



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y**

**ECONÓMICAS**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**Trabajo de Grado previo la obtención del título de Licenciado en  
Gastronomía.**

**Tema:**

**“GASTRONOMÍA, HISTORIA, CULTURA  
AFRODESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DEL CHOTA  
DEL CANTÓN IBARRA”**

**Autores:**

**Bedoya Campués Helen Lizeth**

**Ramos Bejarano Cristian Andrés**

**Director de tesis:**

**Ing. Santiago Falcón**

**Ibarra, junio 2016**

## DEDICATORIA

A Dios quien guio mis pasos por el camino adecuado, quien me ha dado la fe, la fortaleza, la salud y sabiduría para llevar a cabo y culminar el proceso.

A mi madre, Gloria Campues por darme la oportunidad de vivir y por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio, gracias mami por todo ese apoyo.

A mi padre Luis Bedoya que aunque no ha compartido mucho de su tiempo, me ha dado su fuerza y energía para seguir y culminar mi carrera.

Mi hermano, Luis Armando que sin duda ha sido como un padre para mí, contando siempre con sus consejos y su apoyo incondicional, te quiero hermanito.

Sin dejar atrás a mi mejor amigo y compañero de tesis Cristian, con el que he compartido buenos y malos momentos durante el transcurso de la universidad y ahora en nuestra vida cotidiana; gracias hermano por esa bonita amistad, por compartir juntos una meta propuesta, llena de esfuerzo y dedicación como es el logro de la obtención de nuestro título universitario, gracias amors S41S40.

Y a esa personita importante que sin duda ha llegado en el momento preciso mi novio Jorge Tipan, que con paciencia, amor, cariño y respeto ha demostrado ser apoyo fundamental para el desarrollo de este objetivo y que a pesar de mis errores y aciertos ha estado en todo momento, gracias por todo vida.

**Helen Bedoya**

Esta tesis la dedico a mi madre Rosario, mujer de grandes valores y sabiduría que me ha sabido impregnar en mí y a mi padre Humberto, hombre ejemplar que ha enseñado como trabajar para alcanzar cada una de mis metas y objetivos. Grandes personas a quienes agradezco por sus continuos esfuerzos, constantes consejos y toda la confianza depositada en mí hoy pueden ver sus frutos.

A mis hermanas y hermano que han sabido ser uno de mis mayores pilares de alegría, compañerismo y ejemplos a seguir no solo de una manera profesional sino a su vez como ser humano, esencia la cual siempre permanecerá en mi mente.

Y a ti Helen que has sabido traspasar las fronteras de la amistad para convertirte en una hermana más, que gracias a tu incondicionalidad hemos sabido sobrellevar cada una de las circunstancias de la vida y hoy logramos juntos alcanzar esta etapa de nuestras vidas, mis infinitas gracias.

**Cristian Ramos**

Damos gracias a todas aquellas personas, familiares, amigos y maestros que encontramos a lo largo de esta gran trayectoria, porque cada uno de ellos tiene un lugar especial en nuestras vidas, agradecimientos a todos.

## **AGRADECIMIENTO**

A mi Padre Dios que ha sido y será mi protector y me ha guiado por buen camino brindándome sabiduría necesaria para conseguir mis metas.

A la Universidad Técnica del Norte de manera especial a la facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, a sus docentes los cuales me han brindado sus enseñanzas en el campo académico y formación profesional.

Al Ing. Santiago Falcón por su colaboración en la dirección del presente Trabajo de Grado.

Helen Bedoya

Cristian Ramos


## AUTORÍA

Nosotros, Bedoya Campues Helen Lizeth, portadora de la cédula de ciudadanía Nro. 1003417597 y Ramos Bejarano Cristian Andrés, portador de la cédula de ciudadanía Nro. 1003493499, declaramos bajo juramento que el presente trabajo aquí descrito es de nuestra autoría, que no ha sido previamente presentada para ningún grado, ni calificación profesional; y que hemos consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.



Srta. Helen Bedoya

C.C. 1003417597



Sr/ Cristian Ramos

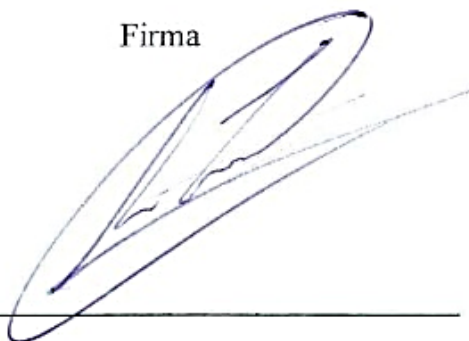
C.C.1003493499

## CERTIFICACIÓN

En mi calidad de Director de Trabajo de Grado presentado por los egresados BEDOYA CAMPUES HELEN LIZETH Y RAMOS BEJARANO CRISTIAN ANDRÉS, para optar por el título de LICENCIADOS EN GASTRONOMÍA cuyo tema es "GASTRONOMÍA, HISTORIA, CULTURA AFRODESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DEL CHOTA DEL CANTÓN IBARRA", considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra a los 15 días del mes de junio del 2016

Firma

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized 'S' followed by a horizontal line extending to the right.

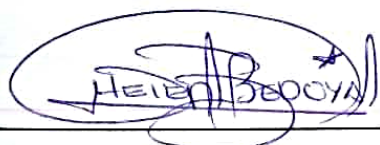
Ing. Santiago Falcón

**CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA  
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

Nosotros, Bedoya Campués Helen Lizeth, con cédula de ciudadanía N° 1003417597 y Ramos Bejarano Cristian Andrés, con cédula de ciudadanía N° 1003493499, manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autores de la obra de trabajo de grado denominado: "GASTRONOMÍA, HISTORIA, CULTURA AFRODESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DEL CHOTA DEL CANTÓN IBARRA" que ha sido desarrollado para optar por el título de LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA, en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En nuestra condición de autores nos reservamos los derechos morales de la obra antes citada.

En concordancia suscribo este documento en el momento que hacemos la entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.



Srta. Helen Bedoya

C.C. 1003417597



Sr. Cristian Ramos

C.C.1003493499

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



### BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

#### AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

#### TÉCNICA DEL NORTE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejamos sentada nuestra voluntad de participar en este proyecto, para lo cual ponemos a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
<b>CÉDULA DE CIUDADANÍA:</b>	1003417597		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	BEDOYA CAMPUESHELEN LIZETH		
<b>DIRECCIÓN:</b>	Los Ceibos Rio Chambo3-82 y Rio Amazonas		
<b>EMAIL:</b>	Helen_lizth@hotmail.com		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	062951644	<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	0998652464
<b>CÉDULA DE CIUDADANÍA:</b>	1003493499		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	RAMOS BEJARANO CRISTIAN ANDRES		
<b>DIRECCIÓN:</b>	Ciudadela Municipal- Yuyucocha Juan Pablo II 2-45 y María teresa de Calcuta		
<b>EMAIL:</b>	S41s40_crab_@hotmail.com		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	062585879	<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	0988490070



<b>DATOS DE LA OBRA</b>	
<b>TÍTULO:</b>	"GASTRONOMÍA, HISTORIA, CULTURA AFRODESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DEL CHOTA DEL CANTÓN IBARRA "
<b>AUTORES:</b>	BEDOYA CAMPUESHELEN LIZETH RAMOS BEJARANO CRISTIAN ANDRES
<b>FECHA:</b>	
<b>SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO</b>	
<b>PROGRAMA:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>PREGRADO</b> <input type="checkbox"/> <b>POSGRADO</b>
<b>TÍTULO POR EL QUE OPTAN:</b>	LICENCIATURA EN GASTRONOMIA
<b>ASESOR /DIRECTOR:</b>	ING. SANTIAGO FALCON

## 2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

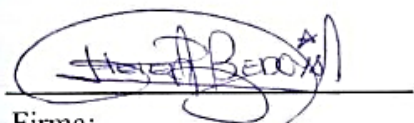
Nosotros, Bedoya Campues Helen Lizeth, con cédula de ciudadanía Nro. 1003417597, y Ramos Bejarano Cristian Andrés, con cédula de ciudadanía Nro. 1003493499, en calidad de autores y titulares de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, se hace la entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizamos a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

### 3. CONSTANCIAS

Los autores manifiestan que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que son las titulares de los derechos patrimoniales, por lo que asumen la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrán en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 15 días del mes de junio del 2016

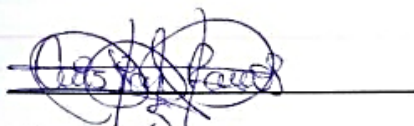
#### AUTORES:



Firma:

Nombre: Helen Bedoya

C.C.:1003417597



Firma:

Nombre: Cristian Ramos

C.C.:1003493499

#### ACEPTACIÓN:



Firma:

Nombre: Ing. Betty Chávez

Cargo: Jefe de Biblioteca

Facultado por resolución de Consejo Universitario \_\_\_\_\_

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	i
DEDICATORIA .....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iv
AUTORÍA.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
CERTIFICACIÓN .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE .....	viii
ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	xi
ÍNDICE DE TABLAS .....	xv
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xvii
RESUMEN .....	xix
ABSTRACT.....	xx
INTRODUCCIÓN .....	xxi
CAPÍTULO I .....	25
<b>1 PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>25</b>
<b>1.1 Tema.....</b>	<b>25</b>
<b>1.2 Contextualización del problema .....</b>	<b>25</b>
<b>1.3 Planteamiento del problema .....</b>	<b>26</b>
<b>1.4 Objetivos.....</b>	<b>28</b>
<b>1.4.1 Objetivo General.....</b>	<b>28</b>

<b>1.4.2</b>	<b>Objetivos Específicos</b> .....	28
<b>1.5</b>	<b>Pregunta directriz</b> .....	28
<b>1.6</b>	<b>Justificación</b> .....	28
	<b>CAPÍTULO II</b> .....	30
	<b>MARCO TEÓRICO</b> .....	30
<b>2.1</b>	<b>Teoría Existente</b> .....	30
<b>2.1.1</b>	<b>Afro descendiente</b> .....	30
2.1.1.1	Concepto .....	30
2.1.1.2	Origen .....	30
<b>2.1.1.3</b>	<b>En el Ecuador</b> .....	31
<b>2.1.2</b>	<b>Esclavitud</b> .....	31
<b>2.1.2.1</b>	<b>Concepto</b> .....	31
<b>2.1.2.2</b>	<b>Abolición</b> .....	32
<b>2.1.2.3</b>	<b>En el Ecuador</b> .....	32
<b>2.1.2.4</b>	<b>La esclavitud en el Valle del Chota – Salinas</b> .....	33
<b>2.1.3</b>	<b>Época colonial</b> .....	34
<b>2.1.3.1</b>	<b>Estado</b> .....	34
	<b>Corrientes Migratorias</b> .....	34
<b>2.1.3.2</b>	<b>Contexto económico</b> .....	35
<b>2.1.3.3</b>	<b>Cultura</b> .....	35
<b>2.1.3.4</b>	<b>Gastronomía</b> .....	37
<b>2.1.4</b>	<b>Época republicana</b> .....	39
2.1.4.1	Estado .....	39
2.1.4.2	Personajes defensores de afro descendientes .....	40
2.1.4.3	Contexto económico .....	41

2.1.4.4	Cultura .....	44
2.1.4.5	Gastronomía.....	44
<b>2.1.5</b>	<b>Época actual</b> .....	<b>46</b>
2.1.5.1	Estado .....	46
2.1.5.2	Cultura .....	47
2.1.5.3	Gastronomía.....	48
2.2	Glosario de términos.....	50
2.3	Marco legal .....	57
2.3.1	Marco Jurídico Internacional .....	57
2.3.2	Marco Jurídico Nacional.....	57
CAPÍTULO III.....		60
METODOLOGÍA .....		60
<b>3.1</b>	<b>Diseño</b> .....	<b>60</b>
3.1.1	Cuantitativa.....	60
<b>3.2</b>	<b>Naturaleza</b> .....	<b>60</b>
<b>3.3</b>	<b>Temporalidad</b> .....	<b>61</b>
<b>3.4</b>	<b>Población y muestra</b> .....	<b>61</b>
<b>3.5</b>	<b>Métodos Teóricos</b> .....	<b>61</b>
<b>3.6</b>	<b>Técnicas, Instrumentos, Estrategias</b> .....	<b>62</b>
<b>3.6.1</b>	<b>Técnicas</b> .....	<b>62</b>
<b>3.6.2</b>	<b>Instrumentos</b> .....	<b>63</b>
CAPÍTULO IV.....		65
RESULTADOS.....		65
4.1	Análisis e interpretación de los resultados.....	65

4.1.1 Resultados de la encuesta aplicada a personas de la tercera edad de la comunidad del Chota	66
4.1.2 Resultados de la entrevista aplicada al Ministro de la Palabra a nivel nacional de la comunidad Afro	99
4.1.3 Resultados de la entrevista aplicada a un experto Antropólogo residente de la comunidad del Chota	101
4.1.5 Resultados de la información	110
CAPÍTULO V	113
PROPUESTA DE DIFUSIÓN DE LA “GASTRONOMIA, HISTORIA Y CULTURA AFRODESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DEL CHOTA”	113
CONTENIDO	115
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	174
CONCLUSIONES	174
RECOMENDACIONES	176
BIBLIOGRAFÍA	177
ANEXOS	179

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Productos tropicales nativos y exóticos .....	45
Tabla 2 Género del encuestado .....	66
Tabla 3 Tipo de etnia de la comunidad del Chota .....	67
Tabla 4 Originario de la Comunidad .....	68
Tabla 5 Padres originarios de la comunidad .....	69
Tabla 6 Abuelos originarios de la comunidad .....	70
Tabla 7 Número de años que vive en la comunidad .....	71
Tabla 8 Apellidos más antiguos africanos .....	72
Tabla 9 Apellidos más antiguos adoptados .....	73
Tabla 10 Actividad económica dedicada .....	74
Tabla 11 Número de hijos .....	75
Tabla 12 Tipo de vivienda .....	76
Tabla 13 Tipo de material de construcción de la vivienda .....	77
Tabla 14 Tipo de religión que profesan .....	78
Tabla 15 Nivel de educación .....	79
Tabla 16 Principales manifestaciones culturales .....	80
Tabla 17 Folklores: En Música .....	81
Tabla 18 Folklores: Danza .....	82
Tabla 19 Elementos empleados en la medicina en la comunidad .....	83
Tabla 20 Características de la indumentaria de las mujeres afro descendientes .....	84
Tabla 21 Características de la indumentaria de los hombres afro descendientes .....	85
Tabla 22 Productos autóctonos alimenticios de la comunidad .....	86
Tabla 23 Producción agrícola .....	87
Tabla 24 Tipo de carnes de mayor consumo en la comunidad anteriormente .....	88
Tabla 25 Tipo de carnes de mayor consumo en la comunidad actualmente .....	89
Tabla 26 Conservación de alimentos en la comunidad antiguamente .....	90
Tabla 27 Conservación de alimentos en la comunidad actualmente .....	91
Tabla 28 Condimentos de los alimentos antiguamente .....	92
Tabla 29 Condimentos de los alimentos actualmente .....	93
Tabla 30 Tipos platos típicos .....	94
Tabla 31 Bebidas típicas .....	95

Tabla 32 Utensilios utilizados en la preparación de alimentos.....	96
Tabla 33 Plato representativo de la comunidad del Chota.....	97
Tabla 34 Producto representativo de la comunidad del Chota .....	98
Tabla 35 Cuadro comparativo de consumo .....	141
Tabla 36 Producto: Mano e mono.....	144
Tabla 37 Producto: Guandul con carne.....	145
Tabla 38 Producto: Arroz con guandul y pollo.....	146
Tabla 39 Producto: Chicha de arroz.....	147
Tabla 40 Producto: Picadillo.....	148
Tabla 41 Dulce de guayaba y poroto .....	149
Tabla 42 Producto: Dulce de papaya .....	150
Tabla 43 Producto: Champuz.....	151
Tabla 44 Producto: Queso con miel.....	152
Tabla 45 Producto: Yuca con miel.....	153
Tabla 46 Producto: Dulce de guayaba .....	154
Tabla 47 Producto: Sancocho de haba .....	155
Tabla 48 Producto: Sancocho de carne .....	156
Tabla 49 Producto: Poroto con miel .....	157
Tabla 50 Producto: Guarapo compuesto.....	158
Tabla 51 Producto: Guarapo .....	159
Tabla 52 Producto: Camote con maní.....	160
Tabla 53 Producto: Tostado yanga .....	161
Tabla 54 Producto: Tortillas de tiesto de dulce .....	162
Tabla 55 Producto: Tortillas de tiesto de sal.....	163
Tabla 56 Producto: Ají de piedra .....	164
Tabla 57 Seco de chivo .....	165
Tabla 58 Guandul con yuca .....	166
Tabla 59 Morocho de dulce .....	167



## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Género del encuestado .....	66
Gráfico 2 Etnia del encuestado .....	67
Gráfico 3 Nacido en la comunidad .....	68
Gráfico 4 Los padres nacidos en la comunidad .....	69
Gráfico 5 Abuelos nacidos en la comunidad del Chota .....	70
Gráfico 6 Años de vida en la comunidad del Chota .....	71
Gráfico 7 Apellidos africanos más antiguos .....	72
Gráfico 8 Apellidos adoptados.....	73
Gráfico 9 Actividad económica .....	74
Gráfico 10 Número de hijos que tiene .....	75
Gráfico 11 Tipo de vivienda .....	76
Gráfico 12 Materiales de construcción de la vivienda.....	77
Gráfico 13 Tipo de religión.....	78
Gráfico 14 Nivel de instrucción.....	79
Gráfico 15 Principales fiestas, ritos, costumbres y tradiciones de la comunidad .....	80
Gráfico 16 En música.....	81
Gráfico 17 En danza.....	82
Gráfico 18 Plantas aplicada a la medicina en la comunidad.....	83
Gráfico 19 Características en indumentaria de mujeres .....	84
Gráfico 20 Características en indumentaria en hombres .....	85
Gráfico 21 Productos autóctonos alimenticios de la comunidad .....	86
Gráfico 22 Productos agrícolas de la comunidad .....	87
Gráfico 23 Tipo de carnes que consumían antes .....	88
Gráfico 24 Tipo de carnes que consume actualmente .....	89
Gráfico 25 Conservación de alimentos antiguamente .....	90
Gráfico 26 Conservación de alimentos actualmente.....	91

Gráfico 27 Tipo de condimentos antiguamente .....	92
Gráfico 28 Tipo de condimentos actualmente .....	93
Gráfico 29 Platos típicos de la comunidad del Chota .....	94
Gráfico 30 Bebidas típicas de la comunidad.....	95
Gráfico 31 Utensilios más utilizados en la elaboración de alimentos .....	96
Gráfico 32 Plato más representativo de la comunidad del Chota .....	97
Gráfico 33 Producto más representativo de la comunidad del Chota .....	98

## RESUMEN

El problema principal de la comunidad del Chota, es la falta de identidad con su historia y gastronomía y una escasa perspectiva de su etnia ante el contexto social, al igual que una insuficiente valoración de su potencial socio cultural en el contexto local y nacional, el objetivo es describir el proceso histórico y evolutivo de los afrodescendientes de la comunidad del Chota, identificar aspectos socioculturales para conocer la gastronomía, vivienda y folklore de la comunidad y el difundir la importancia de la etnia Afrodescendiente dentro del proceso de desarrollo local para cimentar la identidad y cultura local. La metodología aplicada fue la investigación descriptiva, no experimental. Los métodos aplicados fueron el histórico, analítico-sintético, deductivo inductivo, con las técnicas de la encuesta, la entrevista y la observación, con sus instrumentos: el cuestionario y ficha de recetas. La comunidad del Chota históricamente, tiene su origen con el África negra (Congo y Guinea), asentándose en el Ecuador antes de su fundación, desde el siglo XVI. Chota presenta un patrimonio cultural innato; en gastronomía presenta platos como el mano e mono, el guandul con yuca y el caldo de gallina; las casas eran hechas de bareque con caña, tejidos con cabuya y barro; en cuanto a manifestaciones, se mantiene la música y danza a través de la bomba y sus leyendas tradicionales. Las expresiones históricas, culturales y gastronómicas de la comunidad del Chota, según sus propios pobladores, no ha sido muy difundida a nivel local y nacional.

## ABSTRACT

The main problem of the community of Chota, is the lack of identity with its history and gastronomy and little prospect of their ethnicity to the social context, as an insufficient appreciation of its cultural potential partner in the local and national context, objective is to describe the historical and evolutionary process of African descendants community of Chota, identify sociocultural aspects to meet the food, housing and folklore of the community and spread the importance of Afro ethnic descent into the local development process to cement identity and local culture. The methodology was given based on a kind of descriptive, not experimental. The methods used were the historical, analytic-synthetic, inductive deductive, with survey techniques, interview and observation, and its instruments: the questionnaire and the recipes tab. Chota community historically originated with black Africa (Congo and Guinea), settling in Ecuador before its foundation, since the sixteenth century. Chota has an innate cultural heritage; gastronomy presents dishes like hand and monkey, cassava and pigeon peas with chicken broth; the houses are made of bareque cane, woven with sisal and mud; in the folkloric aspect, music and dance it is maintained through the pump and traditional legends. Historical, cultural and gastronomic expressions of the community of Chota, according to its own people, has not been widespread at local and national level.

## INTRODUCCIÓN

El manejo de los saberes gastronómicos e históricos de la cultura afro descendiente, dentro de un contexto socio cultural, hace que la población logre reactivar su identidad propia, sin que se pierdan sus costumbres y tradiciones, logrando potencializarse como comunidad a nivel local y nacional.

El establecer una propuesta que permita dar a conocer su historia, su cultura y su gastronomía, hace que la comunidad determine una oportunidad para reactivarse culturalmente, en donde el conocimiento de sus ancestros se siga aplicando e innovando en nuevos productos sin que se pierdan sus verdaderas raíces autóctonas, tanto a nivel de música, danza, leyendas, celebraciones religiosas, vestimentas típicas de hombres y mujeres, consumo de productos tradicionales como el guandul, manejo de técnicas de conservación de alimentos, utilización de utensilios autóctonos, consumo de especias para el condimento de alimentos, preparación de platos y bebidas típicas.

El trabajo presenta como objetivo principal la exposición de los saberes gastronómicos e historia de la cultura afro descendiente, dentro de un contexto socio cultural, a partir de la llegada a la comunidad del Chota, con la finalidad de preservar la identidad propia de la población del valle del Chota.

Este trabajo se lo ha dividido en seis capítulos para su mejor comprensión, el mismo que se halla distribuido en:

**En el capítulo I**, se da a conocer como problema principal la falta de identidad con la historia, la gastronomía y la escasa perspectiva de su etnia ante el contexto social, al igual que su insuficiente valoración de su potencial socio cultural en el contexto local y nacional; también se describe los objetivos relacionados con el proceso histórico y evolutivo de los

afrodescendientes, los aspectos socioculturales a fin de conocer la gastronomía, vivienda y folklore de la comunidad y la difusión de la importancia de la etnia dentro del proceso de desarrollo local para cimentar la identidad y cultura local; se determina como pregunta directriz la manera de contribución del escrito en base a la identidad gastronómica dentro de su contexto evolutivo para potencializar la cultura afro de la comunidad del Chota; finalmente se establece de qué manera las bases históricas, el estudio de sus aspectos alimenticios, su riqueza cultural, creencias, han contribuido en su desarrollo socio económico.

**El capítulo II,** está conformado por el marco teórico, en el cual se establece que el origen de los afro descendientes se remonta desde el África, los cuales sobrevivieron a la trata o al comercio esclavista que se dio en el Atlántico desde el siglo XVI hasta el siglo XIX; la fundación de territorios libres se dio en las costas ecuatorianas de Esmeraldas liberados por los cimarrones Antón, Illescas, Juan Mangache y Pedro de Arrobe; en la región de la sierra norte hubo un importante asentamiento de afro descendientes a nivel de las provincias de Imbabura y Carchi, hasta llegar al valle del Chota en la cuenca del río Mira, Salinas e Intag, constituyendo un importante aporte a la historia de esta comunidad.

**En el capítulo III,** se desarrolla una Metodología, en donde se desarrolló como una entrevista dirigida al representante de la comunidad del Chota, en donde se obtuvo evidencias de la evolución histórica, cultural y gastronómica del pueblo afro. Se desarrolló adicionalmente una encuesta aplicada a los pobladores de la tercera edad de la comunidad, en donde se pudo determinar su origen, sus costumbres y tradiciones familiares, su estilo de vida, la preparación de sus alimentos, platos preferidos, su folklore.

**El capítulo IV**, hace referencia a los resultados alcanzados en la aplicación de la metodología, estableciéndose tanto en la encuesta como la entrevista la superioridad del género femenino sobre el masculino, de pobladores de la tercera edad, los mismos que en su mayoría son nacidos en la comunidad del Chota, pero el origen de sus padres y abuelos tienen algo de descendencia a nivel comunitario, de Esmeraldas y sobre todo del África, las actividades de los padres y abuelos se relacionaban con la agricultura y los quehaceres domésticos, hasta la actualidad; su vivienda actual está hecha de cemento, quedando algunos vestigios de barro y bareque; como principales ritos se encuentran las tradicionales Navidad, Semana Santa, Carnaval de Coangue; en música y danza prima la bomba con sus atuendos tradicionales; en la medicina se sigue con las tradiciones de curaciones de plantas del sector. Poseen productos tradicionales como el guandul, la yuca, el fréjol, el zambo, la tuna y algunas frutas.

**El capítulo V**, contiene una Propuesta en el cual se establecen tres etapas, la colonial, republicana y contemporánea, en donde se establecen los principales hallazgos en relación a los países de origen de los pobladores de la comunidad, los apellidos de origen africano y adoptados, así como los principales personajes de cada época, tipo de vivienda, aspectos culturales (religión, fiestas, ritos, costumbres y tradiciones), folklore en música, danza e historias. Se determinó la gastronomía de cada época tanto en productos, platos, bebidas típicas, técnicas de cocción y conservación aplicadas.

Se determinan las conclusiones y recomendaciones alcanzadas durante el desarrollo del proyecto de tesis, en donde se establece que la comunidad del Chota históricamente, tiene su origen con el África negra (Congo y Guinea), asentándose en el Ecuador antes de su fundación, desde el siglo XVI; además, Chota presenta un patrimonio cultural innato, las casas son hechas de bareque con caña, tejidos con cabuya y barro; en el aspecto folklórico, se

mantiene la música y danza a través de la bomba y sus leyendas tradicionales. Las expresiones históricas, culturales y gastronómicas no han sido muy difundidas a nivel local y nacional.

Al final se enlistan los respectivos anexos, los cuales permitieron sustentar el trabajo de investigación, con sus respectivas fotografías y formularios empleados.



## CAPÍTULO I

### 1 PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

#### 1.1 Tema

GASTRONOMÍA, HISTORIA, CULTURA AFRODESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DEL CHOTA DEL CANTÓN IBARRA

#### 1.2 Contextualización del problema

Cuando la comunidad afroecuatoriana llegó de África a Ecuador en el siglo XVI y fueron traídos por los jesuitas y mercedarios para trabajar como esclavos en las minas y en las plantaciones de caña de azúcar en las comunidades del chota y Salinas que fueron conocidos como “Coangue o Valle de la Muerte” debido al clima seco de la región, estas zonas fueron caracterizadas por ser un asentamiento histórico del pueblo afro descendiente y cuyo poblamiento está ligado a las haciendas coloniales que concentraron importante población esclavizada. (Coronel Feijoo, 1991)

Siendo la esclavitud una de las principales problemáticas que ha venido causando un sin número de prejuicios negativos ante este grupo minoritario que ha tenido que luchar no solo con el estigma de sometimiento sino también de marginada, pobreza y decadencia; esta situación de trata negrera solo comenzó a disminuir luego de la libertad de los esclavos decretada en 1821 por el Congreso de la Gran Colombia, siendo abolida totalmente el sistema en 1851. Luego de abolido el sistema esclavista, el liberto queda sin tierra y sin alternativa distinta que continuar al servicio de su antiguo amo y dueño de las haciendas, quien les empleaba como peones con salarios de miseria y les arrendaba porciones de tierras a cambio de varios días de jornal completamente gratis. Con la instauración del concertaje y del

huasipungo, los peones afrodescendientes se sometieron a nuevas formas de explotación recubierta por un proceso de formación de campesinos que duraría hasta la reforma Agraria promulgada en 1964 (GUERRON, 2000)

Hoy en día el pueblo afroecuatoriano ha sabido sobre llevar la reivindicación de sus derechos a todos los campos sociales, llegando a formar parte de una sociedad económicamente activa que es uno de los puntales que permite la supresión de los estereotipos proporcionados desde su llegada.

Estos hoy en día viven en un proceso de revitalización y auto identificación que se lleva a cabo con su encuentro anual en el mes de octubre, nominado mes de los afroecuatorianos, programa que es liderado por la Fundación Piel Negra. (Afros, 2014)

Lo que se busca con el presente estudio es identificar el legado patrimonial tangible e intangible que ha sobrevivido con el trascurso de los siglos de este pueblo de lucha, para de esta manera revalorizar y revitalizar la esencia afroecuatoriana que se vive en el Valle del Chota y así llevar una reivindicación de derechos que han sido extraditados a esta minoría.

### **1.3 Planteamiento del problema**

En el Ecuador, el régimen esclavista tenía como fin explotar la fuerza de trabajo de los africanos. Los esclavizados que fueron introducidos a Ecuador, sea como bozales (africanos que no hablaban castellano) ladino (africanos que hablaban castellano) o criollo (africano nacidos en América), desempeñaron distintos trabajos, sea en las minas de oro y plata de Zaruma, Zamora, Cuenca, Quijos, y Esmeraldas, en las haciendas de caña, tabaco y algodón, o en el trabajo doméstico en Quito y Guayaquil. (ANTÓN , 2007)

En las haciendas jesuitas de caña, en el Valle del Chota, los esclavizados llevaban una vida “miserable y de ninguna dignidad humana”. Considerados piezas o mercancías –tal

como lo eran los animales, los instrumentos de trabajo o los bienes monetarios- estos eran controlados por los “amos”, quienes decidían cuando tenían que trabajar y descansar, cuándo tenían que comer cuando tenían que tener hijos o familia, cuando casarse, cuando tener una fiesta y cuando hacer el bautizo o el matrimonio. (ANTÓN , 2007)

En el Valle del Chota – Salinas, la presencia de los descendientes de africanos fue mucho más importante que en cualquier otra parte del Ecuador. Justamente, en el periodo de la transición de las plantaciones de coca y algodón en las haciendas azucareras, se introdujo la mercancía humana a esta fértil región del norte ecuatoriano. (ANTÓN , 2007)

El presente trabajo investigativo surge de la iniciativa de mantener vivas las tradiciones, que poco a poco se las ha ido reemplazando con los modernismos, basada en la sabiduría de todo esa herencia, riqueza ancestral, que parte de la memoria de sus abuelos y abuelas, en mirar la forma en la que cuentan sus relatos, sus experiencias y anécdotas en el recorrido de sus vidas dedicadas enteramente a sus familias, hijos, esposos, nietos.

La importancia de este trabajo es visibilizar algunos aspectos de la riqueza cultural de la comunidad afrochoteña que ha vivido tiempos remotos y muchas transformaciones, al igual que sufrimientos y humillaciones, pero que no ha dejado su alegría, sus creencias y su idiosincrasia particular, reflejadas ahora en esta investigación, que nos lleva a conocer un poco más de su esencia.

La esclavitud de la población afrodescendiente durante los siglos XV al XVIII en los pueblos del Chota, Salinas y la Concepción, sin lugar a dudas ha dejado grandes rasgos en los aspectos sociales y culturales de sus pobladores; pese a ésta problemática sus habitantes han sabido lidiar con los problemas y construir un futuro cada vez más aceptable.

Un problema básico que tienen estos pobladores es La falta de identidad con su historia y gastronomía y una escasa perspectiva de su etnia ante el contexto social ha conllevado a una insuficiente valoración de su potencial cultural en el ámbito local y nacional.

## **1.4 Objetivos**

### **1.4.1 Objetivo General**

Difundir los saberes gastronómicos e historia de la cultura afrodescendiente, dentro de un contexto socio cultural, a partir de su llegada a la comunidad del Chota del cantón Ibarra

### **1.4.2 Objetivos Específicos**

- Identificar aspectos socioculturales para conocer la cultura y manifestaciones ancestrales de la comunidad del Chota.
- Describir el proceso histórico evolutivo de la gastronomía de los afrodescendientes de la comunidad del Chota.
- Dar a conocer la importancia de la etnia afrodescendiente mediante una publicación que plasme la gastronomía, cultura y el proceso de desarrollo de la comuna.

## **1.5 Pregunta directriz**

- ¿De qué manera contribuirá una publicación digital a la valorización de la identidad gastronómica, histórica y cultural afrodescendiente de la comunidad del Chota?

## **1.6 Justificación**

El estudio permitirá sentar las bases teóricas de la historia de este pueblo, identificar sus raíces, permitirá que las generaciones actuales y su entorno, conozcan la enorme labor que éstos pobladores tuvieron que enfrentar, para proveer a sus descendientes un presente mejor.

Así mismo, pretende conocer la historia de la población del Chota, centrando su estudio en aspectos de alimentación, tipo de alimentos usados, preparaciones culinarias y técnicas de cocción.

Sin lugar a dudas, la identificación de un pueblo con sus raíces, permite conocer su verdadero valor, provee una identidad única y contribuye a la construcción de un horizonte y un futuro mejor.

La importancia de este trabajo es visibilizar algunos aspectos de la riqueza cultural de la comunidad afrochoteña que ha vivido tiempos remotos y muchas transformaciones, al igual que sufrimientos y humillaciones, pero que no ha dejado su alegría, sus creencias y su idiosincrasia particular, reflejadas ahora en esta investigación, que nos lleva a conocer un poco más de su esencia.

Los principales beneficios que presentará la operacionalización del proyecto serán el incrementar el conocimiento de las nuevas generaciones sobre el rescate de la identidad cultural, gastronómica, vivienda y otros aspectos necesarios de la comunidad El Chota. Los beneficiarios directos constituirán los pobladores de la comunidad (hombres y mujeres), ya que tendrán en sus manos un trabajo debidamente sustentado sobre su propia identidad, gastronomía, historia y cultura afro descendiente; mientras que los beneficiarios indirectos constituirán las comunidades aledañas de la parroquia, por cuanto podrán imitar de este trabajo todos los aspectos de folklore, costumbres y tradiciones manifestadas a través de la recolección de información histórica y participativa de la población de la tercera edad. .

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1 Teoría Existente**

##### **2.1.1 Afro descendiente**

###### **2.1.1.1 Concepto**

“Por afrodescendiente se conoce a todos los pueblos descendientes de la diáspora africana en el mundo. Para el caso de América se refiere a las distintas culturas "negras" o "afroamericanas " que emergieron de los descendientes africanos, los cuales sobrevivieron a la trata o al comercio esclavista que se dio en el Atlántico desde el siglo XVI hasta el XIX”. (ANTÓN , 2007)

El concepto "afrodescendiente" busca reemplazar de forma política al término "negro" con el cual tradicionalmente se ha denominado a los descendientes de los africanos esclavizados en América.

