, la floración de ciertas plantas y los patrones de las nubes y la lluvia. El charqui, que hasta hace muy poco se usaba en Cotacachi, proviene de orígenes Incas, y en el Perú de entonces, había cientos de miles de silos para almacenar esta carne seca, papa y otros tubérculos congelados, tan adecuadamente que podían usarse durante años, en caso de ser necesario. A nivel social, tuvieron la capacidad extraordinaria de unir un vastísimo imperio, bajo premisas de relativa igualdad en cuanto a bienestar, privilegios y costumbres, que abarcaba desde los territorios actuales de Ecuador hasta Chile, con la mayor población humana de aquella época, singularidad que no se ha repetido en la historia de la humanidad hasta los actuales días y que resulta irónico el hecho de que ahora, en estos países andinos, campea el hambre, la desigualdad y la imposición del poder económico y político sobre el bienestar colectivo.

A nivel local, en lo que es Imbabura actualmente, se obtuvo la siguiente información histórica: La ocupación Inca de las tierras de Imbabura entre 1500 y 1534 trajo algunos cambios en las poblaciones locales. Siguiendo el esquema dual complementario del mundo organizativo Inca, las etnias que ocupaban el actual cantón, fueron ubicadas en dos mitades: anan y urin, es decir en las partes altas y bajas.

Esta división no solamente se refiere a la ubicación espacial de las mismas (altitud en la que se localizan las comunas), sino y sobre todo a las implicaciones sociológicas de este modelo organizativo prehispánico, y su influencia perdura hasta hoy. El espacio que ocupan actualmente las comunidades, se encuentra dividido en dos partes bastante definidas: las comunas que están al norte de la carretera que lleva hasta la laguna de Cuicocha, es decir en el flanco occidental del volcán, pertenecen a la mitad anan (arriba), y las comunas que se asientan al sur oriente de la carretera, se hallan en la mitad urin (abajo). Las dos mitades, en determinadas circunstancias se oponen o se complementan. (Andrade, 1996)

En la actualidad, las comunidades “ubicadas en las alturas superiores representan lo masculino, el sol, la cabeza (de un cuerpo), lo blanco, el calor y el día, mientras que las comunidades asentadas en las alturas inferiores representan la feminidad, la tierra, la luna, el cuerpo, la oscuridad, el frío y la noche. (Rhoades, 2006)

2.1.3.El periodo colonial y sus repercusiones

Si bien la conquista Inca, determinó importantes modificaciones en todos los ámbitos de vida de nuestros ancestros, fue la conquista española, que al ser una cultura europea diametralmente distinta a los pueblos andinos, significó drásticos y devastadores cambios en la vida a futuro; primeramente se produjo una gran mortalidad de la población nativa, debido a la contaminación con enfermedades ante las cuales no existían ni las defensas orgánicas, ni los conocimientos curativos para enfrentarlas, a continuación se dieron los cambios en los lugares de residencia habitual de las personas, haciéndose en núcleos mayores y concentrados, la imposición de los tributos al poder español, la abolición de las lenguas aborígenes a excepción del kichwa, que sin ser originaria de esta zona, era la lengua *general* desde antes de los Incas (un equivalente al inglés del mundo globalizado) y la simultánea imposición del español, adicionalmente, la introducción de especies animales de pastoreo y la deforestación a la que forzaron a los nativos, deterioró en gran medida los suelos.

“La complementariedad ecológica del pasado fue desmantelada además por el bloqueo por parte de las haciendas, de las rutas de

intercambio tradicionales, y el fin del acceso, por parte de la gente local, a la tierra donde habían recolectado y sembrado anteriormente. (RHOADES 2006)

Lamentablemente, los invasores europeos no supieron valorar este complejo sistema social y productivo, arrasando con la riqueza tangible e intangible de nuestros pueblos, e imponiendo su forma de ver y explotar la vida existente, alcanzaron a mirar, pero no a ver que en las tierras del antiguo Reino de Quito y en el dominio incásico, los conquistadores encontraron una mejor civilización avanzada artística y agrícolamente en los andes. (Acosta, 1997)

Contraviniendo las costumbres y prácticas agrícolas de sembrar varios cultivos en espacios pequeños de tierra y el intercambio de cultivos, las haciendas se fundamentaban en un sistema agrícola intensivo que buscaba enviar productos excedentes a Europa, que no eran precisamente los cultivos tradicionales.

“La dualidad organizativa, así como el idioma quichua y sus sistemas de creencia y religiosidad (aborígenes e incas fusionados), sobrevivieron a la conquista española llevada a cabo a finales del año de 1534” (Acosta, 1997).

Las fuertes presiones sociales de la época, generaron que en Cotacachi, se produzca un importante hecho relevante a nivel zonal; el 9 de noviembre de 1777, ante el temor de nuevas e injustas imposiciones españolas, se produjo un levantamiento indígena que tuvo la particularidad de ser liderado por 10 cacicas, que durante la misa, iniciaron este movimiento rebelde que habría de extenderse por varios cantones durante algunos días, aunque posteriormente fue aplacada esta situación, las cacicas fueron castigadas públicamente y enviadas a la zona de Intag, como resultado se obtuvo que se revisen algunos de los mecanismos propuestos por la corona española en este lugar.

En el ámbito agrícola, se generaron importantes cambios en la forma de trabajar la tierra, ya que la conquista, trajo consigo las prácticas del uso de el arado, la rueda y la introducción de animales de tiro como el ganado vacuno, usado también para la alimentación, así como las aves de corral, y algunos otros vegetales europeos que

se adaptaron bastante bien a Los Andes y que ahora son sentidos como propios, tales como: habas, cebada, trigo, arvejas y lentejas, que actualmente son ampliamente usados en las comunidades.

Fueron estos dos últimos periodos de contacto y penetración con otras culturas (Inca e hispana) las que determinaron una mezcla singular que generó grandes cambios y reformulaciones de la concepción del mundo de los pueblos aborígenes; de este complejísimo proceso social e histórico se construyó la actual identidad cultural y fue el determinante principal de las condiciones de vida que hoy conocemos, y de manera notable, en los aspectos productivo-alimentarios.

2.1.4. Las nuevas cadenas... la época republicana

De entre los hechos más trascendentes de la época republicana, es la llamada "Reforma Agraria", cuya finalidad era redistribuir la tierra de tal manera que se fragmenten las haciendas y latifundios, pero dadas las condiciones de injusticia social, lo que hicieron los hacendados fue aprovecharse de la desinformación de los comuneros, y regalar, aparentemente de buena voluntad, tierras pobres y sin acceso al agua, conservando para si, las de características opuestas.

"De las interpretaciones de las fotografías aéreas y la comprobación en el terreno, es evidente que no hubo una adecuada reforma agraria, puesto que hasta el 80% de la población vive en el 20% de la tierra. Los datos colectados en el 2003 en las comunidades indígenas en los alrededores de Cotacachi, demuestran que la reforma agraria simplemente otorgó a los indígenas tierras que habían ocupado históricamente en las grandes haciendas, pero no resultó en la división de los latifundios y las haciendas", ocasionando mayor deterioro de las ya pobres tierras y la presión demográfica que acarrea todos los problemas sociales imaginables y desde luego, la erosión genética de las especies" (Rhoades, 2006)

Recursos como el agua también están privilegiando a las haciendas, ya que el 70% de las fuentes de agua están adjudicadas para su uso.

Para complementar este panorama, las tecnologías introducidas por la Revolución Verde, por parte de la FAO, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, Misión Andina y otras ONGs, no hicieron más que generar impactos muy negativos en cuanto a la pérdida de variedades nativas, contaminación del suelo y los alimentos, por suerte su uso no es masivo en las comunidades, debido principalmente a los costos elevados de los insumos agrícolas.

Bajo una perspectiva global, cabe señalar que ciertos cultivos nativos andinos, se expandieron hacia Europa y el resto del mundo, sobrepasando la carga de prejuicios de la época, sus beneficios fueron reconocidos y es así como: la papa domesticada, un alimento básico que previamente era desconocido fuera de Los Andes, probó ser un alimento conveniente para los esclavos de las minas españolas y para los marineros de los galeotes españoles. Casi sin querer se introdujo la papa en España, donde, después de unos siglos, se difundió por toda Europa y su genética fue transformada. Eventualmente la nueva variedad resultó ser el cuarto cultivo agrícola más popular del mundo. Otros cultivos andinos que llegaron a nivel mundial y disfrutaron éxito eran los fréjoles blancos, los pimientos y el tomate. Aunque el tomate tiene su origen en Los Andes, se domesticó como alimento en otras partes. La papa es el único cultivo exclusivamente andino que se ha difundido mundialmente. A la luz de esta información, es sorprendente que haya más de 30 cultivos de los Incas restringidos a las tierras nativas y que no sean apreciados en otras partes. Si se estudiaran, estos también podrían ser importantes nuevos contribuyentes al actual abasto de alimentos en el mundo.(NATIONAL RESEARCH COUNCIL, 1989)

En las últimas décadas, sin embargo, se han presentado iniciativas importantes, pero incipientes, con la finalidad de valorar la biodiversidad andina, entre las que se puede mencionar: proyectos experimentales en el Perú para utilizar los camellones preincaicos, obteniéndose niveles de producción notablemente mayores que con el uso de agroquímicos. Posteriormente, entidades internacionales de investigación han estado profundizando su trabajo en el campo de la diversidad genética. Las universidades peruanas, están desarrollando importantes avances en investigación

de tecnologías nativas. En Ecuador, en la Provincia del Chimborazo, se ha dado un fuerte proceso de siembra de quinua, por su alto valor nutritivo.

Con respecto a otros pueblos de la Provincia de Imbabura, cabe señalar que las investigaciones realizadas con respecto a su gastronomía revelan lo siguiente:

“ El pueblo Kayambi se encuentra ubicado en la parte sur, a unos quince minutos de la ciudad de Otavalo, hace unos veinte años atrás, los alimentos más importantes fueron: habas calpo, habas mote, habas pela, papas con nabo y pepas de sambo, oca api con lehce, colada de harina de maíz con cedrón y hierba luisa, la alimentación en las fiestas familiares o comunitarias era: como plato principal colada con cuy, champús con pan, gallina de campo y chicha de jora.

El Pueblo Otavalo se encuentra en la parte sur de la Provincia de Imbabura a unos cuarenta y cinco minutos de la ciudad de Ibarra. Su alimentación hace unos treinta años atrás eran productos propios de la zona, como maíz, fréjol, quinua, habas, sambo , arvejas, trigo, cebada, centeno, ocas, mashua, mellocos, bitzu (tubérculo), bledos, pandra, nabo, guacamullo, berro, rábano de chacra, hierbabuena, paico, ataco, patacun, tigradillo, cunguna, churuyuyu, violeta, guyanguilla, achogcha, linaza, cebada de perro, cola de caballo, comida de gallina, aleluya, escansel, manzanilla.

El Pueblo Natabuela se encuentra al sur de la Provincia de Imbabura, a unos treinta minutos fuera de la ciudad de Ibarra, los alimentos que más se consumían hace unos veinte años atrás en el menú fueron: habas calpo con papas y tostado hecho en tiesto de barro habas peladas y tiernas, frejol tierno con papas, fréjol seco con tostado, chochos con tostado, chuchuca, arroz de cebada, fritada de res, melloco, camote de dulce, zanahoria blanca, zango, musiguita, nabo con papas, tostado con pepa, morocho de sal y de dulce, pan de maíz y de trigo hecho en horno de leña y las uchupatandas” (Dirección provincial de Imbabura, 2006)

2.2. El futuro en riesgo.... las comunidades de Cotacachi en la actualidad

Pese a los avances del movimiento indígena ecuatoriano, importantes sin duda, en general, la población de Cotacachi, permanece en un estado de aniquilación vía

exclusión de derechos, aniquilación desde el punto de vista cultural, ambiental, económico, de salud, producción, de género, principalmente, la aniquilación de su identidad. Incluso pese al reconocimiento constitucional de derechos colectivos para los pueblos indígenas, que es un avance en la comprensión del pluralismo de la sociedad ecuatoriana; este reconocimiento obliga a una aceptación de la necesidad de modificar comportamientos y relaciones entre los distintos, en la cual ambas partes se comprometen a abrir los ojos y mirar, más que ver al otro, y de un tira y afloja que más que imponer, enriquece.

“La interculturalidad es una política que está presente, en varias iniciativas desarrolladas por las organizaciones de las nacionalidades y pueblos, conjuntamente con algunas ONGs en el campo de la salud por ejemplo; aunque aún de manera incipiente también se han desarrollado espacios en el nivel estatal, tales como la Dirección Nacional de Educación Intercultural Bilingüe, y más recientemente la Dirección Nacional de Salud Indígena. Sin embargo, no existen aún respuestas similares en la sociedad en general sobre enfoques interculturales en esos mismos campos” (SIISE, SIDENPE 2007)

El pronóstico, si se puede decir, dependerá de la apertura de mente, que tengan, tanto los habitantes no indígenas (mestizos) y de los propios indígenas de interiorizar, valorizar la esencia de su vida misma y que esta pueda seguir viviendo en la mente y actos de los más jóvenes.

“Los pueblos y nacionalidades indígenas históricamente se han constituido en reservorio y fuente constante de valores, normas, conductas y tecnologías para el desarrollo nacional. Pero no siempre han sido tratados con equidad ni se les han brindado las oportunidades para su desarrollo sostenible tanto por parte del Estado como de la sociedad civil. Por ello, ahora más que nunca, frente a los desafíos que impone la globalización y dada la crisis por la que atraviesa nuestro país; es imprescindible tener una comprensión nacional de nuestra historia fundada en valores propios y ancestrales que bien nos puede ayudar para plantearnos de mejor manera la consecución de metas de

desarrollo equitativo, plural e intercultural, entendidas también como la creación de oportunidades para aquellos que no las tienen” (SIISE, SIDEMPE)

Para ampliar estas reflexiones, se procede a hacer una descripción general de las condiciones de vida actuales de las comunidades:

Social y económicamente, estas haciendas se han convertido en lugares de trabajo agrícola para los comuneros, estableciéndose la dependencia de estas y sus propietarios blanco-mestizos. Debido también a las presiones demográficas, la menor posesión de tierras obliga a la migración para el trabajo en albañilería y la incursión en iniciativas productivas tales como la artesanía (venta a intermediarios) y la crianza de animales domésticos para la comercialización.

Actualmente, para diferenciar modos de vida, el indígena se refiere a si mismo como “runa”, que es un termino que significa ser humano, pero que cumple el rol comunicacional de ser incluyente a su grupo étnico, expresa claramente lo concerniente al mundo indígena y a su naturaleza, habiendo otras expresiones complementarias como “runa llacta” pueblo indígena y “runa shimi” lengua indígena.

“Para hablar del otro (persona o grupo humano de la sociedad blanco-mestiza), se usa la palabra “mishu”, que tiene connotaciones peyorativas” (SIISE, SIDEMPE 2007).

Con respecto a la agricultura, en Cotacachi, todavía se conserva y preserva una gran variedad de eventos festivos y rituales relacionados con el cosmos, la naturaleza, el ciclo agrícola, la religión y su carga sincrética, y están dados por la existencia temporal de los solsticios y equinoccios, así como de fechas intermedias. A pesar de que las incursiones históricas y las introducciones exógenas más recientes han dejado a las poblaciones indígenas de la región con menos adaptaciones tradicionales”

¿Cuál será el futuro que depara a las comunidades de Cotacachi, ganará el sentido de pertenencia y de identidad, o prevalecerá el modernismo, el consumismo y la globalización?

Tal vez una de las claves de supervivencia de la cultura y las especies se halle irónicamente en las mismas fuerzas del mercado, tal vez sea la demanda de alimentos nativos la que promueva cierto grado de conservación, tal y como sugiere Kristine Scarbo, en *Desarrollo con Identidad*: Si hubiera un mercado para los cultivos tradicionales, los agricultores tradicionales los producirían. Si la familia desee platos elaborados de cultivos tradicionales, el pequeño productor continuará el cultivo de raíces, tubérculos, cucúrbitas y granos. Si las especies nativas de maíz y papa se prefieren ciertas ocasiones, la posibilidad de que sobrevivan se incrementará. Los conocimientos aún existen y también se pueden encontrar muchas semillas, aunque sea con dificultad en algunos casos. Muchos factores han contribuido a esta situación, pero los que busquen encontrarán las respuestas en las comunidades de Cotacachi. Vendrán si la sociedad pida las raíces del pasado, si una voz interior les diga que esto sí es importante". (Rhoades, 2006)

La UNORCAC, organización de segundo grado de Cotacachi, realizó en el año 2005, un censo de condiciones de vida de las comunidades, cuya información más relevante para el tema de la presente investigación podemos resumir en los siguientes párrafos:

La población total de las comunidades es de 15 878 habitantes, de los cuales el 73,5% se auto identifica como indígena, mientras que un 26,5% lo hace como mestizo. Las personas de las comunidades perciben su nivel de vida, (de acuerdo a su propia percepción y categorización) en tres rangos, bien, más o menos y mal, siendo los resultados por bien en un 20,4%, en más o menos por el 76,5% y en mal por el 3,1%.

Con respecto al empleo, se encontró que las tres actividades más representativas son la agricultura, albañilería y las artesanías. La población económicamente activa que no trabaja, se encuentra en un rango de 36 a 63% en las diferentes

comunidades. Un dato importante son los egresos que realiza la familia para cubrir su alimentación, oscilando según las parroquias, entre el 40 y 43% de sus ingresos.

Como dato preocupante tenemos la participación de al menos algún miembro de la familia en actividades comunitarias, los porcentajes esta vez varían entre el 19 y 30%, nuevamente según parroquias. Este dato revelador nos muestra un desmoronamiento de la organización social típicamente comunitaria hacia un modo de vida de características urbanas e individualizantes.

El área de cultivo, es decir de uso productivo, es de 13.043.910 Km cuadrados. Y del total de familias, existen entre el 13,9 y 19,2% de núcleos familiares que no disponen de tierra de cultivo.

De las familias que si poseen terrenos de cultivo, el 56,9% si disponen de agua de riego, mientras que un preocupantes 43,1% no disponen de este bien importantísimo.

La UNORCAC, es en la actualidad, reconocida como una de las organizaciones de segundo grado de mayor nivel en cuanto a ejecución de propuestas y proyectos de desarrollo, por ello, es un reto alcanzar cada vez mayores logros en cuanto a fortalecer la participación, entendida como: "...crear mecanismos para la participación de los talentos humanos de la organización y sus clientes, sus usuarios, socios y beneficiarios; establecer la cultura de la participación y el concepto de gestión social den los proyectos; crear desafíos y premiar la innovación colectiva" (Burgwal – Cuellar, 1999.

De hecho, adicionalmente, la UNORCAC, es un actor fundamental dentro del ámbito cantonal, tal y como se describe: "... en una reciente sistematización de experiencias productivas en Cotacachi, al menos 13 de las 45 experiencias fueron manejadas por la UNORCAC. De hecho, en la última evaluación disponible sobre las capacidades en ejecución de proyectos económicos de las organizaciones indígenas, la UNORCAC es una de las tres OSG, junto a la Tucayta de Cañar y la FECCHE de

Esmeraldas, que mayor fortaleza tiene en el manejo de proyectos de desarrollo y gestión económica” (Ospina, 2006)

2.3. Biodiversidad – características y usos

Por ser el maíz, fréjol y zambo, los cultivos más importantes para los pueblos de las comunidades de Cotacachi, y en general de la zona correspondiente a la Sierra ecuatoriana, haremos una revisión del proceso de cuidado de la tierra y formas de cultivo de estos alimentos:

Actualmente se conoce que el maíz, al consumir mucho nitrógeno, necesita una asociación que complemente esta necesidad, por tanto las leguminosas, en este caso el fréjol, gracias a las colonias bacterianas que crecen en sus raíces, contribuyen a fijar el nitrógeno a la tierra, permitiendo que se mantenga su fertilidad. Esta observación ya la hicieron a su debido tiempo (4000 o 5000 años) nuestros antepasados americanos, quienes de forma empírica, comprendieron la necesidad de hermandad de las plantas, a quienes se suma el zambo, que cubre con sus hojas el suelo.

Para la siembra del maíz, se espera los meses de octubre y noviembre según, los días de lluvias; la humedad del terreno es importante para el desarrollo normal de la semilla. Luego se hace la rotura de la tierra, sea con yunta de bueyes o tractor actualmente, simultáneamente, niños o jovencitos, van recogiendo los cuzos o catzos, para dar de comer a las gallinas o para el consumo humano, asados o fritos. Nuevamente, pasados unos ocho días, se pasa el arado en dirección contraria a la primera vez. Esperando nuevamente el transcurso de varios días más, se hace los huachos, de acuerdo a la inclinación de la parcela y de tal forma que facilite la irrigación.

Estos espacios de tiempo de espera, actualmente no son considerados, ya que generalmente en la actualidad, en terrenos muy pequeños se prepara el terreno y se siembra el mismo día.

La siembra es motivo de reunión de familiares y amigos, si el terreno es grande y se necesita ayuda, de preferencia los días jueves o viernes, en ciertos lugares hay la

creencia de que la mujer debe sembrar, una se adelanta haciendo los huecos con la paliendra y otra va después poniendo dos o tres granitos de maíz y fréjol. Se lanzan también al voleo semillas de zambo y de zapallo; en filas van cultivadas la quinua y chocho.

Al cosechar el maíz seco, se invita nuevamente a los allegados para que acompañen, siendo reconocidos por su ayuda con maíz, comida y jora. Se usan mantas blancas para recoger las mazorcas, que otra persona va recolectando por todo el terreno con costales, avanzando por surcos diferentes, van arrancando las panochas con la ayuda de un tipidor (ahora se usa también clavo). A la hora de almorzar, se tienden las mesas y las personas se acomodan para comer, hablando muy poco y bebiendo abundante chicha. Después de la comida se continúa trabajando en la cosecha, de entre el maíz cosechado se escogen los que sirven para hacer guayungas, que van amarradas a una cuerda o palo en el corredor de la casa. Se hace también la cruz de zarapangas, que se pone ubicada verticalmente en la mitad del montón de maíz cosechado. Hay mujeres que van a churchir, recogiendo mazorcas o maíces caídos.

Después la zarapanga es cortada y se hacen guangos para que se vaya secando y poder hacer la parva, que es como una chocita en forma de cono con una cruz de palos encima.

En la Provincia de Imbabura, en tiempo de sequía, los indígenas acostumbraban todavía rezar y llevar ofrendas al cerro Imbabura, al que tradicionalmente se llama Taita Imbabura. En la ofrenda, consistente en alimentos, sobresale siempre un gallo blanco vivo.

En cambio, cuando hay lluvia muy fuerte, con rayos y truenos, se acostumbra quemar las palmas de ramos con romero, para que se apacigüe el clima.

Para guardar el maíz, se utilizaba el soberado o tendal, que es una plataforma hecha con chahuarqueros, palos de monte y carrizo, sostenida en las paredes y que es necesario usar escalera para subir.

2.4. Rituales y creencias en el campo agrícola

De acuerdo a los estudiosos en la materia, la cultura puede definirse como el conjunto de maneras de pensar, de sentir y de actuar en relación con la naturaleza, con lo humano y con lo absoluto. También el conjunto de modelos de comportamiento de pensamiento y de sensibilidad que estructuran las actividades humanas. La cultura es el hogar de la intersubjetividad, de la socialización y de la conciencia del ser. La cultura es el campo de la identidad. (SIISE, SIDEMPE 2007)

La cultura es una abstracción, es decir, reside en nuestra mente, de manera colectiva, pero esta halla diversas formas de expresarse o de salir hacia fuera, a través de los actos cotidianos de las personas, a su vez, sustenta los conceptos de la vida y de forma de vida, vinculada fuertemente al concepto de grupo “nosotros vivimos o hacemos así, porque somos runas”, pero después del proceso histórico recordado anteriormente, podemos decir que es la conjunción o interacción de tres grupos humanos diferentes y de una larga y compleja historia de encuentros y desencuentros, en la que ha ocurrido una gama enorme de interrelaciones humanas muy complejas. Por lo tanto, los actos cotidianos de los indígenas de la parte andina de Cotacachi, son la consecuencia de un proceso de mezcla de las culturas aborígenes de esta tierra, de los incas y de los españoles, sin descartar actualmente fuertes influencias globalizantes.

Dentro de su cultura, los ritos se constituyen en actos o ceremonias que deben realizarse por o con determinadas personas y en ciertas circunstancias específicas. La ritualidad andina es riquísima en variaciones y características y casi todas vienen a ser relacionadas con la naturaleza, la agricultura, fiestas, crianza de animales, relaciones sociales, entre otras.

De la misma manera, las creencias, son formas de entender e interpretar los hechos de la vida y de la muerte, y al igual que los ritos, se enseñan de mayores a jóvenes en generaciones sucesivas.

Para los pueblos indígenas, existen tres planos de la existencia, donde tienen lugar todos los acontecimientos humanos; esos planos son una manifestación de la

Pacha mama, es decir de la naturaleza, que está dispuesta en distintos espacios, donde moran las fuerzas animadas:

El Jahua Pacha es el lugar de los fenómenos celestes, el cielo, las estrellas la luna, el rayo, el relámpago, los destellos nocturnos, el arco iris, las nubes, y ahora la morada del Dios cristiano, y es donde “andan” las aves y los insectos de fuego (luminosos) llamados en quichua “nina curu”.

El Cai Pacha es el plano de la existencia terrenal, donde se lleva a cabo toda la vida cotidiana: lo cual implica el trabajo, las relaciones sociales, de parentesco, la vida religiosa del humano, la vida económica, etc., es lo que se conoce en términos occidentales como el aquí y el ahora.

La Pachamama, es el ser primigenio y universal, va más allá de la idea de la naturaleza en general, sino que se le atribuye connotaciones dadoras de vida al mundo. Mientras que Pachakutik es la fuerza renovadora que viene desde el ukupacha, y hace que aparezcan otras y nuevas formas de vida en la tierra, y permite que cada vez, recomience el ciclo vegetal.

Dentro del espacio natural, hay ciertos lugares que tienen un simbolismo más allá de lo utilitario y estéticamente bello. Por ejemplo, los pogllos, puquios o pozos, así como los lagos, son los “ojos” o ventanas a través de las cuales el ukupacha toma contacto con el kaypacha, de ahí la serie de mitos relacionados con estos. Los cerros, son los sitios fuertes, donde viven espíritus; tienen su propio género y características de personalidad, así es que se considera al Imbabura un cerro macho, benévolo y cariñoso con sus hijos, mientras que el Cotacachi, es el cerro hembra, que forma pareja con el anciano Imbabura. Los nevados de la Sierra central, en cambio pueden ser castigadores y duros, por sus erupciones, con sus hijos. Hay lugares naturales, que son cargados de energía fuerte y absorbente, que pueden causar enfermedades, como los árboles grandes y quebradas. La neblina y el arco iris pueden ser también causa de malestares.

El ser runa quiere decir SER HUMANO, que está en equilibrio con los demás y la naturaleza.(ECUARUNARI 1998).

“Con la agricultura vernácula se puede producir suficientes alimentos de calidad natural, sin residuos químicos, mediante la aplicación de técnica que excluyen la aplicación directa e indiscriminada de productos tóxicos y contaminantes, como plaguicidas, fertilizantes y otros aditivos químicos o de síntesis. La agricultura prehispánica exige poco capital y mucha inteligencia e intuición. Es aplicable a pequeña escala. Se fundamenta en tres principios básicos, convivencia, autosuficiencia y reciclaje, de tal manera que cada granja funciones como un organismo vivo en armonía y colaboración íntima con la naturaleza, para no agredirla, no deteriorarla o para rehabilitarla en casos necesarios” (Hernández, 1998)

Lamentablemente el pensamiento positivista moderno, incubado en el seno de la Ilustración europea, al romper la unidad entre el mundo natural y el mundo humano social, instauró la separación entre la naturaleza y el ser humano. La madre tierra quedó así convertida en un mundo de objetos a ser dominados para el progreso económico, y el ser humano pasó a pensarse a sí mismo como el dueño y señor de la naturaleza. (Breilh-Tillería, 2009).

Para ahondar sobre la cosmovisión andina, se menciona que sobre el cai pacha corren los ríos, se deposita el agua en las grandes lagunas es la puerta de entrada a las quebradas del inframundo, a las altas montañas, y a las vertientes donde moran los espíritus principales de las creencias religiosas.

c) Ucu pacha es el plano interior, lo que está adentro, o debajo del cai pacha, que en términos occidentales sería el inframundo. En la cultura andina, el inframundo no entra en una relación jerárquica -de inferioridad- con respecto a los dos planos restantes del universo, pues es más bien un plano complementario: ahí habitan los espíritus que permiten la germinación, la vida vegetal en la superficie, y moran también espíritus que suelen apoderarse de los niños enfermándolos.

Los principios en los Andes son verdades y leyes de convivencia universal corporal y espiritual vigentes en el espacio tiempo concebidos con la experiencia y la reflexión cotidiana, constituyéndose en pensamientos que orientan las actitudes, el comportamiento, las actividades la producción, la religión, la cultura y la tecnología de los pueblos.

Por ello, en una profunda labor de interiorización, Cachiguango sintetiza los principios de los pueblos andinos de la siguiente manera:

TUKUYMI KAWSAK – TODO ES VIDA.- Todos los seres tienen vida, ocupan un espacio y tiempo en la Pacha-Mama y como tal tienen su existencia con propio sentido y respeto.

TUKUYMI ISHKAY ISHKAY – TODO ES DUAL.- Todas las divinidades y seres son de naturaleza par, femenino y masculino. No hay nada que esté fuera de este contexto y todo está inmerso en esta correspondencia.

TUKUYMI PAKTARIN – TODO SE COMPLEMENTA.- Lo femenino y lo masculino no es igual pero sí es complementario, y los dos por igual son la razón de existir del otro.

TUKUYMI RIMARINCHIK – TODOS NOS INTERCOMUNICAMOS.- El universo es una gran comunidad que tiene la capacidad de comunicarse y entenderse entre sus seres, en una relación horizontal en la que dos seres tienen la misma condición.

TUKUYMI CHAYAMUN – TODO LLEGA A TODOS.- Las consecuencias del mal obrar afectan no solo al individuo, sino a la familia y la comunidad, por tanto se comprende la realización de rituales comunitarios como el wakchacaray y la rogativas que son consecuentes con este principio.

TUKUYMI RANTI RANTI – TODO ES RECIPROCIDAD.- Las acciones todas están fundamentadas en dar y recibir, tanto a nivel del runa como en relación con las divinidades, en cuanto a la chakra es igual, la crianza es mutua entre la tierra y la familia.

TUKUYMI YANAPARIY – TODO ES SOLIDARIDAD.- La solidaridad entendida como el dar a cambio de nada es un mecanismo social de supervivencia que permitió sortear muchas adversidades y permanecer en la existencia como pueblo.

TUKUYMI SHUKLLA KANCHIK – TODOS SOMOS UNO.- Es la expresión máxima del comunitarismo desde un nivel macrocósmico al microcósmico, en el que coexisten las comunidades divina, humana, natural y de los ancestros.

TUKUY NISHKAMI RURAY – TODA PALABRA ES UN HECHO.- Para el runa la palabra dada debía ser un hecho, incluso dentro de la estructura gramatical, el verbo es la parte terminal de la oración, que no hace necesario la existencia de documentos que corroboren lo dicho. Incluso la palabra dada sobrepasa ciertas consideraciones tradicionalmente establecidas, si la persona oralmente así lo expresa.

TUKUYMI PACHA-MAMA – TODO ES MADRE UNIVERSAL.- El ser humano es parte de la naturaleza y responsable de su cuidado, no es una maquina para extraer recursos a cambio de nada.

TUKUY RURAYMI TUKUYPAK – TODO ES HACER PARA TODOS.- En esta concepción, el trabajo tiene un rol de tal magnitud, que no existe el llamado “descanso eterno”, sino más bien es una actividad que acompaña al runa en su vida terrenal y espiritual. Así mismo, la minga es la conjunción de habilidades y fuerzas para un fin que no solo beneficia a la persona sino a la comunidad toda.

TUKUYMI MUYUMUN – TODO ES CÍCLICO.- La concepción del tiempo, es realmente compleja y difícil de entender para las personas ajenas a esta cultura, tal es así que debe explicarse que ÑAUPA es una expresión que se puede traducir como “tiempo adelante”. El pasado es el tiempo que está delante de nosotros porque ya es conocido y el futuro está detrás de nosotros porque lo desconocemos. El pasado y futuro se unen para que se inicie el ciclo de nuevo. Pachakutik en cambio, es el eterno retorno de los tiempos, es decir, lo que ya ocurrió volverá a suceder de nuevo, sin embargo, lo que fue una vez no volverá a ser exactamente igual en el futuro. (Cachiguango, 2006)

2.5. Fiestas y costumbres

Las fiestas en Cotacachi, son un despliegue del secretismo del que ya hemos analizado antes, la conjunción o sobre posición de fiestas ancestrales con fiestas de origen católico, que coinciden o que hicieron coincidir con las fechas importantes de las culturas andinas como son los solsticios y equinoccios. Sabemos la importancia de los astros para decisiones de importancia agrícola y pecuaria, fechas o meses para sembrar o cosechar, para curar, castrar, podar, entre otras. Más aún, cuando siendo astrónomos notables para su tiempo, supieron identificar las diferencias en cuanto a la posición de la tierra con respecto al sol, es de comprenderse entonces que hasta nuestros días, las fechas y sus celebraciones tengan todo el interés celebrativo y conmemorativo de las personas en las comunidades. A estas consideraciones se suma el hecho de que la fiesta religiosa de San Juan coincida con la época de cosecha, siendo uno de los rituales de mayor importancia los bailes rituales y que se convirtieron de alguna manera en espacios de resistencia.

