

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/350076298>

# Transiciones alimentarias: usos de la tierra, plantas y dietas entre los kichwa de Tena, Napo

Chapter · February 2021

DOI: 10.4000/books.irdeditions.43067

CITATIONS

2

READS

233

3 authors:



María Cristina Peñuela

31 PUBLICATIONS 468 CITATIONS

SEE PROFILE



María Gabriela Zurita Benavides

Universidad Regional Amazónica IKIAM

29 PUBLICATIONS 41 CITATIONS

SEE PROFILE



Anne Schwarz

Centre for General Linguistics

52 PUBLICATIONS 233 CITATIONS

SEE PROFILE

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



Secoya documentation project [View project](#)



Lab GRED team biodiversity and society [View project](#)

Zurita Benavides, M. G., Schwarz, A., Monteros Altamirano, Á., & Peñuela Mora, M. C., (2021). Transiciones alimentarias: Uso de la tierra, plantas y dietas entre los kichwas de Tena, Napo. En N. Rebañ, A.-G. Bilhaut, C.-É. de Suremain, E. Katz, & M. Paredes (Eds.), *Patrimonios Alimentarios en América Latina. Recursos locales, actores y globalización* (pp. 59–82). IFEA/IRD.  
ISBN: 978-612-4358-08-1

# **Transiciones alimentarias: uso de la tierra, plantas y dietas entre los kichwas de Tena, Napo**

María Gabriela Zurita-Benavides  
Anne Schwarz  
Álvaro Monteros-Altamirano  
María Cristina Peñuela Mora

## **1. La alimentación como rasgo cultural kichwa**

La alimentación es un elemento indispensable de la existencia humana. Ella incluye representaciones de los alimentos, técnicas de adquisición y procesamiento, usos, intercambios comerciales y no comerciales (Suremain & Katz, 2009; Kuhnlein, 2014). Por lo tanto, los alimentos son objetos cargados de conocimientos, portadores de historia y de la identidad cultural de un grupo social (Santilli, 2015; Fischler, 1988). En sí, los alimentos (así como los artefactos y utensilios culinarios) son elementos materiales del patrimonio alimentario, colmados de elementos inmateriales tales como las prácticas, conocimientos y representaciones inmersas en el tejido social de un grupo determinado (Santilli, 2015: 586). Este patrimonio alimentario es el resultado de la transmisión intergeneracional y de las relaciones sociales.

Este estudio se focaliza en el patrimonio alimentario de la población kichwa de la Amazonía ecuatoriana. Para la población kichwa del Alto Napo, «el sistema culinario de los hogares está estructurado en un circuito de producción, consumo, intercambio y circulación» (Uzendoski, 2010: 195). Este capítulo se enfocará en la producción para el consumo, en los elementos materiales e inmateriales del patrimonio alimentario kichwa, en las prácticas, los conocimientos y las representaciones de la producción de los alimentos. La producción se desarrolla principalmente en las chagras que son los espacios de cultivo de subsistencia bajo el sistema de agricultura itinerante, cercanos a los hogares. Las principales especies cultivadas son la yuca y el plátano asociados con especies secundarias (Irvine, 1989; Perreault, 2005). Entre los kichwa de la Amazonía, el manejo de alta agrobiodiversidad en el espacio de cultivo reafirma el prestigio de la mujer dueña del mismo (Perreault, 2005).

A pesar de la importancia de los patrimonios alimentarios, existen escasos trabajos acerca de la alimentación de los pueblos amazónicos del Ecuador, incluidos los kichwas. El patrón de alimentación tradicional amazónica es carne de monte y pescado, complementada con yuca y plátano (Dufour *et al.*, 2016). Este corresponde al patrón descrito en etnografías sobre la población kichwa, donde se hace énfasis en la complementariedad entre hombres y mujeres, así como en la preparación y repartición de la chicha de yuca (Uzendoski, 2004; 2010; Whitten, 1987; Reeve, 1998; Galli, 2012; Guzmán Gallegos, 1997; Mezzenzana, 2017), donde se demuestra su relación con los aspectos de intercambio y circulación (Uzendoski, 2010). Asimismo, existe una recopilación de fuentes secundarias que presenta el patrón tradicional y menciona algunos aspectos de la transición alimentaria que sobrevalora los alimentos de afuera (frutas y legumbres de origen no amazónico y alimentos manufacturados) (Moya, 2013). En el presente trabajo se desea profundizar en los cambios de uso de la tierra y su relación con el consumo alimentario de poblaciones ubicadas en la zona periurbana de la ciudad del Tena.

## 2. Transiciones... en la Amazonía

En las zonas urbanas y periurbanas de ciudades amazónicas como São Gabriel do Cachoeira (Brasil), habitan poblaciones indígenas concentradas y sedentarias, entre las cuales se constata una simplificación de las actividades productivas (Eloy, 2008). La transformación del sistema de agricultura itinerante hacia la estabilidad de los espacios ocasiona empobrecimiento tanto de los suelos como de la diversidad cultivada, lo que crea dependencia

alimentaria y económica (Eloy, 2008). La dependencia de los agricultores ubicados en las zonas periurbanas, los obliga a adaptarse a la demanda de la misma (Rebaï, 2009).