###### **2.1.1.2. Origen**

Durante cuatro siglos, diversidad de pueblos y nacionalidades africanas fueron desarraigadas por traficantes de esclavos, principalmente por portugueses, ingleses, holandeses y franceses. (Centro Cultural Ibarra, 2008)

Los afrodescendientes en las américas están presentes en los 35 países que forman la región. Estos constituyen un crisol de pueblos que desde el siglo XV han conservado, transformado y dado forma a nuevas y distintas culturas. (Centro Cultural Ibarra, 2008)

Ahora si bien es cierto tanto los afrodescendientes de Ecuador como de Estados Unidos tienen un punto de conexión, un origen en común: África. El África negra o subsahariana es la que precisamente guarda estrecha conexión con América. Desde allí fueron extraídos los millones de esclavizados que luego serían la semilla de los afroecuatorianos y los afroamericanos. (Centro Cultural Ibarra, 2008)

### **2.1.1.3 En el Ecuador**

Podemos notar la existencia de afrodescendientes dentro del territorio ecuatoriano “antes de la fundación de la nación ecuatoriana. Desde el siglo XVI, liberados por los cimarrones Antón, Illesca, Juan Mangache y Pedro de Arrobe, fundaron sus territorios libres en las costas de Esmeraldas”. (ANTÓN , 2007)

La construcción del proyecto histórico afroecuatoriano se ha estructurado por la necesidad de la búsqueda de la conciencia de ser, un paradigma que ha pasado por varios momentos históricos. (ANTÓN , 2007)

En la región sierra norte se observa un importante asentamiento afrodescendiente “ubicados en las provincias de Imbabura y Carchi en los cantones: Ibarra, Pimampiro, Urcuqui, Cotacachi, Mira y Bolívar; en el denominado valle del chota cuenca del río Mira, Salinas e Intag”. (VÁZQUEZ & SALTOS, 2008)

## **2.1.2 Esclavitud**

### **2.1.2.1 Concepto**

Esclavitud, estado de esclavo (dicho de una persona que carece de libertad por dominio de otra)(Real Academia Española, Diccionario de la lengua española, 2001)

Esto implica que desde la antigüedad la esclavitud estuvo presente como una forma de apropiarse del esfuerzo físico de otros y obtener mayor productividad en el trabajo y obtener mayor riqueza y poder.

### **2.1.2.2 Abolición**

La abolición de la esclavitud en Ecuador no significó la libertad plena de los esclavizados, la mayor parte de la población negra paso a formar parte de otros sistemas de explotación como el concertaje, el huasipungo y le servidumbre. (Centro Cultural Ibarra, 2008)

### **2.1.2.3 En el Ecuador**

El Rey de Francia en 1701 celebró un tratado en el cual concedía “El monopolio de asiento de negros, por 10 años a la campaña de Guinea”. A su vez, esta debía entregar 4800 “piezas de ambos sexos” y que no fueran de “Minos, ni de Cabo Verde, cuyos indígenas no se consideraban aptos para la india occidental”. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

Entre sus cláusulas constaban que el “transporte podía hacerse en barcos de cualquier nación siempre que profesara el catolicismo”. También se fijaba el desembarco “en todos los puertos que hubieren oficiales españoles y el precio de venta no podía excederse de 300 piastras, por negro, en las islas de Santa María, Cumandá y Maracaibo”. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

El precio del negro variaba de entre 75 a 300 pesetas, “en la costa africana” y ya en américa se vendían de 300 a 1000 y esta cantidad aumentaba según la fortaleza física del esclavo, edad, y robustez. A pesar de que el precio mayor alcanzaba un esclavo joven y de



gran salud, tenía verdadera preferencia la mujer de 13 a 18 años. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

Muchos de los apellidos que se le daban a los esclavizados como: Mina, Minda, Anangonó, Chalá, Carabalí, Lucumí, son propios de las costas de Guinea, Congo, Nigeria, Angola y otros puertos de embarque. (VICARIATO APOSTOLICO DE ESMERALDAS & IFA-CENTRO CULTURAL AFROECUATORIANO, 2009)

#### **2.1.2.4 La esclavitud en el Valle del Chota – Salinas**

En el Valle del Chota – Salinas, la presencia de los descendientes de africanos fue mucho más importante que en cualquier otra parte del Ecuador. Justamente, en el periodo de la transición de las plantaciones de coca y algodón en las haciendas azucareras, se introdujo la mercancía humana a esta fértil región del norte ecuatoriano. (ANTÓN , 2007)

Entre 1680 y 1760, los jesuitas, luego de la disminución de la población indígena, resolvieron importar esclavos en gran cantidad. Fue tan inmensa la importación de ese contingente humano al Valle del Chota que según cálculos hechos en 1780 (es decir 13 años después de la expulsión de los jesuitas del Ecuador), había en esta región más de 2615 esclavos de todas las edades. Estos se dedicaban principalmente al cultivo de caña, tabaco y leguminosas, así como a las extracciones de mieles en los trapiches. Algunas mujeres esclavas eran destinadas al trabajo doméstico. (ANTÓN , 2007).

### **2.1.3 Época colonial**

#### **2.1.3.1 Estado**

##### **Corrientes Migratorias**

A partir de los viajes de exploración que se iniciaron tanto en Europa como en Asia, comenzaría un ir y venir de viajeros entre los continentes, hasta conformar verdaderas corrientes migratorias. (PONCE, 2000)

Tal vez la primera, la de españoles, portugueses e ingleses hacia América. Tal vez la más desgarradora, la migración forzada de esclavos africanos esclavizados hacia las plantaciones del norte y Sudamérica. (PONCE, 2000)

##### **Organización administrativa**

Luego de la conquista militar se institucionalizó el poder colonial, pasando de este modo paulatinamente al “mandato directo”. Las ciudades hispánicas se fundaron desde el inicio: Quito (1534). En estas villas o ciudades propiamente dichas se estableció un cabildo representante de los intereses dominantes locales, que cumpliría un papel crucial en el régimen colonial. El cabildo de Quito, asiento también del gobernador nombrado por el Rey, asumió funciones de reparto de tierras y organización de servicios. (AMAYA Mora, 2008)

La administración legal y política adquirió organización definitiva en 1563, cuando se creó la Real Audiencia de Quito, con jurisdicción parecida a la del obispado. Su primer Presidente fue el licenciado Hernando de Santillán, que se posesionó en 1564. (AMAYA Mora, 2008).

### **2.1.3.2 Contexto económico**

#### **En el Valle del chota**

En el caso del Ecuador, existe una formación socio-económica al interior de la cual se desarrolla el modo de producción capitalista, con formas sociales y económicas diversas; que van desde las modalidades propiamente capitalistas a las generalmente conocidas como “precapitalistas” o “no capitalistas”, como las que se expresan en el campesinado, las economías informales y las “economías naturales” (GUERRÓN, 2000)

De igual forma, se produjo la articulación de la hacienda con el mercado exterior, por lo que procuro integrar a todos los sectores sociales en una suerte de “proyecto nacional”. A partir de este periodo de expansión, “las condiciones de reproducción de los huasipungueros fueron automáticamente reducidas”, por lo que surgió la necesidad de que los trabajadores de estas tierras fueran su fuerza de trabajo. (AMAYA Mora, 2008)

### **2.1.3.3 Cultura**

#### **Costumbres del chota**

Una vez que los libertos yacían de una mayor necesidad de auto sustentarse mediante el único medio que se les era aceptado, la agricultura, se podía observa en los diferentes caseríos como; “Algunas mujeres del caserío se afanan por sacar la espuma verde del cabuyo. Colocan las hojas espinosas sobre unas tablas pulidas, en sus rodillas y con paciencia van friccionando a que salga la clorofila, la membrana verdosa que cubre la hoja e ir dejando filamentos cada vez más blancos. Con ellos confeccionarán sacos para la conducción de productos, sogas, albardas, para sus asnos y llenar de algún modo el escaso presupuesto de su hogar”. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego).

Se puede admirar como “sus brazos se vuelven torneados y firmes como las azas de cristal negro. Seguramente esta labor da cierto aire de reina a su andar y a cuando adolescente o joven ella se preocupa de acentuarlo, como un rasgo de belleza. La abuela tiene que sacar la leche de las cabras y preparar el queso y la colada de la tarde”. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

### **Cosmovisión, religiosidad y fiestas.**

La base de la identidad afroecuatoriana descansa en la complejidad de su cosmovisión y religiosidad. Su universo cosmogónico esta alimentado de las culturas ancestrales africanas, las cuales son profundamente espirituales, pero además del catolicismo y carácter supersticioso del español esclavista, y del mundo mítico indígena. (GUERRÓN, 2000)

### **El territorio como escenario cosmogónico**

Desde una perspectiva más amplia, el territorio constituye un espacio imaginado desde el punto de vista ritual, sagrado, mítico y religioso en él se materializa la idea del universo cosmogónico afroecuatoriano, en el cual se compone de tres mundos. (GUERRÓN, 2000)

En la Cuenca Chota-Mira, existen también seres mitológicos que pueblan la cosmovisión afro de la zona, estos son: (Díaz Quiñónez, 2003)

**El duende:** Que es un hombre pequeñito con un sombrero grande, toca guitarra y se enamora y roba a las mujeres bonitas.

**El mechero:** También se lo llama el grandote, es un hombre grandote y feo que lleva una luz, que espanta a los niños desobedientes, con este se amenaza a los niños cuando no hacen caso a los mayores.

**El padre sin cabeza:** Este se aparecía por las calles del pueblo por las noches.

**La viuda:** Esta es una mujer que anda vestida de negro y llama a las personas a la oscuridad y los emboba.

**La culebra dorada:** Esta es una culebra que aparece en los huertos y cuando se le arroja una chalina, luego se la destapaba y aparecía el oro. (Díaz Quiñónez, 2003)

### **Medicina tradicional**

Entre los afroecuatorianos, los ritos de curación y de diagnóstico de enfermedades están asociados a ceremonias, más seculares pero de profunda connotación espiritual. En este contexto, son claves las determinaciones ontológicas al dividir su entorno espiritual entre mundo humano o mundo divino, y discernir categorías binarias como lo frío y lo caliente dentro del cuerpo humano. Este aspecto de las curaciones es muy interesante y está asociado a la medicina tradicional, al conocimiento ancestral sobre la biodiversidad y al saber sobre la influencia de los astros sobre el comportamiento humano. (GUERRÓN, 2000)

#### **2.1.3.4 Gastronomía**

En el Valle del Chota y toda la Cuenca del Mira, la comida gira alrededor del fréjol, que puede ser el de palo, más conocido como guandú o guandul, o el fréjol rojo o “misturiado” que se prepara con aliños y no se deja cocinar mucho, este es acompañado de carnes (pollo, cerdo), arroz y platanitos maduros fritos. (Díaz Quiñónez, 2003)

Existe también el sancocho con yuca y plátano. También se consume el camote, que se lo come con sal o dulce, al igual que la yuca cocinada o asada. Otras comidas de la zona son el bleo sazonado, las morcillas de cerdo. Hay una particularidad, es que muchas veces se come el fréjol con dulce de panela (por la plantación de caña que existe en la zona). Los obitos maduros, la guayaba y el pepino dulce, son las frutas que caracterizan y más consumen los pobladores de esta zona. El morocho de dulce y el champú son las bebidas que se toman los

domingos y para San Francisco, respectivamente, también se toma el jugo de tomate cernido. (Díaz Quiñónez, 2003)

### **Producción agrícola**

Se introdujo algunos cultivos, como el trigo y la cebada, así como algunas especies domesticas como caballos, los vacunos, las ovejas y las cabras. (MIRANDA, 2002)

Entre los cultivos nativos que posiblemente utilizaron los aborígenes prehispánicos, podemos enumerar los siguientes: maíz, papas, frejol común, pallares y otras variedades, algodón, camote, yuca, maní, ají, calabaza, zambo, jícama, aguacate, guayabas, guabas, granadillas, pepino, ciruelo, guanábana, tabaco y coca, de las plantas silvestres aprovecharon el añil, el algarrobo, el molle, la cabuya blanco y negra, y una cantidad de hiervas medicinales y de conocimiento. (ECHEVERRÍA Almeida, 2004)

La siembra y cultivo de caña de azúcar produjo el surgimiento de una nueva etapa económica y social en el Valle del Chota alrededor de 1680. En esta época se produjo la consolidación de un sistema hacendatario preparatorio muy peculiar. Además, en este periodo se asentó la población negra como mano de obra esclava en el Valle del chota. (GUERRÓN, 2000)

Con la llegada de los Jesuitas, se inició la producción a gran escala de la caña de azúcar en el año 1600, en base a proyectos estancieros y hacendatario. Tres son los elementos esenciales que se requieren para la producción de caña de azúcar: concentración de tierras, riego y fuerza de trabajo. Los Jesuitas obtuvieron acceso a estos elementos a través de distintos mecanismos. (GUERRÓN, 2000)

## **Productos chota**

“Debido al clima cálido de este sector podemos encontrar estos los principales productos”  
 oritos, limones, limas, chirimoyas, guanábanas, ovos, alfeñique o melcocha.  
 (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

### **2.1.4 Época republicana**

#### **2.1.4.1 Estado**

La Gran Colombia tuvo una vida breve y agitada. Su presidente fue Simón Bolívar, pero todo un primer periodo fue gobernado por el vicepresidente Francisco de Paula Santander, quien implementó una serie de reformas de corte liberal, en temas de comercio, laboral, fiscal, entre otras. Estas reformas lo enfrentaron con las altas cúpulas de la región quienes sostenían su poder mediante las políticas laborales tradicionales basadas en la explotación del pueblo indígena y afrodescendiente. (QUITO FIND YOUR ADVENTURE)

Para el año de 1826 Bolívar retomó el mando de la Gran Colombia y, debido a diversos factores y presiones de fuerzas regionales, Bolívar buscó implementar medidas de corte conservador, incluso de corte monárquico. Este choque de fuerzas llevó a una inestabilidad política la cual desembocó el 9 de abril de 1828 en la Convención de Ocaña donde se intentó reformar la Constitución infructuosamente y donde Bolívar se declaró dictador de Colombia. Este fue uno de los detonantes para que en 1830 se desintegrara la Gran Colombia formándose las actuales repúblicas de Venezuela, Colombia y Ecuador. (QUITO FIND YOUR ADVENTURE)

Tras las continuas dictaduras militares que se vivió en el Ecuador en sus inicios como una República soberana, hay que resaltar el aporte de los afroecuatorianos en las continuas contiendas que se mantenían como por ejemplo: en el gobierno de José María Urbina se

conforma un grupo de nominado los TAURAS quienes era el famoso cuerpo militar de soldados de raza negra, libertos en su mandato el 25 de julio de 1851, que fueron fieles y fanáticos adictos al Gral. José María Urbina, quien los llamó “Mis Canónigos”.(ALIVÉS Pino, 2014)

#### **2.1.4.2 Personajes defensores de afro descendientes**

**Antón, primer líder cimarrón,** Como dejamos anotado, en el primer grupo de cimarrones que se estableció en la actual provincia de Esmeraldas, se encontraba el negro Antón, quien fue el que guió a este grupo hacia la libertad. (VICARIATO APOSTOLICO DE ESMERALDAS & IFA-CENTRO CULTURAL AFROECUATORIANO, 2009)

Por las crónicas sabemos que estos enfrentamientos fueron sangrientos, pues costaron la vida a seis negros y varios indios. Aprovechando esta situación, los indios intentaron, en un momento de descuido, atacar y liberarse definitivamente de los negros. Como consecuencia provocaron que los negros “once que quedaron” reaccionaran y los vencieran definitivamente. (VICARIATO APOSTOLICO DE ESMERALDAS & IFA-CENTRO CULTURAL AFROECUATORIANO, 2009)

#### **Alonso de Illescas**

Por el cronista Miguel Cabello sabemos que: Alonso nació en Cabo Verde, Guinea, África, que a la edad de 8 años fue llevado a Sevilla, España, su nombre verdadero era Enrique y luego se llamó Alonso. Sirvió en la casa de un comerciante de apellido, de Illescas, donde aprendió las costumbres, su lengua, la forma de guerrear y demás “cosas”, que les sirvieron mucho al pasar a tierras americanas y más tarde al asumir el liderazgo de los palenques que los cimarrones establecieron en las costas de Esmeraldas. (VICARIATO



APOSTOLICO DE ESMERALDAS & IFA-CENTRO CULTURAL AFROECUATORIANO, 2009)

### **2.1.4.3 Contexto económico**

La mantención de la esclavitud de los negros y del tributo indígena hasta la década de los cincuenta fue síntoma de la continuidad colonial en la relación con los pueblos indios y afroecuatorianos. Las comunidades vieron más que antes invadidas sus tierras comunales y reforzadas los mecanismos de sujeción al latifundio. (AMAYA Mora, 2008)

En el Valle del Chota, durante la década de los 30 y 40 se desarrolló un proceso de desintegración progresiva de las haciendas, lo que provocó que un mayor número de familias negras abandonen este sistema de producción en búsqueda de otros mecanismos de subsistencia. La desintegración se produjo fundamentalmente gracias a las constantes compras-ventas, divisiones por herencias y particiones (GUERRÓN, 2000)

Para fines de los 70, el sistema hacendatario se disolvió por completo en el Valle, “subsistiendo pequeñas propiedades de 40 a 50 hectáreas”. De acuerdo con el IERAC, para 1973 se adjudicaron 556.85 hectáreas para 228 beneficiarios de la parroquia Ambuqui, siendo el promedio 2.4 hectáreas por individuo beneficiado. (GUERRÓN, 2000)

Las profundas transformaciones de las haciendas del Valle del Chota produjeron un desequilibrio en la organización económica y social de los grupos negros de esa región. En el sistema tradicional de la hacienda, no existía un límite de número de animales y las áreas no eran extensivamente cultivadas, por lo que el nivel de subsistencia negra era de mejores condiciones que el indígena. La mujer del Valle se dedicaba al trabajo en el lote familiar, así como al trabajo en la hacienda, en la limpia y la siembra de caña, “sustituyendo al esposo o

ayudando en la cosecha de caña y en la empapelada (envolver) de la panela (GUERRÓN, 2000)

### **Trabajo en el ingenio azucarero:**

El ingenio azucarero del Norte Ingenio Azucarero del Norte – Compañía de Economía Mixta (IANCEM) fue creado en Junio de 1964 y determino un momento de transformación de la comunidad campesina del Chota. (GUERRÓN, 2000)

### **De los huasipungueros negros**

En este aspecto el negro de los valles una vez que se vio exento de la esclavitud por la denominada manumisión, tuvo que seguir el curso de un proceso histórico semejante al del indio, en cualquiera de las haciendas donde viven, se asocian formando pueblos o villorrios, habiendo demostrado una aversión innata al aislamiento y la dispersión. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

### **Obligaciones a desempeñar de los negros huasipungueros**

Corte y deshoje de caña.- en los respectivos, canteros y chachas de los caña-adulzares, ejecutan esta faena valiéndose de machetillos. Considerado el sol ardiente del valle, estas gentes hábiles en el manejo del machete cumplen sus obligaciones de sol a sol sus tareas. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

**Acarreo.** Complemento de esa primera fase es el acarreo de la caña descogollada y pelada hasta el trapiche donde se muele, valiéndose de la atracción animal y no pocas veces en haces voluminosos sobre las espaldas. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

**Moledores.** Estos huasipungueros están destinados a poner la caña en la trituradora hidráulica, mientras que los otros provistos “Purrus”, semejados a cucharones, se preocupan

permanentemente de limpiar la espuma del caldo, al fin de que la canal que conduce a las pailas no se obstruya. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

**Los meleros.** Indudablemente esta es la tarea más engorrosa de la faena. Una vez que el caldo entra en cocimiento, los morenos meleros desprovistos de largos palos, a cuyo extremo han acondicionado un puro cortado transversalmente “calambombo” van retirando las impurezas del caldo que están cociéndose, a medida que la cocción avanza, el reparto se hace a los recipientes del trapiche, hasta llegar a un último cuando la miel está en su punto. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

**Los batidores.** Son así mismo dos o tres huasipungueros de los más fuertes que, provistos de batidores de sauce, baten la miel hasta que tome consistencia. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

**Los molderos.** Mediante grandes azafates o purus, los molderos van retirando la miel del último recipiente en donde ha sido batido y lo colocan en las hileras de moldes perforados, la miel para las tapas de dulce. Cuando estos moldes se enfrían convenientemente, los moldeiros entregan las tapas a las empapeladoras y luego echan los moldes en grandes recipientes de agua para limpiarlas. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

**Las empapeladoras.** Consiste en envolver dos atados entre sí, entre cortezas de plátano hasta formar el “atado”. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

#### **2.1.4.4 Cultura**

##### **Vivienda**

La vivienda se caracteriza por el techo de hojas de caña, la forma rectangular, el piso de tierra, las paredes de bahareque, embutidas de cascajo y lodo, raras veces enlucidas con tierra o empañete, notándose el claro influjo de las viviendas pastenses e imbabureñas. (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

##### **Música “La banda mocha”**

Con el término banda mocha se conoce a las agrupaciones musicales de la Cuenca del Río Chota-Mira, quienes, con una serie de instrumentos originales acoplados al medio, imitan a las bandas clásicas de la sierra ecuatoriana, comúnmente conocidas como Bandas de Pueblo. La presencia de la Banda Mocha se evidencia desde el siglo XIX cuando, por influencias de las bandas militares, los afrochoteños aprendieron a ejecutar sus ritmos marciales. (ANTÓN , 2007)

#### **2.1.4.5 Gastronomía**

La agricultura está representada por otro tipo de productos, de ahí que para estudiar las dietas de los habitantes de los valles se puede enumerar la preferencia lo que la tierra les proporciona:

**Tabla 1 Productos tropicales nativos y exóticos**

<b>Tubérculos</b>	Yuca Camote Achira Papa china
<b>Cereales</b>	Frejol (torta, balón amarillo, blanco o común, morado) Arveja
<b>Frutas</b>	Plátano (dominico, seda, guineo, guatarilla, rosa verde, rosa negro)
<b>Cítricos</b>	Mandarina Naranja Lima Limón
<b>Otras frutas</b>	Papaya Guayaba Guanábana Pepino Ovo o ciruelo Sandia Aguacate
<b>Otros productos</b>	Tomate riñón Tomate común Maní Café Achiote Ají Caña de azúcar y sus derivados (caldo, miel, melaza, panela)

**Fuente:** (Historia Cultural y Social de los Negros del Chota y Salinas, págs. 171,172)

**Elaboración:** (PEÑAHERRERA de Costales & COSTALES Samaniego)

Algunas familias se ocupan en recolectar pepas de molle que después de secarlos en los patios adecuados y cercanos al río exportaban a Guayaquil donde se utilizaban el producto a buenos precios. Este fruto, se utilizó durante la segunda guerra mundial para adulterar la verdadera pimienta y la pimienta negra. En tiempos antiguos se utilizó la resina como purgante y para el dolor de muela, con las pepas se elaboraba la chicha de molle. (ECHEVERRÍA Almeida, 2004)

### **2.1.5 Época actual**

#### **2.1.5.1 Estado**

Desde los años veinte en adelante, se reactivaron las antiguas organizaciones gremiales y se constituyeron en nuevas de tipo sindical, que se movilizaron en reclamo de garantías en el trabajo y buscaron niveles de organización regional y nacional. Paralelamente, la Iglesia católica y el conservadurismo incrementaron su influencia en organizaciones de artesanos de tipo confesional. En 1938 se constituyó la Confederación Ecuatoriana de Obreros Católicos (CEDOC), primera central nacional de trabajadores. Posteriormente, en 1944, se formó la Confederación de Trabajadores del Ecuador (CTE), promovida por la izquierda.

#### **Contexto económico**

La producción y exportación de un nuevo producto tropical, el banano, dio a la economía ecuatoriana una posibilidad de expansión que se reflejó no solo en la dinamización del comercio internacional, sino también en la apertura de nuevas fronteras agrícolas, el ascenso de grupos medios vinculados a la producción y comercialización bananeras, así como al servicio público y el comercio.

El crecimiento robusteció a los sectores vinculados al auge bananero y llegó también a otros ámbitos, inclusive a sectores de trabajadores que vieron elevarse sus ingresos. Para muchos, el país por fin había hallado la vía del desarrollo.

### **2.1.5.2 Cultura**

#### **La música afroecuatoriana**

En Ecuador los afrodescendientes hicieron lo suyo a través de los aportes geniales: recrearon la marimba y crearon la bomba. Desde allí el universo musical afroecuatoriano se ha vuelto magia. Muchos aires musicales se ha desprendido de estos dos instrumentos el primero es compartido con el Pacífico Colombiano, mientras que el segundo es una auténtica contribución de la nación al mundo entero. (ANTÓN , 2007)

En Esmeraldas se cultiva la marimba como ritmo, baile e instrumento musical. En el Valle del Chota, Cuenca del Río Mira y Salinas, la bomba lo es todo, encontrándose una serie de grupos que bailan al son de este ritmo ejecutado por “bomberos” y guitarristas, allí mismo, en esta sui generis región afroandina surge la Banda Mocha, conjunto de raíces europeas pero arrebatado por la pasión musical afrodiáspora. Un cuarto eje musical que en la actualidad se cultiva con mucho ahínco en el Son, el cual se enraizó en las Antillas del Caribe y navegó hasta Esmeraldas, logrando penetrar en el Chota. (ANTÓN , 2007)

#### **La bomba**

La bomba es la principal manifestación musical del pueblo afroecuatoriano asentando en Imbabura y Carchi. Se trata de un género musical vinculado a las actividades sociales, productivas y religiosas de las comunidades negras de estas provincias. Su música es esencialmenteailable, caracterizada por la melodía de la bomba, instrumento

bimembranófono hecho de madera de balsa o de tallo de cabuya, y de cueros curtidos de chivo y chiva. (ANTÓN , 2007)

Entre los grandes cultivadores de la bomba figuran Eliecer Espinoza, Walberto Espinoza y Milton Tadeo, orquestas renombradas son Marabú, Los Genuinos y Raíces Negras. También hay grupos que danzan la bomba del Valle del Chota y en Quito: Azúcar, Marabú, Oro Negro, Auténticos del Valle, Genuinos del Ritmo y Perla Negra, entre otros. (ANTÓN , 2007)

### **Artesanías afroecuatoriana**

En Mascarilla, Valle del Chota, el grupo Artesanal Esperanza Negra (GAEN), ha desarrollado diseños artesanales con fines decorativos, inspirados en la cultura afrochoteños. Máscaras de rostros negros elaborados con barro muñecos de cerámica y platos combinados con fibra vegetal, entre otros, no solo muestran las habilidades artísticas de este grupo de mujeres, sino también su afán por promocionar, desde su auto percepción, la cultura local. (ANTÓN , 2007)

### **2.1.5.3 Gastronomía**

La población actual tiene como actividad fundamental la agricultura. Se observan los siguientes cultivos: caña de azúcar, frejol y variedades de guandul, torta, blanco común; tomate riñón , algodón, aguacate, maíz, camote, zanahoria blanca, yuca, maní, ají, arveja, cebollas, calaza, zambo, sandía, mate o puro, achira, achocha, jícama, café, toronja, mandarina, limón, ovo, guayaba, chirimoya, guabas, granadillas, pepino dulce, papaya, babaco, plátano pequeño y otras variedades denominadas: seda, dominico, maqueño, guineo, guaytarilla, rosa verde, rosa negra; tabaco, higuera, tocte o nogal. (ECHEVERRÍA Almeida, 2004)



La culinaria en el Valle del Chota y toda la cuenca del Mira, la comida gira alrededor del frejol, sea en frejol de palo, más conocido como Guandul o en el frejol rojo o mixturado al cual se le acompaña con carne de pollo o de cerdo, arroz y maduros fritos. También es de común la ingesta del sancocho con yuca y plátano, del camote cocinado con sal o dulce, y de la yuca asaba. Otros platos de la zona son el bleido sazonado, las morcillas de cerdo, el frejol con dulce de panela y los óbitos maduros, la guayaba y el pepino dulce son las frutas que caracterizan a esta zona. (ANTÓN , 2007)

### **Principales cultivos**

En este valle es posible observar una variedad de cultivos de ciclo corto, fundamentalmente frejol y tomate. Los principales cultivos además de los ya mencionados son: caña de azúcar, yuca, maíz, algodón, tabaco, camote, frutales (aguacate, plátano, uvas, papayas, cítricos, (limón y naranja), guabas). Otros cultivos que se producen a menor escala son: anís, maní, pepino, ají, pimiento, platas hortícolas (col, lechuga, zanahoria, remolacha), alfalfa, Guandul, soya, papa y una gran variedad de frutales: guayaba, mango, chirimoya, guanábana, tomate de árbol, mamey, naranjilla, piña, melón, y café. (GUERRÓN, 2000)

La caña de azúcar es un elemento predominante en cada una de sus preparaciones ya que en varias de ellas utilizan panela como endulzante natural. Los granos además, son la base de su dieta, los guandules y el fréjol rojo están presentes en sus platos típicos. (GALLARDO de la Puente, 2012)

En su comida se pueden encontrar, sopas con nombres muy peculiares, entre ellas la “mano de mono” que es una sopa a base de camote con fréjol rojo; también se puede degustar el “picadillo”, nombre de otra sopa que también tiene fréjol rojo pero que se utiliza como base al guineo verde en trozos pequeños, leche, hierbabuena y queso. (GALLARDO de la Puente, 2012)

Las bebidas más comunes y populares son el aguado, una limonada endulzada con panela, y la chicha de arroz que trae un festín de hierbas aromatizantes como clavo de olor, canela, hierba luisa, cedrón, manzanilla, hoja de naranja e “ishpingo” y luego es mezclada con guanábana y naranjilla. La característica principal de la mayoría de dulces de la zona es la panela, que cuando toma la forma de miel acompaña al queso, la yuca y los porotos; otra novedosa delicia para los turistas es el dulce de fréjol rojo que junto a la guayaba forman una sabrosa combinación. (GALLARDO de la Puente, 2012)

Como se puede apreciar, los granos forman parte fundamental de todas las preparaciones, los podemos encontrar en sopas y dulces, y también en uno de los platos más conocidos, los guandules, que son porotos verdes cocinados, salteados con cebolla blanca y “mapahuirá” (base de la manteca de cerdo con pedazos cocidos del mismo) y servidos con arroz blanco, maíz tostado, yuca cocida, aguacate, encurtido preparado con tomate y cebolla paitaña y un acompañante que puede ser chuleta de cerdo a la plancha, estofado de pollo, o carne, dependiendo del gusto de los comensales quienes seguramente quedarán encantados con tan agradable platillo. (GALLARDO de la Puente, 2012)

Todo este trabajo culinario descansa sobre las manos de las hermosas mujeres del Chota, las cuales son conocidas por su alegría y dedicación, son ellas las que cuidadosamente día tras día deleitan a propios y extraños con recetas que pasan de generación en generación, llegando a crear un lenguaje propio para pedir sus manjares como por ejemplo: “cariuchos de poroto y guandul” o “poroto con la miel” (GALLARDO de la Puente, 2012)

## **2.2 Glosario de términos**

**Abolido.-** e entiende a la acción y a la consecuencia de abolir. Este verbo, de acuerdo a la Real Academia Española (RAE), describe el hecho de dejar sin vigencia, invalidar, cancelar o derogar una costumbre, un precepto o una ley.

**Acrecentar.**- Hacer que algo sea mayor en cantidad, tamaño, intensidad, importancia, etc.

**Alberga.**- Instalar o tener viviendo a una persona temporalmente en la casa propia.

**Ancistros.**- Antepasado, especialmente el perteneciente a una época pasada remota: los ancestros del hombre vivieron en las cavernas.

**Aparecimiento.**- Manifestación ante la vista de lo que estaba perdido u oculto.

**Bonanza.**- Tiempo sereno y tranquilo, especialmente en el mar

**Casta.**- ascendencia y descendencia de una persona o de un animal.

**Cimarrón.**- Se aplica a los antiguos esclavos americanos que huían buscando la libertad y se refugiaban en las montañas

**Comercio esclavista.**- El comercio de esclavos africanos fue la práctica realizada, con esclavos obtenidos en África.

**Complejidad.**- Característica que tiene una cosa compleja, difícil de comprender, especialmente por componerse de varios elementos o partes: entender la complejidad de un mecanismo.

**Concertaje.**- Acordar [dos o más personas] algo que se va a hacer.

**Consolidar.**- Dar a una cosa firmeza, solidez y estabilidad: el Gobierno se ha propuesto consolidar la recuperación económica.

**Contemporáneas.**- Es la opuesta a la que se califica como clásica (o antigua) y sucesiva a la calificada como moderna.

**Cosmogónico.-** f. ASTRON. Rama de la cosmología que trata de explicar el origen y desarrollo del universo de manera que esté de acuerdo con las observaciones físicas.

**Cosmovisión.-** percepción del universo cosmovisión cristiana

**Costumbres africanas.-** son muy variadas, dependerá de la región africana en la que se encuentre el país, por ejemplo en los países africanos musulmanes las tradiciones y costumbres serán diferentes a las del África Negra.

**Desarraigadas.-** Dicho de una persona que ha perdido los vínculos afectivos o culturales con su país, familia.

**Desintegración.** - Acción de desintegrar o desintegrarse.

**Diezmarse.-** Causar gran cantidad de muertos, heridos o enfermos en un conjunto de personas o animales, especialmente en una población.

**Dominación.-** La dominación designa una situación en la cual una persona y/o un grupo, utilizando la persuasión, la presión velada, la amenaza, o incluso la fuerza.

**Dominio.-** Poder que se tiene sobre lo que es propio o sobre otras personas: ejerce un fuerte dominio sobre su familia.

**Emancipación.-** Liberación respecto de un poder, una autoridad, una tutela o cualquier otro tipo de subordinación o dependencia.

**Epidemias.-** es una enfermedad que se propaga durante un cierto periodo de tiempo en una zona geográfica determinada y que afecta simultáneamente.

**Epistemológica.-** Parte de la filosofía que estudia los principios, fundamentos, extensión y métodos del conocimiento humano.

**Erradicación.-** Eliminación o supresión completa y definitiva de una cosa, especialmente de algo inmaterial que es negativo o perjudicial y afecta a muchas personas.

**Esclavizado.-** Someter o conducir a una persona a un estado de esclavitud: la droga esclaviza a cuantos caen en sus redes.

**Estereotipándole.-** Repetir un gesto o una expresión de manera formularia y no como muestra de un sentimiento auténtico.

**Estigmatizantes.-** Marcar a alguien con hierro candente: los miembros del consejo habían sido estigmatizados en el brazo. Dejar a una persona marcada al hacerle una imputación por la que pierde o se pone en duda su honra y buena fama.

**Estratificaba.-** Que se presenta en capas o en estratos superpuestos.

**Exclusión.-** Del latín excluso, exclusión es la acción y efecto de excluir (quitar a alguien o algo de un lugar, descartar, rechazar, negar posibilidades).

**Expansión.** - Del espacio que ocupa algo.

**Expidió.-** Dar curso a las causas y negocios. 2. tr. Despachar, extender por escrito, con las formalidades acostumbradas.

**Extendido.-** Hacer que un conjunto de cosas que estaban juntas o amontonadas se separen y ocupen más espacio

**Exterminio.-** Destrucción total de algo, especialmente de una especie animal o vegetal.

**Fetidez.** - Olor desagradable e intenso de una cosa.

**Filosófico.-** es el estudio de una variedad de problemas fundamentales acerca de cuestiones como la existencia, el conocimiento, la verdad, la moral, la belleza, la mente y el lenguaje.

**Hacendatario.**- tr. Dar o conferir [a alguno] el dominio de haciendas o bienes raíces.

**Hacinamiento.** - Lugar en el que se encuentran de forma natural minerales, rocas o fósiles, especialmente cuando puede ser objeto de explotación.

**Higuerilla.**- este es un arbusto que produce un fruto que después de secado da una pepa que se muele y produce un aceite muy denso que actualmente.

**Hortícolas.**- que está relacionado con el cultivo de las plantas de huerta En la feria del pueblo venden productos hortícolas y ganaderos.

**Huasipungo.**- Terreno que un hacendado proporciona a un peón para que siembre sus propios alimentos a cambio de que trabaje para él; es frecuente en el área serrana de los Andes.

**Incautación.**- Tomar posesión una autoridad competente del dinero o bienes de una persona. Traigo una orden para incautar su automóvil.

**Incesante:** Que se repite de manera que parezca no tener fin.

**Ingesta.**- sustantivo femenino. Acción de introducir un alimento o bebida u otra cosa en la boca para digerirlo La causa del accidente fue la ingesta de bebidas alcohólicas.

**Latifundios.** - Finca rústica de gran extensión, esp. Cuando pertenece a un solo dueño y es inculca o está poco cultivada.

**Manumisión.**- Es el nombre que recibía el proceso de liberar a un esclavo,

Manutención.- Acción de mantener a una persona (proporcionarle el alimento o lo necesario para vivir).

**Mesotérmica.**- Clasificación climática con una base botánica, que hace referencia a la clasificación dada a las plantas en relación con sus necesidades de temperatura.

**Minifundios.**- La extensión mínima de una explotación para permitir una gestión adecuada es diferente según la calidad de la tierra, el cultivo, el trabajo, el capital y las técnicas utilizadas, y el espacio geográfico en el que se encuentre.