Desde la víspera se dirigen a hacia los ríos para realizar el baño ritual o de purificación que les permite entrar en armonía con la naturaleza y se realiza a media noche. Al día siguiente, se celebra el Jatun Punlla o Día Mayor, en el que las diferentes comunidades indígenas marchan hacia la plaza central, donde se produce una especie de guerra ritual entre las diferentes comunidades que se enfrentan por tomarse la plaza central. Los danzantes ataviados con zamarros, camisas con flecos, sombreros, gafas y fuetes, son dirigidos por 12 capitanes, quienes representan a los 12 meses del año. Los músicos animan la marcha y, como en toda fiesta andina, no faltan el pingullo, la flauta, el churo, la zampona, el rondador, la quena, el rondín y el bombo.

Al llegar a la plaza, ejecutan una serie de bailes, en las que predominan zapateos cortos y largos. Después de la pelea ritual, que en algunos casos termina con varios heridos, la comunidad vencedora se toma la plaza e inicia el festejo con los bailes típicos.

- 24, 29 de junio y 1 de julio, San Juan, San Pedro y Santa Lucía (fiestas del inti raimi / fiestas del sol, que es la fiesta indígena principal, marcada por bailes

masivos y confrontaciones rituales entre las mitades anan - urin en los espacios urbanos de Imantag y Cotacachi)

- 26 de julio, celebración de Santa Ana (patrona de Cotacachi), según el calendario -santoral- católico.
- 21 y 24 de diciembre, la natividad (de poca importancia en el mundo indígena, pero donde se destacan las procesiones en las cuales los niños son disfrazados de “yumbos” es decir de niños selváticos).

En los equinoccios:

- 21 de marzo, donde entraban al pueblo de Cotacachi los “capitanes” y los “yumbos”, lo que constituía el preámbulo de la Semana Santa, en cuyas procesiones se destaca la presencia indígena masiva, no obstante de ser una fiesta propia del catolicismo. En las semanas siguientes, es decir durante las fiestas del Corpus Christi, se realizaba una danza ritual denominada “abagos”, que consistía en interpretar simbólicamente el encuentro de las diferentes culturas, la aborígen con el contacto de los sacha runa yumbos (hombres de la selva, yachac), el encuentro con los españoles (la conquista), y la parodia de las relaciones interétnicas, entre aborígenes, blanco-mestizos y runas.
- 15, 16,17, 18 de septiembre, se celebraba el culto a la patrona de Cotacachi Santa Ana, que entra en la interpretación indígena de la fundación del pueblo, a través de una variante de un mito de retorno.
- 21 de septiembre, la entrada del Coraza, que es un ritual antagónico entre lo aborígen (yumbo), lo runa indígena, lo español y la redistribución económica, a través del mecanismo de reciprocidad en el que se “redistribuye” todo lo acumulado y se recibe toda la solidaridad y reconocimiento social incrementando el estatus de las personas que pasan estos “cargos”.
- 2 de noviembre, en el que se celebraba el culto a los antepasados, y a los muertos.(MORENO 1960)

Actualmente las celebraciones indígenas que se han mantenido son:

- Semana Santa (marzo - abril)
- San Juan (24 de junio), San Pedro (29 de junio) y Santa Lucía (mismo ciclo)
- La fiesta de Santa Ana (16 de septiembre),
- El Coraza (21 de septiembre),
- Difuntos (2 de noviembre).

2.6. Identidad y comida

En el transcurso de miles de años, los pueblos andinos como ya hemos visto, pudieron desarrollar una agricultura altamente armónica con el entorno, esta armonía se reproducía en las relaciones sociales, en las cuales la consecución del alimento era la prioridad de vida. Igualmente, fue la mujer, la que a la par del desarrollo de la agricultura, también se especializó en la preparación de los alimentos disponibles, tratando de obtener el máximo provecho para la familia, sabiendo como conservarlos y prepararlos.

Esta forma de no dependencia total o parcial externa encajaría con la definición que enmarca a la soberanía alimentaria como la capacidad de decidir y controlar la cadena productiva entera, desde la producción a consumo, para volverse autosuficiente, dando prioridad a las necesidades locales, nacionales y regionales (RHOADES 2006), siendo precisamente esta la situación que antiguamente se vivía.

Debido a la importancia para la vida y el gran esfuerzo destinado a la obtención de los alimentos, los pobladores ingeniaron diversas formas de conservación de estos. una de las más comunes es el *asoleo*, para lo cual la familia, en un lugar cercano a la vivienda, destinaba un espacio para el secado de los alimentos al sol, haciéndose así con el maíz, la quinua y otros granos, también era costumbre el endulzar la oca, jícama y el miso de esta forma. El zapallo y el zambo, también maduraban por el calor solar. Lo mismo se hacía con las plantas medicinales. Es una práctica de plena vigencia hasta la actualidad. La gastronomía andina es muy rica en el uso de las harinas, para lo cual hubo de usarse la técnica del *tostado-molido*, ampliamente usada en el maíz, fréjol, quinua y cebada.

Nuestros antepasados fueron muy sabios al elegir la forma en que han de cocinar los alimentos, lo hacían mediante el asado, hervido, tostado, guisado, sin que exista la nociva fritura que tantas enfermedades acarrea a la población actual; la bebida principal era la chicha y muy poco se consumía el agua cruda. Tales hábitos y costumbres redundaron en un estado de salud favorable, tal como relata el historiador González Suárez que menciona

La complementariedad y reciprocidad andina, reiteradamente contribuyeron a la variedad de alimentación, ya que no hay evento de importancia en que no esté por medio el dar y recibir alimentos, una de las prácticas más simbólicas es la del “mediano”, que es una especie de símbolo de comprometimiento para el matrimonio, padrinzago o también de agradecimiento.

Otro aspecto de vital importancia es la que refleja la dualidad andina (de origen inca, pero si fuertemente sentida por nuestros pueblos, incluso en ciertos grupos mestizos), que es la caracterización de los alimentos como cálidos o fríos, y de su combinación, la obtención de comidas templadas. Estas consideraciones se aplican en cuanto a la dieta de las personas según su estado o enfermedad, por ejemplo, una mujer dada a luz no debe comer alimentos fríos como la quinua.

2.6.1. Maíz

Siendo el principal alimento del pueblo kichwa, su consumo en el territorio ecuatoriano se remonta a 5 000 años a.C que se deduce por los vestigios arqueológicos se han hallado evidencias de que en el sitio Vegas en la Península de Santa Elena, hace más de 5 000 años, se habría sembrado, cosechado, molido y consumido maíz.(Estrella,1988)

La importancia del maíz fue acrecentándose en toda América, de tal forma que todos los pueblos aborígenes crearon diversas leyendas sobre su origen, de tipo mitológico. Para los mayas, por ejemplo, los seres humanos fueron creados a base de maíz.

En Imbabura existen investigaciones en las que las excavaciones sorprendentes mostraron granos de maíz muy pequeñitos, totalmente deshidratados, en la zona de

Atuntaqui. En vasijas grandes extraídas de pozos sepulcrales en Pimampiro, se ha encontrado frecuentemente chicha, que se ha mantenido fresca y potabilizada no obstante los siglos transcurridos desde su elaboración (Jaramillo, 1986)

De entre las muchas variedades de maíz, destaca el morocho, como una que en especial ha concentrado en sí, importantes nutrientes de gran valor para el ser humano, a esto hace referencia el investigador médico Plutarco Naranjo (1987) al mencionar el hecho de que nuestros primitivos aborígenes hayan considerado al morocho como el grano de la fortaleza, tiene, en la actualidad una justificación científica, ya que el maíz tiene propiedades nutritivas semejantes al trigo y en algunos aspectos superiores al grano europeo, además es muy superior en calidad nutritiva en comparación el arroz. El morocho tiene un poco más de contenido de proteínas que los maíces, igualmente en relación a las grasas. Es notoriamente más rico en calcio, mineral que contribuye a dar dureza al grano de morocho y que también es un mineral indispensable para el apropiado desarrollo del sistema esquelético de los niños y para el metabolismo básico para los adultos. El morocho es a su vez, más rico en fósforo, elemento indispensable para el buen desarrollo cerebral del niño y en general para el funcionamiento intelectual de niños y adultos. Frente a este panorama, una mayor producción y consumo de morocho contribuirá a mejorar el estado nutricional de nuestros niños y para los adultos, también contribuirá a darles mayor fortaleza.

2.6.2. La quinua

Todos los indicios históricos apuntan a que la quinua fue un alimento ampliamente valorado por los pobladores aborígenes de los países andinos, sabiamente, descubrieron en ella verdaderas bondades por su consumo, y aprendieron como aprovechar sus usos medicinales. A la luz de las modernas técnicas de laboratorio, se puede conocer con mayor certeza sobre sus bondades; la investigación química ha descubierto que la quinua tiene un balance entre proteínas, carbohidratos y grasas, semejante al de las necesidades humanas. Mucho más importante es el descubrimiento, que la composición en aminoácidos esenciales es muy parecida a la de la leche materna, más semejante que la leche de vaca. Así mismo,

recientemente se ha encontrado que la quinua es el alimento vegetal más rico en aceites grasos esenciales del grupo Omega-3, casi tanto como de los peces que tienen la mayor concentración (Naranjo, 1993)

Tal es la riqueza de este cultivo, que incluso la NASA, está desarrollando sistemas de producción para viajes espaciales de larga duración, y entre los cultivos seleccionados para tal fin, se encuentra desde luego, la quinua.

2.6.3. El chocho

De entre las riquezas naturales andinas, otro cultivo de gran valor, es el chocho, por ser una leguminosa singularmente rica en proteínas (12 a 14% en el grano cocido, pero en el grano crudo alcanza el 40% y de grasa de excelente calidad para el consumo humano (41 – 51%), de los cuales un 3 a 4% corresponden a ácidos grasos esenciales (es decir, que no son producidos por el organismo humano y que deben ser ingeridos necesariamente en la dieta, para el mantenimiento de un buen estado de salud).

Además, las cualidades del chocho, desde el punto de vista agrícola, pueden conducir a mejorar la salud de manera directa al disminuir los efectos negativos de la sobre exposición a plaguicidas o indirectamente, al disminuir la contaminación ambiental. El chocho, al igual que otras leguminosas, fija su propio nitrógeno, y constituye un abono verde excelente, capaz de fijar 400 kg de nitrógeno por hectárea. Finalmente, el chocho puede contribuir al manejo de plagas en el sistema de cultivo andino, actuando como una barrera contra el gusano blanco, la plaga de papa que más demanda el empleo de plaguicidas en el Ecuador.

2.6.4. Alimentos silvestres

Antiguamente, y gracias a la abundancia de abono animal, en las cercanías de las viviendas, se producían naturalmente una gran variedad de verduras silvestres, que aportaban variedad y sabor a la dieta andina, pero adicionalmente, tal y como lo demuestran los estudios bromatológicos, estas verduras como la achogcha, berro,

ally yuyo, bledo, paico, panrra, hoja de quinua, guacamullo, entre otros, proporcionaban una gran variedad de nutrientes como vitaminas y minerales, de gran importancia para la conservación de la salud, y que singularmente, son comparativamente en cantidades superiores a las hortalizas introducidas en las últimas décadas.

Los grupos humanos más vulnerables a la desnutrición, hacen escaso uso de las hortalizas y han olvidado la forma de preparar las verduras nativas que están al alcance de su mano; así, la carencia de nutrientes reparadores en su dieta, afecta más gravemente su integridad orgánica. Como se podrá observar en los estudios químicos, hay hortalizas que deben reintegrarse al consumo humano, enumerando especialmente estas: bledo, paico, lengua de vaca, berro, verdolaga, mastuerzo, cerraja y huacamuyo. Estas verduras crecen espontáneamente, algunas como malas hierbas, Una simple comparación de estas plantas herbáceas, con especies exóticas y comerciales como acelga, col, lechugas, espinaca, nos da una visión clara del significado de los productos nativos. (Estrella, 1988)

CAPITULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

En el presente capítulo se define la metodología que se aplicó en el proceso de investigación así como las teorías necesarias para la búsqueda y sistematización de la información requerida.

3.1. Tipo de Investigación

La presente investigación es un proyecto factible porque a más del estudio del problema planteado presenta una propuesta, la cual aportará a la construcción del Plan Estratégico de la institución anteriormente señalada y a las comunidades que la conforman.

Este estudio corresponde a una investigación cualitativa y etnográfica por cuanto estudia la forma de vida de la población indígena asentada en un determinado territorio bajo condiciones y características afines, en donde la interrelación ser humano naturaleza rige la vida diaria de todo un pueblo. También se fundamenta en las de tipo documental ya que permitió recabar información para la verificación y discusión del problema planteado, información tomada de fuentes bibliográficas como: textos, revistas, etc.; que a su vez permitieron sustentar la propuesta.

Es considerada también una investigación de campo por cuanto se realizó en el entorno real donde habita la familia considerando a su vez la organización social, y la pachamama en su integralidad. Es descriptiva porque se detalla las estrategias metodológicas a seguir y propositiva porque se plantea la aplicabilidad de los saberes ancestrales en lo referente a prácticas agroecológicas aplicadas al campo agropecuario, gastronomía andina y creencias ligadas a la agricultura y recursos naturales en el Plan estratégico de la UNORCAC. La investigación planteada no tiene un diseño experimental, puesto que se recopiló y sistematizó los

conocimientos ancestrales relacionados al campo agropecuario y de manejo de recursos naturales.

3.2. Métodos de Investigación

3.2.1. Método Científico

Se utilizó este método porque se basó fundamentalmente en la observación, razonamiento y la predicción, los mismos que permitieron tener un vasto conocimiento del problema planteado y dando una orientación para que dichos conocimientos sean utilizados en la propuesta.

3.2.2. Método analítico deductivo

Este método se utilizó para analizar y ordenar de manera adecuada los conceptos compilados, debiendo permanecer la lógica y el razonamiento a lo largo de la investigación.

3.2.3. Método estadístico

Este método se utilizó para recolección de datos y su respectiva tabulación.

3.3. Técnica de investigación

Se utilizó la técnica de la entrevista. Debido a que la población entrevistada habla mayormente quichua y domina muy poco el español y con la finalidad de obtener información verás y detallada de la temática a investigar se procedió a la contratación de un promotor local quichua – hablante, quien apoyó en la recopilación de información.

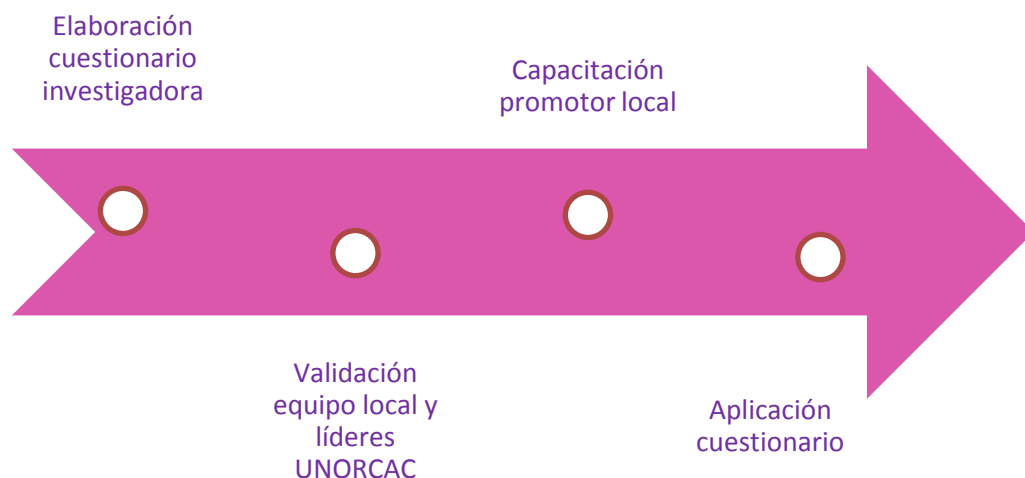
Durante la entrevista hubo que hacer uso de diarios de campo, una grabadora, filmadora, cámara fotográfica, con la finalidad de facilitar el proceso de recopilación de información.

Las entrevistas fueron realizadas inicialmente en forma individual, pero por la complejidad de la misma, el tiempo de duración así como la dificultad de habla, oído y pérdida de memoria de los informantes, se procedió a realizar reuniones grupales en cada una de las comunidades con todos los informantes seleccionados. Obtenida la información se procedió a sistematizarla según los objetivos de la investigación, para lo cual fue también necesaria la participación del promotor local por cuanto la mayor parte de información obtenida tuvo que ser traducida al idioma español.

3.4. Instrumentos de Investigación

Se utilizó como instrumento un cuestionario, mismo que fue validado por personal de la UNORCAC: equipo técnico de campo y dirigenal y algunos informantes claves.

Obtenido el documento definitivo, se procedió a capacitar al promotor quechua hablante a fin de que pueda recopilar la mayor cantidad de información posible.



El cuestionario aplicado fue el siguiente:

CUESTIONARIO

**SABERES LOCALES DE LA AGRICULTURA ANDINA DE LAS COMUNIDADES
INDÍGENAS DEL CANTÓN COTACACHI**

Nombre del entrevistado(a): _____ Edad: _____

Etnia: _____

Con quien vive: _____

Comunidad: _____ Sector: _____ Parroquia : _____

Cuántos años vive en la comunidad: _____

Cuando era niño (a) donde vivía: _____

CONOCIMIENTOS AGRICOLAS

Listado de cultivos que consumía cuando era niño y joven (variedades y nombres de la comunidad):

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

¿Por qué ya no siembran ahora estas semillas?

Historia del origen de las semillas

PREPARACIÓN DEL SUELO

a) ¿En qué mes, día y hora preparaban el suelo, por qué?

b) ¿Qué señas tomaban en cuenta para preparar el suelo (viento, sol, lluvia, luna canto de animales, sueños)?

c) ¿Cómo lo hacían?

d) ¿Qué herramientas utilizaban?

e) ¿Quiénes participaba en la preparación del suelo y porqué?

¿Hacían algún ritual para preparar el suelo?

f) Creencias

SIEMBRA

a) ¿De dónde traían la semilla para las siembras?

b) ¿En qué mes, día y hora sembraban? ¿Porqué?

c) ¿Qué herramienta utilizaban para sembrar?

d) ¿Quienes participaban en la siembra y por qué?

e) ¿Qué señas tomaban en cuenta para la siembra(viento, sol, lluvia, luna canto de animales, sueños)

f) ¿Cómo seleccionaban semilla para la siembra?

g) ¿Qué rituales se hacían antes de la siembra?

h) Creencias

LABORES CULTURALES

a) ¿Cada qué tiempo aporcaban, desyerbaban? ¿Daban riego ?

¿Abonaban los cultivos? ¿Qué utilizaban?

b) ¿Qué cultivos sembraban juntos?

c) ¿Qué sembraban luego?

d) ¿Qué tiempo dejaban descansar el terreno?

COSECHA

a) ¿Lo cosechaban en tierno o en seco?

b) ¿En qué tiempo cosechaban los productos?

c) ¿Quiénes participaban en la cosecha y porqué?

d) ¿Qué herramientas utilizaban para la cosecha?

e) ¿Qué señas tomaban en cuenta para realizar la cosecha (viento, sol, lluvia, luna canto de animales, sueños)?

f) ¿Hacían algún ritual antes de la cosecha?

g) ¿Cuándo decían que era una buena o mala cosecha ?

POSTCOSECHA

a) ¿Dónde y en qué guardaban la semilla?

b) ¿Qué cuidados debían tener para evitar que la semilla se les dañe?

c) ¿En qué mes, día y hora lo hacían?

d) ¿Quiénes realizaban esta labor?

e) ¿Tomaban en cuenta algunas señas para guardar la semilla(viento, sol, lluvia, luna canto de animales, sueños)?

COMERCIALIZACIÓN

a) ¿Cuándo cosechaban sus productos, los intercambiaban(trueque) cuando, con quien, que productos recibían a cambio y en que cantidades? o sacaban al mercado ?

b) ¿Cada qué tiempo lo hacían?

PLAGAS Y ENFERMEDADES

a) ¿Qué problemas más frecuentes tenían en sus cultivos (plagas enfermedades?

b) ¿Cómo es la lancha y en qué meses aparecía, como quedaban los cultivos después de la lancha?

a) ¿Cuándo aparecían las plagas – pájaros, gusanos ..etc.?

b) ¿Qué hacían para que la lancha y las plagas se fueran (espantapájaros, etc....)?

c) ¿Quiénes lo hacían?

f) Creencias

USOS

a) ¿Qué uso se le daba a cada parte de la planta: alimenticio, medicinal (describir), etc.....?

b) ¿Qué comida se preparaba con cada uno de los cultivos?

CONOCIMIENTOS PECUARIOS

Listado de animales que criaban en su niñez y juventud en la chacra

Animal

Para que lo criaban: describir en orden de importancia:

<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

¿Porqué ya no crían en la actualidad?

Historias de cómo nacen o vienen los animales

a) ¿Cómo los criaban (en corral, dentro de la casa, jaulas, al sogueo, etc.)?

b) ¿Qué les daban de comer y de donde traían el alimento?

c) ¿Quiénes eran los encargados de cuidar a los animales?

d) ¿Cómo se cuidaba a los animales?

e) ¿De qué y porqué se enfermaban los animales?

f) Para que no se enfermen los animales ¿qué hacían?

g) ¿Qué meses, días y horas eran buenos para curar a los animales enfermos y porqué?

h) Tomaban en cuenta algunas señas para curar a los animales(viento, sol, lluvia, luna, canto de animales, sueños)

i) ¿Qué animales se destinaban para la alimentación, para hacer rituales y para que abonen la chacra?

j) ¿Qué hacían con el estiércol de los animales?

k) Creencias

CALENDARIO FESTIVO

Fiestas y otros eventos importantes para la familia y en la comunidad	Meses en los que se daban estas fiestas	Comida de que brindaban

FICHA DE DATOS DE LOS PRINCIPALES CULTIVOS (AGRO-BIODIVERSIDAD ANCESTRAL) DE LAS COMUNIDADES ALTO ANDINAS DE COTACACHI

No	CULTIVO	OTROS NOMBRES	CULTIVADO O SILVESTRE	ORIGEN	CLASIFICACIÓN TÉRMICA	CARACTERÍSTICAS GENERALES	ESTADO ACTUAL

Fecha de realización de la entrevista: _____

Nombre del entrevistador: _____

3.5. Población y Muestra

3.5.1. LOCALIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO

3.5.1.1. Ubicación Geográfica

El presente estudio se desarrolló en el cantón Cotacachi ubicado al norte de la ciudad de Quito, en la gran planicie occidental de la Hoya del Imbabura, en la parte sur occidental de la Provincia.



Es el cantón más extenso de los seis que conforman la Provincia de Imbabura con una superficie de 1.809 km² (20.6% del territorio total de la provincia).

La topografía del cantón es muy variada encontrándose alturas que van desde los 4.939 hasta los 1.600 metros sobre el nivel del mar. Las características topográficas y climáticas permiten diferenciar claramente zonas divididas por el volcán Cotacachi: la Andina y la Subtropical. La zona Andina está ubicada en las faldas orientales del volcán Cotacachi, con temperaturas que oscilan entre 15 y 20 grados centígrados, conformado por las parroquias urbanas San Francisco y el Sagrario y las parroquias rurales Imantag y Quiroga mismas que albergan a 43 comunidades indígenas y campesinas y la zona subtropical conocida como Intag, la cual se extiende desde la cordillera Occidental de los Andes hasta el límite con la provincia de Esmeraldas y Pichincha y está conformada por las parroquias de Apuela, García Moreno, Peñaherrera, Cuellaje, Vacas Galindo y Plaza Gutiérrez, esta zona registra temperaturas entre 25 y 35 grados centígrados. (Báez, S; García M, et al, 1.999).

La población del Cantón es de 39.094 habitantes, 50.44% hombres y 49.56% mujeres. La población urbana (parroquias San Francisco y El sagrario, que conforman la ciudad de Cotacachi) representan el 43% del total, mientras la población rural representa el 57% y se ubica en la periferia de la ciudad de Cotacachi y en las 8 parroquias rurales.

3.5.1.2. Contexto intercultural

En Cotacachi, la población indígena de nacionalidad Kichwa es aproximadamente un 65% de la población total y tiene aspectos culturales propios que corresponde al pueblo al que pertenece. Se encuentran asentados en territorios delimitados. El pueblo negro está asentado en la zona subtropical y corresponde al 5% de la población total, mientras que los mestizos están asentados en la zona urbana y son aproximadamente el 30% de la población de Cotacachi. (UNORCAC, Plan estratégico de salud, 2.006)

3.5.1.3. Idioma

Aproximadamente cerca de un 72.4% de los kichwas de Cotacachi, tiene como lengua de comunicación el Kichwa y el español. Sin embargo, existen comunidades indígenas, ubicadas en la periferia de Cotacachi, en las que las nuevas generaciones no hablan la lengua originaria. Mas del 95% de los Kichwas de Cotacachi, no escriben ni leen en su lengua materna, pese a los esfuerzos que realiza educación bilingüe, las estadísticas revelan deserciones cada vez mayores de los niños kichwas de las escuelas bilingües, escuelas que cuentan con escaso presupuesto estatal, que tienen infraestructura física deteriorada, material pedagógico caduco, escasa capacitación de los docentes, lo cual ha contribuido a que los padres de familia pierdan confianza en las escuelas bilingües al considerarlas de poca calidad académica. (UNORCAC, Plan estratégico de salud, 2.006)

3.5.1.4. Cosmovisión del pueblo indígena

La concepción filosófica de los pueblos kichwas de Cotacachi, concibe al cosmos como la madre generadora de vida, en una lógica, de integralidad, de movimiento cíclico, de ida y vuelta, en la que los miembros de la comunidad, la tierra, la

naturaleza el cosmos son parte de una relación íntegra y profunda entre todos, cuya ruptura en cualquiera de sus partes conduce a desequilibrios. Para los pueblos indígenas la relación ente el ser humano: hombre – mujer; tierra – cosmos, es dual y complementaria, en una relación de mutua necesidad y de complementariedad, esto explica la relación tan especial de los pueblos indígenas con la naturaleza, que consideran a la tierra como su madre; no es una relación de dominación en la cual la naturaleza o la tierra solo provee recursos.

(UNORCAC, Plan estratégico de salud, 2.006)

3.5.1.5. Organización social

En el cantón se ha desarrollado y consolidado fundamentalmente la organización comunitaria tradicional del pueblo indígena de la zona andina, que en 1977 avanza hacia la constitución de una Federación de segundo grado (Unión de Organizaciones Indígenas y Campesinas de Cotacachi – UNORCAC), la que a su vez pertenece a la FENOCIN (Federación Nacional e Organizaciones Campesinas, Indígenas y Negras) , mientras que la zona urbana se halla representada por la Federación de Barrios y la zona de Intag por el Comité de Desarrollo Zonal. (Báez, S; García M, et al ,1.999).

3.5.1.6. UNORCAC

La UNORCAC es una organización de segundo grado, la más representativa del cantón que tiene como organizaciones de base a 45 comunidades indígenas y mestizas de la zona andina de Cotacachi; 27 grupos de mujeres; un grupo de salud conformado por 23 parteras y 19 promotoras de salud; juntas de agua de Chumabi, Cambugán e independientes; grupos de recursos naturales como el Comité Cuichic Cucha y la Asociación de Profesores Ambientalistas; un grupo inter comunal de jóvenes andinos; 58 clubes deportivos; grupos de producción no agrícolas y grupos de producción agrícola y pecuaria.

En sus inicios, hace más de tres décadas, su objetivo principal fue la lucha por la discriminación y las desigualdades en las que vivían las comunidades indígenas. En los años ochenta su objetivo fue luchar contra el analfabetismo y por el acceso a infraestructura básica para sus comunidades como caminos vecinales, casas

comunales, agua entubada, electrificación. En los años noventa la organización enfoca su agenda a los proyectos de desarrollo, en una primera parte como beneficiaria de los proyectos que ejecutaban las ONGs para luego, en un proceso de aprendizaje, ir desarrollando sus propias capacidades para llegar a ser proponente y ejecutora de proyectos financiados por la cooperación nacional e Internacional. A partir del año 2000 genera ya una planificación estratégica construida con una alta participación comunitaria donde las propuestas y acciones en forma sinérgica apuntan a conseguir el “Buen Vivir” o Alli Kawsay de las comunidades.

La organización tiene su área de influencia en 4 parroquias del área andina y 1 de la zona subtropical, de un total de 10 parroquias que forman parte del cantón Cotacachi, mismas que se muestran a continuación:

CUADRO Nº 1
COMUNIDADES DE BASE DE LA UNORCAC

PARROQUIA	COMUNIDAD
Imantag (Zona Andina)	Guananí Piñán Pucalpa Peribuela San Luis de la Carbonería Quitumba Ambi Morlán Colimbuela Perafán
Quiroga (Zona Andina)	Ugshapungo San Nicolás Cuicocha (Centro, Pana y San Bartolo) San Antonio del Punge Cumbas Conde San José del Punge San Martín

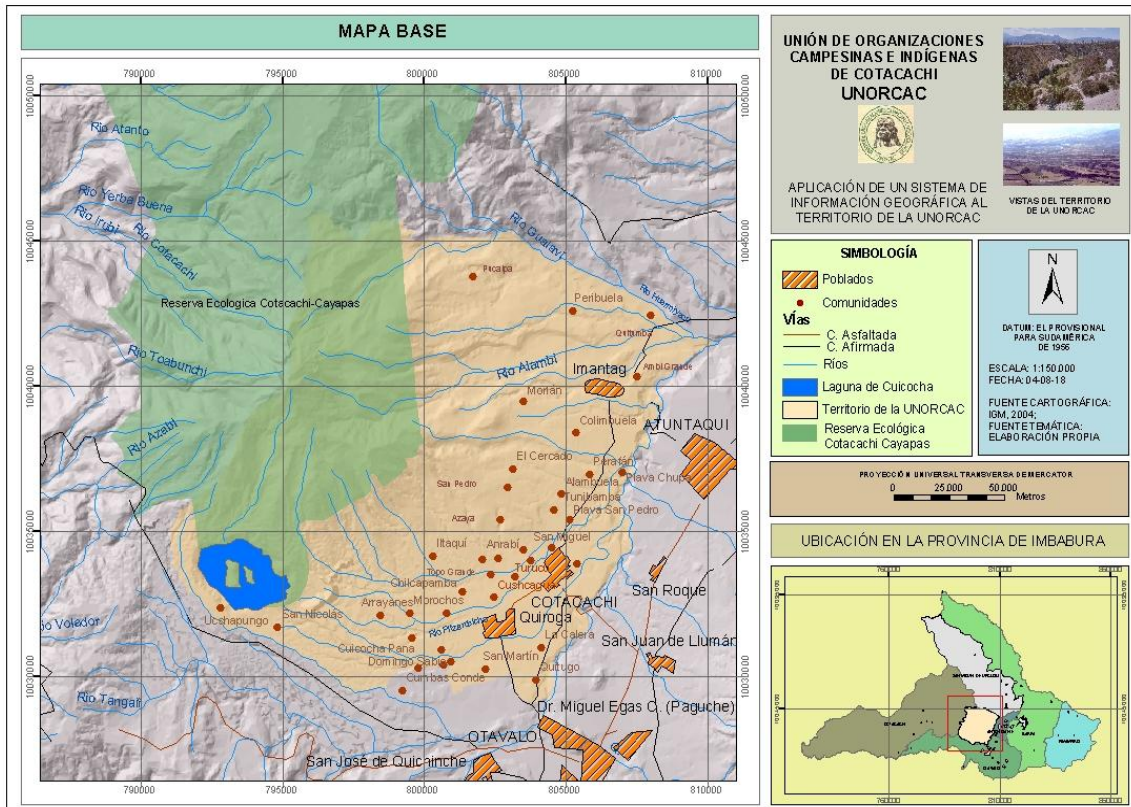
Sagrario (Zona Andina)	Guitarrauco
	Domingo Sabio
	Arrayanes
	Alambuela
	Cercado
	San Pedro
	Tunibamba
	Piava Chupa
	Piava San Pedro
	Pilchibuela
	Ashambuela
	Yambaburo
	Batán
	Azaya
	Topo Grande
Santa Bárbara	
Iltaquí	
San Francisco (Zona Andina)	Quitugo
	Calera
	San Ignacio
	Turucu (San Miguel)
	Anrabí
	Chilcapamba
	Morales Chupa
Apuela (Zona subtropical – Intag)	Nangulví bajo
	Santa Rosa

3.5.2. Población

El área de estudio comprende el territorio de la UNORCAC, conformado por 45 comunidades indígenas y campesinas , de las cuales 43 se encuentran la zona andina asentadas en las faldas del cerro Cotacachi y 2 en la zona subtropical de Intag, las cuales aglutinan a aproximadamente 3500 familias.

GRAFICO Nº 1

MAPA BASE COMUNIDADES COTACACHI



3.5.3. Muestra

No se aplicó la fórmula estadística para sacar la muestra por cuanto los requerimientos de la investigación están ligados directamente a personas que conservan conocimientos agropecuarios ancestrales, por lo cual se procedió a realizar un muestreo intencionado al interior de las 43 comunidades de la UNORCAC, debido a que se eligieron una serie de criterios que se consideraron necesarios y altamente convenientes para tener una unidad de análisis con las mayores ventajas para la investigación realizada.