**Minoría.** - Parte de un conjunto o grupo que representa el porcentaje menor o más pequeño de todo el conjunto o grupo.

**Misioneros.**- Se entiende por misionero a una persona que decide seguir una misión. Usualmente, el concepto de misionero se relaciona con los individuos.

**Mixturado.**- Sinónimos y antónimos de mixtura: bebedizo • brebaje • composición • elixir • medicina.

**Obstaculizan.**- Impedir o hacer difícil el paso o el desarrollo de una acción

**Opresión.**- dominar o mandar con violencia.

**Paradigma.**- Conjunto de unidades que pueden sustituir a otra en un mismo contexto porque cumplen la misma función.

**Prehispánicos.**- El término puede referirse a culturas, idiomas, construcciones y cualquier otra cosa con existencia previa a la conquista española de gran parte del continente.

**Proscrito.**- Que ha sido expulsado de su patria o su ambiente, especialmente por causas políticas.

**Protestante.**- el significado más amplio del término protestante se asocia a la persona que manifiesta una desaprobación o un reproche hacia algo. En este sentido, todo aquel que realiza una protesta es un protestante.

**Proveyera.**- Dios da alimento y provee a los que le temen y adoran reverentemente.

**Racismo.**- Ideología que defiende la superioridad de una raza frente a las demás y la necesidad de mantenerla aislada o separada del resto dentro de una comunidad o un país.

**Raigambre.** - Conjunto de antecedentes, intereses, hábitos, creencias o afectos que hacen que una cosa sea estable o segura

**Recolectar.** - Recoger los frutos (silvestres o cultivados) que da la tierra. "recolectar papas; el hombre aprendió a cazar animales con los que alimentarse, a recolectar frutos silvestres, a cultivar la tierra...; quieren conseguir la exclusividad para recolectar en una zona determinada"

**Reivindicado.**- Reclamar o pedir [alguien] con vehemencia y firmeza una cosa a la que tiene derecho y de la cual ha sido desposeído o está amenazado de serlo.

**Ruptura.**- Interrupción del desarrollo de algo, especialmente de una relación, un compromiso o una negociación con otras personas.

**Semántica.**- se refiere a los aspectos del significado, sentido o interpretación de signos lingüísticos.

**Semipermanente.**- Adjetivo semipermanente (no comparable)

**Sumergieron.**- Salir una cosa desde el interior de la tierra o de otro lugar hacia la superficie, especialmente si sale bruscamente y hacia arriba.



**Supersticioso.-** Se aplica a la persona que cree en supersticiones: es un supersticioso, nunca apuesta al número trece.

**Truncado.-** Definición de truncados en el Diccionario de español en línea. Significado de truncados diccionario. Traducir truncados significado truncado

## **2.3 Marco legal**

### **2.3.1 Marco Jurídico Internacional**

En el año 2000, el Ecuador adoptó la Declaración del Milenio de las Naciones Unidas, que comprende los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM). El Gobierno pasó a elaborar el Plan Nacional de Desarrollo 2007-2010 para cumplir los ODM, y dicho plan incluye diversas disposiciones destinadas a mejorar la situación de la población afroecuatoriana. (PILA Avendaño, ANTÓN Sánchez, & CAICEDO Tapia, 2011)

### **2.3.2 Marco Jurídico Nacional**

En 2008, el Ecuador aprobó una nueva Constitución que contiene muchas garantías contra el racismo y la discriminación y en favor de la integración de las minorías, incluidos los afrodescendientes. Es importante destacar que en su primer artículo afirma que el país es, entre otras características, “intercultural” y “plurinacional”. El artículo 11 dispone que “nadie podrá ser discriminado por razones de etnia..., identidad cultural [o] idioma” y que “[l]a ley sancionará toda forma de discriminación”. Ese mismo artículo también incluye la importante iniciativa de que “[e]l Estado adoptará medidas de acción afirmativa que promuevan la igualdad real en favor de los titulares de derechos que se encuentren en situación de desigualdad”. La Constitución también establece que “[l]os derechos y garantías establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales... serán de directa e inmediata aplicación por y ante cualquier servidora o servidor público”. El artículo 58 de la

Constitución establece específicamente que el pueblo afroecuatoriano tiene derechos colectivos. El artículo 57 comienza a caracterizar esos derechos, al señalar que las comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas (entre ellos, el pueblo afroecuatoriano) tienen el derecho a no ser objeto de racismo y de ninguna forma de discriminación fundada en su origen, identidad étnica o cultural. Además, el artículo 57 afirma que las colectividades afectadas por el racismo, la xenofobia y otras formas conexas de intolerancia y discriminación tienen derecho al reconocimiento de la violación y la reparación. (PILA Avendaño, ANTÓN Sánchez, & CAICEDO Tapia, 2011)

La Ley de derechos colectivos de los pueblos afroecuatorianos, promulgada en 2006, reconoce a las comunidades afroecuatorianas como pueblo con derechos económicos, políticos, sociales, culturales, civiles, territoriales y colectivos. (PILA Avendaño, ANTÓN Sánchez, & CAICEDO Tapia, 2011)

Persiguiendo como objetivos en su Art. 2, sección b. Incorporar en el contexto de desarrollo económico, social, cultural y político el reconocimiento pleno a los afroecuatorianos, para lograr la igualdad de derechos y oportunidades; Sección c. Reconocer los derechos que tienen los pueblos negros o afroecuatorianos sobre las tierras ancestrales, las prácticas tradicionales de salud, producción y la propiedad colectiva e intelectual; y sección d. Incorporar representantes de los pueblos negros o afroecuatorianos en los organismos e instituciones oficiales del Estado. (Ley de derechos colectivos de los pueblos negros o afroecuatorianos, 2006)

Esa ley también crea el Consejo Nacional de Desarrollo Afroecuatoriano, encargado de formular políticas para mejorar la situación de la población afroecuatoriana, dependiendo aun del Presidente de la República, desempeñando un papel fundamental en la lucha contra la discriminación n de los afrodescendientes mediante sus políticas, programas y actividades de

divulgación a la sociedad civil. Una de las más importantes iniciativas contra la discriminación en curso es el Proyecto de Plan Nacional contra el Racismo y la Discriminación. Su objetivo principal es eliminar las diferentes formas y prácticas de discriminación racial y exclusión etnocultural, promoviendo una sociedad pluralista, intercultural e incluyente. El plan combatirá la discriminación racial centrándose en los derechos humanos, civiles, políticos, económicos, sociales, culturales y colectivos consagrados en diversos instrumentos internacionales. (PILA Avendaño, ANTÓN Sánchez, & CAICEDO Tapia, 2011).

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA**

#### **2.1 Diseño**

##### **2.1.1 Cuantitativa**

El presente trabajo, aplicó un tipo de investigación descriptiva, en donde se determinó en forma inicial la situación histórica y cultural de la comunidad del Chota, obteniendo información cuantificable mediante la aplicación de una encuesta dirigida a la población de la tercera edad, dos entrevistas aplicadas a un representante de la comunidad del Chota y a un antropólogo residente del sector.

##### **2.1.2 Cualitativa**

Este tipo de diseño, se aplicó en el estudio del nivel de comportamiento de la población investigada, siendo la tercera edad los principales informantes, sobre su origen, costumbres, tradiciones, folklore, alimentos, recogidos en base a encuestas y observación directa, con lo cual permitió reforzar y evaluar los respectivos resultados.

#### **2.2 Naturaleza**

Este tipo de estudio fue no experimental, debido al proceso descriptivo, el mismo que se basó en aplicación de investigación directa, establecidas en la propia comunidad del Chota, recogiendo datos de los propios comuneros en su entorno natural, los cuales fueron procesados, analizados e interpretados tal como se presentaron.

### 2.3 Temporalidad

La investigación planteada se la realizó en un periodo desde septiembre 2015 a mayo del 2016, efectuándose de forma transversal.

### 2.4 Población y muestra

Para la entrevista, se efectuaron a tres personajes representativos de la comunidad del Chota, siendo uno el Ministro de la Palabra de la comunidad afrodescendiente, muy conocedor de la historia y cultura de la comunidad; la otra persona fue un antropólogo con experiencia y conocimiento de los rasgos históricos y culturales de la comunidad del Chota y la otra persona fue un antropólogo, el mismo que posee una gran experiencia en historia y manejo ancestral de su comunidad y a su vez tiene como profesión adicional la docencia dentro del Colegio Valle del Chota

Para la encuesta, se aplicó un censo a las y los habitantes de la comunidad del Chota entre los 60 a 90 años de edad, siendo un total de 78 personas de la tercera edad, de acuerdo al INEC al 2010.

### 2.5 Métodos Teóricos

Los métodos establecidos para la presente investigación fueron: histórico, deductivo-inductivo y analítico-sintético, dado que éstos ayudaron al desarrollo de los contenidos a investigarse.

- **Histórico:** Este método se aplicó en la obtención de información, basado en antecedentes pasados, aplicándose información documental de la historia afro choteña, a fin de evidenciar su evolución desde el momento que se asentaron en las tierras del valle hasta nuestros días, con lo cual se pudo cruzar información a fin de obtener

resultados que permitan determinar sus principales debilidades y fortalezas y determinar propuestas de mejoramiento.

- **Método Deductivo - Inductivo:** Este método, se lo aplicó inicialmente al momento de deducir del problema central, detectando cada una de las causas que lo originaron, las mismas que fueron evidenciadas a través de la investigación descriptiva, cuya información fue expuesta mediante resultados que permitieron determinar la realidad misma del pueblo afro dentro del entorno en el cual se desenvuelve. Para sustentar de mejor manera se procedió a desarrollar a través de la aplicación documental cada uno de los aspectos relacionados con la historia, la cultura y la gastronomía de estos pueblos, a fin de establecer el nivel de fortaleza y debilidad que éstos tienen dentro de la comunidad.
- **Método analítico-sintético:** Mediante este método se procedió a analizar la fragmentación del objeto de estudio en ambientes culturales, gastronómicos e históricos, las mismas que a través de una investigación, permitieron corroborar el problema; mediante este método analítico se pudo reunir la información necesaria para poder entender en forma sintetizada la historia, cultura y la gastronomía afro descendiente de la comunidad del Chota.

## **2.6 Técnicas, Instrumentos, Estrategias**

### **2.6.1 Técnicas**

Las técnicas utilizadas para el desarrollo de la investigación fueron:

#### **Encuesta**

La misma que fue aplicada a la población de personas de la tercera edad comprendidas entre los 60 y 95 años y más de la comunidad del Chota.

## **Entrevista**

Fue aplicada a uno de los personajes más representativos de la comunidad y persona de mucha experiencia como lo es el Ministro de la Palabra a nivel Nacional de la Comunidad Afro, como también se empleó a dos antropólogos, el primero siendo oriundo de la misma comunidad del Chota y el segundo un profesional que ha llevado a cabo investigaciones relacionadas a la descendencia afro dentro del cantón Ibarra.

## **Observación**

Se hizo un tipo de observación no estructurada, visitando de forma directa la comunidad del Chota, evidenciando en el sector la presencia de los diferentes platos tradicionales, en diferentes manifestaciones culturales y de folklore de la zona; además se observó los diferentes tipos de productos en legumbres, carnes y condimentos, que son originarios de la zona, como ingredientes principales en la preparación de los platos.

### **2.6.2 Instrumentos**

#### **Cuestionarios:**

Se formularon un grupo de preguntas debidamente formuladas tanto para la encuesta como para la entrevista, la misma que se encuentra estructurada en la encuesta de preguntas sobre datos personales y familiares, fiestas, costumbres y tradiciones, folklore, medicina, indumentarias, productos alimenticios, consumo de productos tradicionales. En la entrevista contiene un grupo de preguntas relacionadas con datos informativos del informante, componentes histórico, cultural, medicina tradicional, indumentaria y gastronomía. (Anexo N. 1 y N.2. formularios).

#### **Fichas de recetario:**

En la encuesta aplicada, se utilizó una ficha de recetario, en donde los encuestados expusieron su propia receta con productos tradicionales de la zona, la misma que fue diseñada por los autores del proyecto de tesis, tomando información sobre el tipo de plato, preparación, ingredientes, y proceso de preparación. (Anexo N. 3 formulario)

### **Estrategias**

Para el desarrollo del proyecto, se estableció como primer trabajo, una entrevista dirigida al representante de la Comunidad del Chota, a fin de socializar el propósito de la investigación tanto para la comunidad como para la universidad Técnica del Norte.

Luego se aplicó la recolección de la encuesta aplicada a los pobladores de la tercera edad de la comunidad, siendo la investigación personalizada con cada uno de ellos, aplicándose un censo.

Una vez concluido el estudio, sea procedido a socializar una publicación digital la cual se dará a conocer mediante un sitio web; con este bajo mecanismo se difunde los resultados obtenidos de la investigación.



## CAPÍTULO IV

### RESULTADOS

#### 4.1 Análisis e interpretación de los resultados

En este capítulo se establecen los resultados en forma puntual de la investigación, en el cual se parte de la encuesta aplicada a la población adulta mayor comprendida entre los 60 a 90 años de la comunidad del Chota, en donde se establecieron como aspectos de investigación su edad, género, etnia, originalidad, descendencia y actividades familiares, los tipos de apellidos tanto antiguos como adoptados, vivienda, educación, religión, fiestas, ritos, costumbres y tradiciones, folklore, medicina, indumentarias, productos alimenticios tradicionales, producción agrícolas más representativos, carnes, formas de conservación de los alimentos, manejo de condimentos, platos y bebidas tradicionales y utensilios empleados; dichos resultados se presentan en forma de tablas y gráficas estadísticas con sus respectivos análisis.

A su vez se realizó una entrevista aplicada a un Ministro de la Palabra a nivel nacional de la comunidad Afro del Chota y a dos antropólogos uno propio de la comunidad y a otro conocedor del tema, en donde se obtuvo información histórica, cultural y gastronómica de la comunidad.

Finalmente se determinan la síntesis de información de los resultados obtenidos de la encuesta y la entrevista, contrastando la información relacionada con los aspectos históricos, culturales y de gastronomía.

A continuación se da a conocer los resultados obtenidos:

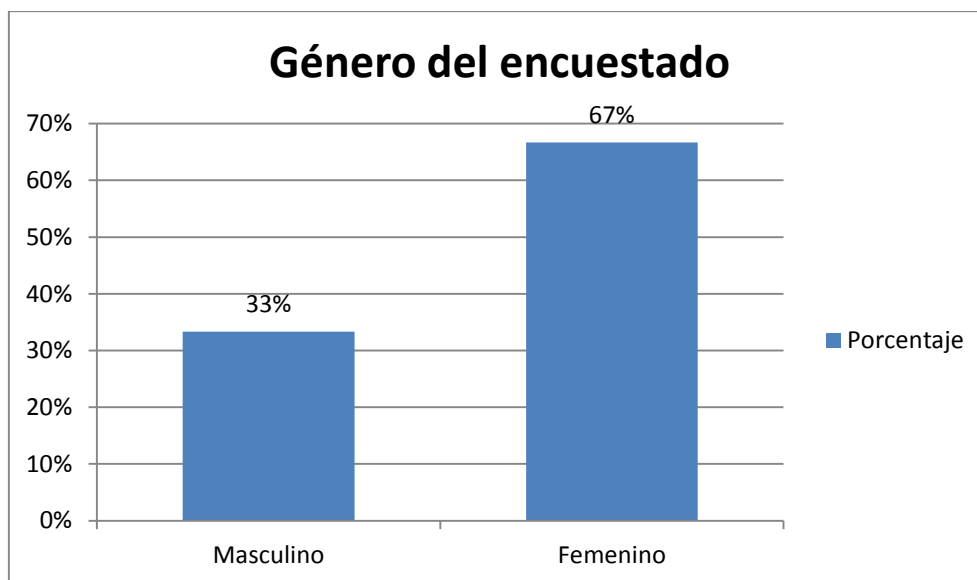
#### 4.1.1 Resultados de la encuesta aplicada a personas de la tercera edad de la comunidad del Chota

Pregunta 1.- ¿Cuál es el género del encuestado?

**Tabla 2** Género del encuestado

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	26	33%
Femenino	52	67%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015  
Elaborado por: Los autores



**Gráfico 1** Género del encuestado

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

#### **Análisis e interpretación:**

Los datos obtenidos determinan que existe un mayor número de población de la tercera edad femenina, constituyendo el género que ha primado en la comunidad, especialmente por su legado histórico y ancestral en la comunidad del Chota, teniendo más fortaleza que el género masculino.

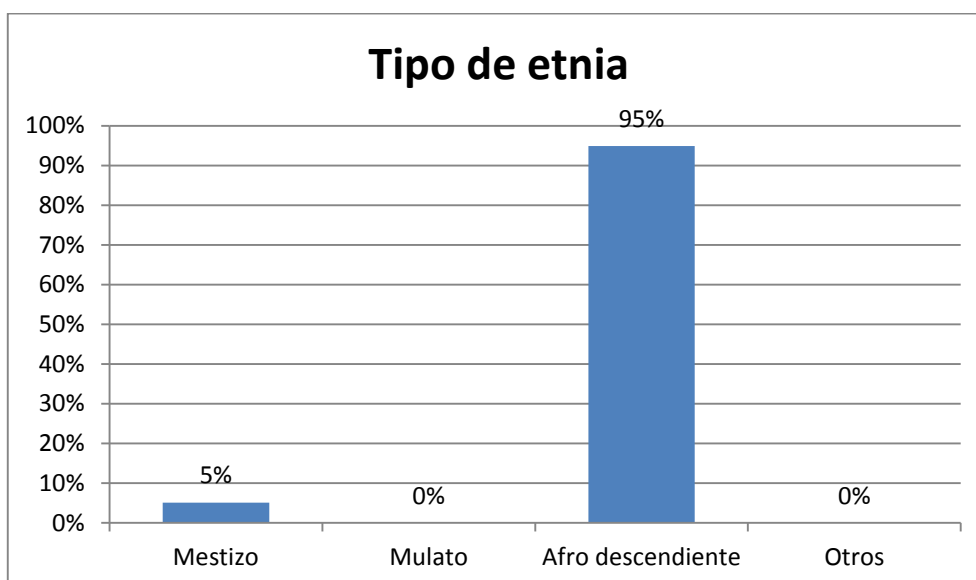
## Pregunta 2.- ¿Cómo se considera usted?

**Tabla 3** Tipo de etnia de la comunidad del Chota

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Mestizo	4	5%
Mulato	0	0%
Afro descendiente	74	95%
Otros	0	0%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 2** Etnia del encuestado

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

### **Análisis e interpretación:**

El resultado alcanzado establece que el tipo de raza que prima en la comunidad del Chota es la afro descendiente, lo cual hace ver que en la parroquia la raza negra prima sobre la mestiza, a pesar de existir en menor proporción por personas que se han asentado dentro de la comunidad.

### Pregunta 3.- ¿Usted nació en esta comunidad?

**Tabla 4** Originario de la Comunidad

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	55	71%
No	23	29%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas al 2015

**Elaborado por:** Los autores



**Gráfico 3** Nacido en la comunidad

**Fuente:** Autores, Comunidad del Chota

### **Análisis e interpretación:**

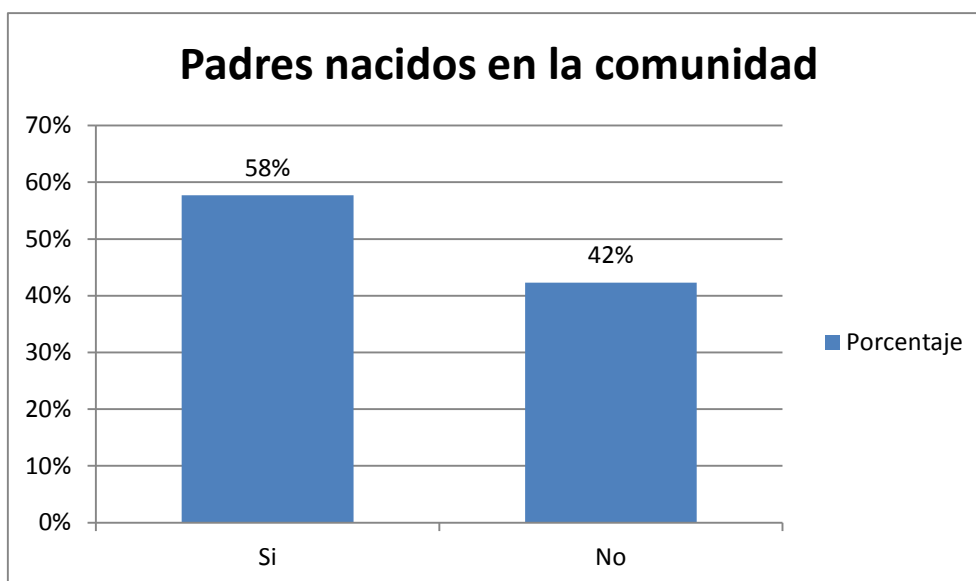
Los resultados indican que la mayor parte son originarios de la misma comunidad, los cuales de acuerdo a sus antepasados se asentaron en las riberas del río Chota, en un valle que les facilitaba su vivencia, pasando de generación en generación, hasta formarse como comunidad con grupos grandes de familias originarias de la zona.

#### Pregunta 4.- ¿Sus padres nacieron en esta comunidad?

**Tabla 5**Padres originarios de la comunidad

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	45	58%
No	33	42%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas al 2015  
**Elaborado por:** Los autores



**Gráfico 4**Los padres nacidos en la comunidad

**Fuente:** Autores, Comunidad del Chota

#### **Análisis e interpretación:**

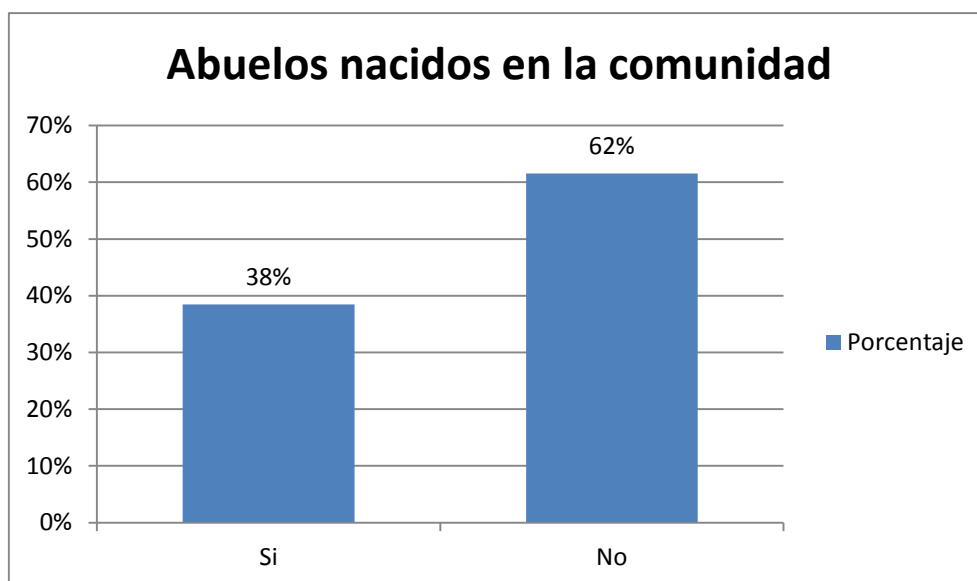
Los resultados demuestran que en la comunidad del Chota, existe un porcentaje considerable de pobladores, cuyos padres son originarios de la misma comunidad, los cuales tienen su descendencia africana, venida al Ecuador, lo que hace ver la existencia de población nacida de su propia comunidad.

**Pregunta 5.- ¿Sus abuelos nacieron en esta comunidad?**

**Tabla 6** Abuelos originarios de la comunidad

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	30	<b>38%</b>
No	48	<b>62%</b>
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas al 2015  
**Elaborado por:** Los autores



**Gráfico 5** Abuelos nacidos en la comunidad del Chota

**Fuente:** Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

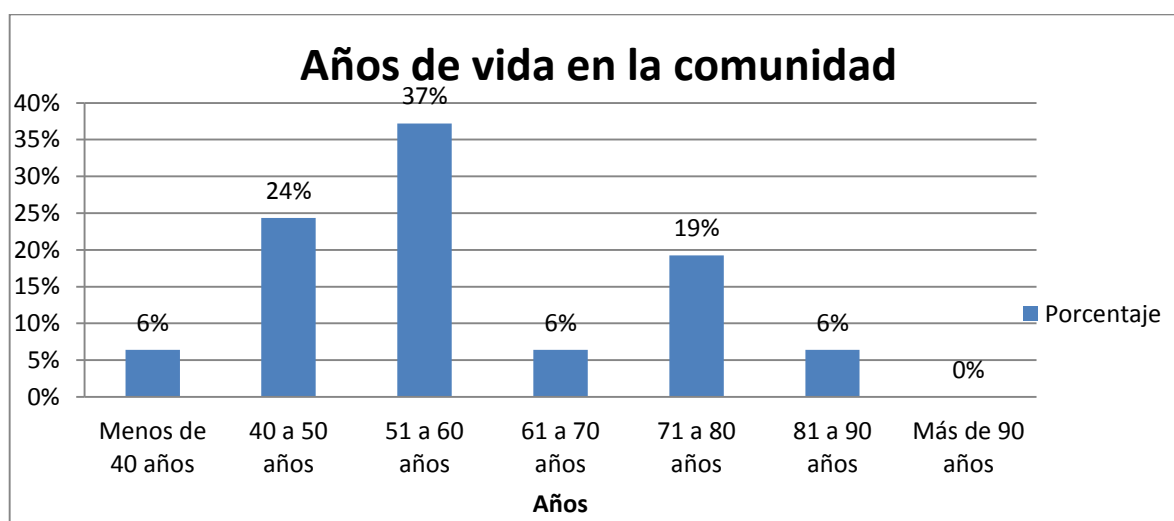
Se demuestra con ello que la comunidad del chota, no son originarios los abuelos de la misma comunidad, sino más bien venidos desde la provincia de Esmeraldas y asentados en la propia comunidad, por trabajo y en calidad de esclavos de las haciendas que existían en esas épocas.

## Pregunta 6.- ¿Cuántos años vive en la comunidad?

**Tabla 7** Número de años que vive en la comunidad

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 40 años	5	6%
40 a 50 años	19	24%
51 a 60 años	29	37%
61 a 70 años	5	6%
71 a 80 años	15	19%
81 a 90 años	5	6%
Más de 90 años	0	0%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015  
Elaborado por: Los autores



**Gráfico 6** Años de vida en la comunidad del Chota

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

### Análisis e interpretación:

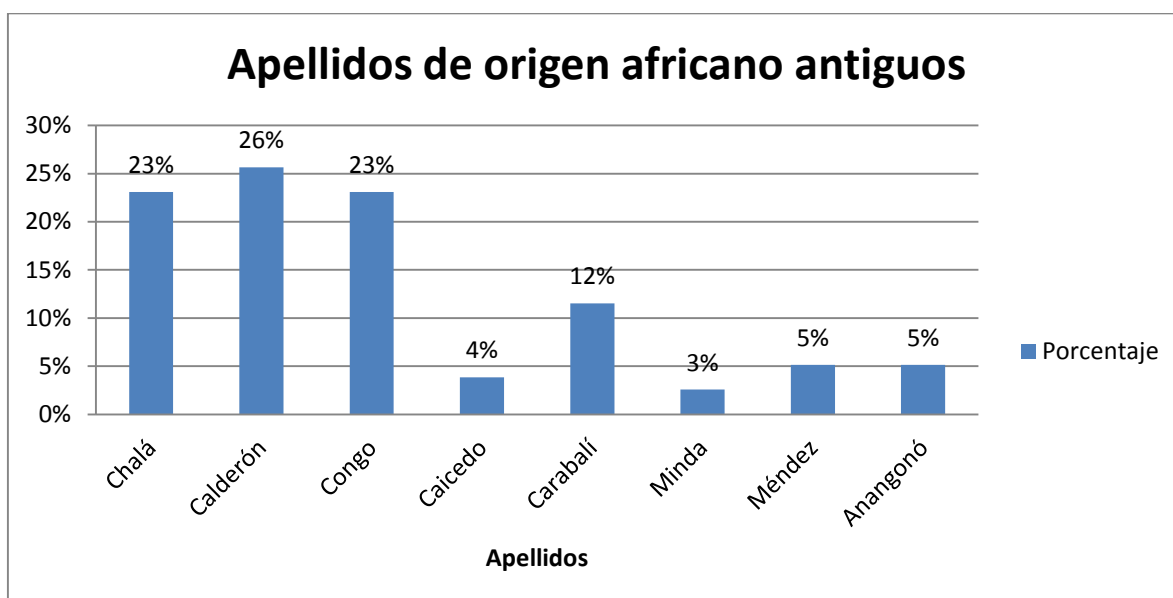
De acuerdo a los resultados obtenidos, existe un porcentaje considerable de población de la tercera edad que vive entre los 51 a 60 años en la comunidad, siendo muy extensa su residencia, tanto por su trabajo como por su formación de hogar, lo que ha generado que su permanencia sea estable y permanente en la comunidad del Chota. Pocos son los pobladores que han vivido más de 80 años en la zona.

### Pregunta 7.- ¿Qué apellidos son los más antiguos?

**Tabla 8 Apellidos más antiguos africanos**

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Chalá	18	23%
Calderón	20	26%
Congo	18	23%
Caicedo	3	4%
Carabalí	9	12%
Minda	2	3%
Méndez	4	5%
Anangonó	4	5%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015  
Elaborado por: Los autores



**Gráfico 7 Apellidos africanos más antiguos**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

### Análisis e interpretación:

En la comunidad del Chota, de acuerdo a los resultados obtenidos, en cuanto al origen africano, han logrado conservarse los apellidos Chalá, Calderón, Congo, Carabalí, Minda y Méndez, siendo característicos de muchas familias residentes en la comunidad, los cuales se ha extendido de generación en generación, posicionando cada uno de ellos en diferentes escenarios, tanto sociales, políticos, económicos, musicales, empresariales y sobre todo deportivos tanto a nivel local, nacional e internacional.

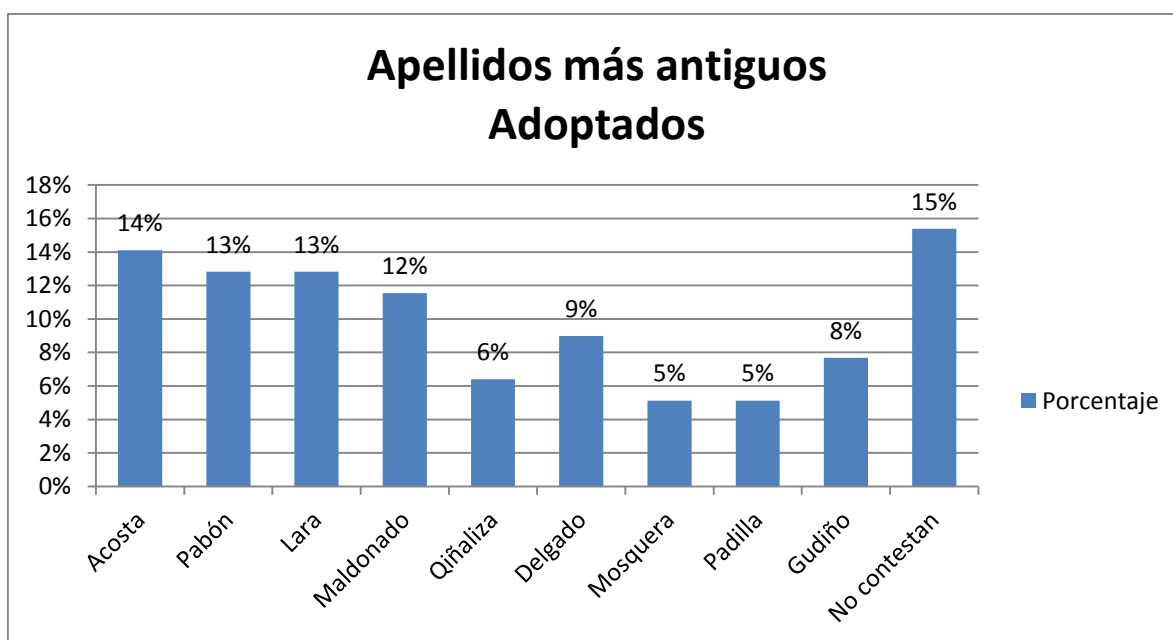


**Tabla 9 Apellidos más antiguos adoptados**

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Acosta	11	14%
Pabón	10	13%
Lara	10	13%
Maldonado	9	12%
Quiñaliza	5	6%
Delgado	7	9%
Mosquera	4	5%
Padilla	4	5%
Gudiño	6	8%
No contestan	12	15%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores

**Gráfico 8 Apellidos adoptados**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

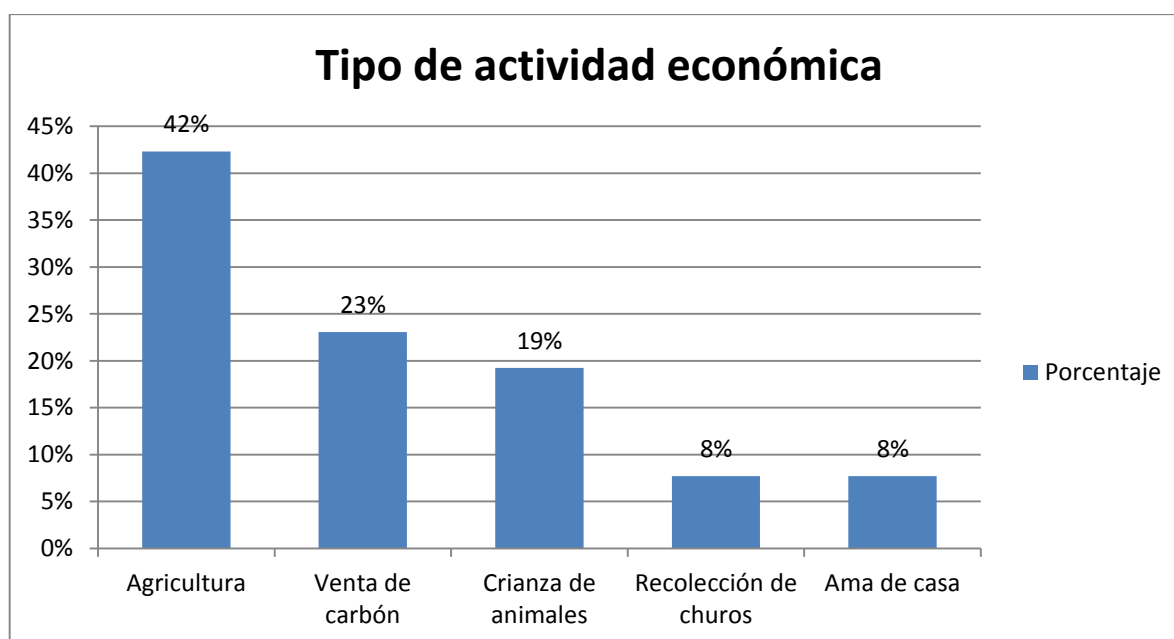
Los resultados de muestran que los apellidos más antiguos que han sido adoptados en la comunidad y que aún permanecen en muchas familias residentes de la comunidad del Chota se encuentran los apellidos Acosta, Pabón, Lara, Maldonado, Quiñaliza, Delgado, Mosquera, Padilla y Gudiño, entre los más representativos, que de igual manera han logrado posicionarse en diferentes ámbitos tanto a nivel local como nacional e internacional.

**Pregunta 8.- ¿A qué actividad económica se dedica usted?**

**Tabla 10 Actividad económica dedicada**

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Agricultura	33	42%
Venta de carbón	18	23%
Crianza de animales	15	19%
Recolección de churos	6	8%
Ama de casa	6	8%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015  
Elaborado por: Los autores



**Gráfico 9 Actividad económica**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

Los resultados de la encuesta demuestran que la actividad económica a la que se dedican los pobladores de la comunidad del Chota en su mayor parte es la agricultura, la venta de carbón y la crianza de animales menores, con los cuales han logrado obtener ingresos que les ha permitido solventar sus necesidades básicas; en menor proporción se dedican a la recolección de churos y a los quehaceres domésticos, siendo las mujeres las encargadas del cuidado y limpieza del hogar al igual que de los hijos.

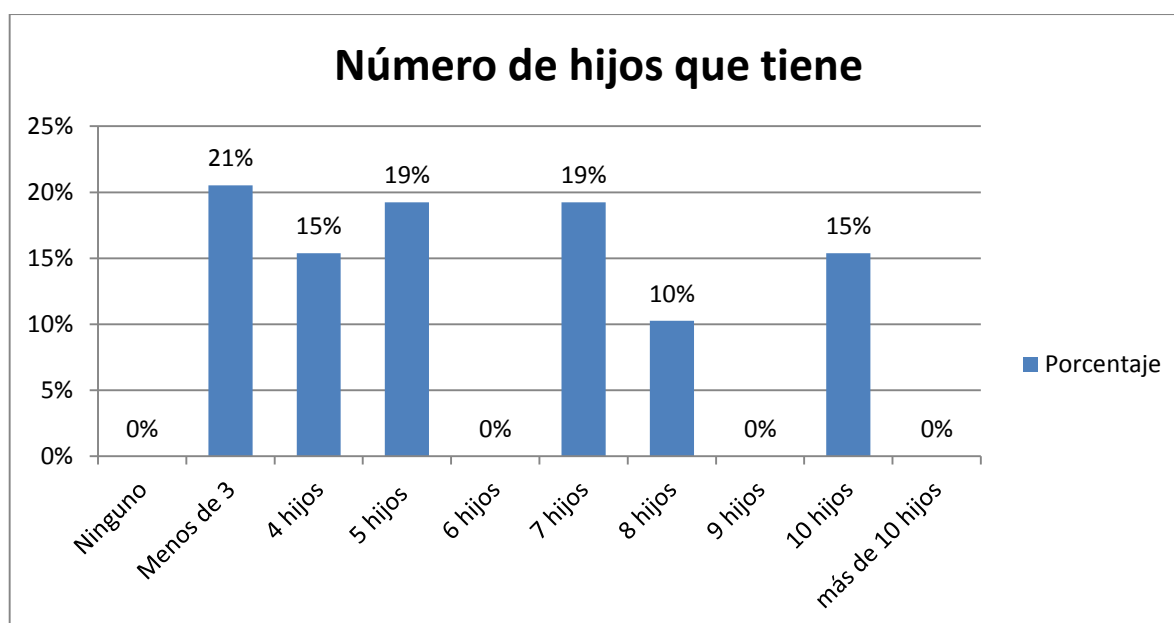
### Pregunta 9.- ¿Cuántos hijos tiene usted?

**Tabla 11** Número de hijos

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Ninguno	0	0%
Menos de 3	16	21%
4 hijos	12	15%
5 hijos	15	19%
6 hijos	0	0%
7 hijos	15	19%
8 hijos	8	10%
9 hijos	0	0%
10 hijos	12	15%
más de 10 hijos	0	0%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 10** Número de hijos que tiene

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

#### **Análisis e interpretación:**

Como resultado de la encuesta, se determina que el número de hijos mínimo que tienen va desde 3 a 7 hijos, siendo amplio su tamaño en las generaciones antiguas, los mismos que han logrado tener incluso hasta 12 hijos, por efecto de la no educación sexual de sus padres, lo cual ha hecho que su población tenga un alto nivel de crecimiento poblacional.

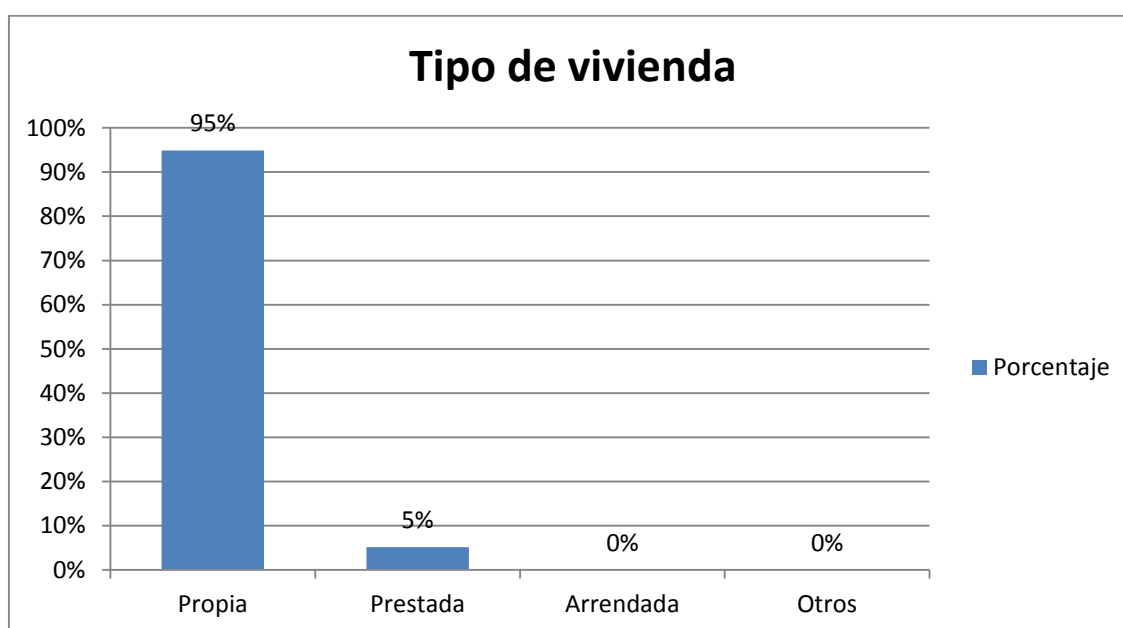
### Pregunta 10.- ¿Qué tipo de vivienda tiene?

**Tabla 12** Tipo de vivienda

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Propia	74	95%
Prestada	4	5%
Arrendada	0	0%
Otros	0	0%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 11** Tipo de vivienda

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

#### **Análisis e interpretación:**

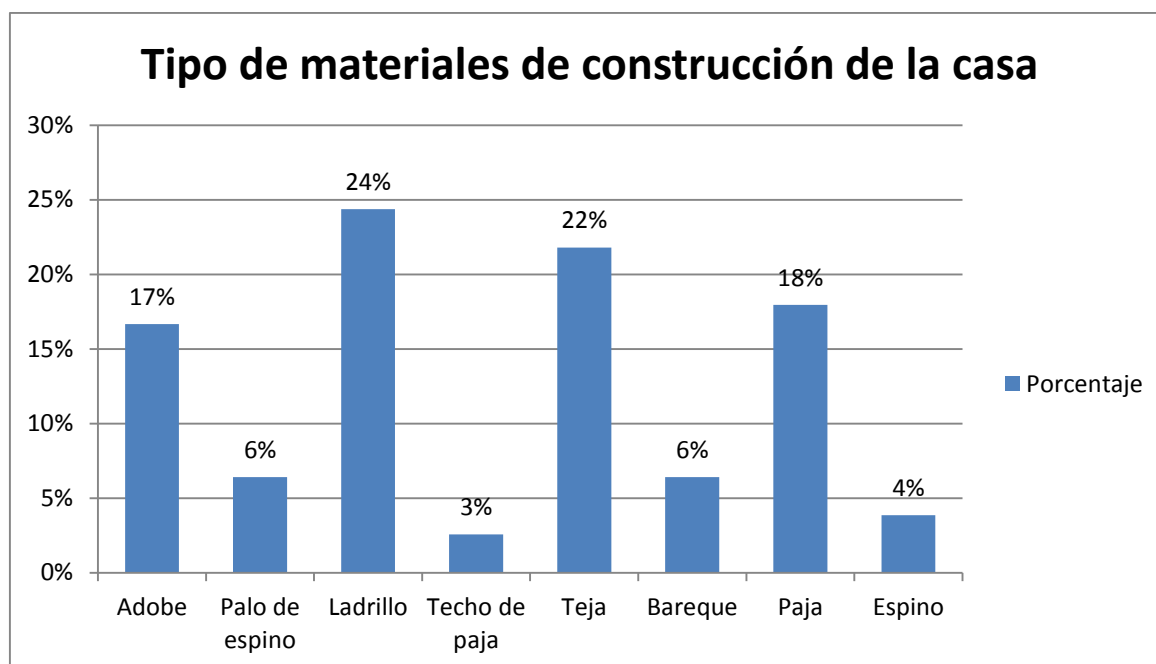
En el gráfico se demuestra, que el tipo de vivienda que actualmente poseen los habitantes de la comunidad del Chota, es Propia, la misma que viene dada desde generación en generación, cuyos terrenos fueron ocupados cuando se dio la reforma agraria, pasando desde las haciendas, a ser ocupadas por sus trabajadores como minifundios, lo cual dio origen a una población libre de esclavitud y otras formas de explotación.

**Pregunta 11.- ¿De qué tipo de materiales está construida su vivienda?**

**Tabla 13** Tipo de material de construcción de la vivienda

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Adobe	13	17%
Palo de espino	5	6%
Ladrillo	19	24%
Techo de paja	2	3%
Teja	17	22%
Bareque	5	6%
Paja	14	18%
Espino	3	4%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015  
Elaborado por: Los autores



**Gráfico 12** Materiales de construcción de la vivienda

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

### Análisis e interpretación

Los resultados establecen que los principales materiales que están hechos las viviendas que habitan en la comunidad del Chota, en su mayor parte son de ladrillo y barrilla reforzada (cemento armado); aún quedan las edificaciones hechas de barro, bareque, palo de espino, techo de paja y teja, las mismas que aún se conservan y brindan un techo a muchas familias de la comunidad.

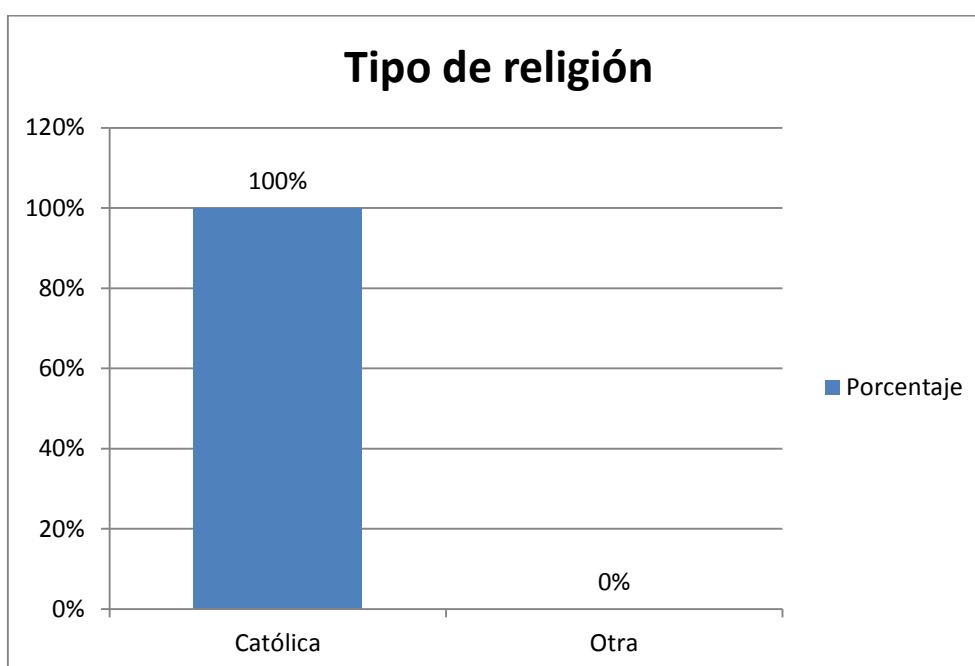
## Pregunta 12.- ¿Qué religión profesas?

**Tabla 14** Tipo de religión que profesan

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Católica	78	100%
Otra	0	0%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 13** Tipo de religión

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

### Análisis e interpretación:

Los datos de la gráfica demuestran que en la comunidad del Chota, se profesa la religión católica, siendo su nivel de creencia superior al de otras religiones, devotos de las imágenes de la Virgen María, el niño Jesús, el señor de la Justicia y otros santos, los mismos que poseen una capilla a la cual acuden a recibir sus misas en forma permanente y cumplen con su devoción.

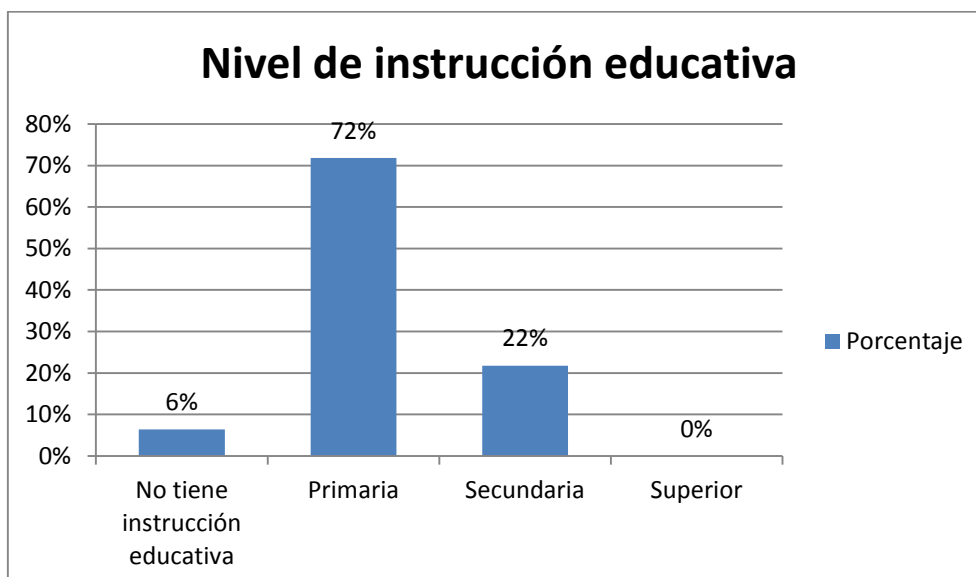
### Pregunta 13.- ¿Qué nivel de educación tiene?

**Tabla 15 Nivel de educación**

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
No tiene instrucción educativa	5	6%
Primaria	56	72%
Secundaria	17	22%
Superior	0	0%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 14 Nivel de instrucción**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

### **Análisis e interpretación:**

Los resultados demuestran que un alto porcentaje de la comunidad del Chota, el nivel de instrucción alcanzado por los pobladores es la primaria, siendo hasta quintos y sextos grados, logrando leer y escribir; existe una menor población en la comunidad que aún no tienen instrucción educativa, especialmente la población adulta mayor.

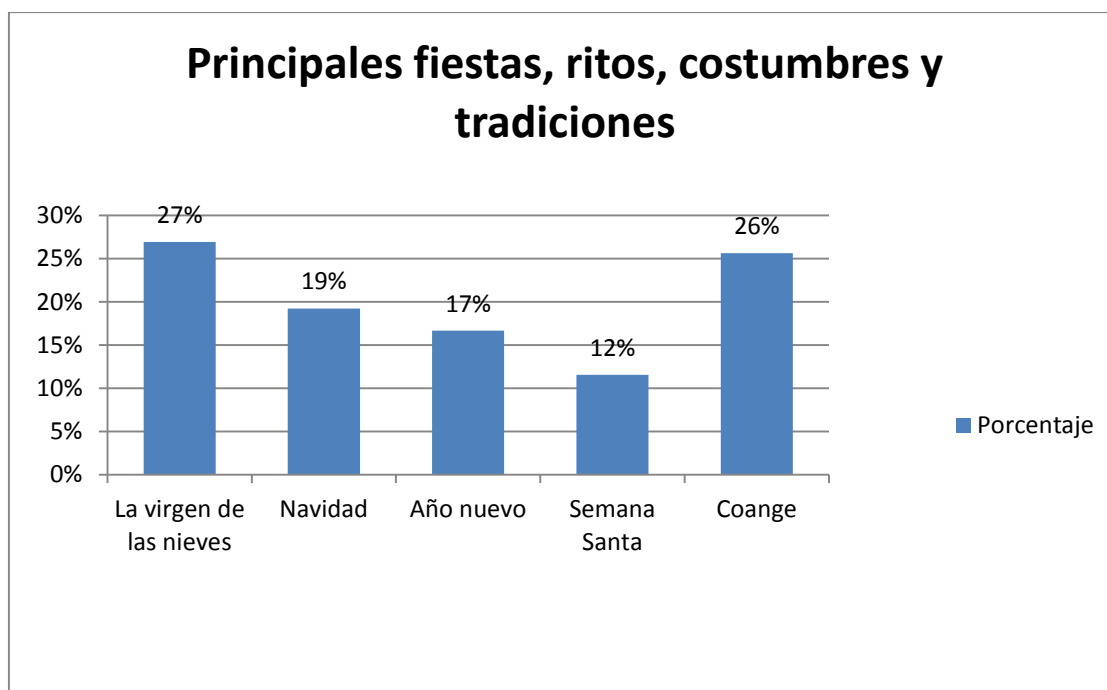
**Pregunta 14.- ¿Cuáles son las principales fiestas, ritos, costumbres y tradiciones?**

**Tabla 16 Principales manifestaciones culturales**

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
La virgen de las nieves	21	27%
Navidad	15	19%
Año nuevo	13	17%
Semana Santa	9	12%
Coange	20	26%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 15 Principales fiestas, ritos, costumbres y tradiciones de la comunidad**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

Los resultados demuestran que entre los principales ritos, fiestas, costumbres y tradiciones se encuentra la celebración de las fiestas de la virgen de las nieves, la navidad, el año nuevo, la semana Santa, y las fiestas de Carnaval del Coange entre las más sonadas de la región norte y del país.



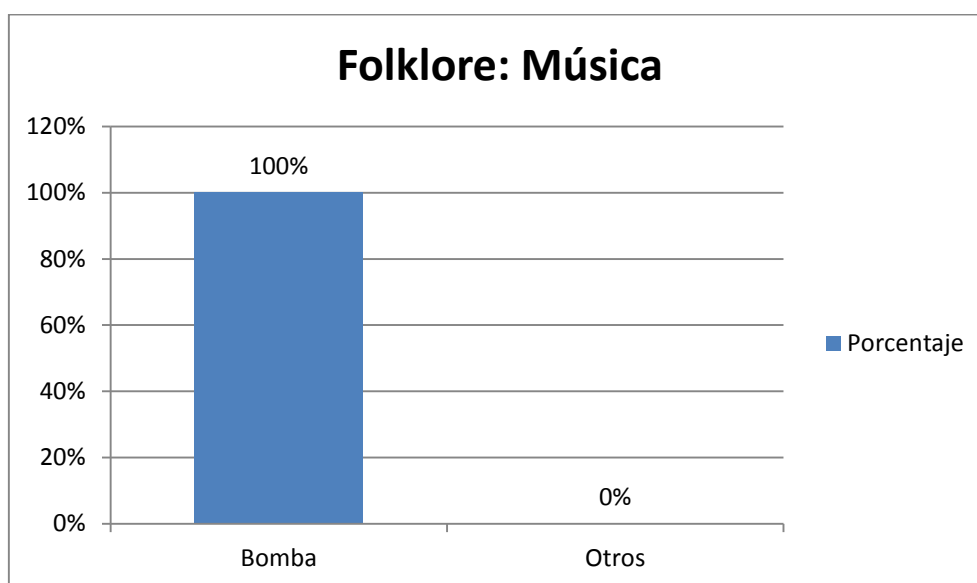
**Pregunta 15.- En el tema del folklore, ¿Cuáles son sus principales en?**

**Tabla 17Folklores: En Música**

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
<b>Música:</b>		
Bomba	78	100%
Otros	0	0%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 16En música**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

### **Análisis e interpretación:**

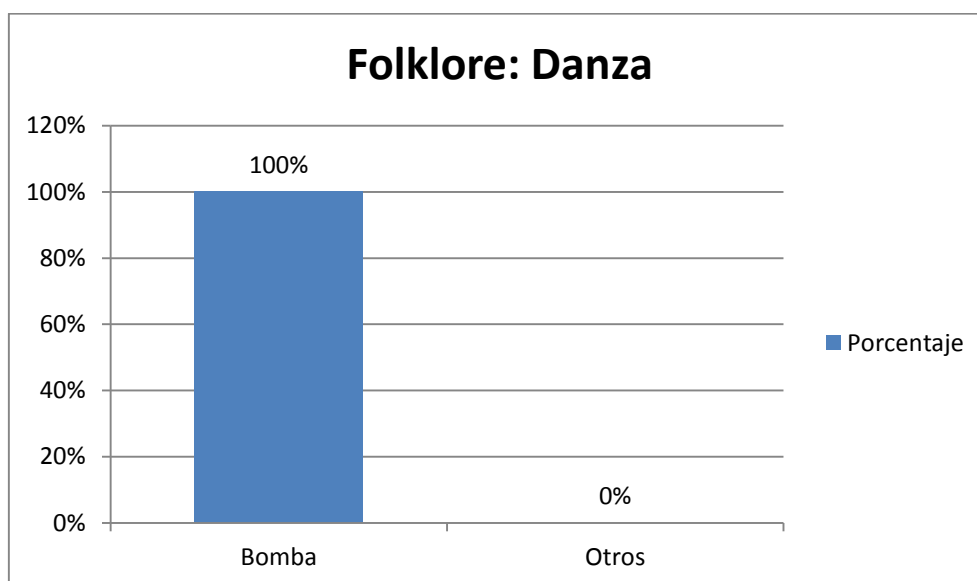
En folklore, la comunidad tienen como principal, la música bomba, con sus diferentes estilos y coplas cuyas letras y música, son realizadas por los propios comuneros, los mismos que han ido de generación en generación, creando sus propios instrumentos tales como hojas de naranja o guayaba para generar música, tambores, mandíbula de burro, instrumentos de choque, una raspa o güiro, un trozo de caña guadua, dentada, que se raspa con una peinilla y maracas y sonajero (dos puros rellenos de semillas, previstos de un mango).

**Tabla 18 Folklores: Danza**

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Danza:</b>		
Bomba	78	100%
Otros	0	0%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores

**Gráfico 17 En danza**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

### **Análisis e interpretación:**

En cuanto a danza, lo tradicional ha sido y sigue siendo en la comunidad la bomba, cuyo estilo es típico de la zona, con sus danzantes hombre y mujer que compaginan la vivencia misma de la comunidad, con sus atuendos tradicionales y sus coplas originarias de la zona. Empleando como vestimenta las mujeres falda plisada, amarilla, verde y morado, blusas roja y tomate. Los hombres emplean pantalones de tela, zapatos de caucho, alpargatas y botas.

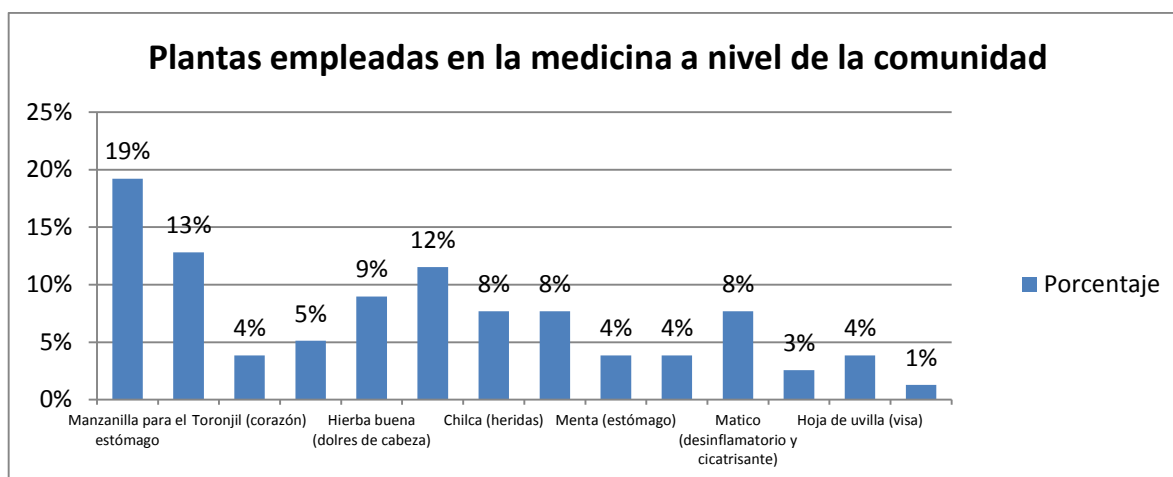
### Pregunta 16.- ¿Qué elementos son utilizados para la medicina dentro de la comunidad?

**Tabla 19 Elementos empleados en la medicina en la comunidad**

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Manzanilla para el estómago	15	19%
Paico (inteligencia)	10	13%
Toronjil (corazón)	3	4%
Chamico (heridas)	4	5%
Hierba buena (dolres de cabeza)	7	9%
Orégano (estómago)	9	12%
Chilca (heridas)	6	8%
Ortiga (estómago)	6	8%
Menta (estómago)	3	4%
Berbena (Golpes)	3	4%
Matico (desinflamatorio y cicatrisante)	6	8%
Molle (gripe y resfriados)	2	3%
Hoja de uvilla (visa)	3	4%
Calahuala (riñones)	1	1%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 18 Plantas aplicada a la medicina en la comunidad**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

#### Análisis e interpretación:

Los resultados demuestran que entre las plantas medicinales existentes en la comunidad se encuentran la manzanilla, el paico, toronjil, chamico, la hierba buena, la chilca, el orégano, la ortiga, la menta, la verbena, el matico, el molle y la hoja de uvilla, las mismas que tienen sus respectivas propiedades curativas tanto para el dolor de estómago, corazón, curado de heridas, golpes, desinflamatorio y cicatrizante, curación de gripes y resfriados, para la inteligencia y curados de vista y oídos.

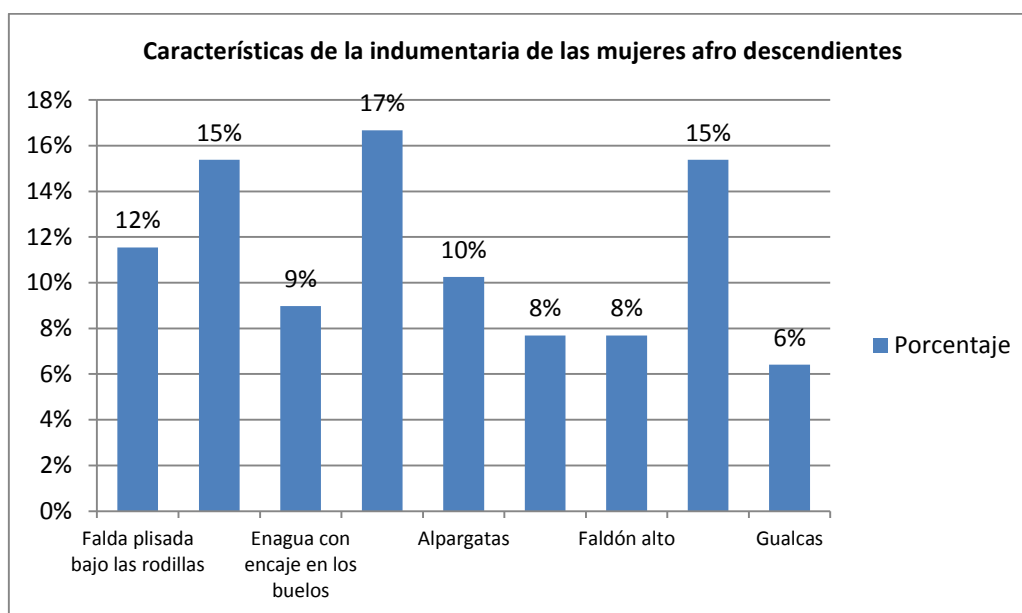
**Pregunta 17.- ¿Cuáles son las características de la indumentaria de la población afro descendiente?**

**Tabla 20** Características de la indumentaria de las mujeres afro descendientes

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Falda plisada bajo las rodillas	9	12%
Blusas bordadas manga 3/4	12	15%
Enagua con encaje en los buelos	7	9%
Trenzas a cada lado con cinta	13	17%
Alpargatas	8	10%
Blusas con flecos	6	8%
Faldón alto	6	8%
Folleras y enagua	12	15%
Gualcas	5	6%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 19** Características en indumentaria de mujeres

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

### **Análisis e interpretación:**

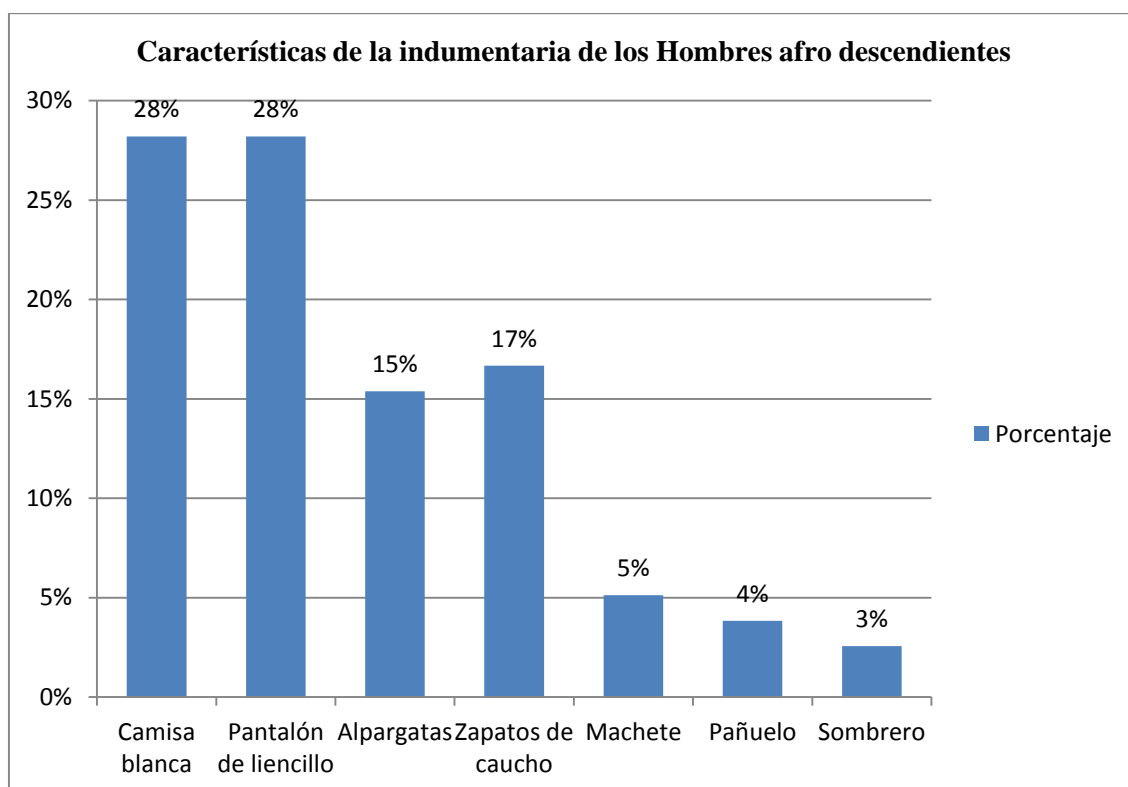
Los datos obtenidos demuestran que las indumentarias que utilizan las mujeres afro descendientes en la comunidad, constituyen las folleras y enaguas, las blusas bordadas manga  $\frac{3}{4}$ , las trenzas, y las alpargatas, al igual que blusas con flecos, el faldón alto y las gualcas, dando un realce a su vestimenta típica de la zona, muy utilizada por las personas adultas y muy poco por la juventud de la comunidad.

**Tabla 21** Características de la indumentaria de los hombres afro descendientes

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Camisa blanca	22	28%
Pantalón de liencillo	22	28%
Alpargatas	12	15%
Zapatos de caucho	13	17%
Machete	4	5%
Pañuelo	3	4%
Sombrero	2	3%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores

**Gráfico 20** Características en indumentaria en hombres

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

### **Análisis e interpretación:**

Los resultados determinan que, la indumentaria que utilizan los hombres residentes de la comunidad, suele ser la camisa blanca, el pantalón de liencillo, las alpargatas o los zapatos de caucho, el sombrero, el machete y el pañuelo, los cuales constituyen la vestimenta original de la zona del afrodescendiente.

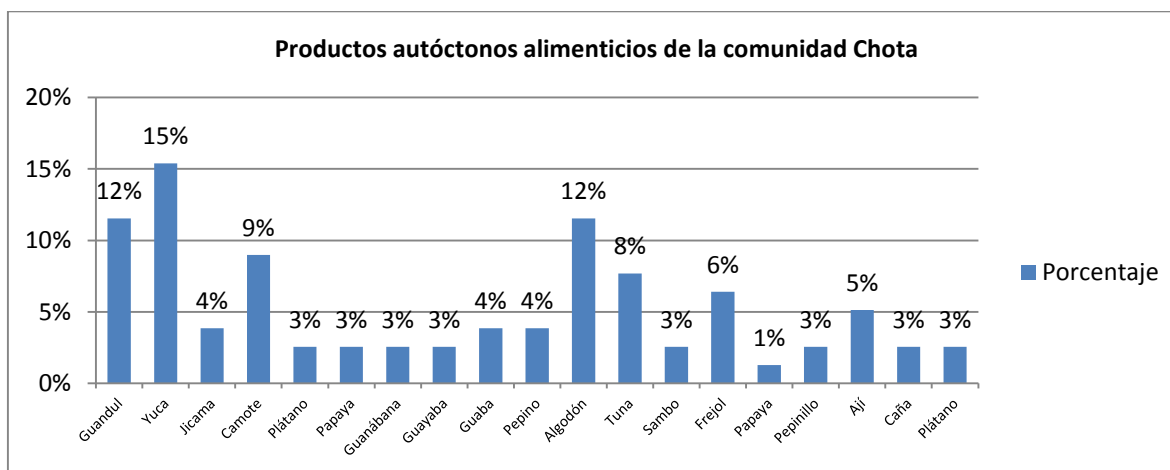
**Pregunta 18.- ¿Cuáles son los productos autóctonos alimenticios de la comunidad?**

**Tabla 22 Productos autóctonos alimenticios de la comunidad**

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Guandul	9	12%
Yuca	12	15%
Jicama	3	4%
Camote	7	9%
Plátano	2	3%
Papaya	2	3%
Guanábana	2	3%
Guayaba	2	3%
Guaba	3	4%
Pepino	3	4%
Algodón	9	12%
Tuna	6	8%
Sambo	2	3%
Frejol	5	6%
Papaya	1	1%
Pepinillo	2	3%
Ají	4	5%
Caña	2	3%
Plátano	2	3%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 21 Productos autóctonos alimenticios de la comunidad**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

El gráfico demuestra que entre los productos autóctonos alimenticios de la comunidad, se encuentran el guandul, la yuca, la jícama, el camote, el plátano, la paya, guanábana, guayaba, guaba, el peino, el algodón, la tuna, el zambo, el frejol, el ají y la caña, siendo muy consumidos en el sector.

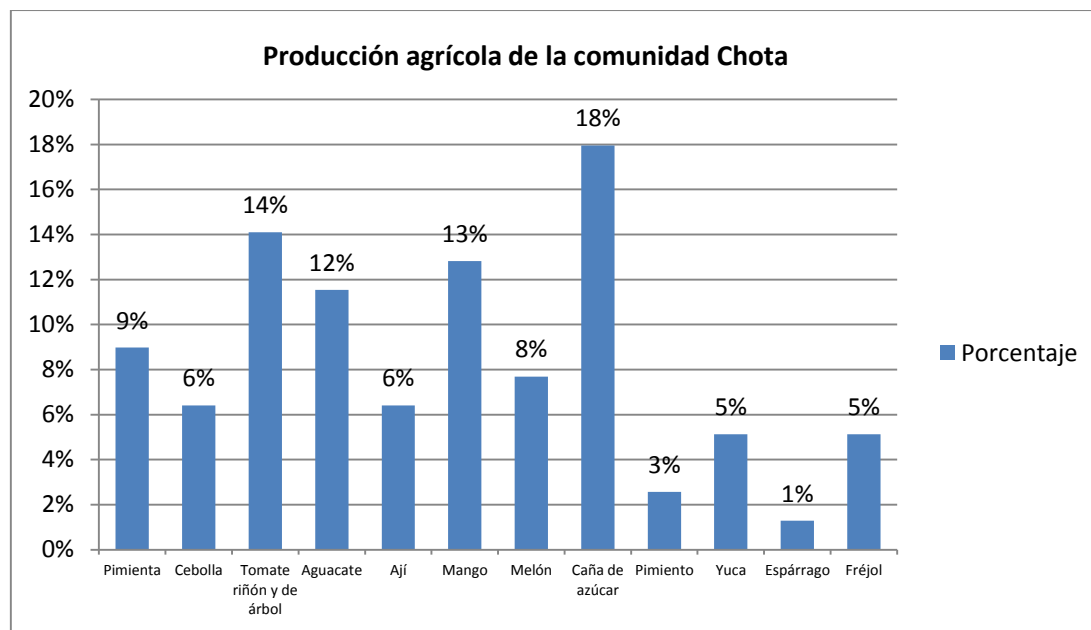
### Pregunta 19.- ¿Cuál es la producción agrícola?