La selección de comunidades fue realizada conjuntamente con directivos y técnicos locales de la organización, mientras que la selección de los individuos se lo realizó en base al Censo de las Condiciones de vida de la organización en el cual se encontró información específica de las personas de la tercera edad que habitan en

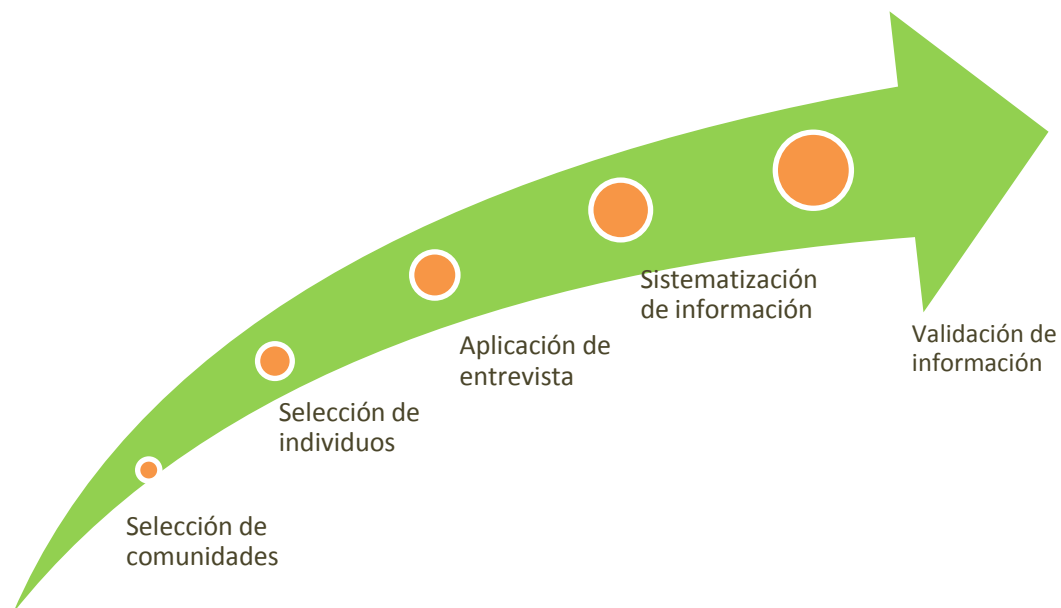
cada una de las comunidades, información que fue validada por los cabildos comunitarios.

Los criterios tomados para la selección de las comunidades fueron:

- Pertenencia a la organización
- Comunidades que conservan aún prácticas agropecuarias.
- Comunidades que conservan agro biodiversidad nativa.
- Comunidades que se distribuyan a lo largo del territorio de organización (Norte, Centro y Sur) y se encuentren distribuidas también altitudinalmente.

Los criterios tomados en cuenta para la selección de los individuos fue:

- Personas adultas de entre 50 a 70 años.
- Personas que habiten desde su niñez en la comunidad.
- Personas que mantengan prácticas agropecuarias ancestrales.



3.5.4. Características de la Población

La entrevista fue aplicada a un total de 240 personas de 28 comunidades, de las cuales el 89 % son indígenas y el 11% son comunidades mestizas, con una edad promedio de 52 años. Ver anexo 1

CUADRO Nº 2
FAMILIAS ENTREVISTADAS POR COMUNIDAD

No	Comunidad	Etnia	No de entrevistados
1	Alambuela	Indígena	4
2	Arrayanes	Indígena	12
3	Ashambuela	Indígena	4
4	Batàn	Indígena	12
5	Calera	Indígena	11
6	Chilcapamba	Indígena	4
7	Colimbuela	Indígena	6
8	Cuicocha centro	Mestiza	17
9	Cuicocha pana	Mestiza	11
10	Cumbas Conde	Indígena	8
11	Domingo Sabio	Mestiza	6
12	Guitarrauco	Indígena	12
13	Itaqui	Indígena	8
14	Morales chupa	Indígena	14
15	Morlán	Indígena	22
16	Morochos	Indígena	8
17	Peribuela	Indígena	2
18	Piava	Indígena	5
19	Pucalpa	Indígena	5
20	Quitumba	Indígena	3
21	San Antonio del Punge	Indígena	4
22	San Miguel	Indígena	5
23	San Nicolás	Indígena	10
24	San Pedro	Indígena	1
25	Topo	Indígena	17
26	Tunibamba	Indígena	18
27	Turucu	Indígena	8
28	Ugshapungo	Indígena	3
Total de entrevistados			240
Promedio edad			52 años

Fuente: Entrevista realizada a familias de las comunidades de Cotacachi 2.007

Elaborado: Villota Cristina, 2.007

CAPITULO IV

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Resultado 1

4.1.1. Agrodiversidad Local

Los resultados de la investigación de campo, en las comunidades de Cotacachi, sobre la disponibilidad de alimentos como cereales, leguminosas, tubérculos, raíces, frutas, verduras y hortalizas, reflejan una amplia variedad de productos. Corresponde mencionar que se tuvo que depurar las listas de nombres comunes, comparando la información recopilada con la ayuda del personal de campo (técnicos locales) de la UNORCAC y algunos líderes comunitarios, quienes por su experiencia pudieron aportar para la depuración de la lista, ya que a una misma variedad, se le conocía, según el sitio en que se realizó la encuesta, con diferentes nombres, el aporte de los informantes claves, fue crucial en esta parte de la investigación. En el Cuadro 3 y Gráfico 2, se presentan los resultados correspondientes.

CUADRO N°3
ALIMENTOS DE COTACACHI, SEGÚN EL NÚMERO DE NOMBRES IDENTIFICADOS

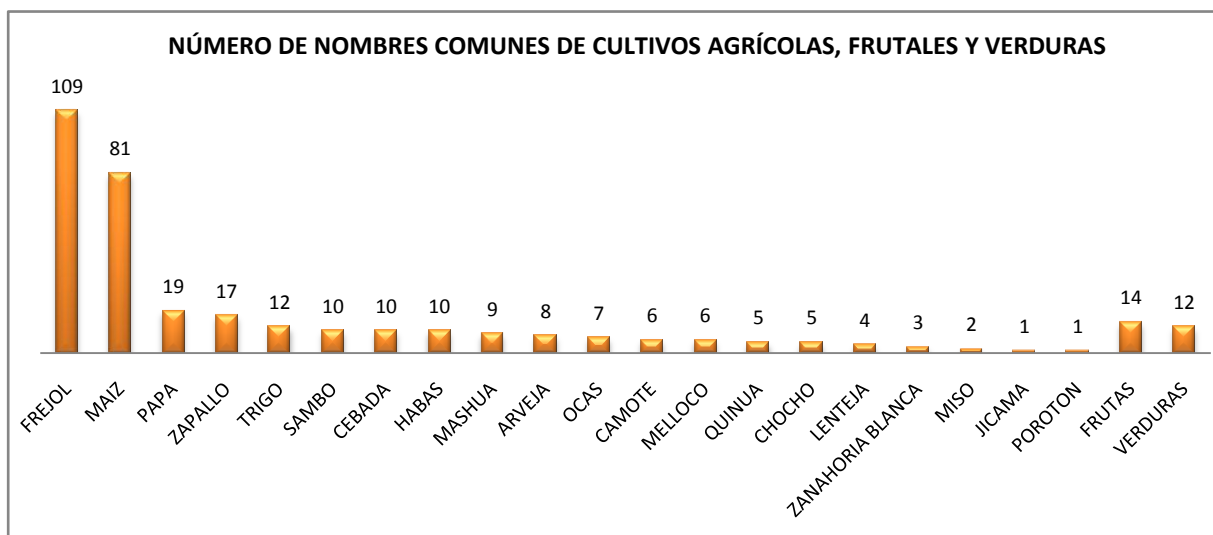
ALIMENTOS	Nº DE NOMBRES COMUNES
FREJOL	109
MAIZ	81
PAPA	19
ZAPALLO	17
TRIGO	12
SAMBO	10
CEBADA	10
HABAS	10
MASHUA	9
ARVEJA	8
OCAS	7
CAMOTE	6
MELLOCO	6
QUINUA	5
CHOCHO	5
LENTEJA	4
ZANAHORIA BLANCA	3

MISO	2
JICAMA	1
POROTON	1
FRUTAS	14
VERDURAS SILVESTRES	12
TOTAL	351

Fuente: Entrevista realizada a familias de las comunidades de Cotacachi 2.007

Elaborado: Villota Cristina, 2.007

GRÁFICO Nº 2



Fuente: Entrevista realizada a familias de las comunidades de Cotacachi 2.007

Elaborado: Villota Cristina, 2.007

Con respecto al maíz, se halló en el presente estudio, 81 nombres comunes con los cuales se identifica a las diferentes variedades de este alimento, que es el producto básico para el consumo en las comunidades. Debido a esto, es comprensible que este alimento, presente las características físico-químicas y organolépticas, que permitan su uso en una gran variedad de formas de cocción y preparación. En el **Anexo 2** se puede apreciar como una variedad específica es apreciada por los comuneros para determinada y exclusiva preparación, mientras que otras variedades, se prestan para dos o más usos gastronómicos. Adicionalmente, si el grano es usado como alimento, la hoja, tuza y catulo, son elementos que facilitan su

preparación. El fréjol supera al maíz con 109 nombres comunes, esta alta variabilidad se debe a las características de este grano, su diversidad de colores, la forma en que estos se ubican en la semilla, su forma o tamaño. Durante las encuestas, se halló que las personas en ocasiones lo denominaban por el color del grano y también por el color de la flor.

El fréjol es el acompañante característico del maíz, desde la siembra, hasta el consumo. Dentro de la cosmovisión andina, la dualidad femenina y masculina también es idéntica en el caso de la crianza conjunta del maíz y fréjol. Su complementariedad en cuanto a mantener la riqueza del suelo, también se evidencia a nivel de la nutrición humana, ya que cereal y leguminosa son también complementarios en cuanto a aminoácidos esenciales, es decir, que no pueden ser sintetizados por el organismo y deben ser obtenidos de fuentes dietéticas. El consumo tradicional de estos alimentos, contribuyó a satisfacer los requerimientos de proteína de calidad, en una dieta habitualmente baja en proteína de origen animal.

Estos dos alimentos, maíz y fréjol, son los productos preponderantes dentro del patrón alimentario ancestral, constituyen la base para el aporte de calorías en la ingesta diaria de una persona sobre el total del aporte calórico, así como sobre el aporte total de proteína por día. Su importancia se evidencia también en el espacio que cada familia destina a estos cultivos en relación al total del espacio cultivable.

Con respecto a la papa, los 19 nombres con los que se identifican a las variedades utilizadas en Cotacachi, revela que también tiene una notable importancia, siendo las comunidades que de forma notoria se dedican a su cultivo, las de Ugshapungo, San Nicolás, Topo Grande y San Antonio del Punge, pertenecientes a la parte alta, las cuales por sus características de suelo y clima facilitan su producción diversa. Nutricionalmente, la papa tiene un aporte moderado de carbohidratos y ciertos micronutrientes. Desde el punto de vista gastronómico, le confiere a la alimentación cotidiana, su textura y sabor adaptable a muchas preparaciones y especialmente se destaca como el ingrediente principal de las sopas, denominadas locros, a las

cuales se añaden otros productos de la parcela. En cuanto a platos principales, se combina con los berros y otras verduras silvestres.

Del zapallo se identifican 17 nombres comunes a sus variedades, este dato nos muestra una amplia variabilidad, pero lamentablemente cabe señalar que en los últimos años se ha producido una grave disminución de su producción, al decir de los campesinos “ya no madura”, pese a un buen crecimiento de la planta. Tal es así, que para la preparación de la tradicional fanesca, los zapallos expendidos en Cotacachi, provienen de otros sitios.

En cereales introducidos, como en el caso de la cebada, se describen 10 nombres comunes. Del trigo, son mencionadas en las entrevistas, 12 variedades. Estos dos alimentos, se adaptaron bien a las condiciones andinas y fueron altamente valorados por sus habitantes. Tal es así, que la conservación hasta la actualidad de sus variedades y formas de preparación, lo evidencian. El trigo y la cebada aportan con nutrientes como proteínas, carbohidratos y fibra, y se han incorporado a formas de preparación ancestrales, como por ejemplo, la harina de trigo integral para la elaboración de tortillas de tiesto y la cebada para elaborar sopas y coladas de sal y dulce.

El sambo es otro de los alimentos que con mayor frecuencia conservan las familias como cultivo indispensable, si bien se utiliza la pulpa y la semilla ampliamente en gran variedad de preparaciones, se ha olvidado el uso que antiguamente se daba también a la hoja, como verdura, ya que no se encuentra la descripción de ninguna preparación con esta parte de la planta.

Los informantes mencionan cinco variedades de quinua que es un alimento andino de potencial importancia mundial, por las características nutricionales antes descritas, sin embargo, el consumo actual es cada vez menor, a decir de los encuestados, porque es fácilmente atacado por las aves. Del amaranto se mencionan dos variedades. Este alimento muestra características nutricionales similares a la quinua.

En el caso del amaranto, cabe señalar que la información dada por las personas en las comunidades no revela la importancia que según la evidencia histórica tuvo el

amaranto para los pueblos andinos, ya que se lo identifica en épocas prehispánicas, como un alimento que tenía un nivel de cultivo y consumo paralelo al del maíz y fréjol, pero que fue erradicado su cultivo a raíz del dominio español, por considerarlo objeto de idolatría por parte de los pueblos aborígenes. Por lo que cualquier esfuerzo destinado a su revalorización, es en extremo loable, debido a las extraordinarias características nutricionales que se destacan a la luz de las investigaciones actuales.

Con respecto a la lenteja, apenas se identifica cinco variedades. De las habas y arvejas, se encuentran 18 variedades, respectivamente. Estas leguminosas, también revisten de mucha importancia nutricional, así como para dar variedad en sabores y texturas a la dieta andina.

Otro de los cultivos con menor cantidad de variedades es el chocho, con apenas cinco. Del tubérculo más importante, por la magnitud de su uso y consumo en la dieta, que es la papa, se hallaron 19 variedades. Del melloco seis variedades.

Mientras que de cultivos casi desconocidos, como la mashua, se hallaron en cambio, nueve variedades. De la oca y el camote, se describen siete y seis variedades respectivamente. Tres variedades de la zanahoria y en cambio, del miso, dos variedades y mientras que de la jícama y el porotón, solo se identifica un tipo de planta.

De zambo se identifican 10 variedades y del zapallo (casi desaparecido en Cotacachi), se recuerdan 16. En cuanto a verduras, se encuentra mención de nueve especies diferentes, sin identificar variedades. Sobre las frutas se identifican 11 especies, igualmente sin diferenciación de acuerdo a variedades. Tanto frutas como verduras, aportan a la dieta, importantes nutrientes como son las vitaminas y minerales, así como recalcar, que los aportes nutricionales de las verduras silvestres, como el bledo, panrra, hoja de quinua, berro, entre otros, son mayores que los existentes en verduras introducidas como el brócoli, acelga, zanahoria amarilla, etc.

Corresponde analizar que la mayoría de diversidad comprende a cultivos como el maíz, fréjol, papa, zapallo (este alimento crece todavía, pero desde hace algunos

años, se ha observado que ya no da su fruto, desconociéndose las causas de este fenómeno generalizado en Cotacachi). Parece que por ser elementos fundamentales de la dieta, se han conservado en mayor grado y con seguridad, también por ser cultivos con mayores posibilidades de comercialización y generación de ingresos a la familia. Adicionalmente, son cultivos que se producen en prácticamente todas las comunidades (a excepción del zapallo).

Otros alimentos presentan una mediana variabilidad, entre 12 y cinco nombres identificados, como: trigo, zambo, cebada, habas, mashua, ocas, camote, melloco, chocho y lentejas, algunos de estos cultivos aún son importantes como elementos constitutivos de la gastronomía tradicional, pero posiblemente su menor variación, se deba a que algunos de ellos como las habas, mashua, ocas y lentejas, son producidos fundamentalmente en las comunidades ubicadas a mayor altitud.

De estos alimentos, los de menor frecuencia de consumo en las comunidades, son las ocas y mashua (en especial esta última, prácticamente desconocida para las nuevas generaciones).

Los alimentos con menor cantidad de nombres (o variedades) identificables son la zanahoria blanca, miso, jícama y porotón. Su consumo igualmente es ínfimo.

En el **anexo 2**, se podrá apreciar con mayor detalle, información específica de cada cultivo con respecto a nombres comunes, caracterización térmica (frío, caliente o templado) de acuerdo a la cosmovisión andina y su uso.

4.2. Resultado 2

4.2.1. La Agricultura tradicional en las Comunidades de Cotacachi

4.2.1.1. El ciclo de la vida, saberes y agro diversidad

“Los pobladores de Cotacachi, históricamente han desarrollado tres elementos de los cuales se desprende el estado de salud y nutrición de la población: la disponibilidad de una variedad amplia de productos agrícolas-alimenticios de las partes altas, bajas y del subtrópico en las zonas en las que se asientan las comunidades; el acceso real a los alimentos dado por el trabajo agrícola y pecuario

de cada familia o por el intercambio, y finalmente, la utilización de estos nutrientes en su cuerpo, los mismos que responden a patrones de alimentación sanos con un estilo de vida marcado por el trabajo agrícola, principalmente, que determinan una vida saludable en comparación con las que hoy padece la población urbana” Pazmiño -Báez, 2009.

La producción agrícola que se desarrollaba en las comunidades, era básicamente para la subsistencia y ligada completamente al medio natural; no existía el uso de agroquímicos, ni de fertilizantes químicos y quizá su singularidad más valiosa, haya sido la forma armónica en que se enlazaban el vivir cultural, comunitario y familiar, con los recursos naturales de su entorno, generando un acervo de prácticas productivas, altamente eficaces, complementarias y sustentables, que tenían mecanismos propios de transmisión a los más jóvenes, integrándoles de manera práctica y vivencial al cuidado de la chacra y los animales, así como a los roles socialmente esperados. El uso del dinero era en extremo mínimo, ya que lo usual era el trueque y el intercambio de favores para complementar productos y trabajo, esta característica hacía que las relaciones comunitarias y familiares sean en extremo fuertes y de interdependencia, propiciándose de esta manera un ambiente de interacción altamente positivo, lleno de simbología y ritualidad.

Sin dependencia de recursos monetarios y al ser la relación con la población urbana mínima y limitada a ciertos ámbitos, se conservaban mejor los cánones culturales ya analizados. La vida comunitaria estaba regida por los ritmos de la naturaleza para los procesos que se daban lugar durante el año, referentes al cuidado y crianza de las plantas y animales, y que eran en sí mismos, un ciclo que se repetía una y otra vez. Sabedores de las manifestaciones naturales, se guiaban de sus observaciones para determinar los momentos propicios para cada labor.

4.2.1.1.1. Preparación del Suelo

El ciclo agrícola comienza con la época de preparación del suelo, que es de gran importancia, ya que la cantidad y calidad de alimentos que se obtengan, depende de ello.

La época de inicio de la de preparación dependía del tipo de cultivo, así por ejemplo, para la siembra de arveja y papas, se comenzaba la primera preparación en abril, mientras que para el trigo y cebada, se iniciaba en los meses de noviembre y diciembre. Para la siembra grande de la mayoría de cultivos, la preparación se realizaba en los meses de julio y agosto. Las actividades se realizaban cualquier día de la semana, a excepción del domingo.

Las familias consideraban varios indicios para iniciar la preparación, como por ejemplo, los criterios con respecto al ciclo de la luna, las festividades religiosas que conmemoran a ciertos santos, la observación de los cambios climáticos y el inicio de preparación en las haciendas cercanas. Así por ejemplo, en la comunidad de Azaya, se consideraba que los primeros 15 días de agosto, temporada en que se conmemora a la Virgen del Tránsito recostándola en su altar y celebrando misas y velaciones, era el tiempo ideal para la preparación del suelo.

En otras comunidades, los testimonios hacen referencia a la observación climática, ya que cuando se observaba el cielo oscuro en la parte de Pisabo y Azavita, en la vía a Selva Alegre o por las nubosidades que descendían en el Nudo de Mojanda, se consideraba que eran indicio para iniciar el trabajo.

La luna era la señal que servía de guía para determinar los días más propicios para la preparación.

Esta se iniciaba con mingas para cortar las hojas de maíz y hacer las parvas para la alimentación del ganado, al que llamaban “tostadito de pobres”, luego gracias a los animales que se disponía, se abonaba el terreno, que se hacía de manera diferente según la altitud, ya que en las tierras altas de páramo, en el cerro, se construía una *choza andariega* y se iba mudando de un lugar a otro, para que los animales dejen la majada en el terreno. Se pasaba la noche durmiendo en esta choza y cuidando a los animalitos.

En cambio, para los terrenos junto al hogar, se alimentaba a los animales en el mismo sitio y se aprovechaba para que la tierra sea abonada, para esto se los amarraba en un estaca en el día, de manera rotativa, y también se usaba las

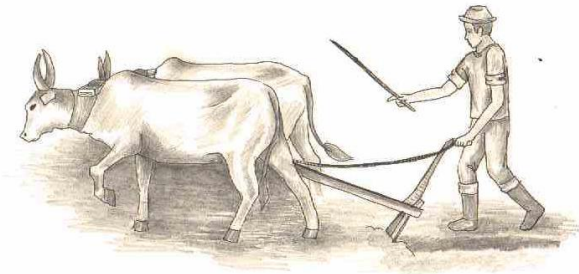
talanqueras, o corrales móviles que se situaban en distintas partes, para que durante la noche duerman ahí los animales y abonen de igual manera la parcela. Todo tenía su espacio, sentido y utilidad en la naturaleza y se aprovechaban también los restos vegetales de las cosechas de maíz, fréjol, haba, quinua, chocho, así como diferentes hierbas del terreno como otra fuente importante de nutrientes para el suelo.

Para que se produzca la putrefacción y el enriquecimiento del suelo con nutrientes, se rompía el suelo con la yunta y se mezclaba con estos residuos de animales y plantas. Antiguamente, se aconsejaba que el arado sea muy suave y de manera superficial, no se araba profundo porque la tierra es sagrada.

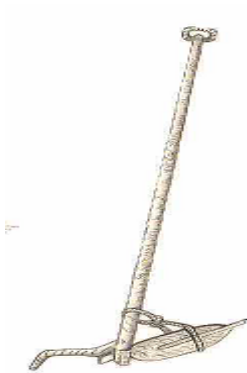
Para ayudarse en la labor de preparación del terreno, se utilizaba variadas herramientas de acuerdo al tamaño de la parcela, ya que si era muy grande, se utilizaba el arado, pero el espacio a trabajar era pequeño, la familia se ocupaba de hacerlo con las herramientas manuales.

- **La yunta** la conformaban un par de bueyes o toros, usados para preparar el suelo y con la buga, que es un palo delgado bien afilado en la punta, se pinchaba a los bueyes.
- **El arado con cabeza de madera**, era usado para preparar el suelo, aflojar y tirar guacho, siempre llevaban al campo dos cabezas la una preparada lista para ser usada y la otra de reemplazo para complementar el resto del trabajo, por cuanto la afilada que realizaba cada tramo - migra desgastaba la madera.
- **La paliendra de madera**, en forma de flecha, era usada para aflojar el suelo, mientras que la paliendra en forma de pala recta como remo, se utilizaba para hacer los guachos después de preparado el suelo.
- **La utipala o cutipala**, era como un azadón, hecho de hierro, empleada para desmoronar terrones, hacer guacho, alzar tierra y tolar.
- **La cuchicarapala** era una especie de pala recta
- Se hacían **orquetas de palo**, que servían como rastrillo.

- **Los mazos de madera** o troncos de madera recolectados del bosque, con forma de mazos, eran utilizados también para desmoronar los terrones.
- Para afilar la cabeza de madera se utiliza **la shagshana o achuela**, tipo azadón, Otras herramientas eran el acial y el pico.



(a)



(b)



(c)



(d)



(e)



(f)



(g)

Herramientas manuales usadas para la preparación del suelo:

- (a) yunta b) arado c) mazo d) orqueta de palo e) paliendra de madera
 f) azadón g) shagshana o chuela

Los árboles de bosques cercanos, proveían de maderas duras que eran las preferidas como materia prima para hacer las herramientas, por eso la madera de capulí se utilizaba para la cabeza del arado, el yugo se hacía con pumamaqui, los mangos se elaboraban con cerote, guatzi, capulí, arrayán, matazi o matache.

La división del trabajo se hacía en consideración al tamaño de la chacra, cuando esta era pequeña, la familia era la encargada de trabajar, el esposo era quien guiaba la yunta y canteaba, mientras que los niños y la esposa ayudaban a sacudir la hierba, siendo este el momento oportuno para la cogida de cuzos, mismos que servían de alimento.

En cambio, si el terreno era grande, se debía pedir prestada una yunta a otra familia, siendo costumbre, que para obtener este preciado favor, se llevara un mediano con cuyes, gallinas, papas y mote. Adicionalmente, se pedía a allegados y familiares su apoyo, con la prestación de manos o randi –randi, para esto, algunos vecinos y familiares favorecían con su trabajo en las labores de preparación.

La distribución del trabajo, en este caso, establecía que los hombres eran quienes realizaban los trabajos fuertes como: tolar, guiar la yunta, preparar las herramientas, la presencia de los niños tenía doble sentido: apoyar en tareas suaves y aprender lo que hacían sus mayores y las mujeres de la casa eran quienes se encargaban de la alimentación para las personas que ayudaban y de otras labores relativamente menos pesadas.

Por el gran significado de este inicio del ciclo agrícola, el dueño del terreno, se preparaba tomando baños de agua fría en el pogglo más cercano, alrededor de las tres de la mañana, absorbiendo energía para el trabajo, el cual generalmente comenzaba a las cinco de la mañana y de acuerdo al tamaño del predio, la labor podía extenderse hasta las seis de la tarde.

Como una muestra de la espiritualidad presente en las personas, se utilizaban variadas invocaciones, entre las que podemos mencionar:

- Diosito ayúdame para tener una buena producción, Jesús, Jesús, taitico, luego de lo cual se santiguaban y empezaban a trabajar.
- También algunos acostumbraban pararse frente al terreno, se santiguaban tres veces y decían: Jatun taitico ñanapaguai ishancangapa (Diosito mío ayúdame a trabajar), luego de lo cual empezaban.
- Otros adicionalmente se hincaban, santiguaban y empezaban a arar o guachar el terreno.

Se puede destacar la convergencia de rituales vinculados a la naturaleza, como el baño en el pogllo y las oraciones de origen cristiano, en lo cual se hace más evidente el sincretismo religioso producido por los hechos históricos ya mencionados.

También se ofrecían misas en las que se bendecía manojos de tierra de la parcela, en la Iglesia de Caranqui, antes de hacer los guachos, para que las plagas y lancha no afecten al sembrío, ya que existían la creencia de que al estar bendita la tierra, los pájaros y la lancha tienen miedo de entrar a la chacra.

Otra creencia muy antigua, era que el aliento de ganado al arar, también es una especie de alimento para la madre tierra, y que con el tractor la tierra se asusta y tiembla.

La gran variedad de técnicas, rituales y observaciones del ambiente, sobre las que se fundamentaba la preparación del suelo, evidencian el profundo conocimiento de los habitantes de las comunidades, sobre la importancia de la conservación de la fertilidad de la tierra, como base para todo el ciclo productivo. Estos saberes eran transmitidos a los más jóvenes, a través de su integración al trabajo familiar y comunitario en la chacra, y la forma en que este cuidado de la tierra se complementaba con la crianza de los animales domésticos.

4.2.1.1.2. La Siembra

Una vez realizada una adecuada labor de preparación del terreno, la tierra está enriquecida y lista para acoger a las semillas y dar una buena producción.

Para la siembra, la orientación que brindaba la luna era un criterio muy importante, por ello se esperaba a que sea luna menguante, ya que se tenía mejores cosechas. Se cuidaban de sembrar en luna tierna o llena porque se podría la semilla.

El clima en este momento también era un referente, un buen indicio era cuando llovía la noche anterior para que haya una buena germinación, mientras que cuando eran días demasiado soleados, no se aconsejaba sembrar porque se tostaba la yema del maíz.

Una costumbre que revela la extraordinaria sensibilidad de los comuneros, hacia los otros seres vivos, consiste en que la noche anterior a la siembra, se dejaba la semilla afuera, para que *conozca el mundo* y al día siguiente se le sembraba.

Dentro de la ritualidad relacionada con la siembra, se acostumbra el baño energizante y purificador en el pogglo, en la madrugada del día escogido para esta labor.

En el momento de iniciar la labor de la siembra, se santiguaba y se pedía a Dios ayuda para el trabajo, evitando sin embargo de hacerlo el día lunes, por ser día de las almas, ya que se pensaba que en caso de así hacerlo, las semillas se pudrirían, al igual que un cadáver, siendo los mejores días de martes a viernes. Las invocaciones utilizadas eran:

- Jesús, Diosito, ayúdame, Jesús, Jesús; luego de lo cual se santiguaban.
- Jesús, tengo hartos hijos, dame una buena producción y la acción de santiguarse.
- Jesús, Jesús, San Francisquito, taitico, caraguangui, saraguta, pobremicani, al terminar de sembrar, se agradecía a Dios y a toda la familia por la ayuda.

Después de sembrar, se llamaba invocando al fruto del Imbabura, fruto del padre, fruto de la madre, mientras se aventaba la fachalina.

Una tradición importante, era retribuir el apoyo familiar o comunitario a través de la repartición de la semilla sobrante, para su consumo inmediato o para ser tostada, ya que la creencia consistía en que la semilla tostada hacía que a los pájaros se les reventase los ojos y no puedan causar destrozos en la chacra. La mujer en cambio,

se paraba en el canto del terreno, cogida su paliendra y se santiguaba, orando a Dios.

El color amarillo del maíz, se relacionaba con su origen divino, por lo que era el preferido para sembrar. Su similitud con las hualcas de las mujeres, era otro elemento por el cual se lo valoraba ampliamente. El hecho de disponer de semillas de maíz amarillo, daba a la familia un sentido de mayor estatus en la comunidad, en comparación de quienes disponían de variedades de otros colores.

Una de las prácticas comunes para mantener la fertilidad de los cultivos, era recolectar la orina de los miembros de la familia, la cual servía de abono para la chacra, poniéndose de planta en planta con una medida específica.

En el **cuadro 4** se presenta un resumen acerca de la información relevante sobre las fechas de siembra de los cultivo y su relación con las festividades religiosas.

CUADRO Nº 4

Fechas de siembra de los cultivos y su relación con las festividades religiosas

MES	FIESTA DE SANTO	CULTIVOS	LÍMITE DE SIEMBRA
Mayo	San Asencio	Arveja, papas, zanahoria blanca	24 de junio (última siembra de papas).
1 a 15 de agosto	Fiesta de la Virgen del Tránsito.	Maíz	
8 de septiembre	San Antonio y Virgen de las Lajas.	Maíz	15 de septiembre
29 de septiembre	San Miguel		
Octubre, 4 Jatun tarpuy / mes de siembra	San Francisco	Maíz, fréjol, chocho, quinua, habas, etc	15 de noviembre Fiesta de Imantag
15 de diciembre Diciembre	Fiestas de Imantag Niño Jesús.	Trigo, cebada, lenteja, Centeno	Ultima siembra Febrero

Fuente: Entrevista realizada a familias de las comunidades de Cotacachi 2.007

Elaborado: Villota Cristina, 2.007

Las semillas que sembraban constituían una especie de legado de gran valor y eran heredadas de padres y abuelos, compadres y amistades, y se tenía la costumbre de guardar cuidadosamente parte de la cosecha para abastecerse de semilla. Algunas familias que no tenían sus propias semillas, acostumbraban traer de comunidades vecinas, como el maíz guandango de las comunidades de Iltaquí, Anrabí y de Gualsaquí en Otavalo; las semillas de fréjol y arveja provenían de las comunidades de Morlán, Colimbuela y Quitumba, el fréjol misturado de Otavalo y la semilla de maíz amarillo de Atuntaqui.

Las semillas traídas de otros lugares venían de manos de familiares y conocidos, a los cuales les compraban o intercambiaban con otros productos o semillas; muy pocas eran las personas que iban directamente a comprar a desconocidos.

Para la siembra se utilizaba muy comúnmente el dedo gordo del pie, con el que se hacía el hoyo donde eran depositadas las semillas, especialmente de fréjol, maíz y arveja y que posteriormente eran tapadas con el mismo pie.

Acerca de las herramientas utilizadas para sembrar, se puede mencionar las siguientes:

- **Paliendra de madera**, que también se empleaba para hacer el hoyo donde eran depositadas las semillas.
- **Kutipala**, que servía para la siembra de papas, especialmente para cubrir.



(a)



(b)

Herramientas manuales usadas para la siembra

- a) Paliendra de madera b) cutipala

La forma de distribución de labores, en la siembra, era que la madre y el padre eran los encargados de sembrar, mientras los niños se dedicaban al acarreo de agua y a pastar a los animales.

En ciertas comunidades, se refiere una división del trabajo de siembra, acostumbrándose que las mujeres siembren el maíz y los niños el fréjol, mientras que los hombres hacían el surcado o huachado.

De igual forma que en la preparación del terreno, si era una extensión mayor, la prestación de manos era una forma muy importante de cohesión familiar y comunitaria, complementándose con el hecho de brindar a los ayudantes, granos y chicha, después de terminada la labor. La ayuda de los allegados facilitaba mucho esta labor y existía el compromiso sobreentendido, de corresponder cuando se necesite a quien haya ayudado a la familia, prevaleciendo de esta forma, uno de los principios fundamentales de la cultura andina, como es la reciprocidad.

El cuidado, selección y preparación de las semillas, era todo un proceso al que se dedicaba mucha atención. Las semillas, especialmente de maíz, eran separadas en el mismo terreno de cultivo, uno de los aspectos tomados en cuenta para su clasificación en el campo era observar que el grano sea grueso, sano y de tusa delgada.

Seleccionada la mazorca, procedían a dividirla visualmente en tres partes bien diferenciadas; los granos de la base solían y suelen usarse para la alimentación de la familia, los granos del centro para semilla y las del extremo apical o granos podridos, como alimento de animales.

Para desgranarla mazorca de maíz que va a ser semilla, en algunos lugares se aconsejaba que se haga sin descansar cada mazorca, para que así el maíz dure todo el año.

Estas semillas eran guardadas en ollas de barro, ya desgranado, o sino en mazorcas.

Las semillas de los demás granos de fréjol, arveja, lenteja, eran seleccionadas en base al grosor y a la apariencia de la planta, por lo que algunos de ellos eran seleccionados directamente en el campo de cultivo. En todo tipo de selección los pasmados o podridos eran eliminados. Cuando se seleccionaban la semilla de

tubérculos por lo general veían el número de ñaves o brotes que tenía cada papa y la semilla se preparaba desgranando y remojando solo el tanto que se requiera.

En consecuencia, el siguiente paso en el ciclo, la siembra, era motivo de dedicado esfuerzo de las personas, quienes expresaban de esta manera la concepción de la integración universal, que se evidencia en el máximo aprovechamiento de todos los recursos disponibles, de manera que los nutrientes eran reutilizados en un ciclo continuo de renovación vital, que involucraba la tierra, el ser humano, los animales, las plantas, e inclusive las plagas, eran parte del tejido vital de su universo.