**Tabla 23** Producción agrícola

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Pimienta	7	9%
Cebolla	5	6%
Tomate riñón y de árbol	11	14%
Aguacate	9	12%
Ají	5	6%
Mango	10	13%
Melón	6	8%
Caña de azúcar	14	18%
Pimiento	2	3%
Yuca	4	5%
Espárrago	1	1%
Fréjol	4	5%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 22** Productos agrícolas de la comunidad

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

#### Análisis e interpretación:

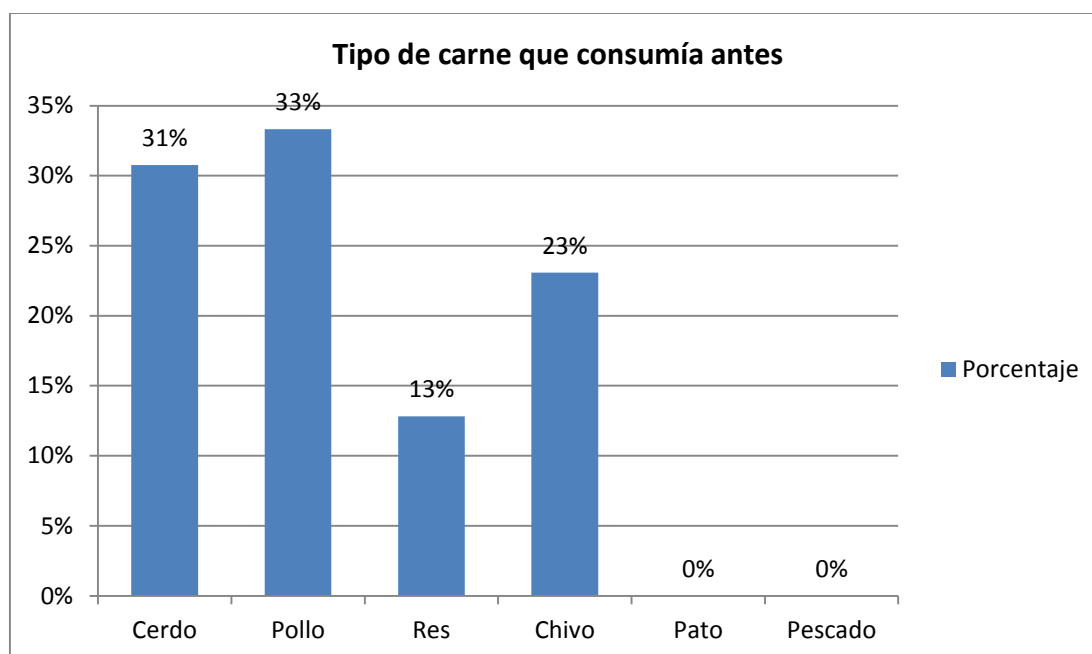
Los productos agrícolas de mayor consumo en la comunidad son la pimienta, la cebolla, el tomate riñón y de árbol, el aguacate, el ají, el mango, el melón, la caña de azúcar, el pimiento, la yuca, el espárrago y el fréjol, constituyendo los productos que la comunidad suele producir y comprar para su consumo.

**Pregunta 20.- ¿Qué tipo de carne consume?**

**Tabla 24 Tipo de carnes de mayor consumo en la comunidad anteriormente**

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Cerdo	24	31%
Pollo	26	33%
Res	10	13%
Chivo	18	23%
Pato	0	0%
Pescado	0	0%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015  
Elaborado por: Los autores



**Gráfico 23 Tipo de carnes que consumían antes**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

Los resultados alcanzados en esta pregunta, demuestran que antiguamente en carnes solían consumir el cerdo, el pollo y el chivo, al igual que el pescado y el pato, cuyas carnes eran debidamente condimentadas y preparadas en tulpas o cocinas de leña, muy apetecidas por las familias existentes en la comunidad.

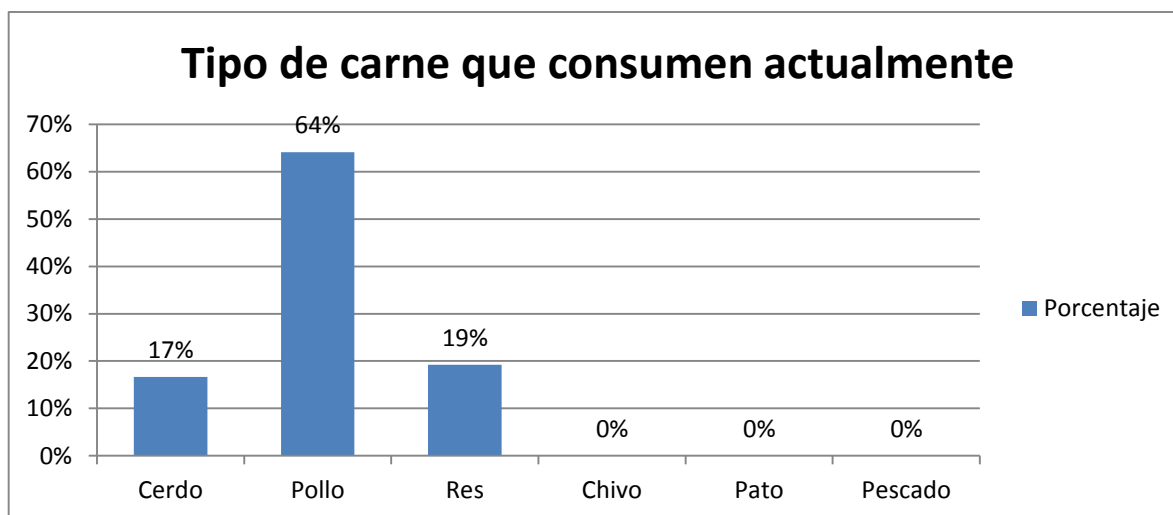


**Tabla 25 Tipo de carnes de mayor consumo en la comunidad actualmente**

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Cerdo	13	17%
Pollo	50	64%
Res	15	19%
Chivo	0	0%
Pato	0	0%
Pescado	0	0%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores

**Gráfico 24 Tipo de carnes que consume actualmente**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

### **Análisis e interpretación:**

En el gráfico se determina como resultado, que la población actualmente consume en carnes el pollo, el cerdo y carne de res, tanto para preparados en las tres comidas (desayuno, almuerzo y merienda), al igual que en días festivos, fiestas o acontecimientos importantes suscitados en la comunidad.

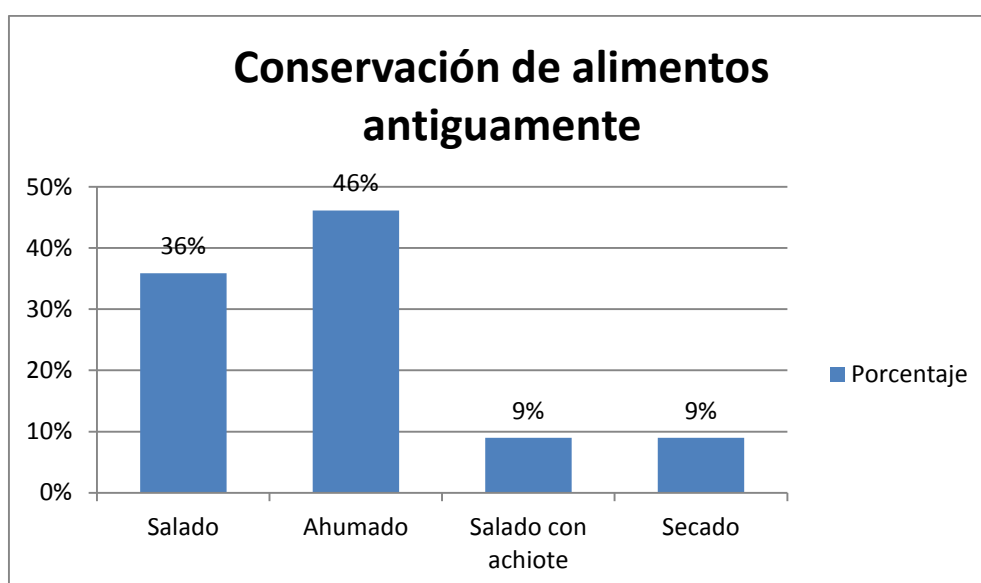
**Pregunta 21.- ¿Cómo conserva los alimentos?**

**Tabla 26** Conservación de alimentos en la comunidad antiguamente

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Salado	28	36%
Ahumado	36	46%
Salado con achiote	7	9%
Secado	7	9%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 25** Conservación de alimentos antiguamente

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

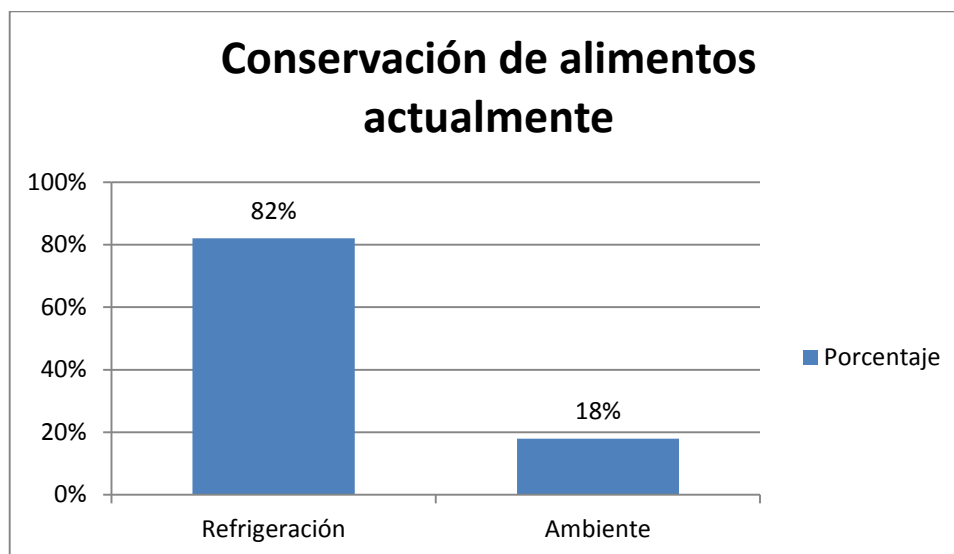
Los resultados obtenidos, demuestran que antiguamente los alimentos se conservaban en forma salada y ahumada, al igual que en secamiento de las carnes con sal y achiote al aire libre, para ser consumidas posteriormente.

**Tabla 27** Conservación de alimentos en la comunidad actualmente

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Refrigeración	64	82%
Ambiente	14	18%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores

**Gráfico 26** Conservación de alimentos actualmente

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

Los resultados de la pregunta, determina que los pobladores aún mantienen ciertas tradiciones de conservación de alimentos, especialmente la exposición de los productos al aire libre, como el caso de las carnes y frutas. Con el apareamiento de las refrigeradoras, por el clima tropical de la zona, los alimentos se encuentran conservados en refrigeración.

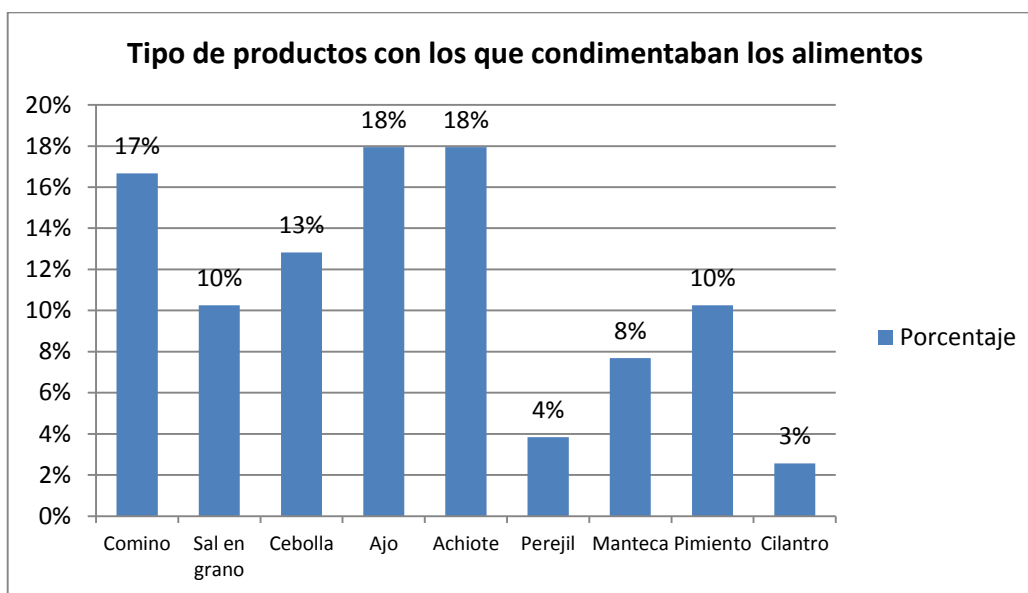
## Pregunta 22.- ¿Con qué condimentan los alimentos?

**Tabla 28 Condimentos de los alimentos antiguamente**

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Comino	13	17%
Sal en grano	8	10%
Cebolla	10	13%
Ajo	14	18%
Achiote	14	18%
Perejil	3	4%
Manteca	6	8%
Pimiento	8	10%
Cilantro	2	3%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 27 Tipo de condimentos antiguamente**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

### Análisis e interpretación:

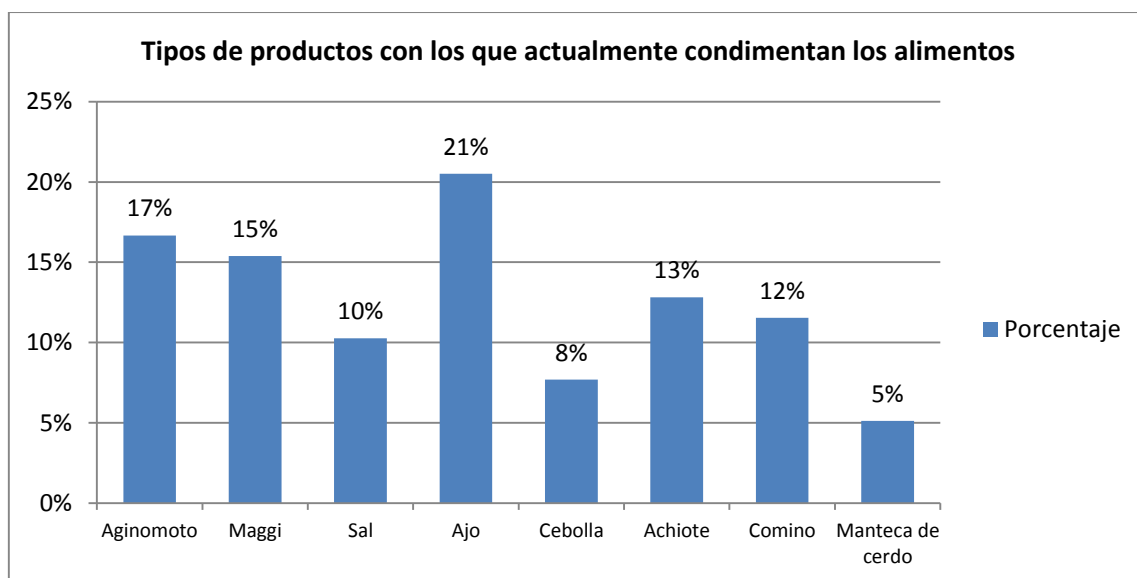
La representación gráfica resultante, demuestra que los productos antiguamente los condimentaban con ajo, manteca, comino, pimiento, cebolla y achiote, para mayor duración del mismo y su respectiva preparación posterior, lo cual determina que nuestros antiguos tenían formas de conservar y condimentar sus alimentos, sin perder su sabor y gusto de las comidas típicas de la zona.

**Tabla 29** Condimentos de los alimentos actualmente

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Aginomoto	13	17%
Maggi	12	15%
Sal	8	10%
Ajo	16	21%
Cebolla	6	8%
Achiote	10	13%
Comino	9	12%
Manteca de cerdo	4	5%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores

**Gráfico 28** Tipo de condimentos actualmente

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

En esta pregunta se determina como resultado que actualmente para la preparación de los alimentos, emplean como condimentos el agino moto, los cubos maggi, la sal, el ajo, la cebolla y el achiote, conservándose algunos ingredientes antiguos utilizados por sus antepasados; el uso de condimentos industrializados, hace que se pierda cierto toque tradicional en la preparación y consumo de los alimentos tradicionales de la comunidad.

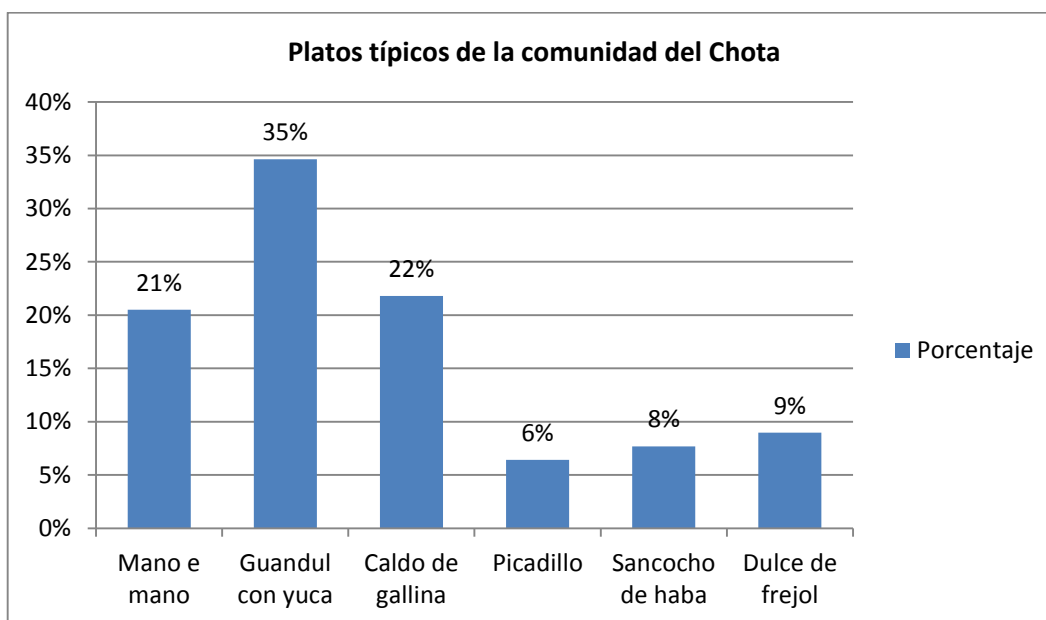
**Pregunta 23.- ¿Cuáles son los platos típicos?**

**Tabla 30 Tipos platos típicos**

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Mano e mano	16	21%
Guandul con yuca	27	35%
Caldo de gallina	17	22%
Picadillo	5	6%
Sancocho de haba	6	8%
Dulce de frejol	7	9%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 29 Platos típicos de la comunidad del Chota**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

Como resultado de la pregunta planteada, se demuestra que entre los platos típicos tradicionales que aún se mantienen en la comunidad del Chota está la mano e mono, el guandul con yuca, y el caldo de gallina. Siendo los productos de mayor consumo en la zona y originarios. El resto de encuestados afirman que otros productos típicos de la zona son el picadillo, el sancocho de haba y el dulce de frejol.

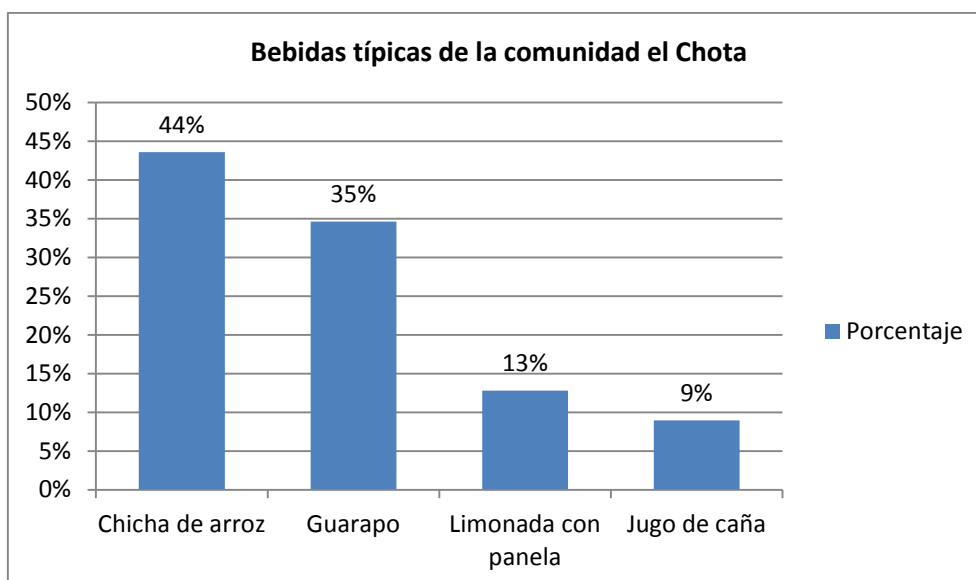
**Pregunta 24.- ¿Cuáles son las bebidas típicas?**

**Tabla 31** Bebidas típicas

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Chicha de arroz	34	44%
Guarapo	27	35%
Limonada con panela	10	13%
Jugo de caña	7	9%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 30** Bebidas típicas de la comunidad

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

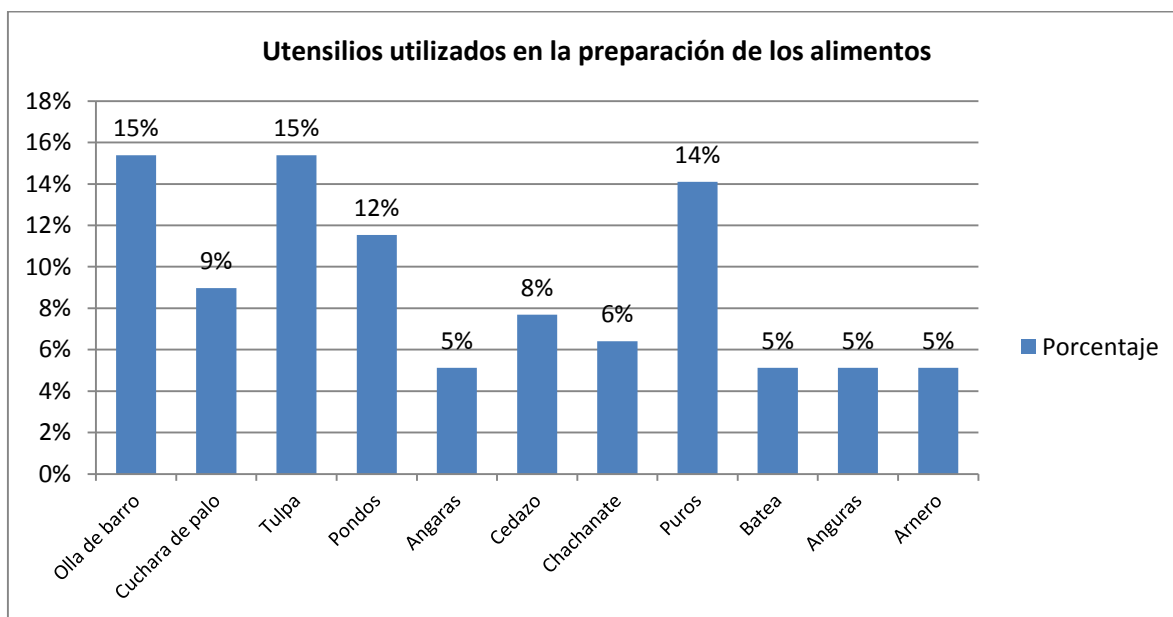
Se demuestra en el gráfico, que entre las bebidas típicas de la zona está la chicha de arroz, la limonada con panela, el jugo de caña y el guarapo, bebidas tradicionales de la comunidad, utilizadas tanto en las comidas diarias, en labores de trabajo de campo, y en fiestas tradicionales de la comunidad.

**Pregunta 25.- ¿Qué utensilios eran utilizados para la preparación de alimentos?**

**Tabla 32 Utensilios utilizados en la preparación de alimentos**

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Olla de barro	12	15%
Cuchara de palo	7	9%
Tulpa	12	15%
Pondos	9	12%
Angaras	4	5%
Cedazo	6	8%
Chachanate	5	6%
Puros	11	14%
Batea	4	5%
Anguras	4	5%
Arnero	4	5%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015  
Elaborado por: Los autores



**Gráfico 31 Utensilios más utilizados en la elaboración de alimentos**

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

Los resultados determinan que, entre los utensilios más utilizados en la preparación de los alimentos, se encuentran la olla de barro, los puros, la batea, los pondos, las anguras, la chachanate, el cedazo y el amero, constituyendo los utensilios principales para la preparación de los alimentos.



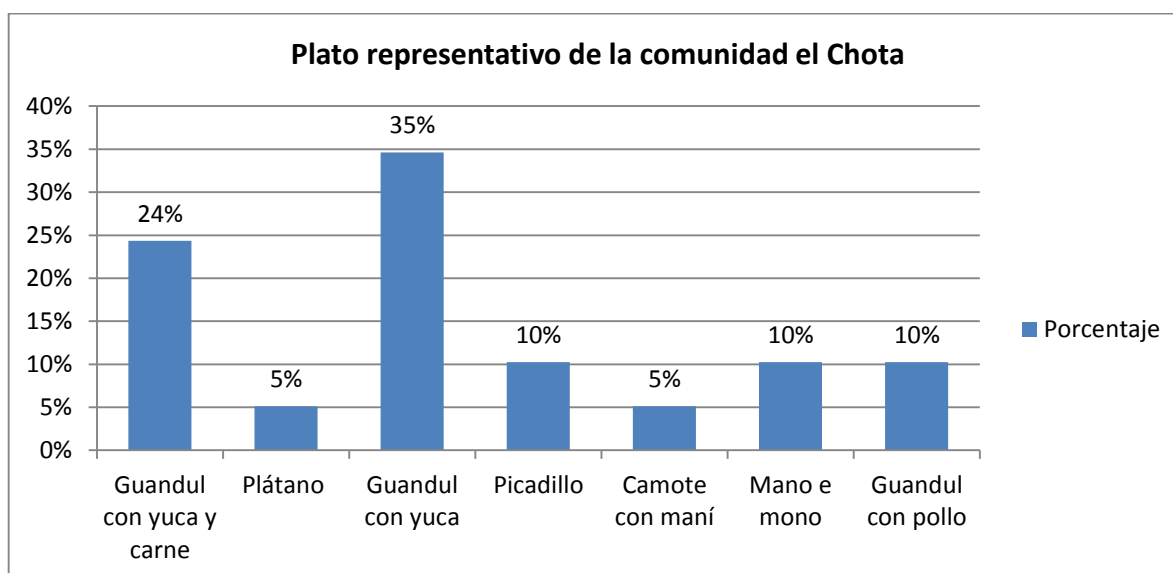
**Pregunta 26.- ¿Cuál cree usted que es el plato representativo de la comunidad?**

**Tabla 33**Plato representativo de la comunidad del Chota

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Guandul con yuca y carne	19	25%
Plátano	4	5%
Guandul con yuca	27	35%
Picadillo	8	10%
Camote con maní	4	5%
Mano e mono	8	10%
Guandul con pollo	8	10%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 32**Plato más representativo de la comunidad del Chota

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

En el gráfico expuesto, se demuestra que el plato más representativo de la comunidad del Chota es el Guandul con yuca, ocupando el primer lugar como plato tradicional de la zona, seguido del guandul con yuca y carne, el picadillo, el mano e mono, el guandul con pollo y el camote con maní.

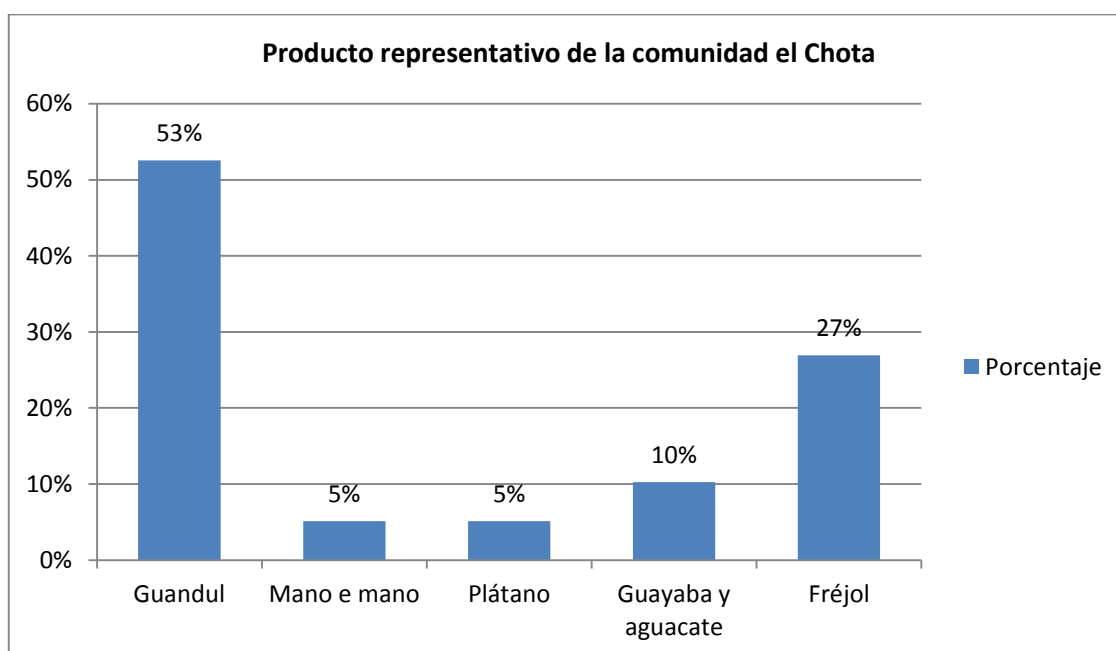
**Pregunta 27.- ¿Cuál cree usted que es el producto representativo de la comunidad?**

**Tabla 34**Producto representativo de la comunidad del Chota

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Guandul	41	53%
Mano e mano	4	5%
Plátano	4	5%
Guayaba y aguacate	8	10%
Fréjol rojo	21	27%
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas al 2015

Elaborado por: Los autores



**Gráfico 33**Producto más representativo de la comunidad del Chota

Fuente: Autores, Comunidad del Chota

**Análisis e interpretación:**

Se demuestra que el producto más representativo de la comunidad del Chota resulta ser el Guandul, confirmando su preferencia, por los pobladores de la zona, producto originario de la comunidad del Chota, dedicándose a su siembra y cosecha para consumo familiar.

#### **4.1.2 Resultados de la entrevista aplicada al Ministro de la Palabra a nivel nacional de la comunidad Afro.**

**Nombre: Segundo Elieser Chalá**

**Tipo de informante: Ministro de la Palabra a nivel Nacional de la Comunidad Afro**

##### **Componente: Histórico**

Los afrodescendientes arribaron al Ecuador en el año 1573, provenientes de los países el Congo, comercializados posteriormente a Cartagena de Indias y Guinea. Entre los apellidos de procedencia de haciendas, encontramos los Congo, Lastra, Mina, Anangonó, Chalá, Lara, Espinoza, Tobar, Acosta, Hernández, Carabalés.

La emancipación de los esclavos dentro del Ecuador se dio en el año 1822, con la presencia de Martina Carrillo y Francisco Carrillo, siendo su referente Alonso Illescas de la ciudad de Esmeraldas, siendo éste último uno de los personajes más sobresalientes de la época, el mismo que denunció el maltrato al presidente Albuja.

En la época colonial, las actividades más representativas fueron el trabajo de haciendas; en la época republicana apareció los Huasipungos, La Ley Agraria, los medios diferentes y el cambio de desarrollo económico. En cuanto a la vivienda, en la época colonial, diseñaban sus viviendas de bareque con caña- madera y tejidos con cabuya y barro – con tejas, minga en familia; en la época republicana se lo realizaba viviendas hechas de cemento, elimina tejas. En la época contemporánea las lacas son de bloque y ladrillo.

**Componente cultural:**

En este componente, se dio mayor importancia a la religión en el desarrollo de la comunidad, la misma que fue de solidaridad social, siendo el Monseñor Luis Oswaldo Pérez, quien fomentó la religión en Ibarra.

Entre los principales ritos, costumbres y tradiciones se encuentran:

- Navidad: Diciembre; cuyos platos principales son: Tamales, gallina de campo y maíz.
- Semana Santa: cuyos platos son: Humitas, calabaza, fanesca, arroz blanco con dulce.
- Pente Costes: Mayo-junio; platos: Pollo con yuca
- Santa Virgen de las Nieves celebrada el 5 agosto; cuyo plato principal es el Pollo con yuca.

En cuanto al folklore existente en la zona, se presenta la música en primer lugar, siendo su principal la bomba con guitarra, los mismos que lo interpretan con instrumentos típicos de la zona tales como el bombo hecho de cuero de chivo, y la penca de cabuya. En danza poseen sus ritmos propios con vestimentas propias tanto para hombre como para mujer tales como faldas grandes, bajas y plisadas, blusas, bombachos de colores vivos, pantalón blanco y camisas de colores. Otro de los elementos del folklore típico de la zona son las leyendas tradicionales tales como la de la viuda, Atacuna (mujer embarazada) y el culebrón. En la medicina, lo tradicional es utilizar plantas tales como: mortiño, manzanilla, hierba buena, toronjil- corazón, paico (inteligencia), chomico (heridas), hierba luisa, bononcillo; disponen de un dispensario médico,

**Componente Gastronómico:**

La comunidad del Chota, desde sus ancestros, viene utilizando para la preparación de sus alimentos el leño- espina, hiquerilla, muelle, tulpa con tres piedras con cuentaduras y la olla

de barro. Entre los productos típicos del sector tenemos la yuca, zanahoria blanca, amarilla, camote, papas, banano, aguacate, pepino dulce y pepinillo, papayas, naranja, limón. Generalmente producen frejol rojo, negro, blanco, dos veces al año, pollo cerdo, cuyes, liebres.

Los platos típicos representan el frejol y el guandul y como bebidas típicas la limonada y la naranjada. Entre las técnicas de cocción que siempre emplearon los comuneros, fueron la tulpa para la preparación de los alimentos, al igual que las mismas legumbres y hortalizas existentes como aliños. El frejol rojo es uno de los productos más representativos, el mismo que va desde Salinas hasta Caldera.

De esta entrevista se puede evidenciar el gran aporte a la historia de la comunidad del Chota desde su etapa colonial, republicana y contemporánea, en donde se visualiza el nivel de evolución que esta raza alcanzado desde su llegada de tierras africanas hasta el asentamiento en tierras costeñas y en la sierra en los valles del Chota, siendo notable su crecimiento a nivel histórico, cultural y gastronómico.

#### **4.1.3 Resultados de la entrevista aplicada a un experto Antropólogo residente de la comunidad del Chota**

##### **Nombre: Omar Escola (Antropólogo)**

Los afrodescendientes llegaron al Ecuador en la época colonial del siglo XVI, en calidad de náufragos. Luego de Esmeraldas, el Chota es uno de los asentamientos numerosos de afrodescendientes a razón de las haciendas jesuitas hasta alrededor de los años 1767 en donde los jesuitas son despojados de sus haciendas y toman el poder los criollos. Los países de origen de los afrodescendientes son de la Costa de Marfil y del Congo.

Muchos de los apellidos de los habitantes del Chota, fueron dotados debido a las zonas de origen como los Congo, Minda, Chalá entre otros. En la época colonial se unen con las comunidades indígenas que habitaban la zona denominados “Cayapas” que hoy es Esmeraldas y se procede a la fundación de la “República de Zambos de Esmeraldas”, mientras en el resto del país se intensificaba la esclavitud.

A pesar de los sometimientos se puede asegurar que los diferentes cantos y tocadas de la bomba eran aplicados a diferentes rituales religiosos como una especie de llamado a las deidades de la naturaleza que en este caso se enlazaban directamente con el río.

La agricultura era una de las principales actividades de los afro descendiente, desarrollada en los cañaverales; con el inicio del siglo XX, el ingreso del capitalismo, en los mejores de los casos, los esclavizados eran remunerados pero de una manera muy baja. La subordinación a trabajos de servidumbre no daba paso a una condición de un salario representativo. Dentro de la presidencia de Urbina se da el primer paso hacia la abolición de la esclavitud dentro del territorio ecuatoriano, el mismo que tardó un siglo para emancipar a todos los afro descendientes con el inicio de la Reforma Agraria.

En cuanto al folklore, se puede presenciar a la bomba como la principal representación folclórica, misma que tiene una representación casa dentro y otra casa afuera, en donde la primera es una interrelación entre los miembros de la comunidad y la segunda se vuelve un júbilo que con el pasar de los años se ha vuelto comercial.

La bomba al igual de la danza que lleva su mismo nombre es aplicada como una táctica de alegría y resistencia no solo psicológica sino físicamente a los trabajos forzosos a los que eran sometidos y es así como este ritmo formaba su vez parte de una sanación.

Se ha dejado de utilizar la palabra folclore debido a la connotación pintoresca que se halla dentro de esta palabra en vista que esta palabra haría referencia solo a una exposición para desfiles y algarabías instrumentadas para un turismo. Dicho estos se sustituye por la palabra Cultura misma que ya encierra a diferentes disciplinas y manifiestos como la gastronomía, artes y hoy por hoy la propuesta de la Etnoeducación.

En el Valle Dupar de Colombia se da inicio a una ampliación de un parentesco a pesar de no ser de tu misma sangre adoptando de este modo el término “familia”, con el fin de solidarizarse con los afrodescendientes que llegan de otra ciudad.

Se puede notar la breve adaptación de la religiosidad en el pueblo en donde sus principales festividades se ven ligadas a esta como es el caso de la Virgen de las Nieves a quien han nombrado como su patrona.

De una forma más comercial y foránea encontramos al Coange y de una forma más exteriorizada las festividades como la semana santa, navidad y año nuevo.

Uno de los personajes representativos de esa época fue el líder afrodescendiente Illecas quien luchó contra los españoles para el reconocimiento de los territorios libres. Salomón Chalá uno de los primeros educadores afrochoteño.

Actualmente, los habitantes de la comunidad, se han podido ir insertando en los distintos procesos legislativos tanto como las constituciones, decretadas en las últimas décadas y así mismo como en elecciones ciudadanas. Aún existe una exclusión en programas televisivos, sobre todo en racismo sofisticado.

Los aportes del entrevistado, a la investigación de la comunidad del Chota, en los diferentes pasajes de su historia son diversos, especialmente en la llegada de los antecesores de tierras africanas a nuestro país; otro de los aspectos que contribuye es el conocimiento de los

apellidos de origen ancestral, los cuales siguen primando hasta la actualidad a nivel nacional e internacional. También se da a conocer los principales personajes que ha sobresalido en la historia de la raza negra en el Ecuador, desde su época colonial hasta la época contemporánea. Adicionalmente aporta con experiencias propias del folklore, cultura y gastronomía ancestral y actual.

#### **4.1.4 Resultados de la entrevista aplicada al Magister Iván Pabón-Docente del Valle del Chota**

**Nombre:** Magister Iván Pabón

**Tipo de informante:** Docente de la unidad educativa valle del chota y antropólogo afrochoteño.

La llegada de los afros descendientes al Ecuador tiene dos etapas la primera 1.553 a Esmeraldas y en 1.575 al Valle del Chota.

A Esmeraldas llegan 6 negras y 17 negros en un barco, desde Panamá mismo que paró en Esmeraldas para abastecerse de alimentos y agua dulce y es cuando azota una fuerte marea lo que ocasiona que el barco choque contra un arrecife viendo esto los negros y las negras saltan del barco y se introdujeron al interior de la selva siendo esta la llegada a Esmeraldas. Al Chota llegan en calidad de esclavizados quienes fueron comprados en Cartagena de Indias, siendo sus países de origen los que están en la costa atlántica como Guinea, Cabo Verde, Sierra Leona, Senegal, Angola, Gambia.

Los estilos de vida se desarrollaban de acuerdo al tipo de época, siendo:



## **Época colonial**

Los jesuitas arriban a América en 1.586 y los negros llegaron en 1.575, adquiridos por otros, pero los jesuitas al adquirir grandes extensiones de terrenos, necesitaban mano de obra esclavizada y empiezan a comprar más, a gran escala, pero siendo el Cacique de Tulcán Francisco Tulcanaza, quien era un comerciante minorista que compró 5 o máximo 15 negros en Cartagena de Indias y los introducía al Ecuador. Sin dejar a un lado los hacendados criollos que empezaron a comprar. Durante la estadía de los jesuitas, los esclavizados estaban relativamente bien porque manejaron una empresa muy bien, les facilitaban periódicamente de raciones de comida, mantenían a las familias unidas y existían a manera de derechos constitucionales, como no se les podía quitar la pala los fines de semana porque ellos trabajaban en sus huasipungos, derecho a oír misa, derecho a un pedazo de terreno, lo que hacía que los negros estén relativamente bien, de igual manera se les daba una ración de comida, ropa, zapatos y alimentos, pero con la expulsión de los jesuitas decretada por el Rey de España en 1.767 y con el nombramiento de administradores desde la real audiencia de Quito, empieza la decadencia de estos insumos y comienzan las rebeliones y por este motivo fueron castigados viviendo una época de crueldad habiendo denuncias y juicios ganados por los negros. Viviendo todo esto hasta la época de independencia en 1810. En la gastronomía de esa época, los jesuitas brindaban raciones de carne y raciones de granos como maíz, frejol, alverja y el resto era completado con lo que obtenían sus huasipungos, como la yuca, camote, sancocho, papaya, aguacate, entre otros.

## **Época republicana**

Con la llegada de la Ley de Reforma Agraria en 1964, cambia la visión de todos los afrodescendientes. Este hito marcó la vida ya que hasta antes de la Reforma Agraria, las tierras estuvieron a manos de los patrones. Empiezan los negros a organizarse por acceder a

las tierras primero en organizaciones luego en asociaciones. Ya con esto, se puede decir que empieza la verdadera libertad, porque ya tienen acceso a una amplia extensión de terreno y con la reforma agraria lo mínimo a lo que podían acceder es a una hectárea y máximo 7 hectáreas, con esto podían producir sus propios productos y vender.

### **Como se enteran de reforma agraria**

La primera revolución agraria inicia en Rusia, luego en Cuba y posteriormente en el Ecuador. Don Aniceto Espinoza quien fuese mayordomo de la hacienda de Santa Ana y mano derecha del patrono, mientras cuidaba la oficina del patrón, leía las revistas que solían llegar con información de la reforma agraria. Menciona también que ya en San Gabriel empieza a organizarles.

### **Acceso a las tierras**

Acceden a través de préstamos al banco del fomento con lo que pagaban la entrada y luego mensualmente con las cosechas iban pagando el resto de la hacienda.

### **Vivienda**

Ya organizados logran obtener luz eléctrica (1980-1985), agua potable y alcantarillados. Con esto ya empieza la introducción de refrigeradoras radios entre otros.

### **Época contemporánea**

La gente inicia a adoptar otras culturas

La religión logró mantener unidos a los pobladores del Chota. Las actividades económicas de los pobladores, se sostenían básicamente en la agricultura o servidumbre en caso de las mujeres.

El papel que desempeñaron los afro descendientes en el desarrollo ecuatoriano se centra en todas las guerras independistas como las de Simón Bolívar, Eloy Alfaro entre otras. Y como fuerza motriz, la mano de obra la fuerza que haya generado el desarrollo. En Guayaquil se da un aporte con conocimiento de cómo explorar las minas; entonces sus aportes son dentro de la agricultura, minería, independencia y como fuerza de trabajo.

La esclavitud en el Ecuador duró 3 siglos desde el siglo XVI al siglo XIX, pero terminó “oficialmente” en 1851, con el Decreto de la Abolición de la esclavitud que llegó a decretar José María Urbina, pero no fueron libres los afrodescendientes en ese año porque a los poseedores de esclavizados les representaban dinero que pedía sea devuelto, en vista de esto, Urbina envía a realizar un censo de haciendas en Imbabura y cuantos negros tiene cada uno de los hacendados y pone un precio etario para hombre, mujeres y niños y en base a eso tiene una noción de cuánto costaría la liberación de la población y esto se fue copilando con el impuesto a la pólvora, ya con el impuesto a la pólvora se empieza a dar la carta de liberación en 1853. A pesar de ser libres algunos negros, no sabían qué hacer con la libertad, algunos sin saber qué hacer, en que trabajar, como mantener a su familia siendo alrededor de 10 años una época dura mientras otros se dedicaron a vagar a emborracharse.

Mientras unos migraron a la ciudad de Quito, otros se quedaron a trabajar en las mismas haciendas por míseros sueldos o un plato de comida.

En 1851 con el Decreto de la Abolición de la esclavitud que llegó a decretar José María Urbina, no fueron libres los afrodescendientes en ese año, para lo cual se impone el impuesto a la pólvora, ya con el impuesto a la pólvora se empieza a dar la carta de liberación en 1853.

En cuanto al folklor de los afro descendientes, aún existen imágenes que muestran que los hombres usaban la ropa de los indígenas como pantalones y alpargatas. La música bomba era un ritmo que bailaban los mayores cuando había un compromiso como bautizo, matrimonio.

Generalmente el grupo estaba formado por uno que tocaba la guitarra, otro el requinto y otro la bomba. Esta música hasta los años 80 no era visible, inclusive a los mismos jóvenes no les gustaba por ser un ritmo muy lento, pero a partir de los 90 comienza a evolucionar siendo los mismos mestizos que empiezan a difundir este ritmo y es Segundo Rosero el pionero en su difusión seguido por Susana Aimara, Widinson y Margarita Lazo. La bomba se mantiene en el Valle del Chota debido a la “mutación” que ha tenido, ya que la música bomba de los años 80 es completamente diferente a la de la actualidad debido a la incorporación de los nuevos equipos electrónicos como el bajo, la guitarra eléctrica lo que ha hecho que la música sea mucho más dinámica siendo los nuevos grupos los que ayudan a su mantenimiento. La bomba es un instrumento que consta de dos partes básicas un cilindro que se hace de madera y cubierto de los dos extremos de cuero de chivo. Aún existen personajes que aun confeccionan a este instrumento para mantenerlo con el paso de los tiempos.

Entre las principales fiestas que se celebran está la de la virgen de las Nieves.

En la época Colonial, siglo VIII, los personajes más representativos se encuentran Ambrosio Mondongo, Martina Carillo y Francisco Carillo, gestores para la abolición de la esclavitud. En la época Republicana, aparece José Antonio Méndez y Salomón Chalá los cuales inicial con la Reforma Agraria y la educación.

En la Constitución de 1998 se reconoce como parte del país a los afro ecuatorianos dentro del reconocimiento de los pueblos y comunidades. Con la constitución del 2008 ya se nombre al pueblo afroecuatoriano. Pero todo esto se ha logrado bajo una intensa e incesante lucha.

En la época contemporánea aún se vive la lucha contra la discriminación y el racismo. El ingreso a la educación es una de las barreras más duras, no podían entrar al sacerdocio, a carreras militares. A partir de los 90 se empiezan una apertura mayor hacia estas

especialidades, en el campo militar ya se puede acceder a cargos como oficiales ya no solo a tropa.

La ley de Educación Superior, con el decreto de políticas y cuotas dice que de todas las universidades debe acoger a poblaciones históricamente discriminados como son los afros ecuatorianos y los indígenas.

En cuanto a su identidad propia, el pueblo afro descendiente ha sufrido un proceso de evolución, ya que los ancestros quienes aún vivieron la época de la esclavitud, solo aceptaban a que su patrón les dijera negros y otra gente le decía negro, asumían que lo iban a insultar como lo hacía su patrón, entonces antes de que empiece con este preámbulo, se lanzaban a golpearlo, ya que para ellos la palabra negro era considerado un insulto. Con la reforma agraria y su ayuda para poder migrar, empiezan a darse cuenta de su aporte y su orgullo de ser negros y empieza un proceso de re significación del término negro. Los jóvenes ya se sienten identificados y es con ellos con los que se empieza la introducción de la etnoeducación.

De la entrevista, se puede rescatar como principales elementos de estudio, el aspecto histórico de la llegada de los afro descendientes a las costas ecuatorianas en calidad de náufragos, ocupando tierras de Esmeraldas y poblando las tierras del valle del Chota en calidad de esclavos de las haciendas existentes. El mismo que fue evolucionando con las diferentes reformas Agrarias, hasta llegar a la abolición de la esclavitud, en donde se fomentó el trabajo, su folklore, la gastronomía y la cultura, logrando alcanzar hasta la actualidad grandes hitos que lo han hecho merecedor de un pueblo pujante, que ha logrado sobrevivir en la historia.

#### 4.1.5 Resultados de la información

De las encuestas realizadas a la población de la tercera edad, al igual que la entrevista aplicada a un representante de la comunidad del Chota, se obtuvo como principales resultados los siguientes:

##### a. Componente histórico

- Los afro descendientes arribaron al Ecuador en el año 1573, siendo los principales países de origen el Congo y Guinea y comercializados en Cartagena de Indias, asentándose en la ciudad de Esmeraldas en el año de 1822, es por ello que los abuelos no son originarios de la comunidad.
- Como principales apellidos de origen africano se encuentran Congo, Lastra, Mina, Minda, Anangonó, Chalá, Calderón, Caicedo, Carabalí y Méndez. Como apellidos adoptados se encuentran Acosta, Pabón, Lara, Maldonado, Quiñaliza, Delgado, Mosquera, Padilla y Gudiño.
- Uno de los personajes afro descendientes que resaltó en la historia ecuatoriana fue Alonso Illescas (Antón), el mismo que denunció el maltrato a los negros que recibían en las haciendas al presidente Albuja.
- En la época colonial la actividad económica de los afros descendientes fue el trabajo de haciendas, en la época republicana los huasipungos (latifundio), en la época actual el desarrollo del minifundio con la reforma agraria.
- Las viviendas en la época colonial eran construcciones hechas de bareque con caña-madera, tejidas con cabuya y barro y con tejas, aplicándose mingas; en la época republicana casas de cemento, eliminándose la teja y en la época actual casas de bloque y ladrillo, a pesar de que algunos aún conservan casas tradicionales antiguas.

**b. Componente cultural**

- En la comunidad del Chota se profesa actualmente la religión católica, influyendo mucho en la población, el mismo que surgió históricamente como un medio de libertad, fomentándose su vocación en forma sostenida desde el año 1988 por el Obispo de Ibarra de esa época.
- En el aspecto educativo ha logrado un notable crecimiento con los diferentes programas de alfabetización y mejoramiento de la educación bilingüe y pluri cultural.
- Entre sus principales fiestas, ritos, costumbres y tradiciones, la comunidad del Chota suelen celebrar las fiestas de la virgen de las nieves, la navidad, el año nuevo, la Semana Santa y sus fiestas de carnaval el Coange.
- Como música tradicional se encuentra la Bomba, en danza la bomba, en leyendas y tradiciones la viuda, la atacuna y el culebrón.
- En la medicina emplean varios tipos de plantas tradicionales del sector tales como el mortiño, la manzanilla, hierba buena, toronjil, paico, hierba luisa, bononcillo, chamico, orégano, chilca, menta, verbena, matico, molle, y la hoja de uvilla, muy utilizados para la curación del dolor de estómago, golpes, desinflamatorios, curados de gripes y resfriados, dolores de cabeza, heridas, para la inteligencia, entre otros.
- Como principales indumentarias que utilizan las mujeres afro descendientes en la comunidad, constituyen las folleras y enaguas, las blusas bordadas manga  $\frac{3}{4}$ , las trenzas, y las alpargatas, al igual que blusas con flecos, el faldón alto y las gualcas; mientras que los hombres utilizan la camisa blanca, el pantalón de liencillo, las alpargatas o los zapatos de caucho, el sombrero, el machete y el pañuelo.

**c. Componente Gastronómico**

- Entre los productos autóctonos alimenticios de la comunidad, se encuentran el guandul, la yuca, la jícama, el camote, el plátano, la paya, guanábana, guayaba, guaba, el peino, el algodón, la tuna, el zambo, el frejol, el ají y la caña.
- Como productos agrícolas de mayor consumo en la comunidad, se tiene la pimienta, la cebolla, el tomate riñón y de árbol, el aguacate, el ají, el mango, el melón, la caña de azúcar, el pimiento, la yuca, el espárrago y el fréjol y en carnes el pollo, el cerdo, la carne de res y el cuy.
- Entre los platos típicos que aún se conservan en la comunidad están el mano e mono, el guandul con yuca, el caldo de gallina, el picadillo, el sancocho de haba y el dulce de frejol.
- Entre las bebidas típicas de todavía se conserva se tiene la limonada con panela, la naranjada, el jugo de caña y el guarapo.
- Entre los utensilios que aún se suelen utilizar para la preparación de los alimentos se tiene olla de barro, los puros, la batea, los pondos, las angaras, la chachamate, el cedazo y el amero.
- Como condimentos para la cocción de los alimentos, se empleaban únicamente sal, cebolla, el ajo y el achiote, pero hoy en día se puede observar el uso de condimentos industrializados como el maggi y el agino moto, dándole el respectivo sabor a su preparación.
- El plato más representativo de la comunidad, resulta ser el Guandul con yuca.
- El producto más importante para la preparación de los diferentes platos de la comunidad resulta ser el guandul y el frejol rojo.



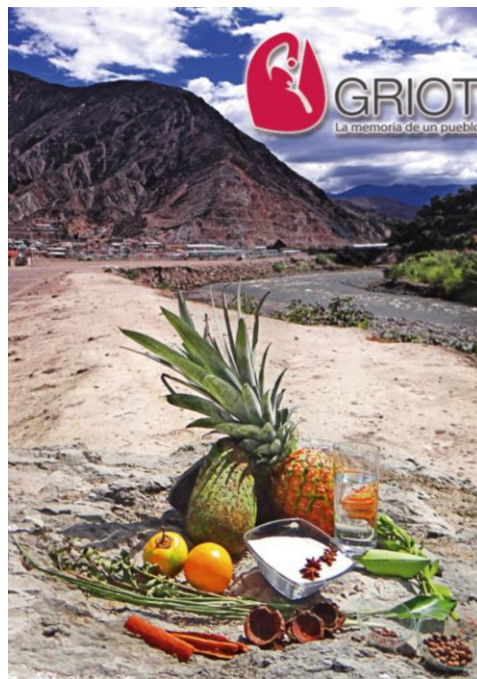
## **CAPÍTULO V**

### **PROPUESTA DE DIFUSIÓN DE LA “GASTRONOMIA, HISTORIA Y CULTURA AFRODESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DEL CHOTA”**

La presente propuesta contiene los resultados obtenidos dentro de la investigación, mismos que abarcan hechos históricos de la diáspora africana dentro del Ecuador y específicamente en el Valle del Chota del Cantón Ibarra, describiendo de esta manera como esta cultura se ha adaptado a una nueva sociedad y de qué manera sus saberes gastronómicos han logrado persistir al paso de los años.

Esta información se la podrá encontrar de forma virtual accediendo a la página web <http://griot-la-memoria-de-un-pueblo.webnode.es/>

# **GASTRONOMÍA, HISTORIA, CULTURA AFRODESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DEL CHOTA DEL CANTÓN IBARRA**



**Fuente: Los Autores**

**Autores: Bedoya Campués Helen Lizeth**

**Ramos Bejarano Cristian Andrés**

## CONTENIDO

Presentación.....	1
Área de interacción.....	5
Época Colonial:.....	6
Historia.....	6
Antecedentes.	
Países de origen	
Apellidos	
Personajes de la época	
Cultura.....	9
Costumbres	
Cosmovisión, religiosidad y fiestas	
Escenario cosmogónico	
Medicina tradicional	
Gastronomía.....	10
Productos tradicionales	
Época Republicana:.....	10
Historia.....	10
Antecedentes	
Personajes defensores de afro descendientes	
Cultura.....	11
Vivienda	
Música	
Gastronomía.....	12
Productos agrícolas utilizados	
Época Contemporánea:.....	13
Historia.....	13
Antecedentes	
Cultura.....	14
La música afro ecuatoriana	
Artesanías	
Fiestas tradicionales	
Gastronomía.....	17

## PRESENTACIÓN

**E**l presente folleto, trata acerca de tres tópicos relacionados con el aspecto histórico, cultural y Gastronómico de la comunidad del Chota, en la cual se da a conocer cada uno de los aspectos en las épocas del Colonialismo, Republicana y Contemporánea, estableciéndose en cada uno de ellos una investigación minuciosa de los principales hechos que se suscitaron y que sirvieron como referencia para la elaboración del presente trabajo.

Contiene una síntesis de los principales acontecimientos históricos que se suscitaron en cada época, en donde se establecen los principales hallazgos en relación a los países de origen de los pobladores de la comunidad del Chota, los principales apellidos de origen africano y adoptados, así como los principales personajes de cada época, tipo de vivienda; adicionalmente se determinó la cultura en donde se da a conocer la religión, fiestas, ritos, costumbres y tradiciones, folklore (tanto en música, danza e historias).

En relación a su gastronomía se da a conocer los productos autóctonos alimenticios que hacen uso en la comunidad, los productos agrícolas, utilizados en la conservación y condimentación de sus principales platos, los platos y bebidas típicas, utensilios empleados en la preparación de los alimentos, las técnicas aplicadas en la cocción de los alimentos, los platos y productos más representativos de la zona.

## ÁREA DE INTERACCIÓN

La Comunidad del Chota, región ecuatoriana situada en el río Chota, en los límites de las provincias de Imbabura y del Carchi, ubicada a 35 km del cantón Ibarra y 89 km de Tulcán, en la parroquia de Ambuquí, con una población aproximada de 25.000 habitantes de origen africano, cuyo sector ha sido cuna de deportistas que han brillado a nivel nacional e internacional, carente de muchos recursos, pero con iniciativas propias de impulsar su historia, su cultura y gastronomía.

**Ecuador**

**Prov. Imbabura**

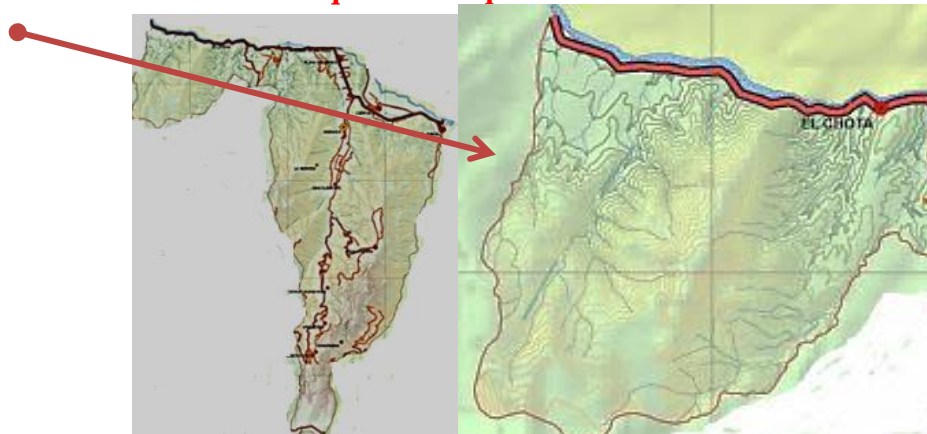
**Cantón Ibarra**



Fuente: PDOT parroquia Ambuquí 2012-2025

**Parroquia Ambuquí**

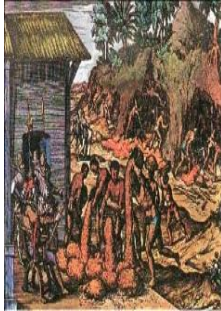
**Comunidad del Chota**



Fuente: PDOT parroquia Ambuquí 2012-2025

# ÉPOCA COLONIAL

## Historia



### 1. Antecedentes

En el valle del Chota la presencia de los descendientes de africanos fue mucho más importante que en cualquier otra parte del Ecuador, luego de Esmeraldas.

Fuente: [tatianavilla3admonc.blogspot.com](http://tatianavilla3admonc.blogspot.com)

Los negros fueron traídos a tierras americanas, con la intención de reforzar la mano de obra indígena. Así, los jesuitas trajeron negros hasta el Valle del Chota, para que trabajen en sus plantaciones de caña y trapiches. Los negros que llegaron como esclavos en las expediciones de Pizarro y Alvarado, que más tarde fueron liberados en compensación por su participación en encuentros militares, se establecieron en el puerto de Guayaquil, al que se lo consideró como el principal centro de acopio de mano de obra negra, para los trabajos en cultivos de algodón y caña de azúcar.

Ecuador es uno de los países con más evidencia de unión entre indios y negros, en contra de su “enemigo común”. Ese es el caso de Alonso de Illescas y los cimarrones (esclavos negros rebeldes, que vivían apartados de los quilombos) de Esmeraldas.

Con Illescas a la cabeza, la alianza entre negros e indígenas ecuatorianos produjo profundos cambios. Así, a finales de 1500 y comienzos de 1600 los negros dominaban la mayor parte el territorio de la provincia de Esmeraldas, ya que su poder y su cantidad se había multiplicado. Con el paso del tiempo, los cimarrones reconocieron la autoridad colonial; lograron ser los únicos interlocutores entre su grupo y las autoridades de la Real Audiencia de Quito, lo que

(como consta en documentos de la época) les sirvió para ser reconocidos como la República de los Zambos de las Esmeraldas, cuya premisa principal era “una República de los negros y negras libres”.

El proceso de liberación de los esclavos negros, se dio paulatinamente.

En el periodo de la transición de las plantaciones de algodón a las haciendas azucareras se dan importantes introducciones de esclavizados a esta fértil región del norte ecuatoriano.

Durante el siglo XVII, luego de la disminución de la población indígena con los sistemas de explotación de la mita y la encomienda, los Jesuitas buscan importar esclavos en gran cantidad, la cual fue tan intensa, que según cálculos hechos en 1780, 13 años luego de la expulsión de los jesuitas del Ecuador, en esta región habían al menos de 2615 esclavos de todas las edades.

Luego de abolido el sistema esclavista, el liberto queda sin tierra y sin alternativa distinta que continuar al servicio de su antiguo amo y dueño de las haciendas, quien les empleaba como peones con salarios de miseria y les arrendaba porciones de tierras a cambio de varios días de jornal completamente gratis.

Con la instauración del concertaje y del huasipungo, los peones afro descendientes se sometieron a nuevas formas de explotación recubiertas por un proceso de formación de campesinos que duraría hasta la reforma Agraria promulgada en 1964.

Entre los años de 1940 y 1980, el auge y el declive del “boom bananero” produjeron fuertes cambios sociales y económicos al interior de la provincia. La llegada del ferrocarril y la construcción de la carretera que unía a Esmeraldas con la capital, además del establecimiento de la Refinería y el Puerto Comercial, motivaron los movimientos poblacionales.

En la actualidad los negros viven alrededor de todo el territorio, pero residen en su mayoría en la Provincia de Esmeraldas y en el Valle del Chota en Imbabura. La población negra en el Ecuador se aproxima a los 500.000 habitantes y en general continúan dedicándose a actividades campesinas, como pequeños propietarios u obreros, pues sus antecedentes de explotación y discriminación les enseñaron a aprovechar mejor los recursos naturales, a cuidar sus territorios ancestrales y sobre todo a valorar su pertenencia e identidad afro ecuatoriana.

## 2. Países de origen:

Los afro descendientes, de acuerdo a la historia, son provenientes de todos los países que están en la costa Atlántica como Guinea, Cavo Verde, Sierra Leonada, Senegal, Angola, Gambia, las costas de Marfil, el Congo, los mismos que vinieron en calidad de náufragos, asentándose en Cartagena de Indias a nivel de Sudamérica y de allí ocuparon las costas de la Provincias de Esmeraldas a nivel de Ecuador.

**El Congo y Guinea**



**Cartagena de Indias**



**Esmeraldas**



Fuente: [www.compromisorse.com](http://www.compromisorse.com) y [esmeraldasnive.blogspot.com](http://esmeraldasnive.blogspot.com)

## 3. Apellidos de origen africano y adoptados:



Muchos de los apellidos fueron dotados debido a las zonas de origen como los Congo, Minda, Chalá entre otros. Entre los apellidos más antiguos de origen africano encontramos los Chalá, Calderón, Caicedo, Carabalí, Minda, Méndez, Anangonó; los apellidos más antiguos que han sido adoptados en la comunidad y que aún permanecen en muchas familias residentes de la comunidad del Chota se encuentran los apellidos Acosta, Pabón, Lara, Maldonado, Quiñaliza, Delgado, Mosquera, Padilla y Gudiño, entre los más representativos, que de igual manera han logrado posicionarse en diferentes ámbitos tanto a nivel local como nacional e internacional.

#### **4. Arribo de los afro descendientes al Ecuador:**

La llegada de los afroecuatorianos al Ecuador tiene dos etapas la primera 1.553 a Esmeraldas y en 1.575 al Valle del Chota.

A Esmeraldas llegan 6 negros y 17 negras en un barco, desde Panamá mismo que paró en Esmeraldas para abastecerse de alimentos y agua dulce y es cuando azota una fuerte marea, lo que ocasiona que el barco choque contra un arrecife, viendo esto los negros y las negras saltan del barco y se introducen al interior de la selva siendo esta la llegada a Esmeraldas.

Es así que se unen con las comunidades indígenas que habitaban la zona denominados “Cayapas” que hoy es Esmeraldas y se procede a la fundación de la “República de Zambos de Esmeraldas”, mientras en el resto del país se intensificaba la esclavitud. Al Chota llegan en calidad de esclavizados quienes fueron comprados en Cartagena de Indias.

#### **5. Estilos de vida de los afro descendientes:**

Los jesuitas arriban a América en 1.586 y los negros llegaron en 1.575, adquiridos por otros, pero los jesuitas al adquirir grandes extensiones de terrenos, necesitaban mano de obra esclavizada y empiezan a comprar más, a gran escala, pero siendo el Cacique de Tulcán

Francisco Tulcanaza, quien era un comerciante minorista que compró 5 o máximo 15 negros en Cartagena de Indias y los introducía al Ecuador. Sin dejar a un lado los hacendados criollos que empezaron a comprar. Durante la estadía de los jesuitas, los esclavizados estaban relativamente bien porque manejaron una empresa muy bien, les facilitaban periódicamente de raciones de comida, mantenían a las familias unidas y existían a manera de derechos constitucionales, como no se les podía quitar la pala los fines de semana porque ellos trabajaban en sus huasipungos, derecho a oír misa, derecho a un pedazo de terreno, lo que hacía que los negros estén relativamente bien, de igual manera se les daba una ración de comida, ropa, zapatos y alimentos, pero con la expulsión de los jesuitas decretada por el Rey de España en 1.767 y con el nombramiento de administradores desde la Real Audiencia de Quito, empieza la decadencia de estos insumos y comienzan las rebeliones y por este motivo fueron castigados viviendo una época de crueldad habiendo denuncias y juicios ganados por los negros. Viviendo todo esto hasta la época de independencia en 1810.

## **6. La Población afro descendiente en la sociedad colonial**

Durante la sociedad colonial la población africana estuvo conformada por 3 grandes poblaciones:

1. Las personas africanas nacidas en África, inventadas y llamadas por los españoles negros bozales. Hablaron muchas lenguas y pertenecían a culturas muy diferentes.
2. Las personas africanas criollas, inventadas y llamadas por los españoles "negros", fueron los nacidos en América de padres africanos.
3. Las personas afromestizas, fueron de dos tipos:
  - Africanos con indígenas, llamados por el español "zambos".
  - Africanos con el español, llamados por él "mulatos".

Según el grado de pigmentación de la piel, los españoles crearon numerosas denominaciones y castas del afroestizaje, que comenzaban con la expresión negro, continuando con mulato, zambo, tercerón, cuarterón, quinteron, tente en el aire, salto atrás y otras.

Siendo el segundo y tercer grupo quienes formaron parte de nuestro territorio ya que los esclavizados que llegaban a América ya no poseían sus lenguas nativas debido a su sometimiento por parte de los españoles. Y a su vez tan solo poseían ligeros rasgos culturales africanos.

Las palabras creadas por los españoles siempre reafirmaron la deshumanización y animalización de las personas africanas. Existió una escala de privilegios basada en la claridad de la piel, y la mayor cercanía a la piel blanca del español se impuso como referente o valor de belleza y autoestima personal y social. Todo esto quedó fijado en la mentalidad y el lenguaje a través de expresiones como: mejorar la raza, dañar la raza, dañar la sangre de la familia, arreglar la raza. Desde los españoles hasta hoy este fenómeno es conocido como el blanqueamiento y es resultado de la institución española llamada la pureza de sangre o sangre noble, que supuestamente poseían exclusivamente los españoles.

En la colonia los Jesuitas eran negreros y poderosos capitalistas, cuyas riquezas se levantaron con el sacrificio de sus siervos y esto se puede observar en la nómina de las principales haciendas de la Compañía de Jesús. Provincia de Imbabura: La Concepción, Santa Lucía, El Chamanal, Tumbabiro, Cotacachi, La Laguna, Cunchi, Carpuela, Cuajara, Pisquer, Chorlaví y Lulunquí.

En la hacienda la Concepción, en el Valle del Chota, tenían 343 esclavos y en el Chamanal, 148. En 1767 el monto de los bienes raíces de los jesuitas, en el Ecuador, se calculó en 4

millones de pesos. Esta es una muestra de la fortuna de los jesuitas, forjada en gran parte por los esclavos.

## **Gastronomía**

Dentro de términos gastronómicos, se debe mencionar que la mayor parte de sus alimentos tan solo eran cocidos con agua y sal, siendo la leña su fuente primordial de cocción. Los utensilios de cocción empleados fueron adoptados por la población indígena, mismos que perduraron hasta la época republicana.

Dentro de sus saberes gastronómicos, se puede mencionar una de sus formas de conservación de alimentos como fue el salado y secado de sus carnes, ya sean al sol o un ahumado esencial llevado a cabo sobre las tulpas de sus cocinas.

## **Cultura**

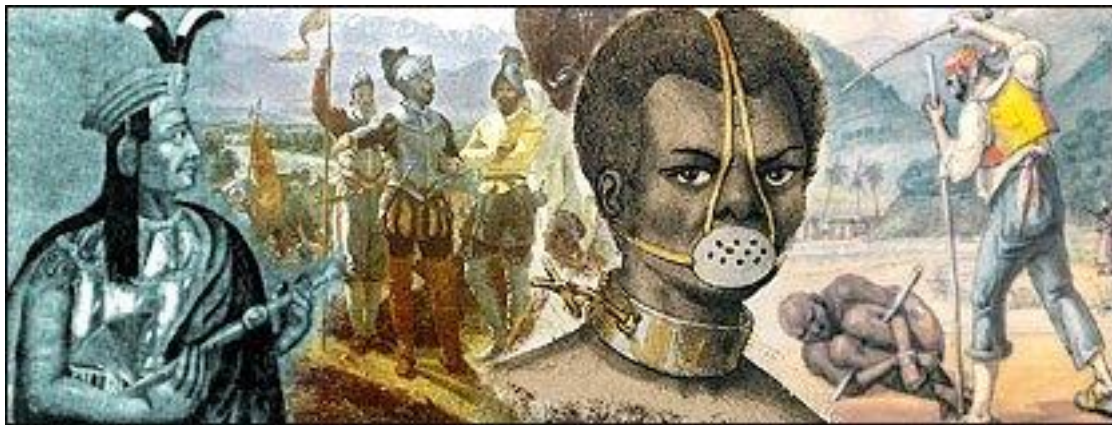
Tras los procesos de colonización, la etapa esclavista y los movimientos revolucionarios, la cultura afro sufrió también cambios y modificaciones.