4.2.1.1.3. Labores Culturales

Al mes de sembrado el maíz, se rajaba guacho (rompían el suelo) y al siguiente día se desyerbaba manualmente, cuidando que no sea quinto día de la luna, porque cuando se desyerba ese día, se amarillaban las plantas y se perdía la producción. A los 15 días de desyerbado volvían a tirar guacho y aporcaban por dos o tres veces.

Luego de un mes aproximadamente, se tolaba los contornos del terreno y en ocasiones procedían a quemar los residuos vegetales.

Para desyerbe se utilizaba pala **cuchicara** y el **cuti**, pero para tolar en el páramo se utilizabala **pala barretón**.



(a)



(b)

Herramientas usadas para labores culturales

- a) kutipala b) pala barreton

Una de los aspectos más importantes de la agricultura andina es la asociación de cultivos, una práctica que por años han venido realizando las familias indígenas, asociación basada en la siembra conjunta de cultivos con periodos diferentes de maduración y cosecha, sobre todo basada en la relación de reciprocidad mutua, los sistemas productivos estaban estructurados de tal manera que la diversidad de plantas proporcionaba funciones complementarias de soporte, fijación de nutrientes, dotación de sombra, protección contra plagas, regulación térmica, entre otras.

En la parcela junto a la vivienda, se sembraba el maíz, fréjol, trigo, papas y porotos, mientras que en el páramo se sembraba el trigo, cebada y la oca.

Se acostumbraba preferentemente, sembrar maíz de todos los colores, se tenía la creencia de que de esta manera, la caña saldría más dulce, para ello también solía meterse tusas en los guachos de maíz. Adicionalmente, cada variedad de maíz sembrado, tenía sus características especiales, ya sea por productividad, tiempo en producir, dureza, resistencia a plagas y tipo de uso gastronómico.

Y se sembraba el maíz cada dos pasos, conjuntamente con la semilla de fréjol grueso, en el medio el fréjol matambre, los chochos se ubicaban al contorno del terreno, haciendo la función de un cerco para que no entren personas y animales al cultivo, mientras que la quinua iba cultivada en rayas, para que defiendan al sembrío de la lancha. Adicionalmente, se sembraba el zambo, papas y zanahoria blanca, rotándose los cultivos con cebada, trigo, arveja y poroto matambre. Cuando se disponía de superficies más grande de tierra u otras propiedades se sembraban

cebada y posteriormente maíz, no recomendaba que sembrar maíz después del trigo, ya que resulta en una mala producción por cuanto este absorbe muchos nutrientes.

Algunas de las asociaciones que aún se mantienen en la actualidad, son:

- Maíz asociado con fréjol, arveja, haba, alpha poroto o fréjol chaucha, sambo, zapallo, papa chaucha, quinua en rayas y chocho en canteros.
- Chocho con allpa poroto, este tipo de fréjol sale en seco mucho antes que el chocho.

Basados en la asociación de cultivos trataban de aprovechar al máximo la poca superficie de los terrenos para obtener la máxima diversificación de cultivos y con ello asegurar una dieta nutricional variada y completa, lo que significaba el uso permanente del suelo con los mismos cultivos, los cuales se complementaban en el tiempo y en el espacio, así como garantizaban un manejo adecuado del suelo; por lo que la rotación de cultivos era ínfima. Sin embargo, ciertos informantes reportan rotar cultivos cada dos años: se sembraba maíz con fréjol, quinua, chocho, haba y luego se alternaba con arveja, trigo, cebada, centeno, luego lenteja y por último chochos con fréjol matambre. Luego se dejaba un año para abonar el terreno mediante sogueo, después se tolaba con azadón (pala cuchicara) y se sembraba papas chauchas.

Antes de la siembra, se acostumbraba llevar las semillas a la iglesia, un poco de todo lo que se va a sembrar, a fin de que sean bendecidas, luego eran mezcladas con las demás de la casa.

4.2.1.1.3.1. Plagas y Enfermedades

Las plagas y enfermedades más comunes eran las tórtolas y el pájaro viruchuro. Los pájaros atacaban más en los meses de siembra, octubre principalmente, habiéndose desarrollado estrategias variadas e ingeniosas para la defensa, tales como poner ceniza en los cultivos, sembrar sigses en los cantos para evitar la entrada de los pájaros, poner tarros viejos como campanas, banderas, y también el

uso de los espantapájaros, en los sembríos de arvejas. También se utilizaba catapultas para matar a los pájaros o para distraerlos se colocaban ramillas de chilca cada cierto número de plantas.

Por su utilidad en el control de las plagas, la ceniza era cuidadosamente guardada durante todo el año en pondos.

Las ratas en cambio se comían el choclo y tocaba poner veneno en el morocho, maíz molido y carne para que mueran. Los perros también comían en tiempo de choclos (febrero). Las gallinas se comían las hojas de maíz cuando recién estaban germinando.

4.2.1.1.4. Época de Cosecha

Una vez crecidos y madurados los cultivos, llega la esperada época de cosecha, e igual que anteriormente, se observaban los indicios lunares, de festividades o climáticos que indiquen los días más favorables para una buena labor. Para escoger el día de hacer la cosecha, se observaba que no sea luna tierna, porque, la semilla que se obtiene sale mala, mejor se esperaba luna menguante.

No se debía cosechar cuando llueve, porque se moja el grano y se hacía jora o se podrían los maíces, por eso se esperaba buen sol para cosechar.

En el **cuadro 5** se presenta el tiempo de maduración de algunos cultivos.

CUADRO N°5
Tiempo de maduración de los cultivos.

Cultivo	Tiempo de maduración
Alfa poroto	Tierno : 2 meses Seco : 3 meses
Arveja	Tierno : 3 meses
Maíz	Tierno (choclo) 5 meses Seco : 9 meses
Zambo y zapallo	Tierno : 5 meses

Fréjol	Tierno : 4 meses Seco : 5 meses
Fréjol molón	6 a 7 meses
Frejol matambre	3 a 4 meses
Quinoa	Seco : 6 meses
Chocho	Seco : 9 meses
Maíz chaucha	7 a 8 meses
Zanahoria blanca	9 a 12 meses
Lenteja	7 meses
Papa chaucha	3 a 4 meses
Cebada	6 meses
Trigo chaucha	4 meses
Trigo	8 meses
Camote	8 meses
Habas	3 a 4 meses
Melloco	12 meses
Mashua	12 meses
Jícama	8 a 12 meses
Miso	12 meses

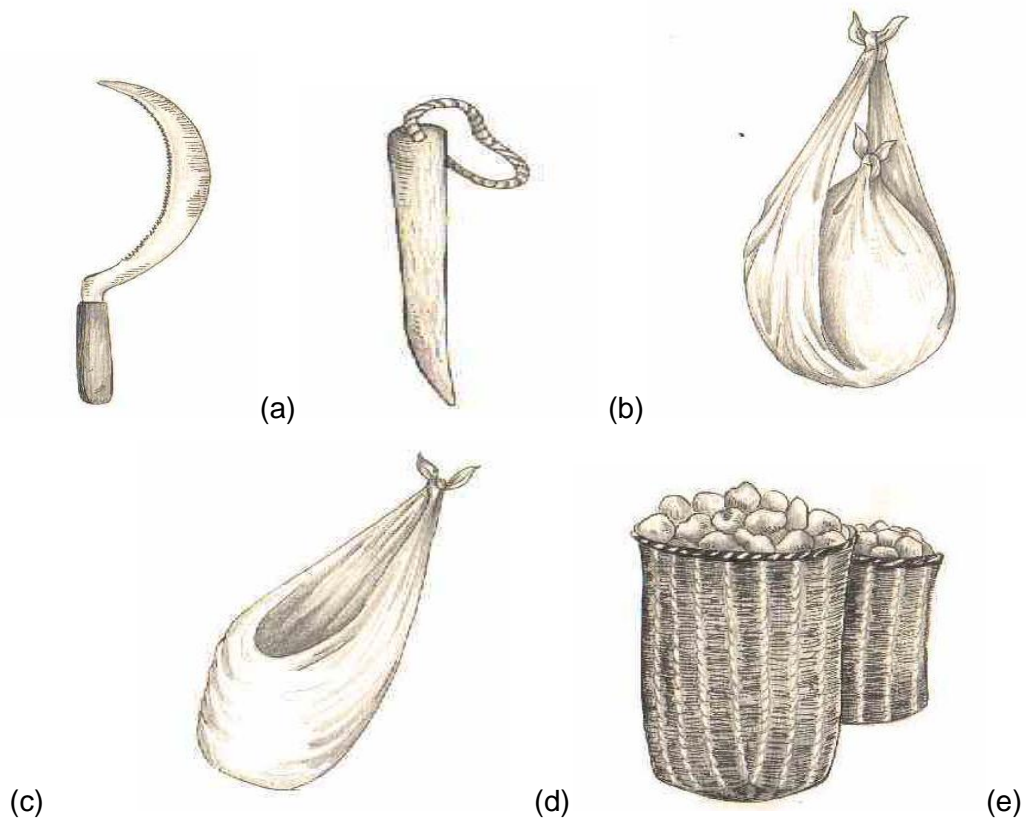
Fuente: Entrevista realizada a familias de las comunidades de Cotacachi 2.007

Elaborado: Villota Cristina, 2.007

Se acostumbraba cosechar pequeñas superficies de choclo cao (entre tierno y maduro) para hacer la chuchuca y choclotandas en los meses de marzo y abril, el fréjol se cosechaba en mayo y en julio el maíz. Se aprovechaba la caña y la hoja para alimento de los animales, seguido a ello se preparaba el suelo para la siembra de arveja o papa. El grado de maduración de los cultivos para la cosecha, sea estos en tierno o en seco, dependía de la necesidad de productos de la familia para su alimentación, pero generalmente se cosechaba la mayor parte de productos en seco, y en menor cantidad en tierno, una costumbre muy acertada, debido a que la concentración de nutrientes es mayor en el alimento en seco, optimizándose de esta forma, los recursos para la alimentación familiar. En la cosecha en seco, se comía la parte del canto del terreno, para que los granos del medio queden reservados para la semilla. La época de cosecha grande era después del Inty Raymi, y en esta participaba toda la familia, es decir, padres e hijos.

Las herramientas utilizadas eran:

- La **hoz**, para cosecha de cebada.
- La **jalasumba** o sábana tipo de bolsa, donde colocaban el fréjol, maíz, arveja, lenteja.
- El **aza**, era un bulto de sábana amarrado con faja para cargar cosecha.
- El **tipidor**, era un palillo afilado para sacar la mazorca de maíz del catulo, antiguamente usaban únicamente la uña.
- Los **canastos**, que se hacían de carrizo o zarzaparrilla, para cargar los tubérculos.
- **Mates** tipo pocillos, utilizados principalmente para las cosechas de tubérculos.
- **Costales de yute** con capacidad de un quintal, hechos a base de cabuya.



Herramientas usadas para la cosecha

a) hoz b) tipidor c) aza d) jalasumba e) canastos

La cosecha, como en todos los procesos del ciclo agrícola, también era una época de reunión de la familia y allegados en torno a esta actividad, a quienes ayudaban en la labor, se les reconocía con parte de los productos cosechados.

Los periodos de descanso del suelo oscilaban entre dos y tres meses correspondientes a julio, agosto y septiembre. La poca disponibilidad de terreno así como la ausencia de riego en la mayoría de comunidades obligaba por un lado hacer un uso intensivo del suelo durante la temporada de invierno y la espera de esta para la iniciación de las nuevas siembras.

Se iniciaba toda cosecha, al igual que otras labores agrícolas importantes, agradeciendo a Dios y a la madre tierra, acompañado del acto de santiguarse. En ciertos casos, se acostumbraba encomendarse al Ángel de la Guarda, a San Francisco u otro santo de su devoción, según la comunidad, siempre invocando protección y ayuda, para tener alimento para la familia.

Así mismo, existían variadas formas de expresarse en el momento de la cosecha, como las siguientes:

- El dueño de la chacra bendecía el terreno y decía: “Tu trabajo voy a llevar para mi familia”, se santiguaba y empezaba a cosechar.
- El padre de familia entraba a la chacra, se paraba frente al cultivo, se sacaba el sombrero y decía: “Jesús, Taita Diosito voy a cosechar el trabajito suyo”; daba la bendición al terreno, se santiguaba e iniciaba la cosecha.

Una vez terminada la cosecha, en la mitad del montículo de granos cosechados, se hacía una cruz, con la creencia de que ayudaba a que crezca su cantidad.

En la cosecha, como a lo largo de todo el proceso, se continúa con la gran carga simbólica, religiosa y de integración social y familiar que significa el obtener y compartir los frutos del trabajo, que posibilitan la perpetuación de la vida.

4.2.1.1.5. Post cosecha y almacenamiento

La manera de almacenar el alimento, sea este grano o tubérculo, iba de acuerdo al uso que se había previsto, siendo lo más común que sean las mujeres, por su especial cuidado y minuciosidad, las encargadas de separar el grano destinado a la alimentación familiar, de los animales y el que servía para semilla.

El grano destinado para semilla se guardaba en un lugar distinto del que servía para comer, y se ponía hierbas amargas como la ruda y el marco, que servían de protección contra la redondilla.

A la semilla de maíz se le ponía ceniza para que le proteja de la polilla, esta semilla se guardaba en guayungas.

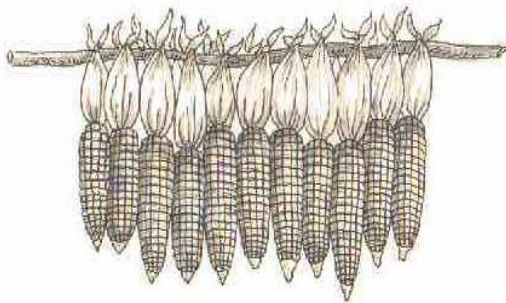
- El **soberado** se utilizaba generalmente para guardar el maíz en tuza, el cual era destinado exclusivamente para la alimentación familiar.
- Los **polos** eran tubos hechos con esteras; en estas estructuras se guardaba las cosechas de trigo, cebada, arveja, lenteja, fréjol, y en la parte superior solían colocar eucalipto tierno.
- Las **maumas** en cambio, eran ollas grandes de barro en el que guardaban todo tipo de granos, preferentemente semillas. Estos solían albergar alrededor de dos quintales.
- A los **pondos** de barro, **llamados maltas**, se utilizaba también para guardar semillas.
- Las **guayungas** eran palos de madera cruzados en los cuartos de la casa, generalmente cocina, en el cual se colgaban maíces amarrados con hoja o catulo, el cual era usado para semilla y consumo.
- Para guardar granos de trigo y cebada se utilizaba los **costales de cabuya** , y para el trigo, cebada, fréjol, arveja se usaban ollas de barro.
- Se hacían huecos en la tierra para guardar la semilla de papa, pero para comer se guardaba las papas con ramas de izo.

En la base de los polos, maltas y maumas, colocaban eucalipto tierno, luego de esta venía la semilla y la parte superior era cubierta con ceniza.

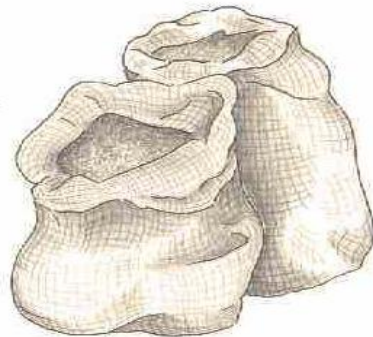
El **troje** es una choza donde el sol y el viento pueden entrar, el fogón está en el medio, cuando se tiene los granos en el troje y se usa el fogón, los alimentos no se dañan.



(a)



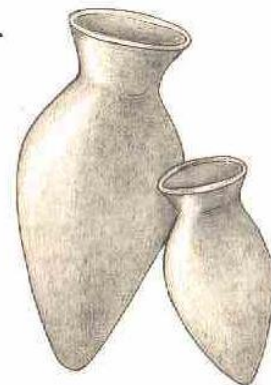
(b)



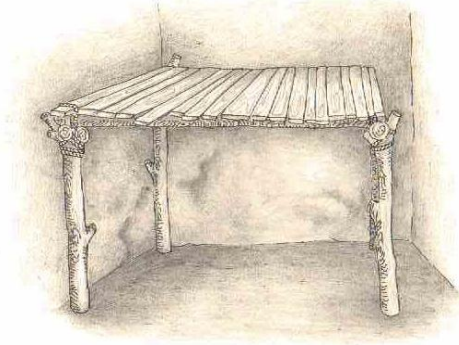
(c)



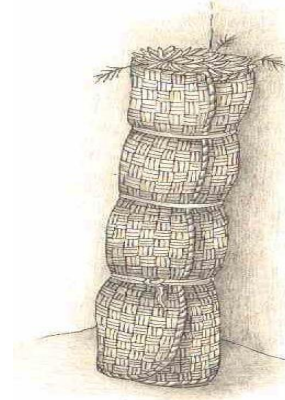
(d)



(e)



(f)



(g)

Utensilios usados para almacenamiento de semillas

- (a) Troje (b) guayunga (c) sacos de yute (d) maumas (e) pondos
(f) soberados (g) polos

Durante el almacenamiento de las semillas, lo usual era que las personas mayores rezaran con devoción, para que estas se preserven bien hasta la próxima temporada de siembra. Un mayor sentido de responsabilidad e importancia al hecho de guardar las semillas, se encontraba en las personas de más edad, mientras que de los jóvenes, todavía sin experiencia, no se esperaba la seriedad y el cuidado necesarios para esta labor.

Para el control de plagas, se tendía en el soberado ramas de marco y eucalipto tierno, para que no llegue la plaga de la redondilla.

En algunos de los encuestados, comienzan a aparecer testimonios del uso de productos químicos para evitar las plagas, como el dinat, DDT, malatión, se encuentra también el uso combinado de ceniza y malatión, mientras que otros refieren únicamente el uso de ceniza espolvoreada sobre los granos, sin diferenciar si estos granos iban a ser destinados a la alimentación de personas, animales o si serían utilizados como semillas.

De un hecho histórico muy lamentable, dan testimonio las personas encuestadas, y es que ocurrió una importante sequía que afectó al sector, durante la cual, muchas

familias perdieron variadas y valiosísimas semillas, teniendo posteriormente que adquirirlas en las haciendas o en otros cantones. Se estima que este hecho fue determinante para que haya una disminución de la biodiversidad en Cotacachi y que en su momento causó mucho sufrimiento a la gente de las comunidades.

4.2.1.2. El trueque como expresión de la complementariedad y reciprocidad andina.

Sin embargo de ser una agricultura fundamentalmente orientada para el autoconsumo, en ocasiones, la familia participaba y se beneficiaba ampliamente del trueque o intercambio de productos excedentes, entre zonas de diferente altitud (zonas de páramo y subtropicales) y por ende, diversos productos agrícolas y pecuarios, así como también de implementos de gran utilidad para la vida diaria.

En Cotacachi, se identifican dos espacios temporales de trueque, el primero en la época de granos tiernos, choclo fundamentalmente y la principal, que se producía en la época posterior a la cosecha.

De esta forma relatan las personas mayores que con los conocidos, familiares o compadres del cerro, de otras comunidades vecinas de Cotacachi, altas o bajas, así como también de la zona de Intag, e incluso de Achupallas y Calpaqui, venían con variedad de productos para intercambiar, por ejemplo: se ofrecía el maíz, fréjol, zapallos, tortillas de tiesto, papas, por productos como: moras, mortiños, dulce, pan, ocas, melloco, carne, fritada, aguacates, chochos cocinados, churos, cuero de chanco, manteca, sebo de ganado, papaya, tomate riñón, piña, jabón, sal en grano, esteras, tazas, canastos, peines de cacho, entre otras.

Como medida se utilizaba platos de madera, tazas, almud, arroba, batea, también huachos, para dar y recibir de forma equitativa. Cuando se intercambiaba con frutas, se daba una taza de maíz por cada taza que se recibía.

Otros informantes especifican los productos y las medidas que se utilizan, así por ejemplo: en tazas el maíz, guachos en esteras, la cebada en mates, el trigo en bateas y las lentejas en platos de madera.

En ocasiones, sin embargo, ni siquiera se consideraba la cantidad, se daba como decían antiguamente según “la voluntad”, dependiendo del grado de parentesco y amistad.

En tiempo de choclos, se cambiaba con mora silvestre, mortiño, mellocos y cañas de azúcar.

La comercialización directa era escasa y se realizaba en Otavalo, Quiroga e Imantag.

Cabe recordar que en aquel entonces, estaban en vigencia los mecanismos de explotación como la primicia y el trueque, ejercidas por la Iglesia Católica, por ello, todavía ciertos informantes recuerdan que a las comunidades iban personas del centro urbano, con orden del cura, para coger los diezmos, esto se debía a que los mestizos compraban a los curas los “derechos” por así decirlo, de los diezmos y se iban llevando col, chocho, fréjol, arveja, zambo, zapallo, cuidando de escoger siempre los mejores productos y si en estos por casualidad se encontraban gallinas, pollos y cerdos también eran llevados.

Se recuerda además, que, si a una familia se le terminaba las papas de su cosecha anterior, pedía prestado a sus vecinos, uno o dos quintales, que se devolvían con la próxima cosecha. Recalcando nuevamente en los valores de solidaridad y complementariedad comunitaria andina, presentes en las personas antiguamente.

4.2.1.3. Manifestaciones de los Astros

Ciertas manifestaciones climáticas afectaban a los cultivos, así por ejemplo: la granizada o la helada, que ocurrían en los meses de octubre o noviembre cuando la papa y el fréjol estaban en flor y hacía que las plantas se quemaran o chamusquen. Para la helada se humeaba en medio patio o media chacra: laurel, romero y marco bendito con ají rocoto seco.

Así mismo, la sequía era de temer, porque significaba el peligro de sufrir hambre, entonces las personas mayores se preocupaban y se acostumbraba gritar en medio patio, pidiendo que llueva, diciendo: Diosito danos agua, Diosito danos agua,

Diosito danos agua. Los días martes se iba a la iglesia a dar misa o se invitaba al sacerdote a la casa comunal, para salir a recorrer con los santos la comunidad, pidiendo lluvia, también se hacía que los niños, por ser más puros; se reúnan en una esquina para gritar pidiendo el agua, diciendo “Danos pan del día señor, misericordia señor”, pedían por tres veces.

Quien escuchaba estas peticiones, quedaba muy impresionado por las voces que imploraban al cielo su bendición, ya que este sonido clamoroso, tenía la propiedad de estremecer los sentimientos de las personas.

Con respecto a otros fenómenos climáticos, uno que preocupaba mucho a los comuneros, era la lancha. Para ciertos informantes, la lancha era un hombrecito vestido de rojo, que permanecía en el Cerro Imbabura, pero que había venido desde Colombia. Se creía que si se le ofrecía misas, este hombrecito se llevaba su mal hacia otros lugares, como por ejemplo, la zona de Cayambe o se regresaba a la misma Colombia.

La lancha se presentaba en los meses de enero a febrero y se produce cuando está haciendo sol y de pronto cae el páramo.

4.2.1.3.1. Interpretación del ciclo de la Luna

Según las referencias de los informantes, los cambios del ciclo lunar, eran un indicador general para desarrollar las labores agrícolas en todas las comunidades. Se menciona su importancia y el conocimiento del ciclo favorece en gran medida el éxito productivo.

En general, se presenta una síntesis de los conocimientos relacionados con la luna:

La luna tierna es la que está en forma de cacho, si se cuenta cinco días desde la luna tierna, se llama quinto día. Pasado el quinto día es luna menguante.

Cuando la luna está en menguante, es bueno para arar, tolar, sembrar, deshierbar, tirar guacho y luego aporcar.

Luego de luna menguante viene la luna llena, que es cuando amanece igual desde las seis de la tarde a las seis de la mañana, que antes de la llamaba luna pura en kichwa.

De luna llena va disminuyendo la luna hasta quedar en luna tierna. Hay una noche sin luna, que se llama luna en conjunción; en esa noche no se debe andar, porque es noche de diablos.

Hay variadas creencias con respecto a la observación del estado de la luna, entre las cuales se menciona:

- En luna llena no se debe lavar la cabeza, porque se llena de canas.
- En luna llena no se debe capar chanchos porque se enferman.
- En luna llena no se debe sembrar.
- El quinto día después de luna llena es el peor día para la agricultura, no se debe hacer ninguna actividad.
- La temporada de luna menguante es la mejor, pues se puede realizar cualquier actividad agrícola
- En luna tierna siempre llueve.

Según una bella leyenda, la madre tierra es una mujer muy guapa y el taita fruto se casó con ella, por esto los llaman mama fruto y taita fruto, dicen que se casaron en luna cacho, por donde sale el sol, y ellos se emparejaron y dio fruto, por esa razón se debe respetar a la luna, que es como una mujer cuando está lista y fecunda, después de la menstruación.

4.2.2. Usos de la Agrobiodiversidad Andina

Según la cosmovisión andina, todo lo que encontramos en la madre naturaleza tiene su razón de ser y estar, la gran variabilidad de cultivos que tenían en su entorno natural, así como sus usos, dieron a las familias un bienestar cultural armónico y continuo. La capacidad de comprensión de la interrelación complejísima entre los seres de la naturaleza, permitió a las familias mantener una relación de reciprocidad, la cual se vio reflejada en la auto subsistencia alimentaria, cultural, tecnológica, económica y ecológica. Circunstancias envidiables y casi difíciles de encontrar en otros espacios geográficos y culturales.

“Al comer, el ser humano expresa su pertenencia social y la búsqueda dinámica de opciones en las preparaciones alimentarias para resistir la avasalladora influencia de la civilización industrial urbana. En la elaboración de las preparaciones, se conservan aún la lucha sana por el prestigio familiar y el buen gusto por la gastronomía ante la sociedad. De esta manera se podría decir que existe dos momentos o categorías en la alimentación andina: los que ubican la edad de oro en el pasado, como preparaba la abuela, y preservan la cocina tradicional y los que se sitúan analizando profundamente en el futuro y valorizan el contenido de manera científica. Al momento esta tendencia se aprecia en todos los países del mundo y obviamente confronta el prestigio con los reales requerimientos personales, familiares, comunitarios y sociales”. Pazmiño - Báez. 2009.

Estos son algunos de los usos adicionales al alimenticio, que se le dieron a algunos de los cultivos:

4.2.2.1. Maíz

Uso general

- La caña tierna de maíz era usada como alimento para el ganado, chanchos, e inclusive para las personas, comiéndose en crudo o también para preparar chicha.
- La hoja de choclo servía como envoltura de las chaquitandas (pata de borrego) y el catulo para las choclotandas; servía de igual manera como alimento para el ganado, cerdos, cuyes y conejos.
- La hoja de maíz era usada para tapar los pondos o maltas de chicha, así como para abonar los terrenos, también servía como enlace para pedir yunta, pues se solía cargar un guango de sara panga para dar de alimentar al ganado .
- La hoja medio amarillenta se usaba para hacer esteras, se hacían trenzas que luego eran tejidas con cabuya para formarlas.
- La tuza del maíz se usaba para tapar botellas, tapar puros (que contenían chicha y trago) y para cocinar como leña.

- Los tallos secos de maíz se usaban como abono, alimento para ganado y leña.
- La tuza gruesa servía para cabo de hoz.

Uso medicinal

- El maíz negro (y en general todo grano negro), se usaba como elemento ritual para curar el espanto y mal viento.
- El tostado con manteca de res era muy bueno para cortar la diarrea en los niños.
- El pelo de choclo con manzanilla era utilizado para calmar el dolor de estómago .
- Para aliviar y curar la enfermedad del sarampión y varicela, solían hacerse baños de agua de pelo de choclo.
- Para calmar los cólicos, se tomaban infusiones de agua cocinada con pelo de choclo, raíz de cebolla colorada, raíz de paico, linaza (mitad tostada, mitad cruda), raíz de perejil, raíz de lenteja y raíz de una planta medicinal llamada fila.
- El agua de pelo de choclo se usaba como agua fresca para los riñones.
- El agua de pelo de choclo también se utilizaba en el tratamiento de afecciones renales.
- Para alimentar a las madres parturientas se aconsejaba preparar colada de maíz remojada y molida (de 1 día) sin sal ni azúcar, para incrementar la producción de leche .
- El zumo de las hojas verdes sirve para curar heridas frescas.
- La harina mezclada con zumo de hojas de rábano, cura los moretones.
- La chicha es aconsejable para prevenir los cálculos en riñones y vesícula.
- La caña seca, se fumaba como tabaco para curar el dolor de cabeza.
- El bagazo de la sara panga y la hoja de maíz en verde sirven para cortar el ombligo de los recién nacidos.

4.2.2.2. Fréjol

Uso general

- Los residuos de las cosecha en verde o en seco usaban para abonar los terrenos y para quemarlos.
- Las vainas se usaban como alimento de cuyes.

Uso medicinal

- Las hojas masticadas con la boca eran usadas como emplasto sobre sangrados ocasionados por cortaduras y lastimados, ya que evitaba las infecciones y aceleraba la cicatrización.
- Para eliminar los chupos, solían colocar emplastos de granos de fréjol y hojas de fréjol tierno, machacados sobre la parte afectada; también se realizaban emplastos de hojas de fréjol amarillas, hojas de uvilla y hojas de escobillo con un poco de sal y untu (manteca de chancho).
- Otra forma de eliminar los chupos, era frotándose hojas de fréjol calentadas en tiesto.
- Con la hoja de fréjol machacada con un poco de panela, se hacía una especie de pomada para las cortaduras y lastimados.
- La hoja de fréjol calentada se amarra en la cabeza para el dolor.

4.2.2.3. Zambo

Uso general

- Las venas de zambo eran utilizadas para amarrar la gavilla de la parva de maíz (copete).
- Usaban las hojas de zambo para tapar las ollas cuando cocinaban choclos, papas y sambo, con la finalidad de que conserven su sabor y mantener el calor.

Uso medicinal

- Para curar las mitzas o verrugas, solían colocarse emplastos de hojas cocinadas de zambo.

- Para el dolor de pies, se colocaban sobre los talones hojas de zambo cocinadas.
- Para calmar el dolor de espalda se ponía hojas de zambo calientes amarradas en el lugar adolorido.
- Para calmar la fiebre usaban el zumo de las venas de zambo y escancel en forma de bebida y en el baño.

4.2.2.4. Achira

Uso general

- Se usa la hoja de achira como envoltura para la preparación de musyguita, que es una comida tradicional.

Uso medicinal

- La hoja colocada en la frente aliviaba el dolor de cabeza,.

4.2.2.5. Mashua

Uso medicinal

- Tomaban el agua de mashua cocinada como purgante, para calmar los cólicos, como tratamiento cuando orinaban con sangre y la tomaban para limpiar la cara.
- La mashua se consideraba un alimento que prevenía las afecciones de la próstata.

4.2.2.6. Habas

Uso general

- Después de la cosecha se utilizaban las hojas y tallos para la alimentación de los animales y para abonar el terreno.

Uso medicinal

- Para curar la sarna y los quemados utilizaban el polvo proveniente de las hojas tostadas de haba.
- El zumo de la hoja de haba sirve para curar las cataratas.

4.2.2.7. Camote

Uso medicinal

- Para aliviar el dolor de los cólicos menstruales, tomaban en infusión la hoja de camote rojo dulce.

4.2.2.8. Zanahoria Blanca

Uso medicinal

- Se daba de tomar a las mujeres después del parto, para aliviar el dolor el agua de hoja de zanahoria negra; esta agua también era usada para asearse.

4.2.2.9. Higo

Uso medicinal

- Se daba de tomar el agua de hoja de higo para aliviar el dolor del vientre después del parto.

4.2.2.10. Trigo y Cebada

Uso general

- El rastrojo del trigo más la totora mezclados, servían para hacer el techo de las chozas.
- Se usaba el rastrojo de trigo y centeno para hacer quinchas.
- El tamo de cebada mezclado con lodo era usado para hacer casas de bahareque.
- El tamo de cebada y trigo se usaban para elaborar el tasín de las gallinas
- Usaban el tamo de cebada para hacer las camas de parto de los chanchos.
- Los rastrojos de tamo, cebada y centeno también servían de abono para los terrenos.
- El tamo de cebada se empleaba para azar los platos y ollas de barro.

Uso medicinal

- Para curar la fiebre, se bañaban con el agua cocinada de trigo previamente triturado (machacado).

4.2.2.11. Quinua

Uso general

- El tallo de la quinua servía para hacer quinchas, para levantar las paredes de barro, también como leña, detergente y abono.
- La hoja de quinua y el grano se usaban para preparación de sopas y ensaladas.

4.2.2.12. Penca Azul

Uso general

- La hoja seca era usada como leña.
- Se hacían cadejos y quintales de cabuya para vender.
- El tronco de la penca servía como leña para tostar.
- El tronco grueso de la penca se usaba para elaborar los chahuarqueros o asientos.

4.2.2.13. Penca Verde

Uso general

- El cabello se lavaba con agua de ceniza y penca verde.
- Se usaba para lavar la ropa.
- El agua de penca se utilizaba para bañar a los borregos que tenían piojo.

4.2.2.14. Berro

Uso medicinal

- Para el dolor de los pulmones se tomaban tres bocados de zumo de berro y se fregaban la espalda con tzanca.

4.2.2.15. Huagrahallu o lengua de vaca

Uso general

- Ensaladas, sopas y preparadas con berro.

4.2.2.16. Panrra Yuyu

Es una verdura silvestre muy similar a la quinua.

Uso general

- Únicamente se le conoce su uso para alimentación humana.

4.2.2.17. Chocho

Uso general

- Los palos de chocho sirven para leña.
- El agua de chocho cocinado sirve para bañar el ganado cuando tiene garrapatas y en los cuyes cuando tienen piojos
- Sirve como desparasitante de aves (pollos, galos, gallinas, patos); se da dos semillas por animal dependiendo del tamaño del mismo.

4.2.2.18. Rábano silvestre

Uso general

- Para alimentación de cerdos

4.2.2.19. Papa

Uso general

- La hoja de la papa sirve para comida de los cuyes.

Uso medicinal

- La papa cruda rallada sirve como emplasto para las inflamaciones.

4.2.2.20. Aguacate

Uso medicinal

- La hoja de aguacate se tuesta en tiesto y se coloca en la frente para aliviar el dolor de cabeza.
- La pepa de aguacate en infusión tiene propiedades anticonceptivas.

4.2.2.21. Col

Uso medicinal

- La col se utilizaba como desinflamatorio de golpes y heridas, aplicándose la hoja en la parte afectada durante la noche.

4.3. Resultado 3

4.3.1. Crianza Pecuaria

En la crianza pecuaria, las familias daban un trato personalizado a los animales, un trato familiar, cariñoso y respetuoso, siendo todos considerados parte de un ayllu.

Las familias se caracterizaban por tener una diversidad pecuaria en sus chacras y su crianza no se dificultaba por cuanto no requerían de infraestructura específica para ello, mantenían animales mayores: ganado vacuno, caballar, burros y animales menores: gallinas de campo, cuyes y conejos silvestres. Todos los animales eran de gran utilidad para la familia, importancia que iba desde lo sentimental, alimenticio, productivo y económico. El ganado vacuno era de singular importancia por ser fuente de abono permanente para las chacras, así como por su fuerza de trabajo para la labranza de la tierra, mientras que los caballos, burros y asnos servían como transporte de carga. En cuanto a los animales pequeños: cuyes, gallinas, conejos y cerdos, servían como alimento principalmente para fiestas y rituales, como proveedores de abono aunque en menor escala y como mercancía viva para el intercambio con otros productos (trueque) especialmente, ropa, sal, jabón, manteca, fritada, etc.

Al ganado vacuno se lo solía pastar en los páramos y potreros cercanos a las riveras y por las noches en terrenos cercanos o junto a la casa; mientras que a los cerdos y chivos se los mantenía en talanqueras después del pastoreo. Los cuyes eran criados al interior de las cocinas cerca del fogón, los conejos en huecos profundos (2 - 3 m) construidos cerca de la casa y las gallinas de campo vivían en lecheros y árboles cercanos a la vivienda. El cuidado de los animales estaba encargado más a los hijos, ya que antiguamente se decía que los wawas no son para ir a la escuela sino para cuidar los animales, en especial las niñas.

4.3.2. Enfermedades frecuentes

Antes no había problemas comunes de enfermedades, sin embargo cuando se presentaban acudían a los sabios de la comunidad o de comunidades vecinas quienes a través de sus conocimientos en plantas y lunas curaban a los mismos.

A continuación presentamos la información más relevante obtenida de las encuestas con respecto a los cuidados y medicina pecuaria en las diferentes especies:

4.3.2.1. Animales menores

Los cuyes, gallinas de campo, conejos, cerdos y borregos, eran considerados como animales pequeños, estos generalmente eran alimentados con restos de las cosechas de maíz (caña, catulo), arveja (vainas), fréjol (vainas), hortalizas nativas, así como hierbas de monte, las cuales venían trayendo niños y jóvenes cuando solían bañarse en el río, ya que se tenía la creencia de que si venían con las manos vacías, venían trayendo culebras en las manos.

4.3.2.1.1. Cuy

Los cuyes se criaban en la casa cerca del fogón, cuando estaban débiles se barría la cocina para limpiar la mala energía con escoba de ortiga, marco y escubillo, luego se botaba estas yerbas acompañadas de una cruz de ortiga. Se les alimentaba principalmente de hierba y hojas de maíz tiernas y secas, tusas tiernas y tuctos.

Cuando el cuy se llenaba de arañitas rojas o garrapatas, se ponía ramas de ortiga haciendo una cruz. Cuando se enfermaban de mal de ojo, se acostumbraba hacer la limpieza con ruda, sigse, y ortiga, cuidando de botar todo esto con la majada, mejor si era en una quebrada. A los cuyes les atacaban los alacranes, o se orinaban en ellos y morían.

Para castrar cuyes se observaba el ciclo de la luna, lo hacían siempre en luna tierna, si castraban cuyes de temprana edad lo hacían en forma manual, aplastando los testículos con los dedos.

4.3.2.1.2. Gallinas

Vivían en los tasines, elaborados en canastos o tazas, cubiertas de paja, de tal manera que facilite a las gallinas “abarcar” los huevos, estos tasines eran ubicados en árboles, talanqueras y lecheros cercanos al hogar.

A las gallinas se les daba de comer el maíz, morocho y se les pastaba para que piquen la hierba.

Para el mal de gallinas se da de tomar agua de verbena y se hacía un barrido con marco y ruda por la noche con agua de cebada con linaza, agua de ruda o agua de ruda con limón.

Cuando llegaba el mal del pollo limpiaban el lugar con creso utilizando como brocha las mismas plumas de los animales. Cuando les daba la gripe común, se les daba a tomar agua de ruda y se colocaba las ramas de esta planta en el lugar donde dormían las gallinas. También se preparaba para darles de beber agua con un manojo de escancel, flores y hojas de clavel, sauco oscuro, hierba mora (hojas y pepas), también se hacía una limpia haciendo humear saumerio, ortiga y sigsi vara y se rociaba colonia, todas estas hierbas botaban al menos una cuadra más lejos de la casa para que no afecte a otra persona o animal.

4.3.2.1.3. Borregos

Para curar de la enfermedad de gusanos en la nariz, se machaca el tigradillo juntamente con agua de colonia o trago; este preparado lo soplaban directamente en la nariz; mientras que para curar los piojos lo trasquilaban y lo bañaban con agua de penca verde.

4.3.2.1.4. Chanchos

Los cerdos eran criados en la pampa o corral, los alimentaban con granos podridos que tenía, tusas tiernas, agua sucia de la casa, catulo tierno, zambo tierno o mate, hojas de rábano, bledos y caña verde.

Cuando los animales se enfermaban con la fiebre porcina, preparaban un enserenado con cebada y morocho molidos y la daban de beber, también daban de beber el agua con el zumo de las plantas medicinales guaminse, escancel y zambo tierno.

Como curación para los piojos se acostumbraba embarrar todo el cuerpo del animal con la manteca blanca, misma curación servía para el ganado.

Cuando había la presencia de sarna, se bañaba al animal dos veces al día con agua de izo o se le aplicaba el zumo del paico.

Cuando los animales debían ser castrados se acostumbraba dar de ver agua de morocho blanco molido(puesto al sereno) mezclada con ayaviru, guaminse , en la herida provocada producto del corte hacían una aplicación de untu (manteca de chancho) con limón para evitar que se infecte. También acostumbraban a lavar la herida con jabón y ceniza, y aplicaban limón o creso, esta práctica la hacían en luna menguante (conjunción) en horas de la tarde.

Para evitar que las enfermedades lleguen a los animales así como para evitar los robos se acostumbraba fregarlos con velas, las cuales eran llevadas al Señor del Gran Poder únicamente los días martes y viernes por la noche, también se daban misas en nombre de los animales.

4.3.2.2. Animales Mayores

4.3.2.2.1. Ganado

El pastoreo era realizado con bastante cariño y respeto, porque para el pastor sea adulto o niño aunque generalmente este último era quien lo realizaba, ellos eran sus más cercanos amigos con quienes dialogaban y compartían la mayor parte del tiempo, de ahí que a cada animal se le era asignado un nombre dado por su dueño o pastor el cual hacía referencia por lo general al día de su nacimiento, como por ejemplo Martina si había nacido el martes.

El ganado se criaba en los corrales o talanqueras, alimentándose de la hierba, hoja tierna o seca de maíz, tuctos, hoja tierna con toda caña, y cuidado de darles de beber también. Se acostumbraba empezar a darle de comer a las cuatro de la mañana, para que esté listo para el trabajo. Para alimentar al ganado hacían gavillas de la sarapanga de maíz (tostadito de pobres), la cual duraba durante todo el año; cuanto más grande era la gavilla el dueño de esta era admirado por la comunidad; la construcción de estas se las hacía en base a mingas en las que se convidaba chicha, mote y mazamorra.

Se tenía la costumbre de castrar a los toros más grandes y fuertes para que sirvan como yunta para el arado de los terrenos.

Cuando el ganado se enfermaba de calor o de frío se los limpiaba con una esperma y se le llevaba al santo de la yunta en la Iglesia El Jordán. También se le daba de

comer el tucto o flor, bendecida en la procesión de domingo de ramos, miércoles de ceniza o domingo de pascua.

Los piojos de ganado se curaban con aplicaciones de manteca de chanco, si tenía garrapata se bañaba con agua de chochos, o también se aplicaba jabón con limón. Para contrarrestar la pulga de los corrales se acostumbraba a barrer con marco y ortiga.

Según la experiencia de los agricultores el ganado se enfermaba de coscoja por comer hierbas sucias y agua empozada ensuciada por el puerco, para tratar este mal se acostumbraba dar de beber al animal enfermo el zumo de la penca mexicana (gris), también se les solía dar chocho crudo molido con el hollín y una pizca de sal. Cuando se trataba la fiebre aftosa hacían un corte en las venas para hacer sangrar al animal ya que había la creencia que la enfermedad se iba en la sangre también se le daba de beber el sereno del guaminse, zambo tierno y siempre viva (macho).

Cuando el ganado tenía problemas de empacho – hinchazón de la panza se le daba de beber un batido de un litro de aceite y dos huevos o se daba de beber la orina de personas; también se solía hacer correr al ganado golpeándolo con ramas de lechero no con carrizo por que se enflaquecían.

Cuando el ganado estaba débil y delgado por desnutrición se le hacía tomar cerveza licuada con dos huevos con cáscara.

Cuando se presentaban dificultades durante el parto de la vaca y se tenían problemas específicamente con la retención de la placenta se le daba de beber ñaves de sigse, posterior al parto cuando se presentaban problemas de mastitis se recomendaba hacer un unto con pima yuyo y zambo y aplicar en la parte afectada, también se hacía bañar las ubres y ancas con agua de tigradillo y nabo.

Cuando los animales decaían sin razón alguna se decía que estaban con mal de ojo (da cuando las personas le ven con envidia), para tratar este mal espiritual el animal era amarrado a un poste seguidamente procedía a soplarle de cabeza a cola un machacado de tigradillo, congona y ajeno y con la mano izquierda procedían a limpiarlo con ramas de ortiga, mora silvestre y mora de castilla.

4.4. Resultado 4

4.4.1. Origen mitológico de los animales y plantas

En las encuestas realizadas se encontró pocos indicios sobre leyendas acerca del origen de los cultivos y animales , a excepción de la historia de maíz, que debe ser muy antigua debido a la intervención del perro (animal introducido por los españoles) y que reproducimos a continuación:

4.4.1.1. Origen del maíz:

“Un perrito aullaba viendo al cielo por el hambre, Diosito compadecido, botó el maíz del cielo, uno por uno, el perrito se puso a sembrar, raspaba, ponía la semilla y tapaba con el hocico, así se produjo maíz y el chocho”, cabe mencionar que sobre este relato, se encuentran ciertas variaciones no sustanciales al argumento, de acuerdo a la comunidad a la que pertenecen los entrevistados.

4.4.1.2. Historia del trigo

“Dios andaba cuidando un bosque y de repente se transformó en un viejito pero bien sucio, al pasar por un terreno éste le pregunta al trabajador que estaba tolando que vas a sembrar? Y le contesta, no se si producirá, voy a sembrar trigo, entonces el viejito le dice, mañana vendrás con una hoz a ver el trigo. Al día siguiente el trabajador salió de la casa con un poco de duda, porque me diría eso, llega al terreno y mira que el trigo ya estaba de cosecha con granos amarillos y gruesos”

Un informante, menciona curiosamente como origen de las semillas, las traídas por los Incas, y que desde entonces se fueron regenerando hasta hoy; versión que tiene un fundamento histórico real en cuanto a algunas de las variedades de cultivos andinos, mientras otros haciendo mención a hechos más recientes nombran a Misión Andina, de haber traído semillas. Algunos informantes revelan cierta memoria histórica certera, al mencionar que los animales como caballos y burros fueron traídos por los españoles.

En síntesis, se puede afirmar que en los pobladores de Cotacachi no existe mayor diferenciación entre identificación de cultivos nativos e introducidos en referencia a los granos como habas, por ejemplo, que se identifican como propios, venidos desde la época de los antepasados, así como la escasez de historias mitológicas

propiamente dichas, que hagan referencia a los animales y cultivos. Lo cual es opuesto a lo investigado por el Yachac Enrique Cachiguango en las comunidades de Otavalo, en las que si existe cierta riqueza oral relacionada a los mitos de origen de varios cultivos.

4.4.2. Creencias

4.4.2.1. Creencias relacionadas con la naturaleza

Por la gran necesidad de agua de lluvia, que se tenía en las comunidades, se habían desarrollado un gran número de creencias premonitorias acerca de la llegada de la lluvia, entre las que se han compilado las siguientes:

- Soñar manadas de rebaños o una manada de ganado al que uno se está pastando y este no hace caso son indicativos de lluvias próximas.
- Soñar que está hirviendo la chicha o que uno la está bebiendo es señal de próximas lluvias.
- Cuando se sueña a una oveja negra significa que no habrá lluvias durante el mes.
- Otros testimonios de cercanía de lluvias eran los sonidos emitidos por los animales, como: el canto del gualaco (ranita pequeña) o el jambato (otro tipo de rana); también el llanto del cuy o cuando el toro o la vaca lloran a media noche.
- Situaciones circunstanciales como el rodar de piedritas por el camino o cuando se cruza por el camino el cuzo en la noche o se lo ve entre las cinco o seis de la mañana, indicaban la próxima presencia de lluvias.
- Ciertas acciones de los animales domésticos o silvestres, se asociaban como hechos premonitorios indicativos de lluvias venideras, así tenemos hecho de que se bañen las gallinas o cuando los pajaritos se bañan en la acequia o que las tórtolas estén volando de arriba hacia abajo.

- La observación de un sol fuerte y radiante, se identificaba como “sol de aguas”, que significaba que en la tarde llovería.

4.4.2.2. Creencias relacionadas con la producción agropecuaria

4.4.2.2.1. Indicios de iniciación de la preparación del suelo

En ese entonces, las personas eran muy observadoras de los fenómenos naturales, y a muchos de ellos se los relacionaba como indicativos de que debían iniciarse las labores de siembra, entre ellos se menciona:

- Se debía sembrar al siguiente día cuando, se veía la media luna a las cinco de la tarde o al divisar la luna redonda a las 12 de la mañana.
- El canto de ciertas aves por la tarde y noche indicaban que está llegando el tiempo de siembra. Específicamente se conoce que el canto durante el vuelo del ave llamada mayoral, es un aviso importante para que la familia siembre.
- Cuando un pajarito cantaba a las tres o cuatro de la mañana, era señal de debía empezarse a preparar el terreno y sembrar, por lo que marido y mujer conversaban para ponerse de acuerdo cuando empezar.
- Habían otro tipo de sueños, en los que se advertía que si no se ara tal día, podía haber un terremoto, destruyéndose la chacra y haciéndose el maíz en ceniza.

4.4.2.2.2. Durante la temporada de siembra

Una vez ya empezada la tarea de siembra, había otro grupo de creencias al respecto:

- Terminado de sembrar el maíz, no se debía espulgar la semilla sobrante, porque el choclo salía con gusanos.

- Cuando sobra semilla de maíz al momento de la siembra, hay que tostar para que los pájaros se queden ciegos y no dañen el cultivo.
- La sobra de todas las semillas se regalaba a las familias que ayudaban en la minga en porciones, para que tuesten y coman, para que los pájaros no lleguen al sembrío a raspar ni a comer la semilla que está germinando.
- No hay que sembrar en luna pura (cuando amanece claro – la luna se queda en el mismo sitio) porque sale el cuscungo (hongo negro que sale en el choclo).
- No hay que equivocarse saltándose sin sembrar un guacho, por que ahí puede haber muerte en la familia y se adueña el diablo.
- Cuando se está sembrando papa, no se debe cocinar sambo, porque sale la papa venosa.

4.4.2.2.3. Labor de deshierve

- Cuando la luna está en menguante, es bueno para realizar labores de desyerbe.
- Cuando la luna está en quinto día, también es oportuno realizar esta labor.
- Cuando se desyerba o aporca en luna pura (llena) el maíz sale amarillo.

4.4.2.2.4. Durante el arado

- Antiguamente, se consideraba que la tierra era sensible al estado anímico de las personas, por eso se aconsejaba que cuando se va a arar, no hay que ir enojados por que la madre tierra castiga, haciendo que uno se lastime con cualquier herramienta.

4.4.2.2.5. Indicios de buena producción

- Cuando se ve pasar por el terreno un araña cargando una bolsa es señal de buena producción, si esta es grande (huagraraña), las cosechas serán abundantes, y si estas son pequeñas habrá buena producción pero en menor cantidad.

4.4.2.2.6. Señales de advertencia de mala producción

- Cuando se ve pasar por el terreno donde se está trabajando una araña sola – sin bolsa es señal de que la producción será mala y escasa.
- Cuando la araña no puede pasar los terrones y se cae, se cree que igualmente las personas que llevarán la cosecha también se caerán, por eso dicen que hay que cogerlas y ponerlas a un lado del terreno para no maltratarlas y para que sigan su camino, porque de la misma forma ayudarán a levantarse a las personas que podrían caer.
- No se debe cernir los granos a sembrar en harnero, porque la comida se acaba antes de completar el año y se pasa hambre.

4.4.2.3. Creencias basadas en los cultivos

- **Troje.** Mazorca cubierta completamente de granos. Indica el encuentro de maíces de esta cosecha con la de la siguiente. Se debe colgar en la puerta de la casa y decir que el maíz se de la vuelta todo el año (cai huata sara, mushu saragua tugarichun).
- **Maíz con guagua.** Mazorca grande acompañada de otras pequeñas en una sola mazorca. Se debe guardar en un lugar diferente, por cuanto se cree que el otro maíz no va durar todo el año, ya que el otro tiene muchos guaguas que alimentar en el caso de que se los ponga juntos.
- **Maíz con guagua.-** Se decía que el hombre o mujer que cosechando se lo encuentre, iba a tener pronto un nuevo hijo, y era él quien debía llevar la mazorca a la casa y colgarla con todo catulo en la puerta como adorno.
- **Maíz con flor (tucto).-** Se cree que la persona que lo encuentre tendrá buena suerte.
- **Maíz amarillo.** Es el maíz de los ricos, era grano de sol y gualca de mujeres de dinero.
- **Maíz negro.-** Se hizo de ese color porque era alcahuete de una mujer que traicionó al esposo con un negro.

4.4.2.4. Creencias en el manejo de animales

- Cuando se sueña berros es que los animalitos se van a morir.
- Cuando el cuy se lavaba la cara era para que lleguen visitas.
- Si el ganado sopla es porque los ladrones están rondando.
- Cada dos meses se daba misa a san Vicente para que no se enfermen los animalitos.
- En la luna del quinto día no se debe castrar por que se amarilla la herida y se muere el animalito.
- Para curar a los animales hay que hacerlo a las 6 de la mañana antes de que coja el sol.
- Cuando se soñaba a muertos o personas enfermas, era señal de que se iban a morir o enfermar los animalitos, por eso rápido se debía curar con ruda.
- El cuy negro se utiliza para curar el mal viento.

4.5. Resultado 5

4.5.1. Gastronomía ancestral andina

Con respecto a la gastronomía andina, se puede mencionar que es un amplísimo campo que conjuga la riqueza de la biodiversidad, la habilidad e ingenio humano, y la concepción misma de bienestar y vida proveniente de la naturaleza en relación de interacción plena con el runa. Por ello, en el presente trabajo, se considera indispensable dar a conocer en algo, esta cultura magnificente y pródiga, ya que existía una gran amplitud de hábitos, costumbres y formas de preparación de los alimentos, siempre basados en la riqueza de la madre tierra.

Para la cocción de los alimentos, se disponía de un espacio dentro del hogar, en el que se ubicaban tres piedras grandes, llamadas tulpa rumi; encima de estas, se ponían las ollas de barro, pondos o tiestos, según lo que se vaya a cocinar. Para remover los alimentos en la olla, se ocupaba cucharas de madera o vigshas, otros implementos necesarios eran los harneros, lavacaras, cedazos, piedras de moler, fundas de lienzo, tazas y bateas de madera. La comida ya preparada se servía en platos de barro, y para las bebidas, coladas o chicha se utilizaba el pilche.

Cuando la comida era comunitaria, o en celebraciones familiares, se acostumbraba servir en las “mesas”, que eran telas tendidas a lo largo del suelo, tradicionalmente dando la forma de una cruz de lados iguales o cruz andina, encima de esta se ponían los granos, tubérculos y desmenuzados de gallina o cuy, para que las personas se arrodillen y se sirvan a su necesidad de la comida así dispuesta.

En referencia a la composición de la alimentación familiar, se encuentra que el consumo de carnes rojas o de aves era eventual, poco frecuente, ya que estaba destinado a eventos familiares importantes como bautizo, primera comunión, confirmación, matrimonio, casa nueva, o relacionados a festividades de índole religioso como llegada de romería, fiesta de santos, o de raíces más antiguas como el Inty Raymi. Otro uso muy importante era el destinar estos animales para el intercambio por ropa, o para compras de casa.

Antiguamente, la leche era un ingrediente que acompañaba a un considerable número de preparaciones, y su uso tenía también creencias específicas. La mayor parte de la alimentación estaba conformada por los granos, fundamentalmente el maíz, y una variedad importante de tubérculos nativos. Las verduras silvestres también cumplían un importante rol para diversificar la dieta, en sabor y textura, así como para complementar nutrientes en el organismo humano. El consumo de frutas era más bien eventual, dependiente de su recolección, ya que la mayoría eran silvestres.

Con respecto a la gastronomía, una de las prácticas más importantes, era la de conservación de los alimentos, entre ellas se encuentra el salado; para eso las carnes se embadurnaban en abundante sal y se ponían a secar colgadas en alambre, al sol, y después se iba comiendo poco a poco, a esta carne así preparada se la conocía con el nombre de charqui, también se hacía carne ahumada, expuesta al humo, dentro de la casa, para que con el humo de la leña se seque progresivamente.

El almacenamiento de granos o tubérculos, tal como se mencionó anteriormente, se lo hacía en el soberado, guayungas, recipientes de barro llamados maumas o pundos, costales, polos hechos de estera. Debido a la poca existencia de plagas en

este entonces, generalmente la familia podía disponer de estos alimentos para todo el año.

La preparación de la comida se realizaba por varios métodos, principalmente por hervido, asado, salado-asoleo, cocción-asoleo, cocción – remojado - asoleo, tostado - molido y fermentación. Era una alimentación muy saludable, ya que no se acostumbraba consumir los perjudiciales fritos.

Muy antiguamente, no se usaba sino la sal en grano, y poca grasa de animales que se reservaba para adicionar a los granos, en la mayoría de ocasiones se usaba la pepa de zambo para así como el fruto del tocte para condimentar algunas comidas. Con el transcurrir del tiempo, las poblaciones andinas fueron desarrollando una gran variedad de preparaciones, la mayoría de ellas a base del maíz, por lo que se convirtió en el alimento base de la dieta diaria. Su gran versatilidad hizo que se elaboren comidas tanto de sal como de dulce, de características duras, espesas o líquidas, según el agrado y necesidad.

Tales comidas se enriquecieron con otros ingredientes producidos en el sector, como condimentos, otros granos, verduras, tubérculos, entre otros, convirtiendo al maíz en el **alimento y sustento** por excelencia, presente en la comida diaria y en los grandes acontecimientos familiares y comunitarios.

En el caso de la chicha, preparada a base de maíz, tenía la característica de ser usada como bebida ceremonial y también como estimulante para el trabajo y factor importantísimo de cohesión social.

CUADRO N° 6
PREPARACIONES CON CULTIVOS ALTO ANDINOS

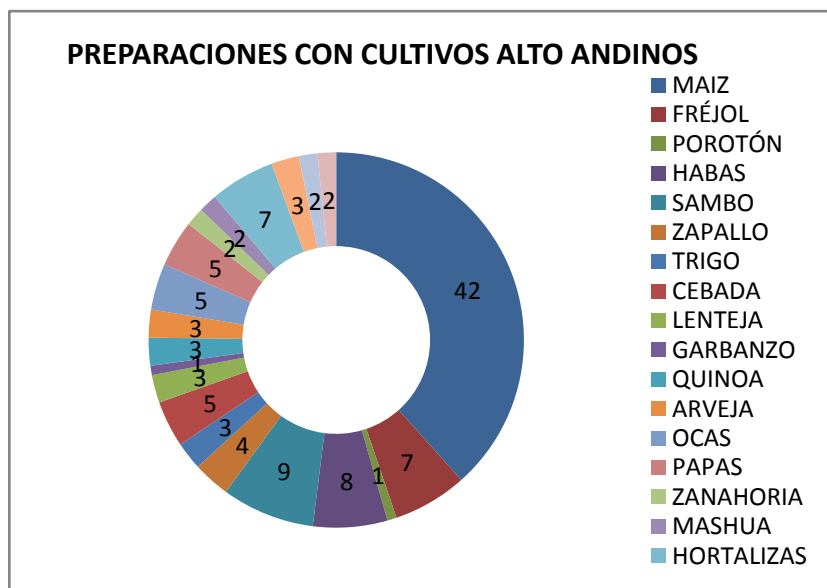
N° DE PREPARACIONES	
ALIMENTOS	
Maíz	42
Fréjol	7
Habas	8
Zambo	9

Zapallo	4
Trigo	3
Cebada	5
Lenteja	3
Garbanzo	1
Quinoa	3
Arveja	3
Oca	5
Papa	5
Zanahoria blanca	2
Mashua	2
Hortalizas	7
Penco azul	3
Achogcha	2
Camote	2
TOTAL	116

Fuente: Entrevista realizada a familias de las comunidades de Cotacachi 2.007

Elaborado: Villota Cristina, 2.007

GRAFICO Nº 3 PREPARACIONES CON CULTIVOS NATIVOS



Fuente: Entrevista realizada a familias de las comunidades de Cotacachi 2.007

Elaborado: Villota Cristina, 2.007

A continuación hacemos una breve descripción de los principales alimentos y las recetas utilizadas:

4.5.1.1. Maíz

La investigación de campo ha permitido identificar 81 diferentes nombres comunes de maíz, cada una con usos diversos, así se encuentran los aptos para reventar, para cocinar en forma de tostado, para hacer harinas y coladas, para los rituales de la medicina ancestral, para chicha, en fin, son la muestra del buen uso de los recursos a través del ingenio del pueblo kichwa. A lo largo del año, el maíz es el alimento principal que da sustento y vida a las personas, y sus preparaciones van cambiando de acuerdo a su estado de madurez y a la vinculación con las festividades comunitarias y sociales. A continuación se presenta una breve descripción de 42 recetas compiladas a base del maíz.

1. **Tostado de tiesto.-** Se preparaba en el tiesto, con manteca de chanco y sal molida en grano.
2. **Tostado con bledo.-** Al tostado preparado en tiesto, se le añadía el bledo cocinado y exprimido con la mano, y se aumentaba salsa con pepa de zambo.
3. **Tostado con col.-** Al tostado blanco caliente se le añadía col picada muy finamente y se agregaba sal disuelta en agua.
4. **Tostado de ceniza.-** O llamado cachi cancha, se tostaba el maíz en tiesto una vez listo se lo se ponía en agua sal, finalmente se tapaba con un mantel.
5. **Tostado de huevo.-** El tostado ya muy caliente y preparado en paila, se lo sacaba y se mezclaba con dos huevos y sal.
6. **Tostado de ceniza con pimayuyo.-** Al tostado de ceniza se le aumentaba hojas de pimayuyu muy bien picaditas y se servía.
7. **Tostado de zambo.-** Al maíz tostado, se le ponía pepa de zambo molida y se mezclaba antes de servir.
8. **Tostado con fréjol.-** Se tenía fréjol seco cocinado y salsa de pepa preparado, esto se mezclaba con el maíz tostado.
9. **Tostado con aguacate.-** Al maíz tostado se le mezclaba con aguacate y sal.

10. **Tostado de dulce (Caquita de perro).**- Al maíz tostado en tiesto se le agregaba miel de panela espesa y caliente, revolviéndolo fuertemente hasta formar pequeñas bolas.
11. **Tostado con chochos.**- Se comía mezclando los chochos y el tostado de tiesto.
12. **Mote pelado.**- Se pela con ceniza en una paila de bronce y luego se lava.
13. **Mote caldo.**- Esta sopa se prepara con patas de ganado, papas, col, cebolla y leche. También se puede preparar con patas de cerdo.
14. **Mote con pepa de zambo y zapallo con papas y ají.**- Al mote pelado, se le ponía salsa de pepa y se acompañaba de ají.
15. **Mote ocioso.**- Maíz algo podrido, que se desgranaba y se dejaba en remojo de uno a dos días, se cocinaba, y resultaba muy parecido al chocomote.
16. **Mote con pepa.**- Se preparaba esta sopa con mote pelado, papas, pepa de zambo molida, cebolla, sal y manteca.
17. **Mote casado.**- Se cocina el mote con la ceniza, hasta que empieza a aparecer la cáscara, se lava bien y se vuelve a poner a cocinar, cuando ya se está abriendo, se pone el fréjol o las habas y cuando está cocinado se come con sal o pepa.
18. **Sopa de mote pelado.**- La sopa se preparaba con mote, papas, leche, sal y cebolla.
19. **Chuchuca con zambo tierno.**- Se preparaba la sopa de chuchuca con la variación de que se le adicionaba zambo picado tierno durante la cocción.
20. **Chuchuca con achogcha.**- Al grano de maíz preparado como chuchuca, se le hacía sopa preparando con achogcha, ally yuyo y sal.
21. **Chuchuca con fréjol.**- A la sopa de chuchuca se le añade fréjol tierno en la cocción.
22. **Choglloluci, chachaluci.**- El choclo cao se tostaba en tiesto y luego se molía bien caliente, se cocinaba con fréjol tierno, berro, manteca de chancho, sal y cebolla.
23. **Chachaluci con berro.**- Se preparaba la sopa de chachaluci con la diferencia de que se le añadía berro picado.

24. **Galloapi.-** Al choclo cao molido, se lo cernía y el líquido se lo hervía con agua, además se cocinaba con fréjol tierno, choclo tierno, berro, col, sal y cebolla.
25. **Chuspa.-** Se mezclaba la harina de maíz con caldo de la sopa, y se formaba una masa con huevos, estas bolitas se cocinaban en el caldo con col verde.
26. **Timbuapi.-** El primer día se remoja el maíz crudo y al siguiente se muele, cierne y se cocina una sopa con sal, cebolla, manteca, papas, col verde o berros.
27. **Yacuapi.-** Remojando el maíz por 10 a 20 minutos, se escurría, molía y cernía, esta harina se pone a cocinar con fréjol tierno, berro, papas, sal, manteca y cebolla.
28. **Sarapi.-** El maíz crudo y molido se ponía a cocinar con papas, berro o col y se servía con tostado de ceniza.
29. **Chuspa tostado.-** Esta sopa se preparaba con la harina de maíz reventado, mezclado con harina flor, huevo, manteca de chanco, sal y agua tibia, con esto se hace una masa y se cocina con cabeza de chanco, col verde y leche.
30. **Pungi api.-** Se preparaba una colada con harina de maíz reventado, sapi yuyo, arvejas, fréjol, papa, manteca de res, cebolla y sal.
31. **Máchica de tostado.-** Primero se tiene molido el tostado, luego aparte en agua se pone a hervir manteca, cebolla y sal y se mezcla con la harina, cocinando hasta que espese. Se acompaña con agua de panela.
32. **Choclo tostado.-** Se tuesta el choclo en tiesto de barro y cuando está listo se saca y se agrega manteca y sal, este preparado sirve para acompañar cualquier comida.
33. **Choclotandas.-** Las choclotandas de dulce se hacían moliendo el choclo cao y mezclando con dulce, se ponía esta masa en el catulo del choclo, buscando preferentemente los catulos de color oscuro para que la masa cocinada quede de color morado, mientras que las saladas, se preparaban con la masa de cao, sal, cebolla picadita fino y se envolvían en catulos blancos.

34. **Chaquitandas o llamachaquí.-** La harina de maíz se mezclaba con miel de panela ligera, luego se envolvía con la hoja de maíz tierna, de tal forma que parecía una pata de borrego.
35. **Musiguita-** Al choclo cao molido en piedra y con dulce, se lo mezclaba con una pizca de bicarbonato, esta mezcla se colocaba en la parte media de la hoja de achira, que una vez doblada era puesta sobre un tiesto caliente para que se ase.
36. **Choclocaspandi.-** Se cocinaba el choclo entero con papas y se acompañaba con pepa de sambo y ají.
37. **Chicha de jora.-** El maíz remojado hay que dejar germinar durante ocho días, para ello se lo colocaba en la sombra cubierto con hojas de higuerrilla hasta que los brotes tengan dos centímetros, luego se deja secar para moler, una vez hecho harina, se cocina todo el día hasta que disminuya la cantidad del líquido, cuando aparece una nata como grasa de caldo de gallina indica que la chicha está lista.
38. **Champús.-** A la harina obtenida de moler el maíz, se la deja en remojo por ocho días para que se amargue, luego se cierne en cedazo y se pone a cocinar con hoja de naranja agria y dulce.
39. **Chicha de caña de chacra.-** La caña recogida se ponía al sol para que se endulce, luego se le molía por tres días seguidos, se ponía aparte el jugo de caña molida, se cocinaba en agua con harina flor, el jugo de la caña obtenido el segundo y tercer día.
40. **Colada morada con maíz negro.-** Se preparaba esta colada con la harina de maíz negro, mortiño y se endulzaba con miel de panela, y condimentos de dulce.
41. **Falapi.-** Al maíz se lo remojaba hasta que reviente la cascarita, luego se molía, cernía y cocinaba con dulce o sin dulce, se le ponía de condimento hojitas de cedrón y naranja.
42. **Tipo api.-** Se preparaba la colada de harina de maíz con hojas de tipo.