El mestizaje y la convivencia con comunidades indígenas, hicieron que la gente negra adopte ciertas características de esta cultura; en donde uno de los principales elementos indígenas adaptados por los esclavizados y esclavizadas es la vestimenta, de los cuales podemos encontrar el uso de bordados andinos en las blusas de las esclavizadas, el uso de gualcas y alpargatas. En cuanto al esclavizado se observa el uso de pantaloncillos cortos de color blanco y el uso de sombrero y así mismo las alpargatas, pero aun así, los rasgos de su cultura originaria (la africana) prevalecen en sus expresiones ancestrales.

Existió una fuerte influencia Cristiana como elemento central de su religiosidad, que en muchas ocasiones se convirtió en el pilar fundamental para motivar su convivencia positiva

con otros grupos, para dar más fuerza a su vivacidad, energía y normal alegría; para inspirar el cuidado de la naturaleza y la armonía con la misma.

Durante este tiempo, se intentó borrar de la memoria colectiva de las comunidades todo lo que era de origen africano, y se trató por todos los medios, sociales, políticos, religiosos, de imponer en su lugar las formas y tradiciones culturales de la sociedad dominante.



Fuente: quiron.wordpress.com

Los esclavizados logran a través de mecanismos de resistencia cultural, alimentar su frágil memoria colectiva para lo cual se desarrollan dos tipos de resistencia: el cimarronismo y el acriollamiento. De los cuales el primero ejerce una adaptación e instauración de nuevas prácticas que les permitan su supervivencia y al mismo tiempo lleva una lucha por mantener su legado espiritual y cultural, los cuales eran estrechamente ligados con la naturaleza. Por otro lado, encontramos a los criollos quienes debido a su sometimiento esclavista, adquieren como legado modelos culturales que les permiten una continuación cultural africana en un nuevo mundo.

Con la evangelización y siendo las fiestas religiosas impuestas por este nuevo calendario católico o los días libres, en donde los esclavizados estaban libres de llevar rienda suelta a la recreación de sus expresiones identitarias como bailes, expresiones orales y ritos religiosos,

que habían perdurado en la frágil memoria colectiva que fue rápidamente exterminada por la misma religión.

## ÉPOCA REPUBLICANA

### Historia

#### 1. Antecedentes

Tras las continuas dictaduras militares que se vivió en el Ecuador en sus inicios como una República soberana, hay que resaltar el aporte de los afro ecuatorianos en las continuas contiendas que se mantenían como por ejemplo: en el gobierno de José María Urbina se conforma un grupo de nominado los TAURAS quienes era el famoso cuerpo militar de soldados de raza negra, libertos en su mandato el 25 de julio de 1851, que fueron fieles y fanáticos adictos al Gral. José María Urbina, quien los llamó “Mis Canónigos”. (ALIVÉS Pino, 2014).

#### 2. Hechos que marcaron la época:

Con la llegada de la Ley de Reforma Agraria en 1964, cambia la visión de todos los afro descendientes. Este hito marcó la vida ya que hasta antes de la Reforma Agraria, las tierras estuvieron a manos de los patrones. Empiezan los negros a organizarse por acceder a las tierras primero en organizaciones, luego en asociaciones. Con esto, se puede decir que empieza la verdadera libertad, porque tienen acceso a una amplia extensión de terreno y con la Reforma Agraria lo mínimo a lo que podían acceder es a una hectárea y máximo 7 hectáreas, con esto podían producir sus propios productos y vender. José Antonio Méndez un tipo visionario al igual que Salomón Chalá, fueron quienes iniciaron con la reforma agraria, siendo este último a la vez el primer docente del afrochoteño.

### **Como se enteran de la Reforma Agraria**

La primera revolución agraria inicia en Rusia, luego a Cuba y posteriormente al Ecuador, Don Aniceto Espinoza quien fuese mayordomo de la hacienda de Santa Ana y mano derecha del patrono, mientras cuidaba la oficina del patrón, leía las revistas que solían llegar con información de la reforma agraria. Menciona también que en San Gabriel empiezan a organizarles.

### **Emancipación de los esclavos en el Ecuador**

La esclavitud en el Ecuador duró 3 siglos, desde el siglo XVI al siglo XIX, pero terminó “oficialmente” en 1851 con el Decreto de la Abolición de la esclavitud que llegó a decretar José María Urbina, pero no fueron libres los afro descendientes en ese año porque a los poseedores de esclavizados les representaban dinero que pedía sea devuelto; en vista de esto, Urbina envía a realizar un censo de haciendas en Imbabura y cuantos negros tiene cada uno de los hacendados y pone un precio etario para hombre, mujeres y niños y en base a eso tiene una noción de cuánto costaría la liberación de la población, esto se fue copilando con el impuesto a la pólvora, ya con el impuesto a la pólvora se empieza a dar la carta de liberación en 1853.

A pesar de ser libres algunos negros no sabían qué hacer con la libertad algunos sin saber qué hacer, en que trabajar, como mantener a su familia, siendo alrededor de 10 años, una época dura, mientras otros se dedicaron a vagar a emborracharse.

Mientras unos migraron a la ciudad de Quito, otros se quedaron a trabajar en las mismas haciendas por míseros sueldos o un plato de comida.

## Cultura

Culturalmente los afro descendientes, en la época republicana, se desarrollaron en torno a las revoluciones liberales de emancipación de los negros, convirtiendo al Ecuador en una república independiente.

La abolición de la esclavitud no sirvió para que los negros ecuatorianos se integraran plenamente en la vida nacional. Su marginación económica, política y social continuó. Sólo a finales del siglo XIX tuvieron los negros acceso a la propiedad de la tierra, y siempre con problemas.

Las revoluciones liberales tuvieron en los negros esmeraldeños a sus mejores defensores. La revolución de Eloy Alfaro, a principios del siglo XX fue apoyada por muchos negros que se encontraban bajo un régimen de semi esclavitud, la concertación, o esclavitud por deudas de los padres y abuelos.

José Antonio Méndez un tipo visionario al igual que Salomón Chalá, quienes inician con la reforma agraria y primer docente del Chota. A partir de la segunda década del siglo XX muchos esmeraldeños emigraron a Guayaquil y su zona de influencia.

En cuanto a la vivienda, sus casas eran rústicas de hojas de caña, la forma rectangular, el piso de tierra, las paredes de bahareque, embutidas de cascajo y lodo, raras veces enlucidas con tierra o empañete, notándose el claro influjo de las viviendas pástense e imbabureñas.

En cuanto a música, se destacó en esa época “La banda mocha”, agrupaciones musicales de la Cuenca del Rio Chota-Mira, quienes, con una serie de instrumentos originales acoplados al



medio, imitan a las bandas clásicas de la sierra ecuatoriana, comúnmente conocidas como Bandas de Pueblo.

En el pasado aceptaron el idioma español y la religión católica como medio necesario para construir, en la dispersión, la unidad que les permitía consolidarse como pueblo afro ecuatoriano.



Fuente: soymusicaecuador.blogspot.com

**Una Banda Mocha en foto de fines del siglo XIX. 1897**

## **Gastronomía**

Los utensilios que empleaban para la preparación de los alimentos en la época republicana, los afro descendientes eran: la olla de barro, los puros, la batea, los pundos, las anguras, la chachanate, el cedazo, el amero, leño- espina, hiquerilla, muelle, tulpa con tres piedras con cuentaduras.

Con la apertura de la carretera, se empieza a proliferar el intercambio de productos agrícolas con el sector de Pimampiro, de donde los productos a obtener eran papas, mellocos, maíz, cebada, trigo, arveja, mandarina, limón y una que otro cárnico y desde el Chota, se compartía la yuca, camote, plátano, papaya, pepino, ovos, aguacate, café, caña de azúcar, tomate riñón y

algodón, siendo de esta manera una de las principales fuentes de ingresos de la época, sin dejar a un lado la distribución de leña y varios productos agrícolas a la ciudad de Ibarra.

Dentro de términos gastronómicos, aún se puede observar el uso de la tulpa como principal medio de cocción, pero ya se puede hablar de técnicas de cocción como es el caso del refrito característico de sus guisos y estofados; asados o frituras empleados en sus cárnicos principalmente en el cerdo y res que acompañan sus succulentos platos. Así también, se puede notar métodos de fermentación empleados para la elaboración de las bebidas como la chicha, el champús y el guaro que consta de fragancias y sabores frutales.

## **ÉPOCA CONTEMPORÁNEA**

### **Historia**

#### **1. Antecedentes**

Ecuatoriana de Obreros Católicos (CEDOC), desde los años veinte en adelante, se reactivaron las antiguas organizaciones gremiales y se constituyeron en nuevas de tipo sindical, que se movilizaron en reclamo de garantías en el trabajo y buscaron niveles de organización regional y nacional. Paralelamente, la Iglesia católica y el conservadurismo incrementaron su influencia en organizaciones de artesanos de tipo confesional. En 1938 se constituyó la Confederación primera central nacional de trabajadores. Posteriormente, en 1944, se formó la Confederación de Trabajadores del Ecuador (CTE), promovida por la izquierda.

### **Cultura**

El pueblo afro ecuatoriano está considerado como un “pequeño grupo”, dentro del Estado ecuatoriano. Desde la visión de las organizaciones afro ecuatorianas, son alrededor de un millón de hombres y mujeres con herencia africana, es decir, el 9% de la población total del país. Los territorios de asentamiento ancestral de las comunidades negras son: el Valle del Chota, La Concepción, Salinas y Gualupe, en las Provincias de Imbabura y Carchi; y la Provincia de Esmeraldas.

Luego, producto de la migración, el pueblo negro se encuentra asentado en las grandes ciudades como: Quito, Guayaquil, principalmente; además en otras provincias del país como: El Oro, Los Ríos, Sucumbíos, Orellana, Santo Domingo de los Tsachilas, etc.

Desde la década de los años 50, el pueblo negro, ha vivido un proceso que apunta a la construcción de una imagen cultural propia, anhelo que se ha visto fuertemente influenciado por la experiencia histórica; no sólo de la época colonial, que ha dejado huellas profundas, sino también lo que ha significado la carencia de una base territorial común que unifique en lo nacional.

Pero, a pesar de todo, es preciso afirmar que la identidad cultural y los valores del pueblo afro ecuatoriano provienen de su raíz africana, re-elaboradas al contacto con las culturas indígenas e hispanas, en proceso de varios siglos.

Con los procesos organizativos y los estudios e investigaciones de los últimos años se ha comenzado a reconocer que, junto con el deporte, la música y la danza de origen negro africano, que es lo más visible, el pueblo negro también posee una gran cantidad de valores culturales que no han sido suficientemente difundidos.



Desde la cosmovisión son una cultura que ama y defiende la vida. Es un pueblo sociable por excelencia; la comunidad ancestral es el principal espacio, el cual brinda amparo y seguridad, y donde se puede vivir plenamente los valores culturales y sociales. Es un pueblo profundamente solidario donde la comunidad expresa el sentido de pertenencia al grupo.



### **Música tradicional:**

Una de las manifestaciones culturales que actualmente sobresale en la comunidad del Chota, es la música bomba, la misma que constituye la principal manifestación musical del pueblo afro ecuatoriano asentando en Imbabura y Carchi. Se trata de un género musical vinculado a las actividades sociales, productivas y religiosas de las comunidades negras de estas provincias.

Su música es esencialmente bailable, caracterizada por la melodía de la bomba, instrumento bímembranófono hecho de madera de balsa o de tallo de cabuya, y de cueros curtidos de chivo y chiva.

Entre los grandes cultivadores de la bomba figuran Eliecer Espinoza, Walberto Espinoza y Milton Tadeo, orquestas renombradas son Marabú, Los Genuinos y Raíces Negras. También hay grupos que danzan la bomba del Valle del Chota y en Quito: Azúcar, Marabú, Oro Negro, Auténticos del Valle, Genuinos del Ritmo y Perla Negra, entre otros.

<b>Sr. Eliecer Espinoza</b>	<b>Sr. Milton Tadeo</b>
	

Marabú	Raíces Negras
	

Fuente: tuneneelj.blogspot.com

### Artesanías:

Actualmente la comunidad del Chota, se ve representada en lo artesanal, por el grupo Artesanal La Esperanza Negra (GAEN), los mismos que elaboran en forma artesanal con material existente en la zona, diversas piezas arqueológicas las mismas que representan sus ancestros, la religión, las creencias y costumbres.



Fuente: Grupo Artesanal La Esperanza Negra (GAEN)

### Vivienda:

Las viviendas existentes actualmente son de bloque y ladrillo, quedando algunos vestigios de chozas de campo, construidas en bahareque, paja y de tapias. La mayoría de las casas son de un piso, las paredes están hechas de adobe, ladrillo o bloque. La cubierta es de zinc o teja. El piso de la mayoría de los hogares es de cemento. Los hogares están formados por cuatro o

cinco cuartos. Uno que les sirve de sala y comedor, el segundo como cocina, un tercero como cuarto y por último el baño. Todas las viviendas por pequeñas que sean poseen en su frente un corredor angosto, a un costado o atrás de la vivienda tienen los animales encerrados en corrales de carrizo. En el patio se encuentran las herramientas que usan los hombres. También en un rincón podemos apreciar montones de leña. En cuanto a la cocina, es pequeña y actualmente ya usan cocinas a gas, pero la excepción siempre es el fréjol que se lo cocina a leña. Los cuartos tienen camas de madera con esteras y colchones los que no cuentan con dinero sólo colocan en el suelo esteras arregladas con una almohada, también existen camas de hierro.



Fuente: Vivienda de la Sra. María Chalá Gudiño; comunidad del Chota

### **Fiestas Religiosas:**

Afirman los estudios de las culturas negras en América que una gran parte de la actividad cultural de hombres y de mujeres de origen africano, está “sumergida, mezclada de religiosidad”. Esta se constituye en el fondo cultural básico de este pueblo, entendido como un proceso de interinfluencia entre el individuo y el grupo cultural.

La comunidad del Chota se caracteriza por su religiosidad en celebrar por costumbres la Semana Santa, la procesión de la Virgen de las Nieves, la misa del Gallo, Procesión del señor

de la Justicia, celebración de misas de recordación de sus difuntos, misas de entierro, celebración eclesíástica, de bautizos, destacándose como una comunidad muy apegada a la ley de Dios.

**Semana Santa (abril):**



Fuente: Valledelchota.wordpress.com

**Santa Virgen de las Nieves (5 agosto):**



Fuente: Investigación directa (fotos 16-12-2015)

### **Fiestas tradicionales:**

Uno de los eventos en lo que sobresale la comunidad del Chota es las fiestas de Carnaval de Coangue en el mes de febrero, en donde asistente multitud de turistas nacionales y extranjeros atraídos por la belleza del sector, la música, la danza, el folklore, el río Chota, su gente, su comida típica, su diversión; la misma que cumple 4 años de celebración, siendo una práctica cultural nueva que fue creada e institucionalizada por la Fundación Afroecuatoriana, junto con la municipalidad de Ibarra, como una alternativa para generar ingresos económicos a los habitantes de la comunidad El Chota. El principal objetivo es difundir la riqueza cultural y ancestral de sus gentes a través de la gastronomía, la música bomba, la danza, los peinados tradicionales, la artesanía, etc.



Fuente: elnorte.ec

### **Organización social:**

En la comunidad del Chota se desprende como parte de la organización a nivel social los siguientes aspectos:

- **Relaciones de parentesco:** La familia ampliada es la base de la organización social de este grupo; las nuevas parejas viven durante un tiempo en la familia del padre del novio, hasta que dispongan de recursos para construir su vivienda propia, lo cual puede llevar varios años. La norma habitual es el matrimonio endogámico al grupo afro, aunque



actualmente los migrantes –especialmente hombres- establecen relaciones de pareja con mujeres mestizas. En tal caso, si vuelven a sus pueblos, deben buscar una vivienda para establecer su residencia, pues difícilmente un mestizo será aceptado dentro de la familia política.

- **Relaciones de género y generacionales:** Al interior de las familias el trabajo se distribuye entre todos los miembros del hogar. Habitualmente los niños se encargan del pastoreo de los animales que posee la familia, las mujeres del cuidado del hogar, de la horticultura y de la venta de los productos en los mercados locales o zonales; los hombres se dedican a la agricultura permanente (maíz y caña de azúcar) y de la venta de estos productos a los intermediarios.

Las decisiones del hogar se toman, habitualmente por consenso entre el padre y la madre de familia, aunque la opinión de la mujer tiene un peso muy importante en la orientación de tales decisiones. Debido al proceso organizativo de este pueblo, el rol de la mujer está siendo reconocido más allá del espacio privado; por ello, en la actualidad existe un buen número de jóvenes dirigentes mujeres que representan a sus comunidades en las organizaciones políticas existentes.

En general, las relaciones entre padres e hijos suelen ser cordiales. Los padres y madres llevan consigo a los hijos para enseñarles las actividades específicas de su sexo. Esta enseñanza se realiza en la práctica y se corrigen los errores mediante el ejemplo y la demostración.

Un elemento central de la población afro del Chota es el tiempo destinado a las actividades lúdicas. En las tardes, sin que medien ocasiones especiales, las familias se reúnen en la plaza central o en el exterior de una vivienda para tocar la ‘caja’, la guitarra y las maracas, cantar y bailar. En estas actividades participan personas de todas las edades, pero quienes tienen un

espacio privilegiado son los niños y niñas quienes demuestran sus habilidades ante la comunidad.(Nacionalidades y grupos Étnicos del Ecuador, 2013)

## **Gastronomía**

La comunidad del Chota se destaca actualmente en su gastronomía, siendo uno de los platos tradicionales la menestra de guandul (variedad de fréjol), que escapa de un plato humeante con arroz y chuleta, el mismo que seduce el paladar de los clientes. Este es uno de los platos emblemáticos de la cocina afroecuatoriana del valle del Chota, que enlaza a las provincias de Imbabura y Carchi.

La mayor parte de platos tradicionales de la comunidad, se prepara con la yuca, el camote, el plátano y los granos que se cultivan en las mismas chacras de las familias del sector. Los platos que sobresalen son el Mano e mono, Guandul con carne, arroz con guandul y pollo, seco de picadillo, chicha de arroz, dulce de guayaba y poroto.

Hoy en día, se puede disfrutar de estos mangares en las distintas fechas de su calendario festivo, como es en el mes de febrero en la fiesta del Coange el caldo de gallina y el guandúl; en abril con la Semana Santa la fanesca, el molo y arroz de leche; en sus fiestas patronales el 5 de agosto, en la fiestas de la patrona Virgen de las Nieves el sancocho de carne y la chicha; para el 1 y 2 noviembre en el Día de los Difuntos el dulce de guayaba y frejol junto a las guaguas de pan y en el mes de diciembre en navidad y año viejo debido al mestizaje e implementación de nuevos elementos occidentales, se puede degustar pollo asado, pero sin dejar a un lado sus productos como la yuca, que acompaña este platillo.



Fuente: nattycadena.bogspot.com-2011

## Marco Jurídico Nacional

En 2008, el Ecuador aprobó una nueva Constitución contra el racismo y la discriminación y en favor de la integración de las minorías, incluidos los afro descendientes. Es importante destacar que en su primer artículo afirma que el país es, “intercultural” y “plurinacional”. El artículo 11 dispone que “nadie podrá ser discriminado por razones de etnia..., identidad cultural [o] idioma” y que “[l]a ley sancionará toda forma de discriminación”. El artículo 58 establece que el pueblo afro ecuatoriano tiene derechos colectivos. El artículo 57 comienza a caracterizar esos derechos. (PILA Avendaño, ANTÓN Sánchez, & CAICEDO Tapia, 2011). La Ley de derechos colectivos de los pueblos afro ecuatorianos, promulgada en 2006, reconoce a las comunidades afro ecuatorianas como pueblo con derechos económicos, políticos, sociales, culturales, civiles, territoriales y colectivos. (PILA Avendaño, ANTÓN Sánchez, & CAICEDO Tapia, 2011) Persiguiendo como objetivos en su Art. 2, sección b. Incorporar en el contexto de desarrollo económico, social, cultural y político el reconocimiento pleno a los afro ecuatorianos, para lograr la igualdad de derechos y oportunidades; Sección c. Reconocer los derechos de los pueblos negros o afro ecuatorianos sobre tierras ancestrales, prácticas tradicionales de salud, producción y la propiedad colectiva

e intelectual; y sección d. Incorporar representantes de los pueblos negros o afro ecuatorianos en los organismos oficiales del Estado. (Ley de derechos colectivos de los pueblos negros o afroecuatorianos, 2006).

Esa ley también crea el Consejo Nacional de Desarrollo Afro ecuatoriano, quien formula políticas para mejorar la situación de la población afro ecuatoriana, dependiendo aun del Presidente de la República.

Su objetivo principal es eliminar las diferentes formas y prácticas de discriminación racial y exclusión etnocultural, promoviendo una sociedad pluralista, intercultural e incluyente. (PILA Avendaño, ANTÓN Sánchez, & CAICEDO Tapia, 2011).



<b>Condimentos</b>	Comino	X	X	Falta de abastecimiento	
	Sal en grano	X			
	Achote	X	X		
	Ajo	X	X		
	Manteca de chanco	X	X		
	Cebolla larga	X	X		
	Ají	X	X		
	Maní	X	X		
	Pepa de zambo	X	X		
	<i>Maggi</i>				X
<i>Sabora</i>			X	Introducción de nuevas costumbres y facilidad de acceso	
<i>Ajinomoto</i>			X		
<i>Sal yodada</i>			X		
<i>Aceite</i>			X		
<b>Proteínas</b>	Chanco	X	X	Falta de interés por las nuevas generaciones a ocasionado la escasa crianza de animales	
	Chivo	X			
	Borrego	X			
	Res	X	X		
	Pollo	X	X		
	Huevo de campo	X	X		
	Cuy	X	X		
	Churos	X	X		
	<i>Pescados y mariscos</i>				X
	<i>Pavo</i>				X
<i>Embutidos</i>			X		
<b>Verduras</b>	Paitaña	X	X		
	Pimiento	X	X		
	Pepino	X	X		
	Zambo	X	X		
<b>Leguminosas</b>	Guandul	X	X	Introducción de nuevas costumbres y facilidad de acceso	
	Haba	X	X		
	Frejol rojo	X	X		
	Frejol negro	X	X		
	Frejol blanco	X	X		
	<i>Lenteja</i>				X
<i>Garbanzo</i>			X		

<b>Frutas</b>	Guineo	X	X	
	Limón	X	X	
	Guanábana	X	X	
	Verde	X	X	
	Guayaba	X	X	
	Caña	X	X	
	Naranja agria	X	X	
	Naranja	X	X	
	Chamburo	X		Falta de cultivo
	Tomate de riñón	X	X	
	Ovos	X	X	
	Papaya	X	X	
	Piña	X	X	
	Chigualcán	X		Falta de cultivo
	Pepino	X	X	
	Tomate de árbol	X	X	
	Aguacate	X	X	
Melón	X	X		

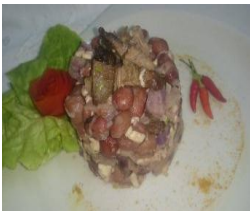
**Fuente:** Resultados de la investigación

**Elaborado por:** Autores

## PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE LA COMUNIDAD:

**Nota:** los procesos de preparación han sido transcritos textualmente de las fuentes, para conservar los saberes de cada una de las recetas.


**Tabla 36 Producto: Mano e mono**

<b>NOMBRE</b>	Mano e Mono				
<b>FUENTE</b>	Edmundo Acosta				
<b>CATEGORIA</b>	Fuerte				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACION</b>	20 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Camotes	4	Unidades	724	Gramos	Lavados con la cáscara
Frejol rojo seco	1	Libra	454	Gramos	Remojar la noche anterior
Leche	1	Taza	250	Mililitros	
Queso picado	1/2	Unidad	120	Gramos	Desmenuzado
Ajo	2	Dientes	7	Gramos	Picado fino
Comino	1	Cucharita	10	Gramos	
Sal	1	Cucharita	10	Gramos	
Cebolla larga	1	Unidad	48	Gramos	Picada
Culantro	1	Rama	5	Gramos	Picada
Manteca de chancho	1	Cucharita	10	Gramos	
Carne de res	1/2	Libra	227	Gramos	Cortar en cuadros
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>1865</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>466,25</b>	<b>Gramos</b>	
Preparación					
En un perol pone a cocinar el camote y cuando ya esté se le pela, en otra cacerola se cocina el frejol y se conserva un poco del agua del frejol.					
Se hace un sofrito con la manteca de chancho, cebolla, ajo y el culantro ahí mismo refreír y se le va mezclando al sofrito el camote y el frejol con un poquito del agua del frejol se sazona con sal y comino y por último se suelta el queso desmenuzado y un poco más de culantro que yerba y ya está.					
Notas:					

**Elaborado por:** Autores




**Tabla 37 Producto: Guandul con carne**

<b>NOMBRE</b>	Guandul Con Carne				
<b>FUENTE</b>	Germania Chala				
<b>CATEGORÍA</b>	Fuerte				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	40 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Guandul	1,5	Libras	681	Gramos	Tierno
Cebolla larga	1	Unidad	54	Gramos	Cebolla blanca picada
Sal	1	Cuchara	5	Gramos	Yodada
Culantro	1	Rama	10	Gramos	Picado
Ajo	3	Dientes	10	Gramos	Machacado
Manteca de chancho	2	Cucharas	40	Gramos	
Carne de res	4	Pedazos	454	Gramos	Suave
Comino	1	Cucharita	10	Gramos	En polvo
Arroz	1,5	Tazas	375	Gramos	Blanco
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>1639</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>409,75</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
Parar el arroz					
Se cocina el guandul en agua-sal					
Hay que hacer un refrito con cebolla, ajo y cilantro, ya que este el guandul su ave se le pone el refrito y se le mescla con el arroz.					
A la carne se le aliña con sal y comino y se fríe					
<b>Notas</b>					
Acompañar con un vaso de limonada					


**Elaborado por:** Autores

**Tabla 38 Producto: Arroz con guandul y pollo**

<b>NOMBRE</b>	Guandul con pollo				
<b>FUENTE</b>	Germania Chala				
<b>CATEGORIA</b>	Fuerte				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACION</b>	30 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Guandul	1	Libra	454	Gramos	tierno
Cebolla	1	Unidad	48	Gramos	cebolla blanca picada
Sal	1	Cuchara	10	Gramos	yodada
Ajo	3	Dientes	10	Gramos	picado
Manteca de cerdo	2	Cucharas	40	Gramos	
Pollo	1	Pechuga	930	Gramos	
Comino	1	Cucharita	15	Gramos	en polvo
Arroz	1	Taza	250	Gramos	blanco
Col	1	Hoja	40	Gramos	picada
Remolacha	1	Unidad	70	Gramos	cocinar con cascara y luego pelar
Limón	1	Unidad	25	Mililitros	jugo
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>1892</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>473</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
Se cocina el guandul en agua-sal y el arroz primero					
Luego se refríe la cebolla con manteca y mezclar con guandul cocinado se le pone comino y un poco más de sal					
Al pollo se lo corta en presas se le aliña con ajo, sal y comino y se lo fríe o asa.					
Para la ensalada se cocina la remolacha y se le pica, se mezcla con col picada, se le pone sal y limón					
<b>Notas:</b>					
Acompañar con un vaso de limonada					

**Elaborado por:** Autores

Tabla 39 Producto: Chicha de arroz

<b>NOMBRE</b>	Chicha de arroz				
<b>FUENTE</b>	Angélica Arce				
<b>CATEGORÍA</b>	Fuerte				
<b>PAX</b>	30				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	24 horas				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Agua	3	Litros	3000	mililitros	
Ishpingo	4	Unidades	16	Gramos	
canela	5	Unidades	5	Gramos	
Pimienta dulce	10	Unidades	5	Gramos	
Limoncillo	8	Ramas	8	Gramos	
Hoja de naranja	6	Hojas	10	Gramos	
Menta	1	Rama	13	Gramos	
Congona	1	Rama	15	Gramos	
Arroz	2	Tazas	460	Gramos	
Anís estrellado	7	Unidades	14	Gramos	
Piña	1	Unidad	1092	Gramos	Sacar el jugo
Naranjilla	4	Unidades	204	Gramos	Sacar el jugo
Babaco	1	Unidad	918	Gramos	Pelado y picado
Guanábana	1	Unidad	1554	Gramos	Sacar el jugo
Azúcar	4	Tazas	930	Gramos	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>8244</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>274,8</b>	<b>Mililitros</b>	
<b>Preparación</b>					
Hacer hervir el agua y soltar hispingo, canela, pimienta dulce, limoncillo, hoja de naranja, menta, congona, anís estrellado, clavo de olor por diez minutos y le deja enfriar.					
Hay que moler arroz y añadir al agua con sabor. Al otro día se pone los jugos de piña, naranjilla, babaco, guanábana, el jugo de caña y se le pone el azúcar.					
Se guarda en un pondo de barro por una noche y servir al día siguiente.					
<b>Notas</b>					
Para que se fermente más pronto se le pone la cascara de la piña					
La guanábana puede ir solo aplastada para que no se haga negra					

Elaborado por: Autores

Tabla 40 Producto: Picadillo

<b>NOMBRE</b>	Picadillo				
<b>FUENTE</b>	María Chala Gudiño				
<b>CATEGORÍA</b>	Fuerte				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	25 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Poroto	1	Libra	454	Gramos	Tierno
Queso Picado	1/2	Unidad	63	Gramos	Con sal
Hierba Buena	1	Rama	8	Gramos	
Aguacate	1	Unidades	217	Gramos	Partir en cuartos
Verde	1	Unidad	308	Gramos	Troceado
Sal	1	Cucharadita	10	Gramos	Yodada
Comino	1	Cucharadita	10	Gramos	En polvo
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>1070</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>267,5</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
En agua caliente se pone a cocinar el poroto. Al guineo hay que trocearlo para cocinarlo aparte. Se hace un refrito con cebolla, ajo y hierba buena, se le pone los porotos que se refrían un poco y poner el guineo y el queso desmenuzado por último se le aliña con sal y comino.					
Acompañar con aguacate y ensalada (opcional)					
Notas:					

Elaborado por: Autores

Tabla 41 Dulce de guayaba y poroto

<b>NOMBRE</b>	Dulce de guayaba y Poroto				
<b>FUENTE</b>	María Chala Gudiño				
<b>CATEGORÍA</b>	postre				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	30 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Poroto	1/2	Libra	225	Gramos	Tierno
Guayabas	4	Unidad	180	Gramos	Bien maduras
Panela	1	Unidad	240	Gramos	
Clavo de olor	4	Unidades	1	Gramos	
Pimienta Dulce	4	Unidad	1	Gramos	
Canela	4	Cucharadita	1	Gramos	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>648</b>	/4	
<b>Peso por Pax</b>			<b>162</b>	Gramos	
<b>Preparación</b>					
Aplastar la guayaba en un cedazo					
cocinar el frejol aparte					
Se pone a cocinar en una paila de bronce, el jugo de guayaba, la panela y el frejol cocinado. Le pone el clavo de olor, pimienta dulce y canela, se le deja cocinar hasta que espece el dulce					
<b>Notas</b>					
Tener cuidado porque cuando ya empieza a hervir empieza a brincar					


Elaborado por: Autores

**Tabla 42 Producto: Dulce de papaya**

<b>NOMBRE</b>	Dulce de Papaya				
<b>FUENTE</b>	Piedad Mosquera				
<b>CATEGORÍA</b>	Postre				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	30 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Papaya	1	Unidad	240	Gramos	
Panela	1	Unidad	223	Gramos	
Clavo de Olor	8	Unidades	1	Gramos	
Pimienta dulce	4	Unidades	1	Gramos	
Canela	3	Rama	1	Gramo	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>466</b>		
<b>Peso por Pax</b>			<b>116,5</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
Pelar y picar la papaya en cuadritos					
En una olla poner la papaya, panela, clavo de olor, pimienta dulce y canela					
Dejar cocinar hasta que se haga el dulce					
<b>Notas</b>					
Se come con tortillas de tiesto como abio					


**Elaborado por:** Autores

Tabla 43 Producto: Champuz

<b>NOMBRE</b>	Champuz				
<b>FUENTE</b>	Hermelinda Calderón				
<b>CATEGORÍA</b>	Bebida				
<b>PAX</b>	8				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	8 días				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Maíz	½	Libras	225	Gramos	
Agua Tibia	1	Litro	1000	Mililitros	
Hojas de naranja agria	5	Unidades	4	Gramos	
hojas de cedrón	5	Unidades	4	Gramos	
Mote	½	Libra	225	Gramos	Cocinado
Panela	1	Panela	223	Gramos	
Babaco	½	Unidad	240	Gramos	Pelado
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>1921</b>	/4	
<b>Peso por Pax</b>			<b>480,25</b>	mililitros	
<b>Preparación</b>					
Se chanca grueso el maíz en la piedra de moler y se pone en una olla de barro, se cubre con agua tibia. Se retira toda la pluma que flota en el agua y se deja tapado durante 8 días.					
Luego de los 8 días, se retira y se desecha la nata que se forma en la superficie del agua, se cierne y se tiene el chuya, el grano de maíz ya cernido se vuelve a moler y se mezcla con agua fría para volver a cernir sobre el chuya anterior.					
En una paila de bronce se coloca el chuya y una misma cantidad de agua, se cocina a fuego lento durante 2 horas, hasta que la preparación rebaje la medida de 4 dedos, mientras se cocina, se mece permanentemente con cuchara de palo y se pone el mote y el babaco.					
En un pondo limpio y seco se colocan las hojas de naranja agria y el cedrón, poner la colada ya cocinada y se mezcla bien para que tome los sabores y aroma de las hierbas.					
<b>Nota</b>					
Esta preparación es celosa, si una persona tiene “mala espalda”, no puede hacerla porque se vuelve de color verde y no espesa					

**Elaborado por:** Autores


Tabla 44 Producto: Queso con miel

<b>NOMBRE</b>	Queso con Miel				
<b>FUENTE</b>	Edmundo Acosta				
<b>CATEGORÍA</b>	Postre				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	15 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Queso Tierno	1	Unidad	250	Gramos	Sin sal
Panela	1	Trozo	95	Gramos	
Canela	3	Rama	1	gramo	
Agua	1	Copita	30	ml	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>376</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>94</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
En una olla se pone el agua, la panela y la canela y se deja hervir hasta que espee y se haga como una miel.					
Picar el queso en cuartos y remojar con la miel de panela					
<b>Nota</b>					
Mientras más tierno es el queso es más rico					

**Elaborado por:** Autores



**Tabla 45 Producto: Yuca con miel**

<b>NOMBRE</b>	Yuca con Dulce				
<b>FUENTE</b>	Hermogenes Lara				
<b>CATEGORÍA</b>	Postre				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	15 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Yuca	½	Unidad	264	Gramos	Pelada y picada
Panela	1	Trozo	95	Gramos	
Canela	3	Rama	1	gramo	
Agua	1	Copita	30	mililitros	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>390</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>97,5</b>	<b>gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
Poner a hervir en una olla el agua con panela y canela hasta que especie y se haga como una miel					
Cocinar en otra olla la yuca sin sal cuando ya estén suaves botar el agua y se mezcla la yuca con el dulce y ya solo se deja hervir un rato más para que se endulce la yuca					
<b>Notas</b>					
Es una golosina para los guaguas					


**Elaborado por:** Autores

Tabla 46 Producto: Dulce de guayaba

<b>NOMBRE</b>	Dulce de Guayaba				
<b>FUENTE</b>	Anita Congo				
<b>CATEGORÍA</b>	Postre				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	40 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Guayaba	8	unidades	264	Gramos	sacar el jugo
Panela	1	unidad	223	Gramos	
Canela	3	Rama	1	Gramo	
Pimienta dulce	4	unidades	1	Gramo	
Clavo de Olor	4	unidades	1	Gramo	
Agua		poquito	30	Mililitros	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>520</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>130</b>	<b>gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
Aplastar la guayaba en un cedazo					
Se para a cocinar en un olla el agua, el jugo de guayaba y la panela. Le pone el clavo de olor, pimienta dulce y canela o solo lo que haya y ahí se le dejar cocinar hasta que espece el dulce					
<b>Nota</b>					
Las guayabas deben ser bien maduras El cedazo debe ser grueso para que no se tape a cada rato					