4.5.1.2. Fréjol

El fréjol es un alimento ampliamente valorado por las comunidades, y su consumo se remonta en el territorio ecuatoriano, a 3500 años a.C. Se le considera la pareja

complemento del maíz, tanto durante la siembra, como en las comidas elaboradas por la familia. Nutricionalmente, también es el complemento ideal, ya que contribuye a alcanzar conjuntamente con el maíz, un equilibrio de aminoácidos que satisface las necesidades nutricionales de las personas. El porotón, una especie arbórea muy similar al fréjol, también se usaba ampliamente en la alimentación y era muy valorado por su sabor y por ser un auxilio en temporadas de poca disponibilidad de comida.

De entre las recetas compiladas en las que el fréjol es el alimento primordial tenemos:

1. **Fréjol cocinado con vaina.-** Se prepara una sopa con el fréjol tierno cocinado con vaina, manteca, cebolla y sal.
2. **Fréjol misque quishca.-** Es una sopa preparada con fréjol cocinado, leche, papas, hierba buena, col verde o berro y chicharrón de res.
3. **Fréjol con tostado y pepa de zambo.-** El fréjol cocinado se mezclaba con pepa de zambo molida y tostado de tiesto.
4. **Fréjol con cuchipapa y pepa de zambo.-** El fréjol se cocinaba con papas pequeñas y se mezclaba con salsa de pepa.
5. **Fréjol luci.-** Se muele el fréjol seco y se pone a cocinar con col verde, papa delgada con cáscara, chicharrón de res, cebolla y sal.
6. **Locro de fréjol.-** Se hacía una sopa con fréjol pelado con ceniza y cocinado con papas, berro, manteca, sal, cebolla.
7. **Empanadas de maíz y fréjol.-** Se inicia poniendo en agua hervida la sal, manteca, huevos y la levadura, luego se agrega la harina de maíz cruda para la masa, que se deja en reposo unos minutos. Luego se muele la pepa de sambo con sal y se pone en el fréjol para hacer el relleno de las empanadas. Se asa en el tiesto y se acompaña con coladas o agua aromática.

4.5.1.3. Porotón

1. Se cocinaba y preparaba igual que el fréjol.

4.5.1.4. Habas

De entre las recetas compiladas tenemos:

1. **Uchuapi.-** Se tostaban habas, maíz, arveja y fréjol, con ajo, comino, achiote y se hacía una colada con papas, cebolla, col, manteca y sal.
2. **Habas calpu.-** Se tostaban las habas y se cocinaban con cuchipapas y se comía con pepa de zambo y sal.
3. **Habas tiernas con papas y pepa de zambo.-** Las habas remojadas se pelaban y se cocinaban con col, papas, cebolla, y cuero de chanco.
4. **Habas tiernas con choclo.-** Se cocinaban por separado las habas tiernas y el choclo, se servían juntas con sal y ají.
5. **Habas tiernas con melloco.-** Se servían las habas cocinadas con el melloco y la sal.
6. **Habas tiernas con ocas.-** A las habas cocinadas se les acompaña con ocas picaditas fino.
7. **Sopa de habas tostadas.-** Las habas tostadas se ponían en remojo, luego se pelaban y se cocinaba con col verde y más condimentos.
8. **Habas con cuchipapa.-** Se cocinaba el haba chaucha (delgada) con cuchipapa, se mezclaba con pepa de zambo molida y se comía acompañado con ají.

4.5.1.5. Zambo

1. **Zambo tierno con choclo tierno.-** Se preparaba una colada de zambo tierno cocinada conjuntamente con choclo muy tierno y dulce.
2. **Colada de zambo.-** Se prepara cocinando el zambo, leche, panela y canela.
3. **Dulce de zambo y morocho.-** El zambo se cocina con morocho, leche, panela y
4. **Locro de zambo.-** El zambo tierno se pica en trocitos y se cocina con fréjol, choclo, papas, carne de res, cebolla y sal.
5. **Zambo soltero.-** Se preparaba una sopa únicamente con zambo.
6. **Ensalada de zambo.-** Se preparaba cocinando el zambo tierno con fréjol y arveja tierna, leche y sal.

7. **Condumio de zambo para humitas.-** El zambo cocinado y mezclado con pepa molida, se usaba como condumio para humitas.

4.5.1.6. Zapallo

1. **Locro de zapallo.-** Esta sopa se cocina con el zapallo en trocitos, fréjol, choclo, carne de res, papas, sal y manteca.
2. **Zapallo con dulce.-** El zapallo se hacía rodajas gruesas, que se ponían a cocinar con poca agua, panela y canela.
3. **Zapallo de dulce con leche.-** Se preparaba una colada con zapallo picado finito, leche, agua, panela y canela.
4. **Tortilla de zapallo.-** Se troceaba el zapallo, se cocinaba, luego se exprimía el líquido y se mezclaba con harina flor para hacer tortillas.

4.5.1.7. Trigo

1. **Tortillas de harina de trigo y de maíz.-** La preparación de la masa se hace mezclando harina de maíz y de trigo, con agua, sal, levadura; a esta masa se le da forma de tortilla y se asa en el tiesto.
2. **Bulgor.-** Se remojaba y cocinaba el trigo en forma de arroz, se comía sazonado con manteca.
3. **Trigo luci.-** Al trigo se lo molía crudo y se ponía a cocinar con fréjol seco, berro, sal, cebolla y manteca.

4.5.1.8. Cebada

1. **Sopa de arroz de cebada.-** El arroz de cebada se lavaba y se ponía a cocinar con fréjol tierno, choclo tierno, papa, leche, cebolla y sal.
2. **Pinol.-** A la cebada tostada, se le molía y cernía en cedazo y se obtenía la harina, a esta harina se le mezclaba con panela molida muy fino.
3. **Máchica.-** Se tuesta en tiesto cebada, luego se muele en piedra o en molino, se le cierne y luego

4. **Colada de dulce.-** Se preparaba disolviendo en agua la harina de cebada, con leche, panela y hojas aromáticas, una vez bien hervida, quedaba lista la preparación.
5. **Chicha.-** La chicha se preparaba moliendo el maíz y la cebada, y con la harina resultante se preparaba al chicha, con dulce y hojas aromáticas.

4.5.1.9. Lenteja

1. **Seco de lenteja.-** Al maíz tostado se le acompañaba con una porción de lenteja, sazonada con sal, manteca y cebolla.
2. **Sopa de lenteja.-** Se preparaba la sopa en caldo de cuero de cerdo, con lenteja, col verde, papa y acompañado de maíz tostado.
3. **Lenteja con huevo.-** A la lenteja cocinada, se le mezclaba con huevo, sal y cebolla.

4.5.1.10. Garbanzo

1. **Sopa de garbanzo.-** A la sopa de arroz de cebada, se le aumentaba el garbanzo con ally yuyo, papas, cebolla, sal.

4.5.1.11. Quinua

1. **Sopa de quinua.-** La quinua bien lavada, se ponía a cocinar con berro, papas, sal, cebolla y manteca. También se hacía sopa de quinua con las hojas de la misma planta picaditas.
2. **Quinua de dulce.-** Igualmente después de lavar la quinua, se ponía a cocinar en agua con leche, panela y canela.
3. **.Sopa de quinua con huacamullo, col verde y hoja de quinua.-** Otra forma de hacer la quinua era poniendo huacamullo, col verde y hoja de quinua picaditas, con papa, cebolla, sal y manteca. La sopa resultante era de alto valor nutritivo.

4.5.1.12. Arveja

1. **Arveja cocinada con vaina.-** La arveja se cocinaba con todo vaina.
2. **Arveja calpu.-** La arveja calpu (seca), se preparaba con col verde y carne de chancho.
3. **Arveja jalo.-** La arveja tostada en tiesto bien amarilla, ponía en olla de barro, a cocinar con pedacitos de melloco, papas, choclo, en pedazos, sin sal.

4.5.1.13. Ocas

1. **Locro de ocas.-** La sopa se cocina con ocas picaditas, papas, col verde, fréjol tierno, manteca, sal y cebolla.
2. **Oca caspandi.-** Ocas cocinadas enteras con dulce y canela.
3. **Dulce de oca.-** Las ocas eran cocinadas en poca agua y con trocitos de panela, hasta que queden casi aplastadas y endulzadas por la miel de la panela.
4. **Ocas cocinadas.-** Las ocas bien endulzadas por varios días se les cocinaba y se comían enteras.
5. **Colada de oca.-** Esta colada se preparaba con las ocas bien cocinaditas, con panela y hoja de cedrón.

4.5.1.14. Papas

Las papas son un ingrediente casi constante en la mayoría de preparaciones, sin embargo, mencionamos algunas de las recetas proporcionadas por los informantes:

1. **Papas cocinadas con panrrayuyo y pepa de zambo.-** Se cocinaban las papas, para ser preparadas con panrra picada y pepa de zambo en salsa.
2. **Locro de papas con paico.-** Se preparaba el locro, cocinado las papas con huevos batidos y puestos en la sopa y con hojitas de paico picado muy fino.
3. **Uchupapa.-** A la papa pelada y cocinada se le mezclaba con salsa de pepa de zambo y achiote.

4. **Papas con berro.-** Se cocinaba las papas peladas y se mezclaba con berro previamente cocinado luego se añadía cebolla, sal y manteca.
5. **Papas con bledo.-** Era un proceso similar a las papas con berro, con la variante de utilizar el bledo picado.

4.5.1.15. Zanahoria Blanca

1. **Zanahoria con pepa de zambo.-** Se pelaba la zanahoria blanca, se cocinaba y se mezclaba con salsa de pepa y ají.
2. **Locro de zanahoria.-** Se preparaba el locro con la zanahoria picada, carne de res, col, papas, cebolla, sal y manteca.

4.5.1.16. Mashua

1. **Colada de dulce.-** La mashua picada se cocinaba con un poco de agua, dulce y canela.
2. **Mashua cocinada.-** Después de asolear bien la mashua, se le cocinaba y comía entera.

4.5.1.17. Hortalizas Nativas

1. **Berro en tostado.-** Al tostado de tiesto muy caliente, se le aumentaba el berro picado muy finito y se mezclaba con sal.
2. **Huacamuyo en sopa de chuchuca.-** A la sopa de chuchuca, se le aumentaba el huacamuyo picadito para que se cocine y quedaba listo para servir.
3. **Bledo con colada.-** Al uchuapi se le cocinaba con bledo y papas, acompañado de tostado.
4. **Ensalada de sapi yuyo.-** Se hacía la ensalada con sapi yuyo, recogido cuando está saliendo la flor, y se comía con papas delgadas con pepa de zambo con tostado
5. **Sapi yuyo en tostado.-** Se recogía cuando estaba saliendo la flor, se le picaba y mezclaba con maíz tostado caliente.

6. **Colada con sapi yuyo.**- Se utilizaba la hoja picada para cocinar con la colada de maíz.
7. **Ensalada de panrra con tostado.**- Se mezclaba la papa y hoja de panrra previamente cocinado con pepa de zambo y se comía acompañada de tostado.

4.5.1.18. Penco Azul

1. **Tzawarmishki.**- El tzawarmishki, se saca del penco bien maduro, se hace un hueco en el centro del penco y se deja ocho días para que se desangre, luego se va a recoger con un mate por la mañana y tarde.
2. **Colada de harina de maíz con Tzawarmishki.**- Se hacía la colada de harina de maíz reventada y se mezclaba con el agua de tzawarmishki.
3. **Café con tzawarmishki.**- Se preparaba leche y agua de tzawarmishki y se bebía con pan.

4.5.1.19. Achogcha

1. **Sopa de achogcha con chuchuca.**- Para preparar esta sopa, se escogía los ñavis de la hoja de achogcha, se picaba y cocinaba con la sopa de chuchuca, también se añadía el fruto libre de semillas.
2. **Torta de achogcha.**- A la masa con harina de maíz, similar a la elaborada para hacer tortillas, se le adiciona achogcha cocinada picadita y se tuesta en el tiesto.

4.5.1.20. Camote

1. **Camote con pepa.**- El camote dulce, se cocinaba, pelaba y se servía acompañado de salsa de pepa.
2. **Camote con cebolla.**- Se hacía un refrito de leche, la parte de la rama de la cebolla larga, sal, manteca y huevo picadito, esta salsa se ponía encima del camote dulce.

Toda esta variedad de comidas, de distintos sabores, olores, color y textura, estaban relacionadas también con los eventos culturales familiares y comunitarios, vinculados a un calendario general de actividades sociales, que obviamente tenía relación con la disponibilidad de alimentos de acuerdo a su época. Por esta circunstancia, se presenta a continuación un cuadro resumen de estas fechas y las preparaciones tradicionales:

CUADRO Nº 7
EVENTOS SOCIALES Y SU RELACIÓN CON LA ALIMENTACIÓN

Fiestas y otros eventos importantes para la familia y la comunidad	Meses en los que se daban estas fiestas	Comida que brindaban
Bautizo		Brindaban caldo de gallina, mazamorra, mote, papa chaucha con zanahoria (zañora) con color o con pepa de zambo y ají, cuy, huevos, gallina y chicha de maíz. En la cantina brindaban caldo de fideo con cuero. Al compadre se le brindaba una taza de papas con zanahoria, cuy asado, huevos pan y plátano.
Primera comunión y confirmación	Junio a septiembre	En la primera comunión y conformación se brindaba uchu caldo (Caldo de papas con carne sea de cuy, chanco, pollo con bastante manteca de color), mote (pilche), mazamorra de maíz y chicha. Según la familia brindaba también champús con rosca y canela endulzada con panela.
Matrimonio	Junio, julio, agosto y septiembre Siempre se hacían en épocas de cosecha de maíz y solo los días domingos.	Mediano a los compadres: plátano, pan, gallinas, cuyes y papas Se brindaba caldo de borrego, uchuapi, mazamorra, mote, papas, fritada, y chica de jora.
Casa Nueva		Mediano a los maestros: plátano, pan, gallinas, cuyes y papas Se daba caldo uchu con cuy, uchuapi, mazamorra, mote, papas, ají, chicha de

		jora , champús con dulce, ponche y trago
Fiesta de Santos Reyes	Enero	Se comía cuy, gallina, uchuapi, caldo con cuero de chancho.
Fiestas de San Juan	Junio	Almuerzo comunitario: se come papas con color cuy asado, gallina cocinada, mote, huevo duro, aguacate y chicha de jora y trago. Se acostumbraba hacer castillos con pan, plátanos, naranjas y colgaban todos los granos que tenían de la cosecha.
Fiestas de San Pedro	Julio	Se brindaba a los invitados todo lo que había en el castillo y se daba de comer uchuapi, uchu caldo, mote, papa, chicha de jora y guarapo.
Fiestas de San Juan a nivel comunitario	20 de junio al 4 de julio	Comida que se preparaba y brindaba : caldo de borrego o de res, colada con mote. Mediano: zanahoria blanca, cuy, gallina, chicha y trago. Algunos acostumbraban a matar borrego y chancho y se compartía con los vecinos.
Buena llegada de romería (MISHARI)	Marzo - Virgen de Baños Septiembre - Virgen de las Lajas	Se hacía un arco en la casa de la familia que venía de romería El plato principal es el cuy y gallina, mote, colada de maíz. Se traía de señas caramelos, queso del Carchi y se regalaba. Cuando venían del Quinche, se traía estampitas, caña, dulce, rosarios. Se brinda también champús y chicha jora muy madura.
Misas a las estampas de la Virgen del Quinche y las Lajas.	Septiembre – Virgen de las Lajas Noviembre Virgen del Quinche)	Se comía cuy, gallina, uchuapi, caldo con cuero de chancho.
Finados	Noviembre	Se hacía pan de trigo, pan de maíz, arepas, pambazos, guaguas de pan. Se preparaba: champús , colada de morocho, colada de dulce, mote, papas , fréjol, tostado, chochos y zambo asado, se llevaba también plátanos, naranjas, pepinos, miel y se compartía e intercambiaba en el cementerio.

		El 2 y 3 de noviembre se comía colada de churos y trago.
Semana Santa: - Noche de procesión - Viernes santo - Sábado de pascua Día de fiesta (invitan a vecinos ahijados) - Día de castigo, es el día para limpiar los pecados, los padrinos castigan con cabestro a sus ahijados y luego brindan comida.	Abril	Se hacía la fanesca con todos los granos que producían en el campo. Día viernes de ayuno. Se hacía el caldo de pascua. Sábado los visitantes (ahijados) llevaban cucabe: tostado con fréjol, mote, papas, gallinas, para compartir. Dueño de casa (padrino) brinda caldo de gallina o de res, colada de dulce, chicha de jora y trago
Fiesta de Corpus – Día de los abagos		Se mataba ganado y se comía con toda la familia. Se comía champús con pan, caldo de borrego o de gallina, mote, papas con color, chicha de jora y plátano.
Oyanza de cosecha		Se comía : mote, colada, trago, chicha de jora
Fiestas de Imantag – Virgen de la Presentación.		
Entrada de Santa Anita		Se acostumbraba comer uchuapi, caldo, mote, papas y trago

Fuente: Entrevista realizada a familias de las comunidades de Cotacachi 2.007

Elaborado: Villota Cristina, 2.007

4.6. Discusión

Con respecto al objetivo general propuesto acerca del rescate y revalorización de las prácticas agroecológicas andinas, la conservación de los recursos naturales y la identidad cultural, se puede señalar que la investigación de campo, que conllevó a la obtención de la información, fue bastante más amplia de lo inicialmente previsto, por la complejidad e interrelación de los temas tratados, lo cual indica la riqueza cultural y de saberes de las comunidades. Se identificaron diferencias en lo investigado, de

una comunidad a otra, de un informante a otro, esto enriquece y complejiza aún más cada aspecto.

En cuanto al desarrollo de los objetivos específicos, en referencia al diseño de una base de datos de los principales cultivos, se realizó un interesante proceso de recolección de datos, que debió ser revisado y depurado varias veces, hasta lograr un trabajo que se considera bastante representativo de la diversidad de cultivos, cada uno de los cuales fue identificado por su origen: nativo o introducido, nombres comunes por los que es conocido, clasificación térmica de acuerdo a la cosmovisión andina, modo de obtención de la semilla y estado actual de conservación.

Los dos alimentos que tienen supremacía en clara relación con el resto, son el fréjol y el maíz, tanto por la variabilidad existente, por el espacio que cada familia asigna al cultivo de estos alimentos y el aporte que representan en relación a la totalidad de la alimentación diaria por persona, en cuanto a sus aportes de carbohidratos y proteínas.

Otros alimentos relevantes por su aporte nutricional, son cereales y leguminosas introducidos, como es el caso de la cebada, el trigo y las habas, por tener una importante valoración cultural y plena adaptación al medio.

Complementan esta base calórica, tubérculos como la papa y el melloco, que son los de mayor consumo, de forma muy marginal, tenemos otros en riesgo de perderse definitivamente con el transcurso del tiempo, como son la oca, jícama, mashua, camote y zanahoria blanca. Esta situación es lamentable, ya que estos tubérculos, a diferencia de la papa, no ameritan el uso de agroquímicos, con todo el riesgo ambiental y económico que estos entrañan.

Otros grupos de alimentos, como hortalizas, verduras silvestres y frutas, existen en notable variedad dispersas en la totalidad de comunidades, pero no significan que la familia promedio disponga en efecto de toda esta variabilidad, ya que la producción o recolección de tales alimentos depende de la zona, y con respecto a ello, ciertas comunidades tiene mayor disponibilidad de estos productos que otra.

A manera de resumen, se mencionaría que de manera global, las comunidades indígenas y campesinas de Cotacachi disponen de un acervo de especies y variedades bastante amplio, por lo que se consideraría como un territorio privilegiado y un espacio social y comunitario de “reserva” de riqueza biológica y saberes ancestrales ligados a la crianza de plantas y animales, pero que las limitaciones en cuanto al acceso de tierra y agua, por las condiciones de inequidad social, hacen que cada vez sea más difícil que las futuras generaciones puedan mantener una vida de agricultores, ligados a la naturaleza y preservando la diversidad de alimentos como un patrimonio nacional.

Esto se comprende mejor si se conoce que el proceso de traspaso de semillas obedece a ciertos mecanismos sociales, ya que en su mayor parte, en las respuestas obtenidas por los informantes sobre la forma de obtención de las semillas, la respuesta general es que fueron obtenidas por las relaciones familiares o comunitarias, constatándose de esta forma, el rol de los nexos afectivos y su vinculación con los procesos de preservación de riqueza, consistente en este caso, en las semillas.

Sobre el estado actual de conservación, es preocupante la información de que si bien la semilla aún es recordada, la conservación es mínima, ya que los informantes, se refieren a las semillas como casi inexistentes, esta respuesta se encuentra en un alto porcentaje de semillas.

Un mecanismo de respuesta originado en la organización de base UNORCAC, que de cierta manera compense la pérdida de estos mecanismos sociales, son las FERIAS DE INTERCAMBIO DE SEMILLAS, en las cuales, los agricultores y agricultoras locales pueden ampliar su acervo de semillas familiar, mediante el trueque con otras personas, lo cual contribuye también a visibilizar socialmente la importancia y el aporte del agricultor a la vida del resto de la sociedad, mediante la producción de alimentos.

Uno de las partes más amplias, corresponde al objetivo dos, sobre las prácticas agroecológicas aplicadas a cultivos básicos, se abarcó las fases del ciclo agrícola,

desde la preparación del suelo, la siembra, labores culturales, cosecha, y conservación de semillas. Se constata que durante todo el proceso de crianza de la chacra, consiste en la vida misma de las comunidades, está presente el trabajo familiar, pero también el apoyo entre familias y allegados, la distribución de labores por género y edad, y los procesos educativos para los más jóvenes, la observación de las condiciones ambientales, el sincretismo entre la espiritualidad propia de los pueblos aborígenes y el cristianismo, la utilización de todos los recursos y saberes disponibles, como un todo integral e integrado en el cual se desenvuelve la existencia del ser humano y su entorno.

Cabe señalar, que este entorno descrito, es actualmente ya casi inexistente, por los rápidos y arrasadores cambios en la estructura social y cultural que involucra inevitablemente a las comunidades.

La eficacia y eficiencia del sistema antiguo de transmisión de saberes a los jóvenes reside en el hecho de que se enmarcaba en la vida cotidiana, actualmente en cambio, las presiones sociales hacen que se identifique como válido principalmente el conocimiento adquirido en las instituciones educativas, que en la realidad están muy alejadas de los saberes ancestrales. En el caso de los jóvenes comuneros, sus aprendizajes se basan fundamentalmente en actividades como la albañilería y la artesanía, mientras que tal vez sean las mujeres, las que de alguna forma permanezcan más cercanas a las actividades agrícolas, a la gastronomía tradicional y en sí, a la cultura del pueblo Kichwa y ello las convierta en guardianas de estos valiosos saberes.

De igual manera, la Feria de Productoras que se originó por parte de la UNORCAC, es una respuesta a las imperiosas necesidades económicas y facilita la comercialización de alimentos de las comunidades. Este estímulo de ingresos por medio de la venta, de hecho contribuye en alguna medida a fomentar la conservación de alimentos ancestrales que poco a poco son revalorizados por los compradores mestizos del cantón.

En cuanto al objetivo tres, correspondiente al manejo de animales mayores y menores, hay que reconocer que la información obtenida no es tan amplia,

mayormente por que las personas en las comunidades que eran especializadas en el tratamiento de las afecciones animales ya no vivían o eran demasiado ancianas para conseguir datos relevantes. Se presenta sin embargo, en la sistematización lo obtenido sobre la crianza y cuidados generales.

Debido a tal circunstancia, tal vez sea necesario recuperar este tipo de saberes de otros cantones cercanos a Cotacachi, mediante eventos de intercambio de experiencias o investigaciones específicas sobre el tema, mientras todavía sea posible su recuperación.

Una temática más amplia e interesante, fue la relacionada con las creencias, las cuales están presentes y detalladamente explícitas, a lo largo de todo el ciclo agrícola y de crianza de animales, en estas resulta notorio la dualidad entre la cosmovisión andina y lo claramente enmarcado en la religión católica, como por ejemplo, en la invocación que realiza la persona que va a sembrar, a la Pacha Mama y la bendición que se realiza a las semillas, en determinados templos o santos de la religión católica. Estas dos expresiones transcurren paralelas, sin que la una excluya a la otra, desde la preparación del terreno hasta la conservación de las semillas. Lo divino, cualquiera que sea su origen, no puede ser ignorado por el ser humano, se requiere su aceptación, su bondad, generosidad, para que la vida pueda seguir siendo recreada por cada generación.

Sin embargo, existen factores que en las últimas décadas, han deteriorado o roto este singular sincretismo de la espiritualidad ancestral y la iglesia católica, como son otras religiones o sectas, que ampliamente se han difundido en las comunidades, para las cuales, ciertas expresiones de religiosidad ligadas a la agricultura son excluidas o limitadas.

La recopilación de información sobre la gastronomía, no deja de sorprender, por la variedad de formas de preparación y combinación de alimentos, destacándose el maíz, como elemento vital para la sobrevivencia, complementado por leguminosas, verduras y frutas, que daban variedad de color, sabor y textura a la comida familiar.

La comida como factor de cohesión familiar y social, presente en toda sociedad, es el elemento facilitador de las relaciones sociales, tanto celebrativas y

conmemorativas, altamente simbólico, dador de fuerza para la vida diaria y objetivo final de todo el proceso de crianza de la chacra.

La sutilidad en la utilización de los condimentos, las formas saludables de preparación, la adecuada combinación de los alimentos, son elementos a destacar en cuanto a la gastronomía tradicional. Actualmente, muchos de estos saberes han caído en el desuso y desvalorización, por las propias comunidades.

La UNORCAC, por su parte, ha generado interesantes iniciativas como la Feria de Comidas y Bebidas Tradicionales, que conjuntamente realizadas con la Feria de Intercambio de Semillas, fundamentada en los grupos organizados de mujeres, se constituyen en espacios de difusión y comercialización de esta riqueza gastronómica y nutricional, son además un espacio de interacción social positiva entre la población de las comunidades y la población del centro urbano de Cotacachi e inclusive visitantes de otras ciudades o países.

Estas iniciativas se han generado a nivel local por UNORCAC, mientras que paralelamente a nivel mundial, nacía y se desarrollaba el movimiento SLOW FOOD – Comida Lenta, liderado por el periodista italiano Carlo Petrini, quien promueve y difunde espacios de reflexión social sobre la pertinencia de una agricultura y gastronomía responsable, que genere lo sano, bueno y justo. Este movimiento tiene la virtud de poner sobre el tapete de discusión a nivel de muchas esferas, la necesidad de alimentos que sean fuente de salud, en armonía con el medio ambiente y que garanticen una retribución económica justa para quienes dedican su vida a producir la comida que el resto de la humanidad consume.

Finalmente, como el cierre de este proceso investigativo, se realiza la propuesta de aplicabilidad de los saberes ancestrales en las comunidades, considerando lo compilado y analizado desde el marco teórico, la sistematización de la información, y el conocimiento de las dinámicas comunitarias y el entorno socio-económico actual.

La propuesta tiene relevancia debido a que fue elaborada en base a un entorno ya conocido, con un profundo convencimiento de claridad de ideas desde la dirigencia

de UNORCAC, cabe sin embargo, que sean las alianzas institucionales locales con entidades involucradas, las que permitan a través de la voluntad política y administrativa, los recursos necesarios para su aplicabilidad. La cooperación internacional tiene también importancia notoria en cuanto al apoyo a este tipo de iniciativas de la organización, por lo que la gestión de proyectos desde el equipo técnico, debe entenderse y realizarse de forma amplia y con mayor participación de las bases y con un enfoque multidisciplinario.

4.7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.7.1. Conclusiones

- Inicialmente, este territorio fue excepcionalmente rico en biodiversidad, riqueza cultural y capacidad humana, pero los hechos ocurridos a partir del dominio español, dieron inicio a un proceso lento y constante de cambios que alteraron los fundamentos de la seguridad y soberanía andina, como son la complementariedad y la reciprocidad.
- Si bien en términos generales, existe aún gran variedad de plantas y animales comestibles, el consumo familiar no refleja esta riqueza, más bien, la disponibilidad de alimentos por núcleo de familia, corresponde a una dieta monótona y desequilibrada, con patrones de alimentación tradicionales en franco deterioro.
- Mucha de la información recopilada en el trabajo de campo, corresponde a adultos mayores, por lo que se entiende que la población más joven se halla desligada de los saberes ancestrales.
- Una de las causales principales de la pérdida de la biodiversidad, es el limitado acceso a los recursos agua y tierra, por parte de más de 3500 familias de las comunidades, en contraposición con los territorios y agua de regadío que disponen las haciendas, esta condición de inequidad es la que determina que las familias requieran ingresos de otras fuentes no

agropecuarias, por lo que se reduce las posibilidades de conservación de semillas, saberes y tradiciones.

- Actualmente se aprecia una fuerte tendencia a que se transformen los patrones alimentarios tradicionales, hacia patrones de consumo propios de las ciudades, principalmente por la presión psicosocial, influencia de medios de comunicación y mayor contacto con la población considerada mestiza.
- La memoria oral del pueblo kichwa Cotacachi, está en proceso de pérdida, ya que existe una brecha grande entre los adultos mayores y los jóvenes, quienes están orientando su vida diaria, alejados de las costumbres propias de las comunidades.
- Las tradiciones culturales son el resultado de la experiencia de muchas generaciones, cuyos contenidos evolucionan y se modifican estrechamente vinculados a las sociedades que los usan y recrean o desvalorizan u olvidan.
- La vida natural del planeta ha sido colocada al borde de la catástrofe por un sistema económico-social sin ningún principio de sostenibilidad, conduciendo tal concepción de desarrollo a un masivo deterioro de la reproducción social y los modos de vida que determinan la salud y el buen vivir.
- Las estructuras de poder se apoya y fundamenta en todo lo que representa la ciencia, mientras que lo ancestral ha sido subyugado por los procesos de dominación experimentados por nuestras naciones a lo largo de la historia colonial y republicana.
- Quienes acceden a mayores niveles de educación, en la gran mayoría de casos, se convierten en instrumentos de un poderío económico que supera la capacidad de crítica y ética respecto a los problemas sociales, económicos y ambientales, como entes totalmente dependientes del “conocimiento” proveniente de otros países y de otras realidades.

- De la información obtenida en la investigación de campo, se aprecia que cada comunidad se identifica con la producción de ciertos cultivos, de los que todavía se mantienen cierta variedad de semillas, y a nivel comunitario así son identificadas.
- La gran diversidad de preparaciones elaboradas con los productos tradicionales, muestra una gran capacidad creativa e iniciativa para combinar adecuadamente los alimentos y utilizar métodos de conservación y cocción altamente saludables.
- Con respecto a las mitologías de origen de los alimentos, en la investigación de campo, no se ha encontrado información que al parecer, se ha perdido ya.
- Una de las muestras más claras de la cosmovisión andina, es considerar a los elementos de la naturaleza, y seres vivos, incluyendo al ser humano, como una gran familia interrelacionada e interdependiente.
- Actualmente, en las comunidades, se ha perdido el rol de personas especializadas en el cuidado de la salud de los animales, por lo que los saberes en cuanto a los tratamientos durante la enfermedad, con los recursos disponibles del medio, ya no existe.
- Las prácticas agrícolas, estaban fuertemente dirigidas por festividades y rituales de la Iglesia Católica, así como por la cuidadosa observación de los cambios climáticos que orientaba las labores culturales a desarrollarse.
- Antiguamente se disponía de una amplia gama de procedimientos específicos para la conservación de las semillas, pero actualmente, la presencia de fuertes plagas hace que estos saberes hayan perdido vigencia y utilidad real.

4.7.2.Recomendaciones

- Incidir en la formulación de políticas, planes y programas a nivel local y provincial, enfocadas a la conservación del medio ambiente, semillas, cultura, suelos, agua, entre otros aspectos primordiales.
- Fortalecer la aplicación del Modelo de Educación Intercultural en base a la realidad de cada comunidad, considerando a los actores locales como agentes valiosos para la preservación de saberes ancestrales ante las futuras generaciones y su vinculación con las instituciones educativas.
- Gestionar y liderar propuestas grandes encaminadas a la reivindicación del acceso a los recursos suelo y agua a los grupos de pequeños y medianos campesinos en la provincia.
- Desarrollar estrategias de difusión de la riqueza cultural de las comunidades de Cotacachi, en lo referente a gastronomía, festividades , ritualidades , creencias, mitos y leyendas , así como la conservación de los recursos naturales.
- Generar proyectos con enfoque integral, orientados a la concienciación social e institucional, comunitaria y familiar, sobre la agrobiodiversidad y el manejo de los recursos naturales.
- Reintroducir y masificar la siembra de especies alimenticias locales que propendan a diversificar la nutrición familiar, el manejo óptimo del suelo y el agua, la aplicación de saberes tradicionales y permitan reivindicar la identidad del pueblo Cotacachi.
- Sistematizar experiencias de agricultores conservacionistas como fuente de legado para futuras generaciones.

- Brindar asistencia técnica a las familias respetando la cosmovisión de cada uno de sus pueblos.
- Proponer y difundir alternativas para el cuidado de la fertilidad de la tierra, como base de la seguridad y soberanía alimentaria.
- Investigar sobre mecanismos innovadores de control de plagas que tengan menor impacto ambiental.
- Institucionalizar la Feria de Semillas como un espacio de intercambio de vida y saberes entre comunidades del cantón y organizaciones amigas del país para la conservación de la agrobiodiversidad.
- Apoyar la realización de la Feria de Productoras agroecológicas “LA PACHAMAMA NOS ALIMENTA” considerándosele como un espacio alternativo de transmisión de saberes, intercambio de sabores y rescate de la agrobiodiversidad local.
- Se sugiere continuar con otras investigaciones que permitan profundizar y rescatar conocimientos puntuales en el área agropecuaria y ritualidad.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

INSTITUTO DE POSTGRADO MAESTRÍA EN MANEJO DE RECURSOS NATURALES

PROPUESTA

TEMA:

**“PROPUESTA DE APLICABILIDAD DE LOS SABERES
ANCESTRALES EN EL PLAN ESTRATÉGICO DE LA**

Autora: Ing. Cristina Villota B.

Ibarra, Diciembre 2010

CAPITULO V

5. PROPUESTA DE APLICABILIDAD DE LOS SABERES ANCESTRALES EN EL PLAN ESTRATÉGICO DE LA UNORCAC

5.1. ANTECEDENTES

La complejidad de las interrelaciones humanas y ambientales en un entorno de permanente cambio, es el escenario en que la UNORCAC se ha planteado la orientación de los esfuerzos de la organización, que sean construidos desde un enfoque que involucre las iniciativas y opiniones de los actores sociales que son parte y le dan vida a esta importante institución de Cotacachi.

Como parte del proyecto de tesis, se plantea una propuesta de trabajo que concrete lo planteado en el Plan estratégico de UNORCAC, en el periodo de tiempo del año 2008 al 2018. Dicho plan toma las experiencias derivadas del primer plan estratégico planteado años atrás, que por diferentes circunstancias tuvo una limitada ejecución.

El Plan estratégico no está aislado de la vida social, por lo que conjuntamente se elaboró con una Propuesta Política de la organización, que sirva de lineamiento para el quehacer político de la UNORCAC, y la manera en que este ámbito debe ser un elemento más de lucha en cuanto a las necesidades imperiosas de desarrollo y equidad.

Por tal razón, a continuación se presenta la Propuesta de aplicabilidad de los saberes ancestrales, profundamente enmarcados en el trabajo desarrollado para el Plan estratégico, que espero sea de utilidad práctica en el desempeño del importante rol de UNORCAC, como dinamizadora del bienestar de las comunidades.

Complementariamente, se comenta la concordancia de dicho Plan, con lo planteado y recientemente aprobado en la nueva constitución de la República del Ecuador, las políticas de estado para el sector agropecuario 2006 – 2016, y a nivel local, lo

propuesto por el Plan estratégico del Consejo de Gestión Ambiental y Manejo de los Recursos Naturales de la Asamblea de Unidad Cantonal de Cotacachi.

5.2. OBJETIVOS

5.2.1.OBJETIVO GENERAL

- Elaborar una propuesta de aplicabilidad de los saberes ancestrales en agrobiodiversidad, fundamentada en el Plan Estratégico de UNORCAC.

5.2.2.OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Plantear líneas directrices y acciones concretas para facilitar la ejecutabilidad del Plan en los dos ejes estratégicos de: agua, tierras y biodiversidad; y producción agropecuaria y otras alternativas productivas.
- Identificar elementos conectores entre la propuesta de UNORCAC y las políticas de desarrollo nacional y local.
- Socializar la propuesta de aplicabilidad a la UNORCAC, así como a las entidades cooperantes y otros actores inmersos en este ámbito de trabajo, a nivel local y nacional.

5.3. METODOLOGÍA

Revisión bibliográfica de los documentos de Propuesta política y Plan Estratégico de UNORCAC, el Plan Estratégico del Consejo de Gestión Ambiental y manejo de recursos naturales, las políticas de Estado para el sector Agropecuario, y la Constitución del estado ecuatoriano.

Análisis de la información y definición del plan de aplicabilidad. Validación de la propuesta de aplicabilidad mediante grupos de trabajo con actores de la organización involucrados con el tema. Redacción del documento final.

5.4. EJE ESTRATÉGICO I

5.4.1. AGUA, TIERRA Y AGROBIODIVERSIDAD

LINEAS DIRECTRICES

5.4.1.1. EQUIDAD EN LA DISTRIBUCIÓN DE LOS RECURSOS TIERRA Y AGUA

El escenario futuro para las comunidades de la UNORCAC, en cuanto a la conservación de saberes es muy incierto. Simplemente, las condiciones actuales de tenencia de tierra y agua no van a permitir de ninguna manera que los saberes ancestrales puedan ser perpetuados debido a la presión demográfica, la interrupción en los mecanismos de transmisión intergeneracional de de prácticas agroecológicas, la búsqueda de otras fuentes de ingresos económicos ajenos a la crianza de la chacra. Por muchos esfuerzos que haga la organización, las familias se verán empujadas a abandonar su forma de vida tradicional para buscar otras que le son ajenas. La UNORCAC y su dirigencia deberá enfrentar la disyuntiva entre mantener cuidados paliativos al problema vía ejecución de proyectos o encarar el reto de demandar el derecho de su pueblo a una vida digna y acorde a sus principios.

Acciones

- La UNORCAC debe retomar su rol inicial de organización de lucha por la restitución de derechos, por tanto, debe sensibilizar al conglomerado social sobre las condiciones de absoluta inequidad social en cuanto al uso y tenencia de la tierra, así como del agua, como base fundamental para la permanencia de los patrones culturales de interacción ser humano-naturaleza, propios del pueblo kichwa y esenciales para la conservación de la biodiversidad y saberes ancestrales.

- Gestionar la concesión y recursos para la obtención de agua de riego de las lagunas de Piñán, para las comunidades que actualmente carecen de este derecho.
- Proponer la reforma agraria en el territorio de influencia de UNORCAC, con la finalidad de incrementar la tierra disponible para las familias de las comunidades (saneamiento de tierras).
- Conformación de juntas regionales de agua de riego y consumo, como estancias de incidencia política.

La representación política de la UNORCAC en los espacios de elección popular, debe hacerse en base a claras propuestas pre-elaboradas y mecanismos permanentes de diálogo y rendición de cuentas con las bases, enmarcadas dichas propuestas en aspectos puntuales a favor de la equidad en la distribución de tierra y agua.

5.4.1.2. DESCENTRALIZACIÓN CON PARTICIPACIÓN DE UNORCAC EN EL CO-MANEJO DE LA RESERVA ECOLÓGICA COTACACHI CAYAPAS.

Acciones

- Demandar al Ministerio del Ambiente el establecimiento de mecanismos legales factibles que permitan el desarrollo del plan de co-manejo de la Reserva ecológica Cotacachi-Cayapas, con una importante y mayoritaria participación de la UNORCAC y las comunidades aledañas a la reserva.
- Dinamizar dentro del ámbito organizativo y técnico, las potencialidades de la organización para la participación en el co-manejo de la reserva.

La representación política de la UNORCAC deberá fortalecer esta propuesta.

5.4.1.3. PROMOCIÓN DE LA AGROECOLOGIA, CONSERVACIÓN DE SUELOS Y PRESERVACIÓN DEL AGUA COMO PATRIMONIO Y DERECHO

Acciones

- A nivel educactivo, los CECIB (Centros escolares de educación intercultural bilingüe) deben consolidar lo iniciado con la educación ambiental y convertirse en mediadores sociales entre las generaciones anteriores y la población escolar actual, con el fin de revitalizar la trasmisión de saberes y su importancia en la vida comuntaria.
- Impulsar la desde la organización tanto a nivel comunitario y familiar, la diversificación de la chacra, la recuperación de cultivos nativos y la ritualidad,considerándole como espacio dador de vida y salud de la familia.
- Involucrar a los agricultores conservacionistas de saberes y semillas en eventos de intercambios de experiencias a nivel comunitario , mediante la metodología campesino a campesino
- Impulsar campañas de difusión a nivel rural y urbano en la temática soberanía y seguridad alimentaria a nivel local, cantonal y provincial.

5.4.1.4. INSTITUCIONALIZAR Y DIFUNDIR LAS EXPERIENCIAS DE FERIAS DE INTERCAMBIO DE SEMILLAS, FERIAS DE COMIDAS TRADICIONALES, COMO ESTRATEGIAS NACIDAS DEL CONTEXTO CULTURAL DE LAS COMUNIDADES Y PROPICIAR TAMBIÉN LA REALIZACIÓN A AL INTERIOR DE LAS COMUNIDADES.

Acciones

- Demandar el cumplimiento de la resolución de la Asamblea de Unidad Cantonal en cuanto a otorgar un espacio de comercialización de los productos de las comunidades en el centro urbano de Cotacachi, como mecanismo de incentivo a la conservación de la agrobiodiversidad.

- Profundizar las investigaciones sobre técnicas de cultivo ancestrales, conservación de semillas, uso de especies vegetales silvestres como alimento, entre otros temas relevantes.
- robar la validez de sistemas alternativos de riego en la realidad comunitaria de Cotacachi.
- Concienciar sobre la importancia de utilizar técnicas agrícolas y de crianza de animales que no deterioren la capa de suelo fértil.
- La representación política de la UNORCAC, deberá gestionar y apoyar propuestas acordes a este tema.

5.5. EJE ESTRATEGICO II

5.5.1. PRODUCCIÓN AGROPECUARIA Y OTRAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

Adicionalmente a lo mencionado anteriormente en cuanto a tierra, agua y agrobiodiversidad, se define como aspectos complementarios lo siguiente:

5.5.2. DINAMIZAR LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS CULTIVOS TRADICIONALES DE LAS COMUNIDADES.

Acciones

- Fomentar la organización y asociatividad para la comercialización de la producción comunitaria, acorde a las exigencias actuales como: obtención del Registro Único de Contribuyentes y del Registro Único de Proveedores, que posibiliten la competitividad en cuanto a requerimientos legales y precios.

5.5.3. PUBLICITAR LOS BENEFICIOS DE LA AGROECOLOGÍA

Acciones

- Se debe elaborar un plan de mercadeo social con respecto a los beneficios del consumo de productos agroecológicos acorde a la percepción de la población local y provincial, como por ejemplo, costos, cantidad, frescura del

producto, ausencia de sabores, olores y efectos perjudiciales de los agroquímicos, vinculación de la comida tradicional con aspectos subjetivos como la afectividad, la unión familiar, la ritualidad, entre otros.

5.5.4.FORTALECER LAS INICIATIVAS DE COMPRAS LOCALES PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN DEL ESTADO.

La UNORCAC deberá participar e involucrarse en propuestas como las generadas por el MIES, con respecto a compras locales, que actualmente lleva a cabo la Asamblea de Unidad Cantonal.

5.6. COMPATIBILIDAD DE LA PROPUESTA DE APLICABILIDAD CON LAS POLÍTICAS NACIONALES Y LOCALES

5.6.1.CON LA CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA

Existe amplia compatibilidad en cuanto a la constitución de la República, tal y como se aprecia en lo siguiente:

Desde un nivel conceptual, con el reconocimiento en el Preámbulo, del origen multiétnico y el entorno de la Pacha Mama.

En el Capítulo segundo, sección primera, en cuanto al derecho al agua y la alimentación, con un enfoque fuerte de soberanía alimentaria y en necesaria concordancia con el ambiente sano.

El establecimiento de los “derechos de la naturaleza”, en el Título II, capítulo séptimo, como una circunstancia singular y no existente en otras constituciones anteriores, señalándose la necesidad de observar medidas de prevención y/o remediación en caso de daño ambiental, así como el reconocimiento implícito de “servicios ambientales”

La participación en los diferentes niveles de gobierno, especialmente en los gobiernos descentralizados, mediante el mecanismo de la silla vacía, como un espacio de ejercicio de la democracia más real.

En el Título VII, régimen del buen vivir, sección octava: Ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, determina el “Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales”, en evidente sustento de lo mencionado a lo largo de todo el trabajo de tesis.

En el Capítulo Segundo, Biodiversidad y recursos naturales, se detalla el marco legal que permite el desarrollo de condiciones de conservación del medio ambiente y de manera más relevante para lo tratado, textualmente se reproduce: “...fomentará la participación de las comunidades, pueblos o nacionalidades que han habitado ancestralmente las áreas protegidas en su administración y gestión”, este artículo es de vital importancia en cuanto a la propuesta de co-manejo de la reserva, aspiración de UNORCAC.

Con respecto a la conservación del suelo y agua, en la sección quinta, los artículos 409, 410, 411 y 412, señalan como prioridad del estado la conservación del suelo y la gestión del agua. Sin duda para definir esto como base para la seguridad y soberanía alimentaria.

5.6.2. CON LAS POLÍTICAS DE ESTADO

Una de las principales necesidades para ser satisfechas en una población, es precisamente, la alimentación. Conforme a las tendencias mundiales de crecimiento poblacional, todos los países enfrentan el reto de poder satisfacer la demanda interna de una población en acelerado crecimiento. Si bien, los problemas mundiales provocados por el cambio climático afectan gravemente a la producción agrícola y pecuaria, se vislumbra la necesidad de aplicación de políticas nacionales que adecuadamente concebidas, puedan concretar beneficios para una producción de alimentos autosuficiente, no agresiva con el medio ambiente, que genere ingresos dignos a los agricultores, especialmente los pequeños productores, y cuyo costo pueda ser asumible para la gran mayoría de hogares ecuatorianos.

Por ello, revisamos las políticas nacionales que hacen referencia a las nacionalidades indígenas, pueblos montubios, afroecuatorianos, en las que se

destaca la intención de promover el desarrollo local la inserción a cadenas de valor y promoción de negocios rurales comunitarios. Entre las acciones específicas se halla la creación de Centros Rurales de Capacitación y Transferencia Tecnológica y se plantea la vinculación de agricultores con centros de educación media y superior, permaneciendo de esta manera, la tradicional tendencia a mostrar al conocimiento occidental, como la referencia más idónea en agricultura, lo cual es un criterio discutible, ante las evidencias de las secuelas que dejó por ejemplo, la revolución verde.

Otra de las acciones, es la recuperación de semillas tradicionales, lo cual sin duda es correcto, pero la estrategia a lograrse se limita a bancos de germoplasma para el registro de la propiedad intelectual. No se menciona, sin embargo, la revitalización de los mecanismos sociales que conduzcan al proceso habitual de conservación de semillas, centrado en el intercambio y la reciprocidad, como era antiguamente.

Nada se menciona acerca de las prácticas agrícolas ancestrales, no se sugiere investigación y replicación de saberes, que por haber sido desarrollados en nuestro territorio, responden a características locales, lo cual es muy diferente a la importación habitual de técnicas foráneas.

Es de esperar, que estas políticas de estado para el sector agropecuario planteadas para el periodo 2006-2018, bajo la influencia de lo planteado en la constitución recientemente aprobada, integre de manera más amplia y favorable, el trabajo de la UNORCAC, en cuanto al desarrollo con identidad y su aplicación en la agricultura y pecuaria.

5.6.3. CON EL PLAN ESTRATÉGICO DE GESTIÓN AMBIENTAL Y MANEJO DE RECURSOS NATURALES

A nivel cantonal, se elaboró el plan estratégico con amplia participación de actores locales, incluyendo miembros/as de UNORCAC, por lo que se destaca referencias a:

- La protección ambiental mediante proyectos alternativos.
- Apoyo a iniciativas sustentables, con enfoques de género y propiciando la soberanía alimentaria.
- Incentivar la participación de las mujeres en las juntas de agua.
- Descentralización de competencias ambientales.
- Se plantean varias estrategias de educación y concienciación ambiental.
- Un aspecto interesante, es el planteamiento de investigación sobre sistemas de mercadeo alternativo, estrategias, centros de acopio, venta directa, etc. Pero no existe una propuesta operativa ya desarrollada, tal como en la feria de productoras de Jambi Mascaric.

6. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ABAGO.- Personaje de la ritualidad andina, consejero del personaje protagonista de una fiesta, de acuerdo a la zona puede variar.

ACHOGCHA.- Verdura silvestre.

ARNERO.- Utensilio de cocina.

ALLY YUYU.- Verdura silvestre.

AYAVIRU.- Planta medicinal.

BATEA.- Recipiente de madera para uso en la cocina.

BLEDO.- Verdura silvestre.

BIGSHA.- Cuchara tallada en madera.

CACICA.- Lideresa reconocida y con autoridad en la comunidad.

CADEJOS.-

CATULO.- Hoja de maíz.

CHAHUARQUEROS.- Asientos hechos con la base del penco.

CHAWARMISHQUI.- Bebida elaborada con el líquido que emana de la penca.

CHARQUI.- Carne seca.

CATZO.- Escarabajo.

COSCOJA.- Enfermedad del ganado.

CHURO.- Molusco marino grande cuyo sonido sirve para convocar a las comunidades para algún evento especial.

CUICHIC.- Arco iris.

CUZO.- Larva de escarabajo.

EMBADURNAR.-

FACHALINA.- Prenda de vestir femenina.

GUAMINSE.- Planta medicinal.

GUAYUNGAS.- Palos extendidos en el interior del hogar, sobre los cuales se amarra al maíz por su hoja, como forma de conservación.

HUALCAS.- Collares que usan las mujeres indígenas.

HUACAMULLO.- Verdura silvestre.

INDÓMITO.- De temperamento indomable, que no se sujeta a normas ajenas a sus propios parámetros de existencia.

JICAMA.- Alimento andino.

MAUMAS.- Ollas de barro en las que se conservan los alimentos.

MAL AIRE.- Afección propia del mundo andino.

MASHUA.- Alimento andino.

MEDIANO.- Obsequio que se acostumbra llevar a una persona a la que se va a solicitar un favor o para cumplir algún encargo social o agradecimiento.

MINDALAES.- Comerciantes que facilitaban el intercambio de productos de diferentes zonas.

PANRRA.- Verdura silvestre.

PINGULLO.- Instrumento musical andino.

POGLLO.-

POLOS.- Tubos armados con estera, dentro de los cuales se almacena los granos.

RUNA.- Ser humano.

SACRAL.- Referente a lo sagrado o divino.

SARAPANGA.- Hojas secas de maíz.

SOBERADO.- Sobretecho de una vivienda que sirve para guardar los granos y semillas.

SINCRETISMO.- Sobreposición de los elementos de la religión cristiana con la espiritualidad andina.

TIESTO.- Utensilio de cocina.

TIGRADILLO.- Planta medicinal.

UNTU.- Manteca o grasa.

VIRUCHURU.- Nombre común de una especie de pájaro.

YSLA.- Tierra plana delimitada por quebradas profundas con o sin agua, que aislaban un cultivo de los demás.

YUYOSAPI.- Verdura silvestre.

7. BIBLIOGRAFÍA

1. Andrade Marco. (1987). *Interacción de los sistemas médicos ancestral y occidental*. Imbabura Proyecto Médicos Sin Fronteras. Cotacachi (inédito).
2. Asamblea Constituyente. (2008). *Gaceta Constituyente*. Ecuador: Publicación oficial de la asamblea constituyente.
3. Abreilh, Jaime y Tilleria, Ylonka. (2.009). *Aceleracion global y despojo en Ecuador. El retroceso del derecho a la salud en la era neoliberal*. Quito: ABYA-YALA.
4. Baez Sara, García Mary et al. (1999). *COTACACHI. Capitales comunitarios y propuestas de desarrollo*. Quito : ABYA-YALA.
5. Burgwal, Gerrit y Cuellar, Juan Carlos. (1999) *Planificacion estratégica y operativa aplicada a gobiernos locales*. Quito: ABYA-YALA.
6. Cachiguango, Enrique. (2.007). *Pakarina: el riutal andino del nacimiento y la crianza de los niños y niñas en Cotacachi*. Imbabura : Proyecto Salud Indígena, Salud Viva.- Cruz Roja Ecuatoriana.
7. De La Torre, Luis.(2.008). *Kawsay. Conocimientos ancestrales indígenas*. Imbabura (inédito).
8. Echeverría, José y Muñoz, Cristina.(1985) *Maíz, regalo de los dioses*. QUITO.
9. Estrella, Eduardo.(1988). *El pan de América*. Quito : ABYA-YALA
10. Dirección Provincial de Imbabura. (2006). *Comidas de los kichwas de Imbabura*. Ibarra (inédito).
11. INIAP. *Manual de producción de quinua en el Ecuador*. Quito
12. FAO – Centro Internacional de la papa .*Cultivo de granos andinos en el Ecuador*. Quito: Informe sobre los rubros quinua, chocho y amaranto.
13. Hernández, Temistocles.(1998). *La revolución verde indo andina*. Ecuador.
14. Jaramillo, Víctor Alejandro. (1974). *Paleolítico y neolítico en Imbabura*. Ecuador.
15. Rhoades, Robert.(2006). *Desarrollo con Identidad*. Ecuador.
16. Ravines, Roger.(1978). *Tecnología Andina*. Lima: Instituto de estudios peruanos.

17. Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2006). Políticas de estado para el sector agropecuario ecuatoriano. Quito.
18. National Research Council. (1989). *The lost crops of the incas: little known plants of the andes with promise for worldwide conservation*. Washington, D.C: National academy press.
19. Naranjo, Plutarco. (1993). *Cultivos andinos*. Ponencia presentada en el 1er Congreso Internacional de Nutrición en Pediatría. Quito.
20. Oberem, Udo. (1978). *El acceso a los recursos naturales de diferentes ecologías en la sierra ecuatoriana*. *Boletín de la academia nacional de historia*. Quito.
21. Ospina, Pablo.(2006) *En las fisuras del poder. Movimiento indígena, cambio social y gobiernos locales*. Instituto de estudios ecuatorianos. Ecuador.
22. Pazmiño, Jorge y Báez, Pamela.(2009). *Ally kawsaymanta. Para el buen vivir. Recetario de la comida andina de Cotacachi*. Cotacachi.
23. Pazmiño, Jorge y Báez, Pamela.(2009). *Documento de sistematización del componente de autoconsumo-PROYECTO DE UNORCAC*. Cotacachi (inédito).
24. Ramirez, Marlene y Williams, David.(2003). *Guía agro-culinaria de Cotacachi, Ecuador y alrededores*. IPGRI – Américas. Colombia: Cali.
25. Sánchez Parga, José.(1982). *La bebida en los andes ecuatorianos: ritualidad y control social*. Ecuador.
26. UNORCAC.(2008) *Propuesta política y plan estratégico UNORCAC 2008-2018*. Cotacachi.
27. UNORCAC. (2006) *UNORCAC en cifras*. Cotacachi (inédito).
28. UNORCAC. (2006) *Plan estratégico de Salud* (inédito).

8. ANEXOS

ANEXO 1

PERSONAS ENTREVISTADAS POR COMUNIDAD

No	Nombre del entrevistado	Edad	Etnia	Comunidad
1	Marcelo Perugachi	54	Indigena	Alambuela
2	Manuel Morales	54	Indigena	Alambuela
3	Manuel Jesus Liquinchano	44	Indigena	Alambuela
4	Lucila Perugachi	22	Indigena	Alambuela
5	Virginia Morales	26	Indigena	Arrayanes
6	Rafael Jerez	48	Indigena	Arrayanes
7	Mesias Ramos	42	Indigena	Arrayanes
8	Mercedes Cumba	75	Indigena	Arrayanes
9	María Victoria Almagro Cumba	66	Indigena	Arrayanes
10	María Mercedes Cumba	80	Indigena	Arrayanes
11	Maria JetrodesPeruguachi	75	Indigena	Arrayanes
12	Luis Torres	72	Indigena	Arrayanes
13	Juana Cushcagua	63	Indigena	Arrayanes
14	Isabel Cumba	82	Indigena	Arrayanes
15	Dolores Vaca	55	Indigena	Arrayanes
16	Dolores Moran	41	Indigena	Arrayanes
17	Luz María Lanchimba	34	Indigena	Ashambuela
18	Luisa Lanchimba	40	Indigena	Ashambuela
19	Juan Ulquiango Tambaco	42	Indigena	Ashambuela
20	Concepción Tambaco	38	Indigena	Ashambuela
21	Susana de la Cruz	35	Indigena	Batàn
22	Rosa Perez	56	Indigena	Batàn
23	Rosa Oyagata	34	Indigena	Batàn
24	Rosa María Vinuesa	55	Indigena	Batàn
25	Rosa Elena Calpi	37	Indigena	Batàn
26	Manuel Enrique Cuscagua	51	Indigena	Batàn
27	Luz María Tambaco	48	Indigena	Batàn
28	Luz Maria Moran	50	Indigena	Batàn
29	José Morocho	34	Indigena	Batàn
30	Francisco Guitarra	34	Indigena	Batàn
31	Dolores De la Cruz	40	Indigena	Batàn
32	Carlos Bonilla	34	Indigena	Batàn
33	Yopez Gustavo	36	Indigena	Calera
34	Rosario Bonilla	56	Indigena	Calera
35	Miguel Tuquerez	56	Indigena	Calera

36	Miguel Calapi	63	Indigena	Calera
37	Maria Dolores Hualsaqui	36	Indigena	Calera
38	Luis Yepez	32	Indigena	Calera
39	Humberto Guerrero	40	Indigena	Calera
40	Enrique Bonilla	37	Indigena	Calera
41	Alberto Guerrero Sarance	59	Indigena	Calera
42	Alberto Guerrero (chapita)	46	Indigena	Calera
43	Alfonso Yepez	67	Indigena	Calera
44	Susana Morales	67	Indigena	Chilcapamba
45	Segundo Morales	40	Indigena	Chilcapamba
46	María Carmela Calapi	38	Indigena	Chilcapamba
47	Laura María Andrade Alvares	48	Indigena	Chilcapamba
48	Maria Verginia Cadena	67	Indigena	Colimbuela
49	José Luis Orbe	54	Indigena	Colimbuela
50	Jose Francisco Mendes	50	Indigena	Colimbuela
51	José Juan Maria Menacho	45	Indigena	Colimbuela
52	Carmelina Chico	40	Indigena	Colimbuela
53	Antonio Remache	75	Indigena	Colimbuela
54	Transito Guitarra	35	Indigena	Cuicocha Centro
55	Transito Amaguaña	50	Indigena	Cuicocha Centro
56	Segundo Alfredo Tabango	68	Mestiza	Cuicocha Centro
57	Rosario Proaño	58	Mestiza	Cuicocha Centro
58	Piedad Flores	50	Mestiza	Cuicocha Centro
59	Mercedes Peruguachi	65	Indigena	Cuicocha Centro
60	Melardo Lascano	53	Mestiza	Cuicocha Centro
61	Maria Transito Jerez	50	Indigena	Cuicocha Centro
62	María JuanaCushcagua	75	Indigena	Cuicocha Centro
63	Juana Peruguachi	68	Indigena	Cuicocha Centro
64	Juana Moreta Lanchimba	43	Indigena	Cuicocha Centro
65	Dolores Lanchimba	64	Indigena	Cuicocha Centro
66	Clemencia Flores	45	Mestiza	Cuicocha Centro
67	Carmen Troya	49	Mestiza	Cuicocha Centro
68	Antonio Farinango	80	Indigena	Cuicocha Centro
69	Angel Flores Ruis	68	Mestiza	Cuicocha Centro
70	Rosario Garces	85	Mestiza	Cuicocha Pana
71	Rosa Haro de Ruis	54	Mestiza	Cuicocha Pana
72	Rosa Haro	57	Mestiza	Cuicocha Pana
73	Rosa Fuerez	60	Mestiza	Cuicocha Pana
74	Milton Ruiz	61	Mestiza	Cuicocha Pana
75	Mayra Flores	32	Mestiza	Cuicocha Pana
76	Jorge Haro	67	Mestiza	Cuicocha Pana
77	Clara Elena Ruiz Ruiz	54	Mestiza	Cuicocha Pana
78	Blanca Haro	64	Mestiza	Cuicocha Pana

79	Aida Ruiz	66	Mestiza	Cuicocha Pana
80	Adrian Flores	37	Mestiza	Cuicocha Pana
81	Rosa María Fichamba	68	Indigena	Cumbas Conde
82	José Pedro Fichamba	48	Indigena	Cumbas Conde
83	José Marsa Cumba	45	Indigena	Cumbas Conde
84	José Manuel Panama	70	Indigena	Cumbas Conde
85	Joaquin Pichamba	42	Indigena	Cumbas Conde
86	Francisco SAVEDRA M.	49	Indigena	Cumbas Conde
87	Francisco SAVEDRA	56	Indigena	Cumbas Conde
88	Angel María Cumba	50	Indigena	Cumbas Conde
89	Tarquino haro	56	Mestiza	Domingo Sabio
90	Rosa Mediavilla	64	Mestiza	Domingo Sabio
91	Jaime Mediavilla	53	Mestiza	Domingo Sabio
92	Hortencia Morales	85	Mestiza	Domingo Sabio
93	Alfonso Haro	71	Mestiza	Domingo Sabio
94	Alferdo Haro	77	Mestiza	Domingo Sabio
95	Miguel Araque	75	Indigena	Morlàn
96	Mercedes Guandinango	60	Indigena	Morlàn
97	Juana Fernandez	49	Indigena	Morlàn
98	Angel Guaichico	60	Indigena	Morlàn
99	Victoria Troya	64	Mestiza	Guitarra Uco
100	Victoria Guerrero	37	Mestiza	Guitarra Uco
101	Rosa moisin	75	Indigena	Guitarra Uco
102	Maruja Ruiz	53	Mestiza	Guitarra Uco
103	Maria transito Tuquerez	60	Indigena	Guitarra Uco
104	Maria Carmen Fures	57	Indigena	Guitarra Uco
105	Juan Jose Coronado	80	Indigena	Guitarra Uco
106	Jose manuel Moisin	80	Indigena	Guitarra Uco
107	Esperanza Flores	65	Mestiza	Guitarra Uco
108	Dolorez Narvaez	72	Indigena	Guitarra Uco
109	Dolores Lanchimba	80	Indigena	Guitarra Uco
110	Alberto Ruiz	62	Mestiza	Guitarra Uco
111	Mercedes Panamá	62	Indigena	Iltaqui
112	Maria Cuchiguango	42	Indigena	Iltaqui
113	Laura Ipiales	40	Indigena	Iltaqui
114	Jose Joaquin Panamá	80	Indigena	Iltaqui
115	Rosa Elena Bonilla Inga	40	Indigena	Iltaqui
116	María Transito Pineda	43	Indigena	Iltaqui
117	José Morales	58	Indigena	Iltaqui
118	Angel Morales	63	Indigena	Iltaqui
119	Santiago Salazar	77	Indigena	Morales Chupa
120	María Rosa Morales	41	Indigena	Morales Chupa
121	Maria Mercedes Salazar	68	Indigena	Morales Chupa

122	Maria Concepción Flores	65	Indigena	Morales Chupa
123	Maria Carmen caiza	75	Indigena	Morales Chupa
124	Juanita Morales Caiza	38	Indigena	Morales Chupa
125	José Rafael Guadinango	40	Indigena	Morales Chupa
126	José Miguel Ulloa	36	Mestiza	Morales Chupa
127	José María Salasar	58	Indigena	Morales Chupa
128	José Maria Montalvo	63	Mestiza	Morales Chupa
129	José Antonio Moran	40	Indigena	Morales Chupa
130	Francisca Chavez	54	Indigena	Morales Chupa
131	Dolores Pillaluisa	55	Indigena	Morales Chupa
132	Dolores Cabascango	44	Indigena	Morales Chupa
133	Rosa Elena Orbes	46	Indigena	Morlàn
134	Rosa Elena Cajas	45	Indigena	Morlàn
135	Nicolás Chávez Reyes	41	Indigena	Morlàn
136	Maria Santucha Orbes Perugachi	39	Indigena	Morlàn
137	Maria Mercedes Morocho	40	Indigena	Morlàn
138	Maria Francisca Deaguillo	65	Indigena	Morlàn
139	Maria Elvira Guevara	42	Indigena	Morlàn
140	Maria Carmen Chávez Lita	64	Indigena	Morlàn
141	Maria Cabascango	44	Indigena	Morlàn
142	Maria Alegría Sánchez	46	Indigena	Morlàn
143	Marcelo Cabezas	47	Indigena	Morlàn
144	Luz Maria Monroy	50	Indigena	Morlàn
145	Luis Cabezas	40	Indigena	Morlàn
146	José Rafael Cajas	73	Indigena	Morlàn
147	José Maria Chávez	47	Indigena	Morlàn
148	José Antonio Remache	73	Indigena	Morlàn
149	Ángel Chávez	38	Indigena	Morlàn
150	Maria Francisca Tamayo	36	Indigena	Morochos
151	Jose Miguel Cumba	61	Indigena	Morochos
152	José Manuel Flores	80	Indigena	Morochos
153	Jose Antonio Calapi	63	Indigena	Morochos
154	Teresa Perugachi	68	Indigena	Morochos
155	Miguel Morocho	39	Indigena	Morochos
156	Juana Flores	62	Indigena	Morochos
157	José Antonio Calapi Fichamba	62	Indigena	Morochos
158	Maria Angelina de la Cru zlita	37	Indigena	Peribuela
159	José Miguel de la Cruz	40	Indigena	Peribuela
160	Segundo Guadinango	52	Indigena	Piava
161	Segundo Bonilla	40	Indigena	Piava
162	Rafael Andrade	61	Indigena	Piava
163	José Manuel Moran	30	Indigena	Piava
164	Emilio Moran	63	Indigena	Piava

165	Segundo Alfonso Chávez Lita	50	Indigena	Pucalpa
166	Rosa Maria Lita	55	Indigena	Pucalpa
167	Luis Alberto Chávez	41	Indigena	Pucalpa
168	Juan Escanta	39	Indigena	Pucalpa
169	Fernando Escanta	40	Indigena	Pucalpa
170	Manuel Suárez	42	Indigena	Quitumba
171	Juan Suárez	47	Indigena	Quitumba
172	José Miguel Días	46	Indigena	Quitumba
173	Rosa Elena Yaselga Piguango	50	Indigena	San Antonio del Punge
174	María Rosa Salvedra	40	Indigena	San Antonio del Punge
175	María Rosa Cumba	44	Indigena	San Antonio del Punge
176	José María Lanchimba Tuquerez	63	Indigena	San Antonio del Punge
177	Segundo Ramos	52	Indigena	San Ignacio
178	Rafael Tuquerez	49	Indigena	San Ignacio
179	Lucila Bonilla	62	Indigena	San Ignacio
180	Enrique Bonilla	38	Indigena	San Ignacio
181	Alberto Quinchiguango	40	Indigena	San Ignacio
182	Rosa María Farinango	64	Indigena	San Miguel
183	Mesias Guadinango	39	Indigena	San Miguel
184	Angel Miguel Cuscahua	59	Indigena	San Miguel
185	Alfonso Cuscahua	38	Indigena	San Miguel
186	Jose Manuel Morales	65	Indigena	San Nicolas
187	Blanca Morales	15	Indigena	San Nicolas
188	Dolores Potosi	55	Indigena	San Nicolas
189	María Cumba Saavedra	48	Indigena	San Nicolas
190	Manuela Cumba Saavedra	36	Indigena	San Nicolas
191	Alfonso Morales	42	Indigena	San Nicolas
192	Luis Perugachi	28	Indigena	San Nicolàs
193	Luis Alberto Flores	40	Indigena	San Nicolàs
194	José Rafael Cachiguango	50	Indigena	San Nicolàs
195	José Joaquin Morales	62	Indigena	San Nicolàs
196	Ester Guadinango	36	Indigena	San Pedro
197	Rosa Elena Cachiguango	43	Indigena	Topo Grande
198	Rosa Bonilla	40	Indigena	Topo Grande
199	Pedro Panamá	44	Indigena	Topo Grande
200	Pedro Moran	50	Indigena	Topo Grande
201	Pedro Alta	47	Indigena	Topo Grande
202	Mercedes Talaco	56	Indigena	Topo Grande
203	María Rosa Pichamba Cushcahua	48	Indigena	Topo Grande
204	María Bonilla	50	Indigena	Topo Grande
205	Manuel Mesias Pichamba	41	Indigena	Topo Grande
206	José Manuel Bonilla	53	Indigena	Topo Grande
207	Francisco Fichamba	68	Indigena	Topo Grande

208	Emilio Vinueza	40	Indigena	Topo Grande
209	DoloresCabezaMoran	65	Indigena	Topo Grande
210	Dolores Juanmayor	42	Indigena	Topo Grande
211	Carmen Maldonado	70	Indigena	Topo Grande
212	Antonio Cachiguango	53	Indigena	Topo Grande
213	Rosa Maria Estrada	47	Indigena	Tunibamba
214	Oswaldo guadinango	39	Indigena	Tunibamba
215	Nicolás Farinango	68	Indigena	Tunibamba
216	Miguel Fernandes	43	Indigena	Tunibamba
217	Mercedes de la Cruz	44	Indigena	Tunibamba
218	Matilde Benalcarza	42	Indigena	Tunibamba
219	Maria Rosario Anrrango	40	Indigena	Tunibamba
220	María Presentacion Linquichana	42	Indigena	Tunibamba
221	María Dolores Farinango	30	Indigena	Tunibamba
222	Luz María Perugachi	48	Indigena	Tunibamba
223	Luis Sanches Imbaquingo	44	Indigena	Tunibamba
224	Luis Alfonso de la Cruz	43	Indigena	Tunibamba
225	Luis Alberto Piñan	50	Indigena	Tunibamba
226	Celina Perugachi	40	Indigena	Tunibamba
227	Carlos Farinango	64	Indigena	Tunibamba
228	Angel Lanchimba	43	Indigena	Tunibamba
229	Angel Guadinango	40	Indigena	Tunibamba
230	Virginia Guajan	47	Indigena	Turucu
231	Manuel Antonio Bonilla	85	Indigena	Turucu
232	Julio Sanches	69	Indigena	Turucu
233	José Manuel Anrrango	86	Indigena	Turucu
234	Genardo de la cruz	46	Indigena	Turucu
235	Francisca Perugachi	64	Indigena	Turucu
236	Dolores Quishpe	40	Indigena	Turucu
237	Carmen Anrrango	46	Indigena	Turucu
238	María Liliana Torres	56	Indigena	Ugshapungo
239	José Miguel Fures Lanchimba	48	Indigena	Ugshapungo
240	José María Furez	45	Indigena	Ugshapungo
	EDAD PROMEDIO	52.22		

ANEXO 2

BASE DE DATOS DE LOS PRINCIPALES CULTIVOS (AGRO-BIODIVERSIDAD ANCESTRAL) DE LAS COMUNIDADES ALTO ANDINAS DE COTACACHI

o	CULTIVO	OTROS NOMBRES	CULTIVAD O O SILVESTRE	ORIGEN	CLASIFICACIÓN TÉRMICA	CARACTERISTICAS GENERALES	ESTADO ACTUAL
	Maiz		Cultivado	Nativo	Maíz reventado es caliente, maíz crudo es frío.		
1	Eurotico	Irutucu, Irutucu blanco				Maíz amarillo con negro, maíz pintado. Usado para maíz tostado, alimentación de animales.	Poco
2	Rojo					Maíz rojo obscuro, tuza color rojizo. Usado para colada morada.	Si hay todavía.
3	Blanco grueso	Blanco grande				Maíz blanco grano grueso, hace tres tuctos, tarda en madurar. Usado para mote.	Muy poco, mala semilla.
4	Guandango amarillo					Maíz con tusa delgada roja y grano delgado alargado, cada caña cargaba 2-3 maíces , produce rápido, bueno para hacer tostado, champús, chicha.	Si hay aún en San Pedro.
5	Allpa sara - maiz chaucha amarillo					Maíz grano delgado de mata pequeña. Produce en terrenos flacos	
6	Amarillo grueso					Maíz con tusa gruesa y grano grueso. Usado para vender en choclo.	Buena conservación.
7	Guagua mama					Grano de maíz rojo con amarillo	
8	Amarillo	Maicena, morochillo				Maíz amorochodao, se le conoce como maicena rojo o maicena amarillo. Sabor dulce. Usado para mote.	Perdido por plaga.