**Elaborado por:** Autores

Tabla 47 Producto: Sancocho de haba

<b>NOMBRE</b>	Sancocho de Haba				
<b>FUENTE</b>	María Eulalia Pineda				
<b>CATEGORIA</b>	Fuerte				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACION</b>	50 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Haba	1	Libra	454	Gramos	Tierna
Choclo	1	Unidad	284	Gramos	Tierno en mazorca
Yuca	1/2	Unidad	191	Gramos	Pelada
Verde	1	Unidad	267	Gramos	Pelada
Comino		Al ojo	5	Gramos	En polvo
Sal		Al ojo	5	Gramos	Yodada
Achote		Chorrito	20	Mililitros	En pasta
Cebolla	1/2	Unidad	24	Gramos	Cebolla blanca y picada
Zanahoria	1/2	Unidad	37	Gramos	Pelada y picada en cuadritos
Ajo	2	Dientes	7	Gramos	Picado
Pechuga	1/2	Unidad	415	Gramos	Picada en cuadraditos
Agua	1/2	Olla	1169	Mililitros	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>1709</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>427,25</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
Primerito se cocina las habas con la yuca y el choclo					
Trocear el verde con los dedos y soltar en la olla. Despresar el pollo y poner en la cacerola y se aliña con sal y comino					
Se hace un refrito con un chorrito de achote, cebolla, ajo y zanahoria ya cuando la yuca este suave se suelta el refrito en la sopa y dejar cocinar hasta que este especito.					
<b>Notas</b>					


Elaborado por: Autores

**Tabla 48 Producto: Sancocho de carne**

<b>Nombre</b>	Sancocho de Carne				
<b>Fuente</b>	Miriam Congo				
<b>Categoría</b>	Fuerte				
<b>Pax</b>	4				
<b>Tiempo de preparación</b>	50 minutos				
<b>Ingredientes</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Choclo	1	Unidad	284	Gramos	Tierno con tusa
Yuca	½	Unidad	191	Gramos	Pelada
Verde	1	Unidad	267	Gramos	Troceado
Comino		Al ojo	5	Gramos	En polvo
Sal		Al ojo	5	Gramos	Yodada
Achote		Chorrito	20	Mililitros	En pasta
Cebolla	½	Unidad	24	Gramos	Cebolla blanca picada
Zanahoria	½	Unidad	37	Gramos	Pelada y picada
Ajo	2	Dientes	7	Gramos	Picado
Carne de cerdo	1	Libra	454	Gramos	Ñuta picada
Agua	½	Olla	1169	Mililitros	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>2463</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>615,75</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
Cocinar en una olla la carne en pedazos, soltar la yuca y el choclo en pedazos medianos con sal y comino. Hasta que yerva hacer un refrito con achote, cebolla, ajo y zanahoria y poner en la sopa y se deja que yerva y se espese un poco					
Nota					

**Elaborado por:** Autores

Tabla 49 Producto: Poroto con miel

<b>NOMBRE</b>	Poroto con Miel				
<b>FUENTE</b>	Julio Méndez				
<b>CATEGORÍA</b>	Postre				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	25 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Poroto tierno	1	tazón	256	Gramos	Cualquiera
Panela	1	trozo	95	Gramos	
Agua	1/2	taza	36	Millilitros	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>387</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>96,75 Gramos</b>		
<b>Preparación</b>					
Se para el poroto a cocinar cuando ya esté suave y se coge un poco del agua del poroto para cocinar con el dulce cuando ya se deslíe el dulce poner los porotos y le deja hervir hasta que se peguen los porotos					
<b>Notas</b>					

Elaborado por: Autores

Tabla 50 Producto: Guarapo compuesto

<b>NOMBRE</b>	Guarapo Compuesto				
<b>FUENTE</b>	Juan Carlos Congo				
<b>CATEGORIA</b>	Bebida				
<b>PAX</b>	25				
<b>TIEMPO DE PREPARACION</b>	1 semana				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Jugo de caña	1	Litro	1000	Mililitros	Sacado en trapiche
Naranja	3	Unidades	148	Mililitros	Sacar el jugo
Cascara de naranja		De 1 Unidad	20	Gramos	
Puro	1	Vaso	250	Mililitros	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>1418</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>56,72</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
Mezclar el jugo de caña con el jugo de naranja, el puro y la cascara de naranja en un pondo o botella de vidrio y le dejar fermentar el preparado por una semana					
<b>Notas</b>					
Las cascaras de las frutas cítricas pueden variar de acuerdo al sabor que quiera darle					
Se puede dejar fermentar hasta por 15 días antes de servirse en un lugar que no le dé el sol					


**Elaborado por:** Autores

**Tabla 51 Producto: Guarapo**

<b>NOMBRE</b>	Guarapo				
<b>FUENTE</b>	Juan Carlos Congo				
<b>CATEGORÍA</b>	Bebida				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	10 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Caña	4	unidad	848	Mililitros	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>848</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>212</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
Lavar y sacar el jugo de caña en el trapiche					
<b>Notas</b>					

**Elaborado por:** Autores

Tabla 52 Producto: Camote con maní

<b>NOMBRE</b>	Camote con Maní				
<b>FUENTE</b>	Teresa Calderón				
<b>CATEGORÍA</b>	Guarnición				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	30 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Camote	2	Unidades	383	Mililitros	
Maní	2	Puñados	90	Mililitros	Tostado
Cebolla larga	½	Unidad	24	Gramos	Cebolla blanca picada
Leche	1	Taza	250	Mililitros	
Ajo	2	Dientes	7	Gramos	Picado
Sal	0	Al ojo	5	Gramos	En grano molida
Comino	1	Cucharita	5	Gramos	En polvo
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>764</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>191</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
Hay que cocinar los camotes con cascara hasteso se pone a moler el maní tostado con un poco de leche y ajo en piedra.					
A parte se cocina la sarsa en una olla el maní molido con cebolla larga picada fino con sal y comino ya que este bien cocinado el maní y espesito le pone los camotes cocidos y pelados					
<b>Nota</b>					

Elaborado por: Autores




Tabla 53 Producto: Tostado yanga

<b>NOMBRE</b>	Tostado Yanga				
<b>FUENTE</b>	Eloísa de Guerrón				
<b>CATEGORÍA</b>	Guarnición				
<b>PAX</b>	10				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	20 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
<b>Productos</b>	<b>Medida Casera</b>		<b>Medida Internacional</b>		<b>Observaciones</b>
	<b>Cantidad</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	
Tostado	1	Libra	454	Gramos	
Sal	0	al gusto	5	Gramos	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>454</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>45,4</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
Calentar el tiesto en la tupa que este bien caliente se le poner el tostado y se le está meñando hasta que se dore el tostado se dore parejo y esté reventado se le saca en un traste aparte y se le pone sal					
<b>Notas</b>					

Elaborado por: Autores

Tabla 54 Producto: Tortillas de tiesto de dulce

<b>NOMBRE</b>	Tortillas de Tiesto de dulce				
<b>FUENTE</b>	Ofelia Calderón				
<b>CATEGORÍA</b>	Entrada				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	30 a 40 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Harina de trigo	½	Taza	122	Gramos	
Leche	¼	Taza	34	Mililitros	
Azúcar	1	Cucharadas	19	Gramos	
Sal		Pisca	1	Gramo	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>175</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>43,75</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
En una batea se pone la harina, la leche, el azúcar y una pisca sal se le amasa bien hasta que esté suave la masa.					
Mientras reposa la masa un rato se calienta el tiesto en la tulpá y se empieza a hacer las tortillas entre ambas manos y se les va poniendo a dorar en el tiesto de ambos lados					
<b>Notas</b>					


Elaborado por: Autores

Tabla 55 Producto: Tortillas de tiesto de sal

<b>NOMBRE</b>	Tortillas de Tiesto de sal				
<b>FUENTE</b>	Ofelia Calderón				
<b>CATEGORÍA</b>	Entrada				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	30 a 40 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
<b>Productos</b>	<b>Medida Casera</b>		<b>Medida Internacional</b>		<b>Observaciones</b>
	<b>Cantidad</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	
Harina de trigo	1/2	taza	122	Gramos	
Leche	1/2	taza	33	Mililitros	
Sal	1	cucharita	8	Gramos	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>163</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>40,75</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
En una batea se pone la harina, la leche y la sal se le amasa bien hasta que esté suave la masa.					
Mientras reposa la masa un rato se calienta el tiesto en la tulpá y se empieza a hacer las tortillas entre ambas manos y se les va poniendo a dorar en el tiesto de ambos lados					
<b>Notas</b>					

Elaborado por: Autores

Tabla 56 Producto: Ají de piedra

<b>Nombre</b>	Ají de Piedra				
<b>Fuente</b>	Eva Lara				
<b>Categoría</b>	Salsa				
<b>Pax</b>	4				
<b>Tiempo de preparación</b>	15 minutos				
<b>Ingredientes</b>					
<b>Productos</b>	<b>Medida Casera</b>		<b>Medida Internacional</b>		<b>Observaciones</b>
	<b>Cantidad</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	
Ají	2	unidades	40	Gramos	
Pepa de zambo	2	puños	38	Gramos	
Sal en grano	½	cucharita	5	Gramos	
Cebolla blanca	½	unidad	24	Gramos	
Agua	1	copita	30	mililitros	
<b>137</b>			<b>137</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>34,25</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
Se hace de tostar la pepa de zambo primero, luego se muele en la piedra el ají con todo y pepa, la sal en grano, la pepa de zambo, la cebolla y se le va poniendo el agua según vaya moliendo, se le muele bien hasta que este hecho como una pasta.					
<b>Notas</b>					

Elaborado por: Autores

Tabla 57 Seco de chivo

<b>NOMBRE</b>	Seco de Chivo				
<b>FUENTE</b>	Hermelinda Calderón				
<b>CATEGORÍA</b>	Fuerte				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	2 horas 15 minutos				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Carne de chivo	1	Libra	454	Gramos	Costilla
Naranja Agria	2	Unidades	60	mililitros	Jugo
Sal	1	Cucharada	10	Gramos	Yodada
Comino	1	Cucharita	10	Gramos	Pepa molida
Paiteña	1	Unidad	100	Gramos	Picada
Tomate riñón	2	Unidades	330	Gramos	Picado
Culantro	1	Rama	5	Gramos	Picado
Ajo	2	unidades	40	Gramos	Picado
Yuca	½	Unidad	250	Gramos	Pelada
Arroz	2	taza	125	Gramos	
Aguacate	1	unidad	180	Gramos	Suave
Maduro	1	unidad	308	Gramos	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>1872</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>468</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
<p>Se pone a cocinar la carne de chivo por 2 horas con bastante agua y el jugo de la naranja agria para que se ensuavise.</p> <p>Deai se pica fino la paiteña, tomate y ajo para hacer el refrito con el achote, al refrito se le pone la carne y se le condimenta con sal, comino y un poco de culantro y se le deja cocinar hasta que la carne este suave.</p> <p>Se cocina el arroz blanco, la yuca y se fríe el maduro.</p> <p>Hay que servir con aguacate</p>					
<b>Nota</b>					

**Elaborado por:** Autores

**Tabla 58** Guandul con yuca

<b>NOMBRE</b>	Guandul con yuca				
<b>FUENTE</b>	Hermelinda Calderón				
<b>CATEGORÍA</b>	Fuerte				
<b>PAX</b>	4				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	30 min				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Guandul	1	Libra	454	Gramos	Tierno
Yuca	2	Unidades	764	Gramos	
Sal	1	Cucharada	10	Gramos	Yodada
Comino	1	Cucharita	5	Gramos	
Cebolla larga	½	Unidad	50	Gramos	Picada
Manteca de chancho	1	Cucharada	10	Gramos	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>1293</b>	<b>/4</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>323,25</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
Se pone a cocinar el guandul y la yuca por separado Hacer un refrito con la manteca, cebolla, sal y el comino. Poner el guandul cocinado y mezclar. Se sirve acompañado con la yuca					
<b>Nota</b>					

Elaborado por: Autores

Tabla 59 Morocho de dulce

<b>NOMBRE</b>	Morocho de dulce				
<b>FUENTE</b>	Ofelia Calderón				
<b>CATEGORÍA</b>	Postre				
<b>PAX</b>	8				
<b>TIEMPO DE PREPARACIÓN</b>	30 a 40 min				
<b>INGREDIENTES</b>					
Productos	Medida Casera		Medida Internacional		Observaciones
	Cantidad	Medida	Cantidad	Unidad	
Morocho	1	Libra	454	Gramos	Molido y remojado una noche anterior
Leche	½	Litro	500	Mililitros	
Azúcar	½	Taza	125	Gramos	
Canela	2	Ramas	5	Gramos	
Agua	1	Litro	1000	Gramos	
<b>Suma Total Gramos</b>			<b>2084</b>	<b>/8</b>	
<b>Peso por Pax</b>			<b>260,5</b>	<b>Gramos</b>	
<b>Preparación</b>					
En una olla poner a cocinar el morocho con la misma agua del remojo y dejar hervir. Ya que este el morocho suave poner la canela, azúcar y leche, dejar que se cocine hasta que especie un poco.					
<b>Nota</b>					

**Elaborado por:** Autores

## GLOSARIO DE TÉRMINOS EMPLEADOS

### Abreviaturas

**Prpa.** Preparación

**Md.** Medida

**Prod.** Producto

**Tgatr.** Término gastronómico

**Tcoloq.** Término coloquial

**Utl.** Utensilio de cocina típico de la zona

**Vg.** Vicio gramatical ocasionado por una mala emisión de las voces o defectuosa articulación de las consonantes y silabadas que es el error de acentuación.

Tcoloq.	<b>Abio</b>	Cantidad de comida que se acostumbra a llevar en caminatas, paseos o incluso trabajos cuando la distancia es muy larga
Vg.	<b>Achote</b>	Achiote, semilla de bija que se utiliza para dar color a las comidas
Vg.	<b>Aguasal</b>	Agua con sal
Tgatr.	<b>Aguado</b>	Denominado así a una bebida que consta de una mayor parte de agua que de la fruta en mención
Tgatr.	<b>Ahumado</b>	Técnica de conservación de alimentos
Tgatr.	<b>Aliñar</b>	Dar sabor a una preparación añadiendo condimentos y/o especias (aderezar)
Md.	<b>Al ojo</b>	Unidad de medida utilizada cuando no se tiene una cantidad determinada
Utl.	<b>Angaras</b>	Recipiente utilizado para recoger agua, obtenido a partir de una calabaza seca de aproximadamente 25 cm de diámetro
Tgatr.	<b>Aplastar</b>	Oprimir con la mano un género
Prod.	<b>Arroz quebrado</b>	También llamado arrocillo, utilizado para las sopas
Tgatr.	<b>Asados</b>	Técnica de cocción que se obtiene al



		exponer un género a cocción en seco como la parrilla, horno, plancha entre otros obteniendo un dorado particular
Utl.	<b>Batea</b>	Bandeja en especial de madera que se utiliza para hacer mezclas de productos alimenticios de forma circular u ablonga y sin asas
Tcoloq.	<b>Brincar</b>	Referencia a la acción de romper hervor de una mezcla espesa.
Prod.	<b>Cebolla larga</b>	Conocida como cebolla blanca, familia de las liliáceas como el puerro
Utl.	<b>Cacerola</b>	Utensilio para cocinar, utilizado para hervir o guisar alimentos
Utl.	<b>Cedazo</b>	Instrumento para cernir que está compuesto por un aro o un marco al cual está asegurado un cuero o un tejido agujereado o una tela metálica fina con el fin de separar lo más fino de la harina o de otras sustancias
Prpa.	<b>Champús</b>	Bebida hecha a base de maíz fermentado y cocido, panela y jugo de frutas como la piña.
Prpa.	<b>Chicha</b>	Bebida alcohólica obtenida de la fermentación no destilada de cereales
Vg.	<b>Chanca</b>	Chancar, acción de moler o triturar en un piedra o contra una piedra.
Prod.	<b>Churos</b>	Caracol que se pueden encuentran en las raíz de las plantas en los días lluvioso en las comunidades cálidas del Valle del Chota
Prod.	<b>Chuya</b>	Sustancia líquida extraída de un proceso anterior
Prod.	<b>Comino</b>	Planta herbácea y especia originaria de la cuenca del Mediterráneo, utilizada como condimento por su sabor y aroma.
Prod.	<b>Congona</b>	Planta aromática utilizada también para

		el dolor del oído
Prpa.	<b>Consomé</b>	El consomé es un caldo concentrado elaborado con carnes o con pescado. Por regla general se sirve caliente al comienzo de la comida.
Md.	<b>Copita</b>	Medio de medida utilizando una copa que equivale a 1 oz
Vg.	<b>Deai</b>	Hace referencia a un acontecimiento que suscita luego
Tcoloq.	<b>Deslía</b>	Derretir, hacer que un cuerpo o sustancia al mezclarse con un líquido se deshaga hasta formar un solo
Tgatr.	<b>Desmenuzar</b>	Técnica empleada para romper o trocear un género en partes pequeñas utilizando solo las manos
Tgatr.	<b>Despresar</b>	Dividir una ave en trozos para consumirlos
Prod. Tgatr.	<b>Dulce</b>	Nombre que se le da a la panela en el Chota. Reducción de un almíbar y el zumo de una fruta hasta punto de mermelada
Tcoloq.	<b>Ensuavise</b>	Suavizar la textura de un producto
Utl.	<b>Fucuna</b>	Palo cilíndrico hueco utilizado para soplar y avivar el fuego
Tcoloq.	<b>Golosina</b>	Producto agradable que despierta deseo o apetencia
Prod.	<b>Guandul</b>	Variedad de frejol que se asemeja a una arveja que se da en las zonas cálidas del Valle del Chota y está presente en su dieta diaria.
Tcoloq.	<b>Guagua</b>	Niño de corta edad
Prpa.	<b>Guarapo</b>	Bebida obtenida a partir de la fermentación o no del jugo de la caña
Vg.	<b>Hasteso</b>	Hasta eso , mientras tanto
Prod.	<b>Ishpingo</b>	O canela amazónica, tiene forma de

		sombrero y una pigmentación oscura, su textura da la sensación de un tronco duro, pero su sabor es radicalmente opuesto. Si bien es pronunciado puede dar toques afrutados que permiten su utilización tanto en platos dulces como en salados.
Utl.	<b>Juco</b>	Vasija que se obtiene de una calabaza casi esférica
Prod.	<b>Lechada</b>	Líquido blanquecino que se obtiene al decantar un almidón de un cereal o tubérculo
Prpa.	<b>Mano e mono</b>	Plato típico del Chota elaborado con frejol, queso y trozos de carne
Tcoloq.	<b>Mala espalda</b>	Termino que se acredita a una persona de la mal energía
Tcoloq.	<b>Más pronto</b>	Que invierte menos tiempo del que se considera normal
Md.	<b>Medio grueso</b>	Media que excede lo normal
Vg.	<b>Meñar</b>	Mover algo
Prpa.	<b>Miel de panela</b>	Jalea obtenida por la reducción de agua y panela
Prod.	<b>Morocho</b>	Variedad de maíz blanco
Plat.	<b>Molle</b>	Árbol de cuyas pepas se utiliza para medicina o pesticida
Utl.	<b>Olla de barro</b>	Instrumento andino utilizado para cocinar
Tcoloq.	<b>Pluma</b>	Residuo de corteza de un grano luego de pelar
Md.	<b>Pizca</b>	Cantidad mínima o muy pequeña de algo material o inmaterial
Prod.	<b>Poroto</b>	Modismo que toma el frejol en algunas zonas
Utl.	<b>Perol</b>	Utensilio de cocina usado especialmente para hervir o guisar

		alimentos.
Md.	<b>Puñado</b>	Unidad de medida que hace referencia a la cantidad de producto que se logra retener al cerrar la palma de la mano
Utl.	<b>Puros</b>	Vasija que se obtiene de una calabaza casi esférica utilizada para beber
Tgatr.	<b>Refregar</b>	Acción de presionar algo entre las dos manos o contra otro objeto
Tgatr.	<b>Refrito</b>	Técnica de cocción para freír con mínima cantidad de grasa cebolla, ajo y cilantro.
Tgatr.	<b>Salado</b>	Técnica de conservación de alimentos a base de sal en grano o fina a exposición del sol
Vg.	<b>Sarsa</b>	Salsa
Tgatr.	<b>Sazonar</b>	Dar sabor a una comida añadiéndole una salsa, condimentos u otras sustancias.
Vg.	<b>Secado</b>	Acción de secar
Tcoloq.	<b>Se para</b>	Acción de llevar a cocción una olla con agua
Tgatr.	<b>Sofrito</b>	Refrito
Utl.	<b>Tiesto</b>	Instrumento de barro circular a modo de una sartén.
Utl.	<b>Tazón</b>	Recipiente esférico mayor a la taza que se usa principalmente para tomar líquidos
Utl.	<b>Trapiche</b>	Un trapiche es un molino utilizado para extraer el jugo de determinados frutos como la caña
Utl. Tcoloq.	<b>Traste</b>	Recipiente para coger o cocinar un líquido
Tgatr.	<b>Trocear</b>	Acción de hacer pedazos algo con las manos

Utl.	<b>Tulpa</b>	Fogón a base de piedras en las cocinas campesinas.
Tcoloq.	<b>Ya está</b>	Afirmación de estar listo
Tgatr.	<b>Yanga</b>	Termino que se le da al maíz tostado, sin grasa, en tiesto
Vg.	<b>Yerva</b>	Dejar hervir que un género en un medio liquido

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### CONCLUSIONES

- El problema que actualmente enfrenta la comunidad del Chota es la falta de identidad cultural con la historia, gastronomía y la escasa perspectiva de su etnia afrodescendiente en el contexto social ocasionado por la introducción de nuevos aspectos sociales y culturales de las ciudades aledañas.
- La Comunidad del Chota tiene su origen con el África negra (Congo y Guinea) , asentándose en el Ecuador antes de su fundación, y en la región de la sierra norte de Imbabura y Carchi, específicamente en el valle del Chota fueron traídos en calidad de esclavizados para las haciendas de los jesuitas en 1575 y es donde parte su riqueza gastronómica que aún sigue siendo a base de yuca, variedades de frejol, especialmente el guandul, camote, verde, frutas como la guayaba y animales de corral como cerdo y la gallina para posteriormente logran su liberación en 1854 con la Ley de manumisión de esclavos de José Urbina, hasta lograr posicionarse en los aspectos cultural y gastronómico en la zona norte del país.
- Con la metodología aplicada en la investigación, se evidencia y confirma que la comunidad del Chota, tuvo sus orígenes africanos, generando sus propias costumbres y tradiciones a nivel cultural y gastronómico, a la vez se evidencia que con cada generación el su estilo de vida se va alejando de los rasgos característicos de sus ancestros como la preparación de sus alimentos, manifestaciones y platos típicos siendo adaptadas a su nuevo medio de desarrollo.
- Con los resultados obtenidos de la investigación aplicada en la comunidad del Chota, se establece la superioridad del género femenino sobre el masculino, de pobladores de la tercera edad, los mismos que en su mayoría son nacidos en la comunidad del Chota,

pero el origen de sus padres y abuelos tienen algo de descendencia a nivel de todo el Valle del Chota, y sobre todo del África, las actividades de los padres y abuelos se relacionaban con la agricultura y los quehaceres domésticos, hasta la actualidad; su vivienda actual está hecha de cemento, quedando algunos vestigios de barro y bareque; como principales ritos se encuentran las tradicionales Navidad, Semana Santa, Carnaval de Coangue; en música y danza prima la bomba con sus atuendos tradicionales; en la medicina se sigue con las tradiciones de curaciones de plantas del sector. Poseen productos tradicionales como el guandul, la yuca, el fréjol, el zambo, la tuna y algunas frutas mismos que conforman sus principales preparaciones como el guandul con yuca, mano e mono, guarapo, dulce de guayaba y poroto, caldo de gallina, churos entre otros; delicias que eran elaboradas en tulpas con la ayuda de recipientes de barro, bateas, puros, cucharas de palo, legado que fue dejado por los indígenas que migraron a los páramos de Pimampiro.

- La propuesta se basa en una difusión de los hallazgos más sobresalientes del progreso de la descendencia afro dentro del cantón Ibarra a nivel colonial, republicano y contemporáneo, estableciéndose una revista informativa que remarca el potencial gastronómico e histórico cultural que posee la comunidad del Chota, mismo que ha venido siendo abandonado y alterado por las nuevas generaciones y que con la ayuda de la informática estos saberes pueden ser reconocidos y revalorizados } no solo por los pobladores de la comuna sino también a nivel nacional.

## RECOMENDACIONES

- Desarrollar un centro de información turística permanente en la comunidad del Chota, a fin de compartir la identidad afrochoteña, amparándose en la historia y gastronomía del sector.
- Difundir en unidades educativas, institutos tecnológicos y centros de educación superior de la zona norte, la gastronomía, historia y cultura de las comunidades del Chota, empleando los fundamentos teóricos de los investigadores desde la época de la Colonia hasta la época actual.
- Desplegar nuevas investigaciones que apuntalen a la identificación y rescate de productos autóctonos de la zona que se han dejado de cultivar con el pasar de los años, aplicando diversas técnicas de revitalización agronómica
- Con los resultados obtenidos de la investigación se debe salvaguardar los saberes ancestrales gastronómicos y culturales, así como un análisis del grado de evolución de la comunidad del Chota en los últimos años.
- Se recomienda que la presente propuesta sea tomada en cuenta en el siguiente Plan Operativo Anual (POA) de entidades públicas y privadas para de esta manera facilitar la difusión de los saberes gastronómicos e históricos culturales que la comunidad del Chota brinda a la zona norte del país y al enriquecimiento de la cultura ecuatoriana.



## BIBLIOGRAFÍA

- ALIVÉS Pino, E. (2014). *ENCICLOPEDIA DEL ECUADOR*. Recuperado el 24 de abril de 2015, de <http://www.encyclopediadelecuador.com/temasOpt.php?Ind=2349&Let=#>
- AMAYA Mora, E. (2008). *Resumen de la historia del Ecuador* (Tercera Edición ed.). Quito, Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- ANTÓN , J. (2007). *Afroecuatorianos* (Vol. I). Imprenta Nación.
- Centro Cultural Ibarra. (25 de febrero de 2008). Afrodescendientes. Ibarra, Ecuador.
- Díaz Quiñónez, R. (2003). *DIAGNOSTICO DE LA PROBLEMÁTICA AFROECUATORIANA Y PROPUESTAS DE ACCIONES PRIORITARIAS*. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo.
- ECHEVERRÍA Almeida, J. (2004). *Las Sociedades Prehispánicas de la Sierra Norte del Ecuador*. (UNIVERSIDAD DE OTAVLO, & INATITUTO OTAVALEÑO DE ANTROPOLOGÍA, Edits.) Ecuador: Imprenta Noción.
- Enciclopedia del conocimiento* (Vol. XIV). (2003). Colombia: Espasa Calpe, S.A.
- Enciclopedia del Conocimiento* (Vol. III). (2003). Colombia: Espasa Calpe S.A.
- ESTRELLA, E. (1998). *Catalogación en Publicación* (Tercera Edición ed.). Quito, Ecuador: Cicetronic Offset.
- GALLARDO de la Puente, C. (2012). *Ecuador Culinario*. (R. d. Ecuador, Ed.) Quito , Ecuador: Ediecuatorial.
- GUERRÓN, C. (2000). *El color de la panela*. Quito, Pichincha, Ecuador: Graficas Iberia.
- JAMAICA EN EL ECUADOR*. (25 de octubre de 2011). Recuperado el 24 de abril de 2015, de <http://jamaicaenelecuador.blogspot.com/2011/10/la-historia-que-no-se-conto.html>
- Ley de derechos colectivos de los pueblos negros o afroecuatorianos. (22 de mayo de 2006). (R. O. 275, Recopilador) Quito, Ecuador.
- MIRANDA, P. (2002). *Mi país, la tierra y sus gentes*. Quito, Ecuador: Trama Impresores.
- PEÑAHERRERA de Costales , P., & COSTALES Samaniego, A. (s.f.). *Coangue*. Ecuador.

- PILA Avendaño, V. J., ANTÓN Sánchez, J., & CAICEDO Tapia, D. (Edits.). (2011). *Pueblos afrodescendientes y derechos humanos: Del reconocimiento a las acciones afirmativas*. Quito, Ecuador: V&M Gráficas.
- PONCE, J. (Ed.). (14 de Enero de 2000). Corrientes Migratorias. *El milenio en: Los Doce Hechos de la Humanidad*, 44.
- QUITO FIND YOUR ADVENTURE. (s.f.). Recuperado el 26 de abril de 2015, de <http://www.quitoadventure.com/espanol/informacion-ecuador/historia/historia-ecuador/republica-comienzos-ecuador.html>
- Real Academia Española. (2001). *Diccionario de la lengua española* (Vegecimo Segunda ed., Vol. I). España: Espa.
- Real Academia Española. (2001). *Diccionario de la lengua española* (Vol. V). España: Espa.
- VÁZQUEZ, L., & SALTOS, N. (2008). *Ecuador su realidad* (XVI ed.). (E. Tello, Ed.) Quito, Ecuador: Artes Gráficas Silva.
- VICARIATO APOSTOLICO DE ESMERALDAS, & IFA-CENTRO CULTURAL AFROECUATORIANO. (2009). *Enciclopedia del Saber Afroecuatoriano*. Quito, Ecuador: Gráficas Iberia.

# ANEXOS

## ANEXO N. 1



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
 FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
 CARRERA DE GASTRONOMÍA  
 INVESTIGACIÓN “GASTRONOMÍA, HISTORIA Y CULTURA AFRO  
 DESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DEL CHOTA”**

**ENTREVISTA**

1. ¿En qué año arribaron los afro descendientes en el Ecuador?
2. ¿Cómo llegaron los afro ecuatorianos a las comunidades del Chota, Salinas y la Concepción?
3. ¿Cuáles son los países de origen de los afro descendientes?
4. ¿De qué manera heredaron los apellidos los afro descendientes?
5. ¿Qué estilo de vida llevaban los afro descendientes en la época colonial y republicana?
6. ¿Qué papel jugó la religión dentro del afro ecuatoriano?
7. ¿Qué rituales mantuvieron de sus lugares de origen y para que se los hacía?
8. ¿Qué tipo de actividades económicas mantenían los afro ecuatorianos?
9. ¿Qué papel desempeñaron el afro ecuatoriano en las diferentes etapas de desarrollo del Ecuador?
10. ¿Cómo se dio la emancipación de los esclavos dentro del Ecuador?
11. ¿Cuánto tiempo se tardó el Ecuador en dar la emancipación a todos los afro ecuatorianos?
12. ¿Qué importancia tiene el folklore dentro de los afro ecuatorianos y cuáles son sus principales elementos?
13. ¿Qué expresiones orales se daban y se dan dentro de las comunidades del Chota?
14. ¿Cuáles son las principales fiestas que se celebran dentro de las comunidades del Chota?
15. ¿Qué personajes afro ecuatorianos resaltan dentro de la historia ecuatoriana y cuál fue su aporte ante su descendencia?
16. ¿Qué derechos han logrado obtener los afro ecuatorianos en la actualidad?
17. ¿Qué tipos de barreras aún se ven enfrentados los afro descendientes?

## ANEXO N. 2



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACTULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**INVESTIGACIÓN “GASTRONOMÍA, HISTORIA Y CULTURA AFRO**  
**DESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DEL CHOTA”**

## ENCUESTA

Nombre del encuestador \_\_\_\_\_

N°	Preguntas	Codificación
<b>B1</b>	Número de la encuesta	__
<b>B2</b>	Fecha (día/mes/año)	__ / __ / ____
<b>B3</b>	Género	Masculino 1 Femenino 2
<b>B4</b>	¿Cómo se considera Ud.?	Mestizo 1 Mulato 2 Afrodescendiente 3 Otros 4
<b>B5</b>	¿Qué edad tiene Ud.?	
<b>B6</b>	¿Ud. Nació en esta comunidad?	Si No Si la respuesta es SI (Pasar a la pregunta B7) Si la respuesta es NO (Pasar a la pregunta B8)
<b>B7</b>	¿Sus padres nacieron en esta comunidad? Si No ¿A qué se dedicaban sus padres? Madre:  Padre:	¿Sus abuelos nacieron en esta comunidad? Si No ¿A qué se dedicaban sus abuelos? Abuela:  Abuelo:
<b>B8</b>	¿Cuántos años vive en la comunidad?	
<b>B9</b>	¿Qué apellidos son los más antiguos?	
<b>B10</b>	¿Qué actividad económica se dedicaba Ud.?	
<b>B11</b>	¿Cuántos hijos tiene Ud.?	

<b>B12</b>	¿Qué tipo de vivienda tenía?	Propia Prestada Arrendada Otros: _____	1 2 3 4
<b>B13</b>	¿De qué tipo de materiales estaba construida la casa?	Adobe Palo de espino Ladrillo Otros _____	1 2 3 4
<b>B14</b>	¿Qué religión profesa?		
<b>B15</b>	¿Qué nivel de educación tiene?	No tiene instrucción educativa Primaria Secundaria Superior	1 2 3 4
<b>B16</b>	¿Cuáles son las principales fiestas, ritos, costumbres y tradiciones?		
	<b>Nombre</b>	<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>
	<b>1.</b>		
	<b>2.</b>		
	<b>3.</b>		
	<b>4.</b>		
	<b>5.</b>		
	<b>6.</b>		
<b>B17</b>	En el tema de folclor: ¿cuáles son sus principales elementos en?		
<b>Música</b>	<b>Nombre:</b>		
	<b>Descripción:</b>		
	<b>Instrumentos:</b>		
<b>Danza</b>	<b>Nombre:</b>		
	<b>Descripción:</b>		
	<b>Vestimenta y Elementos:</b>		
<b>Leyendas</b>	<b>Nombre:</b>		
	<b>Descripción:</b>		
<b>B18</b>	¿Qué elementos son utilizados para la medicina dentro de la comunidad?		
<b>B19</b>	¿Cuáles son las características de la indumentaria de la población afrodescendiente?		
<b>B20</b>	¿Cuáles son los productos autóctonos alimenticios de la comunidad?	1.	
		2.	
		3.	
		4.	
		5.	

<b>B21</b>	¿Cuál es la producción agrícola?	1.			
		2.			
		3.			
		4.			
		5.			
<b>CONSUMO DE PRODUCTO</b>		<b>ANTES</b>		<b>AHORA</b>	
<b>B22</b>	¿Qué tipo de carne consumía?	Cerdo	1	Cerdo	1
		Pollo	2	Pollo	2
		Res	3	Res	3
		Chivo	4	Chivo	4
		Pato	5	Pato	5
		Pescado	6	Pescado	6
<b>B23</b>	¿Cómo conservaba los alimentos?	1.		1.	
		2.		2.	
		3.		3.	
		4.		4.	
		5.		5.	
<b>B24</b>	¿Con qué condimentaba los alimentos?	1.		1.	
		2.		2.	
		3.		3.	
<b>B25</b>	¿Cuáles son los platos típicos?	1.			
		2.			
		3.			
	Por cada literal B25 ( <b>Completar un Formulario C</b> )	4.			
		5.			
<b>B26</b>	¿Cuáles son las bebidas típicas?	1.			
		2.			
		3.			
	Por cada literal B26 ( <b>Completar un Formulario C</b> )	4.			
		5.			
<b>B27</b>	¿Qué utensilios eran utilizados para la preparación de alimentos?	1.			
		2.			
		3.			
<b>B28</b>	¿Cuál cree usted que es el plato representativo de la comunidad?				
<b>B29</b>	¿Cuál cree usted que es el producto representativo de la comunidad?				

## ANEXO N. 3



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACTULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**  
**INVESTIGACIÓN “GASTRONOMÍA, HISTORIA Y CULTURA AFRO**  
**DESCENDIENTE DE LA COMUNIDAD DEL CHOTA”**  
**FICHA DE RECETARIO**  
**Nombre del encuestador \_\_\_\_\_**

N°	Preguntas	Codificación	
C1	Número de la encuesta	_____	
C2	Fecha (día/mes/año)	__ / __ / ____	
C3	Fuente	_____	
C4	Tipo de preparación	_____	
C5	Nombre de la preparación	_____	
C6	Ingredientes	Cantidad	Producto
		_____	_____
		_____	_____
		_____	_____
		_____	_____
		_____	_____
C7	Preparación	_____	