9	Maiz chaucha	Chauchara sara				Maíz grano delgado aplanado, produce rápido. Es resistente a la lancha. Para varios usos.	Buena conservación
10	Maiz amarillo bola	Morochillo				Maíz amarillo, grano bola, grueso, duro. Usado para hacer harina de maíz reventado.	Buena conservación
11	Maiz corpa					Bola de maíz	
12	Fuli maiz - maiz café					Maíz grano grueso. Usado para curar el espanto de niños, acompañado de otros granos de color oscuro.	Poco.
13	Mishca sara amarillo					Ocupaban para hacer mote.	
14	Maiz negro					Maíz negro obscuro, duro. Usado para hacer colada morada. Uso medicinal: para curar el espanto y hacer baños a las mujeres que están por dar a luz.	Poco.
15	Guandango (otro)					Maíz delgado espinoso, alargado, no es de aquí.	
16	Caballo quero (chaucha)					Maíz aplanado, similar al diente de caballo, suave, produce antes que el chaucha negro. Es del Iniap.	Muy poco.
17	Chulpi rojiso					Color medio rojizo , arrugado. Usado para hacer chicha y tostado.	Muy poco.
18	Chulpi amarillo					Color medio amarillo arrugado. Es sabroso y suave. Usado para chicha y tostado.	Muy poco.
19	Canguil blanco					Espinoso. Usado para reventar.	Ya casi se ha perdido.
20	Canguil tomatiado					Canguil redondo. Usado para reventar	Ya casi se ha perdido.
21	Canguil rojiso oscuro.					Usado para reventar.	Ya casi se ha perdido.
22	Canguil negro					Canguil negro rojizo. Usado para reventar. Uso medicinal: Para curar el espanto en niños.	Ya casi se ha perdido.
23	Chaucha canguil					Medio espinoso, delgado y color rojizo	Ya casi se ha perdido.

24	Morocho blanco (yura)					Morocho blanco claro, grano delgado. Para sopas y coladas de sal y dulce.	Poco.
25	Morocho amarillo					Mata pequeña. Para sopas y coladas de sal y dulce.	Poco.
26	Morocho rojo					Morocho rojizo, grano grueso.	Ya casi se ha perdido.
27	Morocho morado					Usado para curar el espanto.	Ya casi se ha perdido.
28	Morocho rosado					Gusta el color y usa para colada morada	Ya casi se ha perdido.
29	Biruchugro					Usado para sopas y coladas de sal y dulce.	Ya casi se ha perdido.
30	Morocho amarillo chaucho					Madura rápido y es de planta pequeña	
31	Morocho amarillo grande					Usado para sopas y coladas de sal y dulce. También para alimento de los animales.	No hay.
32	Churreado					Uso ornamental.	
33	Morocho blanco chaucho					Lo usa para colada	
34	Morocho blanco grande	Morochillo grande.				Planta bastante grande. Usado para alimento para de personas y animales.	Aún hay.
35	Chulpi					Usado para hacer chicha y harina.	Aún hay.
36	Morochillo chiquito					Madura rápido, de planta muy pequeña, aproximadamente 1 metro, produce mazorcas grandes.	Todavía se lo encuentra en Peribuela.
37	Morochillo grande					Alimento para gallinas.	Bastante
38	Medio rojo					Color bonito. Usado para tostado y harina de maíz reventado.	Muy poco.
39	Chaucha guandango					Se siembra en altura, es precoz. Se usa para intercambiar con alverja.	Muy poco.

40	Kishu sara					Usado para colada, mote, pan, champús, chicha.	Buena conservación
41	Ushfa sara	Plomo, cunin, cushni.				Color del humo. Usado para casi toda preparación.	Poco
42	Yaguarsara	Sangre de Cristo.				El grano tiene pintas rojas. Usado para casi toda preparación.	En ciertas comunidades todavía se conserva.
43	Blanco macho					Grueso y de tuza grande. Preferido para hacer mote por que crece mucho.	Muy poco.
44	Rosado cabeza blanca					La mazorca tiene granos de dos partes de color diferente. Se la usa para ornamentación y alimento.	Muy poco.
45	Amarillo rayado					Se la usa para choclo asado y tostado.	Poco
46	Rosado claro						
47	Café sangriento					Es de color rojizo. Usado para comer tierno y en tostado.	Muy poco
48	Amarillo erotes						
49	Morocho chaucha					Se lo usaba para coladas y sopas.	Ya no existe.
50	Morado					Se lo usa para coladas y sopas. Uso medicinal: Para curar el espanto.	Muy poco.
51	Negro claro					Usado para colada morada. Uso medicinal: Para curar el espanto.	
52	Rosado grueso					Usado para toda preparación.	Buena conservación.
53	Tomate					Usado para toda preparación.	Poco
54	Colorado delgado					Madura incluso con mazorca pequeña. Usado para toda preparación.	Muy poco.
55	Rosado delgado					Usado para varias preparaciones.	Muy poco.
56	Rosado grueso					Usado para varias preparaciones.	Muy poco.
57	Sol						
58	Blanco mediano	Chaucha.					

59	Amarillo mediano	Delgado				Usado para varias preparaciones.	Buena conservación.
60	Colorado					Usado para comer en tierno.	Poco
61	Amarillo chaucha					Mazorca grande, sabroso. Usado para varias preparaciones.	Poco
62	Morocho blanco delgado						Poco
63	Canguil blanco					Usado para reventar.	Poco
64	Canguil rosado					Usado para reventar.	Poco
65	Chulpi amarillo					Se lo usaba mezclando con el rojo.	Ya no existe.
66	Canguil sangre					Se lo usa para preparar sopa, cuando no hay morocho.	Buena conservación.
67	Quillu amarillo	Quillu sara				Grano grueso. Usado para variedad de preparaciones.	Buena conservación.
68	Mediano sangre					Grano pequeño.	Buena conservación.
69	Rojo					Usado para reventar.	Todavía hay en ciertos lugares.
70	Mamá Paola						
71	Lacre	Pucalla				Usado para variedad de preparaciones.	Muy poco.
72	Sombrecio						
73	Concha de vino					Usado para variedad de preparaciones.	Todavía se conserva en poca cantidad.
74	Rojo oscuro					Usado para colada morada. Uso medicinal: para curar el espanto.	Todavía se conserva en poca cantidad.
75	Rojo claro					Usado para colada morada. Uso medicinal: para curar el espanto.	Poco
76	Pintado	Pintado sara				Conservado por sabor agradable y más rendimiento	
77	Rosita					Le gusta conservar por ser rico	
78	Uchizar					Para harina	

79	Pucañabi sara					En la mazorca se hallan pocos granos rojos.	Poco
80	Zara uruto	Iritu				Para todo uso.	Poco
81	Bayo					Para todo uso.	Todavía se conserva en poca cantidad.
	Cebada		Cultivada	Nativa	Fría, sin tostar.	Con fines de alimentación, se muele para hacer el "arroz" de cebada, sopa muy tradicional, así como para preparar coladas de dulce.	
1	Jarik cebada					Grano grueso, tiene muchos "restos".	Poco
2	Dos rayas de cebada					2 rayas en espiga, crece bastante. Sirve para hacer sopa o colada. Hay la variedad Jari, reciente y chilina chiquita, antigua.	Poco
3	Huarmi cebada					Planta pequeña, grano delgado, tiene rayas de color negro. Es trabajosa para preparar.	Poco
4	Cebada chaucha					Planta pequeña con grano blanquecino	
5	Cebada blanca de mujer - huarmi cebada					Mata pequeña	
6	Cebada bola caspa					Grano grueso	Poco
7	Llucha caballo					Sin espiga	
8	Rencilla						
9	Trincilla					Produce mucho	
10	Pigitallo						
	Trigo		Cultivado	Introducido	Frío (fresco)	El trigo se usaba para moler y hacer harina para las coladas y pan, también para hacer sopas.	
1	Trigo chaucha	Trigo tallo negro.				Espiga era color negro y grano pequeño. Usado para pan, sopa, chicha.	Poco
2	Trigo centeno					Mata grande, grano medio negro, alargado	Se conserva en la

						delgado.	Comunidad Cercado.	El
3	Trigo africano - meridiano					Trigo sin espiga, grano grueso. No es de la zona		
4	Centeno blanco							
5	Trigo negro					Tiene cáscara negra. Usado para hacer pan		
6	Trigo amarillo - centelina					Hay que golpear duro. Usado para chicha.	Poco.	
7	Llucha trigo							
8	Trigo sin espiga					Llamado 150. No es de la zona		
9	Trigo chamorro					Planta pequeña , chaucha.	Poco.	
10	Asano							
11	Latrojo rosado					No tiene espiga		
12	Rego					Para hacer pan suave		
	Quinoa		Cultivada	Nativa	Fría	El grano se utilizaba para sopas y coladas de dulce.		
1	Amarga					Mata grande, grano grueso redondo.		
2	Quinoa chaucha de maiz	Sara-Chaucha amarilla				Mata pequeña, grano delgado. Usada para sopas y coladas.	Muy poco.	
3	Jatun quinoa - amarga	Huata, amarga.				Quínoa mata grande.	Todavía se conserva un poco.	
4								
5	Amaranto blanco					Se come la hoja tierna.	Poquísimo	
6								
7	Amaranto negro.					Uso medicinal: para tratar a quienes sufren de ataques.	Poco	

	Fréjol		Cultivado	Nativo		Uso gastronómico: Toda variedad de fréjol se usa en alimentación para preparar sopas, comer acompañado de choclo, maíz tostado y otros granos.	
1	Conejo	Conejito				Fréjol de color sucio amarillo negro - conejo de monte. Muy resistente a la lancha.	Ya no existe.
2	Conejo grande					Grano de mayor tamaño.	Todavía se conserva.
3	Negro					Fréjol de color negro grano delgado	
4	Blanco					Fréjol grano redondo y grueso	Poco
5	Amarillo - matambre	Allpha poroto (matambre chaucha)				Grano delgado. Se siembra en octubre, diciembre - enero. Se cosecha en tierno	Poco
6	Capulí					Fréjol grano grueso bola, color rojo obscuro.	Poco, nunca han vendido
7	Vaca leche					Fréjol blanco con negro , vaquita	Poco
8	Rojo	Puca poroto.				Fréjol grano grueso bola o delgado alargado.	Buena conservación
9	Danza poroto						
10	Misturiado	Runa poroto, misturiado.				Fréjol de todo color. Crece sin necesidad de químicos.	Si hay aún.
11	Bolón blanco o bolón						Ya no existe.
12	Quillo bolón o canario	Racu quillu poroto				Fréjol medio amarillo	Ya no existe.
13	Singa yaguari poroto					Color rojizo, grano grueso.	Poco
14	Chaucha poroto - matambre amarillo						Buena conservación.
15	Poroto rocojosi					Fréjol color concho de vino con pintas de colores crema y café.	
16	Poroto baroso					Fréjol de color negro amarillo	
17	Poroto chucuri					Del color del chucuri	

18	Bolón lacre						Había en hacienda Ocampo.
19	Matambre mata chiquita					Fréjol mata pequeña, grano alargado, color rojizo con pintas negras. No necesita fumigar.	Buena conservación.
20	Matambre guiador					Fréjol matambre de distintos colores.	
21	Fréjol morado					Fréjol grano grueso.	Buena conservación.
22	Borbonza					Usado para hacer "cariucho"	
23	Chagra					Resistente a plagas, madura sin abono	
24	Tomate					Conservado por el color.	
25	Popayán morado					Perenne	
26	Chulón					Conservado por el color, comercial	
27	Manteca					Es alto	
28	Porodachi					Cargador	
29	Lacre rojo grueso					Usado para comer con mote	
30	Soco delgado					Alta producción	
31	Misturiado grueso					Resistente a enfermedades	
32	Amarillo saco					Para preparar con mote.	
33	Blanco delgado					Resistente a enfermedades y sequías	
34	Listado delgado						
35	Grueso rayado					Alta producción	
36	Misturiado delgado					Alta producción	
37	Puca José					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
38	Sacha poroto rosado					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
39	Alpa poroto listado					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
40	Cunu poroto					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
41	Poroto lista	Poroto rayado.				Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
42	Huagra poroto					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	

43	Paroto tataiju					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
44	Sacha poroto yana					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
45	Yana poroto					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
46	Poroto rayado					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
47	Poroto jima					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
48	José poroto					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
49	Poroto bayrun					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
50	Puca poroto					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
51	Killu poroto					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
52	Sacha poroto cari					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
53	Wacara					Obtenidos del cerro, muy antiguos.	
54	Killu						
55	Cuasin						
56	Chaucha						
57	Yana						
58	Vaquero						
59	Capote						
60	Taitaco						
61	Caca de conejo					Color parecido a las heces del conejo de páramo.	Poco
62	Popayán						
63	Lacre pintado						
64	Bayo macho						
65	Amarillo raya roja						
66	Bayo raya negra						
67	Bayo hembra						
68	Vaca negra						
69	Vaca Lacre						
70	Vaca rosada						

71	Algodón					
72	Taita Nicolás					
73	Plomo					
74	Negro	Yana poroto,				
75	Morado					
76	Lacre					
77	Suco largo					
78	Algodón					
79	Canario				Buen precio para la venta.	
80	Poroto blanco				Lenta producción	
81	Poroto rayado saco					
82	Azul marino				Buen sabor, solo para consumo familiar.	Poco
83	Rayado blanco				Buen sabor, solo para consumo familiar.	Poco
84	Bayo				Conserva por el color, nunca han vendido	Poco
85	Misturiado				No aguanta lancha	
86	Conejito				Más suave y sabor, por variabilidad	
87	India				Más lento, para no perder, solo consumo	
88	De sangre				Por remedio, y para no perder	
89	Torta				Produce bastante, buen sabor	
90	Matambre				Produce bastante, buen sabor	
91	Bolón				Produce bastante, buen sabor	
92	Inti poroto				Produce bastante, buen sabor	
93	Pintado suco				Consumo familiar	
94	Pintado blanco				Consumo familiar	
95	Pintado rosado				Consumo familiar	
96	Pintado bayo				Consumo familiar	
97	Rosado				Consumo familiar	
98	Pintado morado				Consumo familiar	

99	Pintado amarillo					Consumo familiar	
100	Pintado negro					Consumo familiar	
101	Lacre					Consumo familiar	
102	Pintado					Consumo familiar	
103	Pintado lacre					Consumo familiar	
104	Pintado blanco-amarillo					Consumo familiar	
106	Pintado torta					Consumo familiar	
107	Bayo					Consumo familiar	
108	Mixturiado					Consumo familiar	
109	Cañarejo					Consumo familiar y venta	
	Lenteja		Cultivada	Introducida	Caliente	Se usa para preparar sopas, fanesca, comer con tostado.	
1	Verde	Huarmi lenteja, lenteja buena.				No tan aplanada, mata pequeña.	Buena conservación
2	Blanca					No tan aplanada	Todavía se conserva en la Comunidad El Cercado.
3	Musgo (plomiza)					No tan aplanada	Poco.
4	Alvicia					Tipo alverja, blanquecina. Para alimentación humana y se usa también para alimentación de ganado, para aumentar la producción y de cuyes para engorde.	Poco
	Habas		Cultivada	Introducida	Caliente (flor y naves)		
1	Haba blanca chaucha	Haba machetona				Se afecta por la plaga del pájaro viruchuro.	Poco

2	Haba verde chaucha					Uso medicinal: la flor sirve para preparar remedio para el resfrío de los niños.	
3	Haba roja chaucha						Ya no existe.
4	Gruesa					Haba grano grueso, aplanado largo.	Buena conservación
5	Pareja					Por herencia	Ya no existe.
6	Habazo chocho					Porque es gruesa	
7	Delgada					Precoz	Se conserva en la Comunidad El Cercado.
8	Gruesa					Gruesa, rica para fanesca	
9	Bayo					Consumo y venta	Buena conservación
10	Mulatos					Para intercambiar con frutas	Poco
	Alverja				Muy caliente		
1	Alverjilla (Garbanzo)	Alverjilla plana, barbanzo				Grano grueso tipo arveja.	Conservada en comunidades de la parte alta.
2	Alverja lojana	Alverjón				Grano grueso de color blanco.	Poco
3	Alverja pintada chaucha	Negra				Grano color gris, flor de color rojo, elevada productividad.	Muy poco.
4	Alverja chaucha indígena	Páramo, runa alverja, morada.				Alverja negra de madura	Está en proceso de recuperación desde hace dos años, aproximadamente.
5	Alverjón blanco					Parecido a la alverja y se siembra igual que el maíz	
6	Runa alverja	Crispa alverja, chaucha verde.				Flor color rojo y blanca, vaina pequeña	Ya casi no hay semilla.
7	Alverja rosada					Grano grueso, flor blanca.	

8	Soca						
	ChochoS		Cultivado	Nativo	Frío	Los chochos son acompañantes para comer con sopas, coladas de sal, maíz tostado y otros granos.	
1	Chocho blanco	Yurac tauri				Grano redondo. Usado para barrera protectora.	
2	Chocho pupito negro	Chocho negro, boquita negra con anteojos.				Muy sabroso.	Poco
3	Chocho plumizo						
4	Chocho grande					Siembra con maíz	No hay
5	Chaucha tauri					Grano pequeño.	
	Papa		Cultivado	Nativo	Fría		
1	Jabonilla (chaucha)					Alargada, comida blanca.	
2	Azúcar (chaucha)					Comida brillante, granulada, el centro de la papa es blanquecino, similar al camote, flor blanca	Poco
3	Negra gruesa(chaucha)					Papa roja.	
4	Negra chaucha					Papa pequeña, de color similar al camote, centro blanquecino, harinosa, sabrosa.	Poco
5	Papa crema de huevo o yema de huevo (chaucha)					Papa redonda amarilla, pequeña y muy sabrosa.	Poco
6	Uchomuyo papa (chaucha)						
7	Violeta papa					Alargada delgada.	Buena conservación.
8	Yungara (chaucha)					Era muy sabrosa.	La semilla no se pudo guardar, por eso hay muy poquita.

9	Curipamba papa(chauchu)						Poco
10	Papa pan de azúcar					Redonda, pulpa arenosa.	
11	Papa uchu rumi (chaucha)					Similar a la guagua piedra de moler, del cerro.	Antiguamente se producía en Ugshapungo.
12	Papa chaucha roja	Cuchi lulun, ratoncito.				Redonda, pulpa blanca. Del iniap.	
13	Papa chaucha parecido a la oca					Alargada, pulpa amarilla.	Se conserva en las comunidades de la parte alta.
14	Inglesa papa chaucha					Producía de 2 a 3 papas	
15	Papa blanca					Alargada, blanca	
16	Papa ara					Se cogía al momento de cosechar haba, su raíz es larguísima, difícil para excavar, cuando está caliente es muy rica, pero cuando se enfría se endurece.	Muy poco
17	Papa colorada					Para roja redonda, pulpa blanca.	Poco
18	Papa uvilla					Papa redonda delgada.	
19	Molonga papa (chaucha)						
	Melloco		Cultivado	Nativo	Frío	Se acostumbraba usar para preparar sopas, comer acompañado de habas, choclo y otros granos..	
1	Amarillo					Redondos	
2	Rojo bola					Redondos	
3	Rosado					Para alimento	
4	Blanco					Siembra junto con ocas, solo para consumo	
5	Rojo					Consumo	

6	Chaucha listado					Negra con blanco	Encontró en el Iniap.
	Mashua		Cultivado	Nativo	Frío	La mashua se comía en sopa, entera y acompañada de granos o tubérculos. Bien reconocida por su uso medicinal para prevenir las afecciones prostáticas.	Se conoce y conserva muy poco acerca de la mashua.
1	Mashua amarilla	Killu mashua				Color amarillo	
2	Mashua rojiza					Color blanca	
3	Mashua morada					Pulpa color morada con blanco	
4	Killu mashua					Cultivan para comer y para remedio.	
5	Yara mashua	Blanca				Tenían más pero se les ha perdido por falta de agua y enfermedades.	
6	Amarilla harinosa					Para comer y para usos medicinales, evita el paño en la cara	
7	Amarilla líquida					Evita el paño en la cara	
8	Boca negra					Consumo familiar	
9	Sucu					Consumo familiar	
	Ocas		Cultivada	Nativa	Caliente	Utilizadas para hacer sopas, comer cocinadas enteras, preparar coladas de dulce, y postres con panela.	En las comunidades más altas de la Parroquia Imantag todavía se conserva.
1	Roja	Puca				Oca roja con ojos blancos	Poco
2	Zapallo oca					Alargada, pulpa amarilla, "aguanosa"	Poco
3	Blanca					Pulpa blanca. alargada	Mejor conservación
4	Amarilla					Oca amarilla con ojos negros.	Poco
5	Araoca					Manda venas de 50 cm y produce en la punta, fruto morado negro	Poco
6	Araoca negra					Pulpa medio morada.	Poco

7	Killu oca						Poco
	Mizo		Cultivada	Nativa	Frío	Son raíces grandes, de forma parecida a la zanahoria blanca, se les endulza y se cocinan para comer enteras o hacer dulce. Sin endulzar, se puede preparar sopas.	Muy poco se sabe acerca de sus variedades, apenas se refiere cierta conservación en una comunidad.
1	Mizo blanco					Alargado	Se conservaba en la parte alta de Morochos.
2	Mizo amarillo					Alargado	Se conservaba en la parte alta de Morochos.
	Jicama		Cultivada	Nativa	Frío	Pulpa medio amarillenta. Uso medicinal: para aliviar insolación, para curar enfermedades del ganado. Se endulzaba por varios días y se comía cruda, como manzana.	
1	Jicama						
	Camote		Cultivada	Nativa	Caliente	Sus variedades permiten que sea preparado para comer acompañado de pepa, y de otros granos. De acuerdo a la variedad, su sabor va de dulce a salado.	
1	Camote papa,	Cachi camote				Comida rosada, arenosa, sabrosa. Usada para hacer sopa o comer entera.	Se conserva en la comunidad de Colimbuela
2	Camote chaucha					Dejaba asolear para endulzar.	Se conserva en la comunidad de Colimbuela

3	Camote negro o					Con comida morada dulce	
4	Camote rosado blanco					Camote dulce, pulpa morada con blanco	
5	Papa zapallo	Mishqui, yura camote				Camote dulce, pulpa amarilla.	
6	Papa camote negro					Mitad color morado, mitad color papa camote.	
	Zanahoria		Cultivada	Nativa	Caliente	La zanahoria es utilizada para hacer sopas y para acompañante con granos. Es valorada por ser beneficiosa en personas convalecientes y parturientas.	En general hay poco conocimiento sobre su estado actual y variedades.
1	Blanca	Negra (según el color de la planta). Zanahoria cacho.				Hojas de color morado oscuro, pulpa color blanco. Cuando se siembra en buena tierra, crece mucho en forma de cacho.	
2	Verde					Hojas de color verde, pulpa amarillenta.	
3	Negra					Para hacer dulce	
	Sambo		Cultivado	Nativo	Frío	Se utiliza para elaborar sopas, especialmente la "fanesca", así como también coladas.	Se acostumbra tener el zambo como una de las plantas tradicionales de la chacra.
1	Verde	Blanco				Duro para cocinar, cáscara verde oscura, pulpa blanca.	Buena conservación
2	Verde alargado					Tiene la forma de un guagua.	Poco
3	Blanco redondo					Pequeña	Poco

4	Sambo talo	Quileño o pintado.				Zambo con corteza gruesa y esta se utilizaba para guardar cosas: hilos, granos, colgaban en la pared, se usaba también para la alimentación humana y animales.	Ya casi no hay
5	Sambo chimbalo	chimpalón				Blanco con verde, pepa gruesa y muy negra.	Ya casi no existe.
6	Sambo lechuga					Zambo liso, color lechuga	
7	Sambo blanco verde					Cáscara verde con rayas blancas	
8	Sambo amarillo	Quillu				Cáscara gruesa de color blanco, de buen sabor y produce mucho.	Muy poco
9	Pilche sambo					Redondo, de color verde.	Muy poco
10	Muyu					Es rico y produce mucho	
	Zapallo		Cultivado	Nativo	Caliente	Empleado con fines de elaborar sopas, dulces y coladas de dulce.	Desde hace algunos años, en la mayor parte de comunidades, la planta de zapallo crece, pero la flor cae y no se produce ningún fruto.
1	Calabaza o zapallo					Es reciente.	
2	Zapallo de castilla					Color verde, alargado	Se conserva bien en ciertas comunidades.
3	Verde bola					Redondo , verde oscuro.	Muy poco
4	Pintado verde con amarillo					Redondo con rayas amarillas y verdes.	Poco
5	Tasinsiqui, blanco bola					Zapallo blanco, aplanado, con forma de tacín.	Casi perdido
6	Pintado huacho, huacho					Con surcos en la corteza	Poco

7	Blanco					Redondo, corteza blanca.	No hay
8	Verde					Redondo, corteza verde.	No hay
9	Runa zapallo					Color verde, muy grande que no se podía marcar.	No hay
10	Yacu zapallo	zapallo jugo				Verde alargado, con mucho líquido.	
11	Guayunga					Zapallo alargado	
12	Zapallo tomate rayado					Corteza tomate con rayas verdes.	
13	Zapallo amarillo carnosos					Corteza color blanco hueso.	
14	Zarpa sapallo					Era grande y verde, su cáscara era muy rugosa.	Ya no existe.
15	Zapallo chileno					Carnosos	
16	Zapallo shimbe					En forma de bola, tipo pilche (no existe)	Ya no existe.
17	Grande					Por el sabor	Ya no existe.
	VERDURAS NATIVAS					Antiguamente, se usaban con frecuencia en la alimentación familiar, para elaborar sopas, ensaladas con papas y pepa, algunas de ellas tienen usos medicinales importantes.	
1	Bledo	Ataco	Silvestre	Nativa	Caliente	Hoja en forma de corazón, se usaba para hacer sopas, y en ensalada con papas. Tiene usos medicinales.	Crece abundante en terrenos con ganado.
2	Aliyuyo, sapiyuyo		Silvestre	Nativa		Aliyuyo cogen con todo raíz antes de que florezca, sapiyuyo cogen antes de que se abra la flor. Usos medicinales: la flor sirve para hacer infusiones que alivian enfermedades por mucho calor.	Se consume muy poco en la actualidad
3	Rábano	Rábano yuyu	Silvestre	Nativa		Hoja ancha larga, flor morada, para alimentación se usa las hojas y ñavis. Uso medicinal: Es caliente y sirve para aliviar el resfrío.	Se consume muy poco en la actualidad
4	Huacamullo		Silvestre	Nativa	Frío	Hoja ancha, flor amarilla. Crece en las acequias, se	Existe todavía la

						usaba para preparar sopas.	planta, pero se ha olvidado su uso alimenticio.
5	Hojas de quinoa		Cultivado	Nativa		Se usaba para hacer sopas y ensaladas, también para alimentación animal.	Su siembra ha decrecido y se ha perdido el uso de la quinua como verdura.
6	Berro de potrero		Silvestre	Nativa		Se usaba para sopas y ensaladas.	Ya casi no existe.
7	Col crespada morada		Cultivado	Nativa	Fría	Es dura para masticar, incluso bien cocinada	Muy poco
8	Achogcha		Silvestre	Nativa		Se utilizaba para chuchuca, con pepa y papas.	Crecía mucho en los potreros, pero actualmente muy poco se encuentra.
9	Ají		Cultivado	Nativa		Todas las familias tenían plantas de ají. Era acompañante para toda comida. Uso medicinal: para curar el mal aire, y disminuir el vientre abultado de los niños.	
	Frutas						
1	Chilguacán		Cultivado	Nativo	Frío	Uso alimenticio y medicinal: la planta hembra servía para aliviar a niños con estreñimiento.	Muy poco, en la zona de Imantag.
2	Bola taxo		Silvestre	Nativo	Frío	Taxo de monte, flor tomate.	Muy poco, en las partes altas.
3	Mora de monte		Silvestre	Nativo	Caliente	Se recolectaba y comía eventualmente.	Producen en partes altas
4	Aguacate		Cultivado	Nativo	Caliente	Uso alimenticio, medicinal: para dolores articulares aplicando la hoja calentada en tiesto, y para usos cosméticos, para embellecer el cabello.	Poco
5	Guaba		Cultivado	Nativa	Frío	Para alimentación, uso medicinal: para aliviar enfermedades por mucho calor	Poco

6	Granadilla		Cultivado	Nativa	Frío	Uso alimenticio y uso medicinal: para aliviar dolencias renales.	Poco
7	Uvilla		Silvestre	Nativa	Caliente	Uso para alimentación y tradicionalmente recomendado para que los niños desarrollen pronto su lenguaje.	Buena conservación
8	Capulí		Cultivado	Nativo	Caliente	Para alimentación y el uso medicinal: la flor en infusión sirve para calmar la tos.	Poco
9	Tocte		Cultivado	Nativo	Caliente	Para comer tal y como se iba rompiendo, con maíz tostado y panela molida, también se preparaba moliéndolo en piedra y haciendo una salsa para acompañar con papas y verduras.	Poco
10	Mortiño		Silvestre	Nativo	Caliente	Recolectado para hacer colada morada.	Crece en el páramo.
11	Guayaba		Cultivado	Nativa	Frío	Para alimentación y algunos usos medicinales.	En ciertas comunidades todavía se conserva.