En el norte de la Amazonía ecuatoriana, un estudio socioeconómico longitudinal entre 2001 y 2012 (Gray *et al.*, 2015) reveló que el consumo de productos del bosque y cultivados ha disminuido en los hogares indígenas y mestizos. Sus habitantes continúan dependiendo de la proteína animal silvestre y de los recursos cultivados, así como de recursos forestales no maderables, pero en menores proporciones que al inicio del estudio. Estas diferencias se explican por aspectos tales como los cambios de uso de la tierra (agrícola y forestal), los niveles y acceso a la educación, así como el acceso a zonas urbanas, mercados y empleos (Gray *et al.*, 2015).

En la región del Alto Napo en Ecuador, la historia de la colonización de las tierras comenzó en el siglo XVI y continúa de diversas formas hasta hoy. En las mejores tierras se extendieron haciendas agropecuarias y en las demás tierras —que el Estado denominó baldías— las poblaciones locales realizaban sus actividades de subsistencia (Perreault, 2003; Esvertit Cobés, 2008; Tamaríz T. & Villaverde, 1997; Wasserstrom & Bustamante, 2015).

La recuperación, por parte de la población local mayoritariamente autodefinida como kichwa de la Amazonía o Napo Runa, de tierras planas más aptas para la agricultura (acaparadas por los hacendados y religiosos), comenzó en la década de 1960 con la reforma agraria y terminó en la década de 2000 (Perreault, 2003; Tamaríz T. & Villaverde, 1997). La propiedad de las tierras, sea individual o colectiva, estuvo sujeta a incentivos económicos para desarrollar actividades ganaderas y de agricultura de renta, suministrados por instituciones gubernamentales (Perreault, 2003; Wasserstrom & Bustamante, 2015). Esta redefinición de las actividades económicas integró igualmente la chagra al mercado, como espacio tradicional de subsistencia, debido a que los promotores de instancias gubernamentales o no gubernamentales asimilaron las chagras a sistemas agrícolas exógenos, como «fincas integrales» (Arévalo Vizcaíno, 2009). Además, desde la década de 2000 se focalizaron en cultivos de renta, como el cacao (*Theobroma cacao*) y la guayusa (*Ilex guayusa*), y dejaron los cultivos de subsistencia en un segundo plano (Lehmann & Rodríguez, 2013; Krause & Ness, 2017).

Para la población kichwa de la Amazonía, la chagra es el espacio de producción de la mayor cantidad de alimentos de consumo y está cargada de valores culturales (Ortiz Tirado, 2012). El patrón alimentario de los kichwas de la

Amazonía, heredado de sus antepasados, se compone de carne de monte, pescado y chicha de yuca (Uzendoski, 2004; 2010; Whitten, 1987; Sirén, 2012; Reeve, 1998; Galli, 2012; Guzmán Gallegos, 1997; Mezzenzana, 2017). Dado que estos alimentos son elementos de la identidad cultural, este capítulo estudia la transición alimentaria, así como las transformaciones de la tierra, principal soporte de la producción alimentaria. Se busca responder a la pregunta: ¿En qué medida los cambios del uso de la tierra afectan la producción alimentaria y el patrimonio alimentario de esta población?

### 3. Presentación y justificación de la zona de estudio y de la metodología

Para estudiar la transición alimentaria partimos del ciclo del alimento y de la historia de apropiación y propiedad de la tierra. Por este propósito, se escogieron tres comunidades kichwas. La producción de los alimentos es tratada a través del análisis del manejo de las chagras y los recientes cambios de su uso. El ciclo culmina con el consumo, presentado a través de la descripción de la composición de dietas cotidianas y festivas. Los resultados nos permiten visualizar el impacto de los cambios del uso de la tierra en el patrimonio alimentario kichwa.

#### 3. 1. Zona de estudio

La Amazonía ecuatoriana comprende 130 000 km<sup>2</sup> y es la tierra de varias pueblos y nacionalidades indígenas, entre éstas el pueblo kichwa amazónico que habita principalmente las provincias de Sucumbíos, Orellana, Napo y Pastaza (Arias *et al.*, 2012). En la provincia de Napo, el 56,8% de la población se autodenomina indígena (INEC, 2012), de la cual 96% pertenece al pueblo kichwa (Lehmann & Rodríguez, 2013).

La situación geográfica del Napo, cercana a la ciudad de Quito (185 km) y las planicies amazónicas, representan la transición entre el mundo andino y las tierras selváticas. Este territorio se ubica sobre el ecosistema de piedemonte andino-amazónico; por la confluencia zonal, esta área es especialmente rica en especies (Hernández & Naranjo, 2007).

Entre enero de 2015 y septiembre de 2016 se estudió la diversidad alimentaria y cultivada en las comunidades de Alto Tena, Atacapi y Pumayacu, ubicadas en la zona periurbana de Tena, distanciadas de la ciudad entre 7 y 12 km

(fig. 1). La población total de Alto Tena es de 185 habitantes, de Atacapi 335 y de Pumayacu 198, los cuales están concentrados alrededor de centros poblados, compuestos por la escuela, una cancha cubierta, una cancha de fútbol y una sala de reuniones respectivamente. La distancia entre los hogares y las chagras varía de unos metros hasta 11 km.

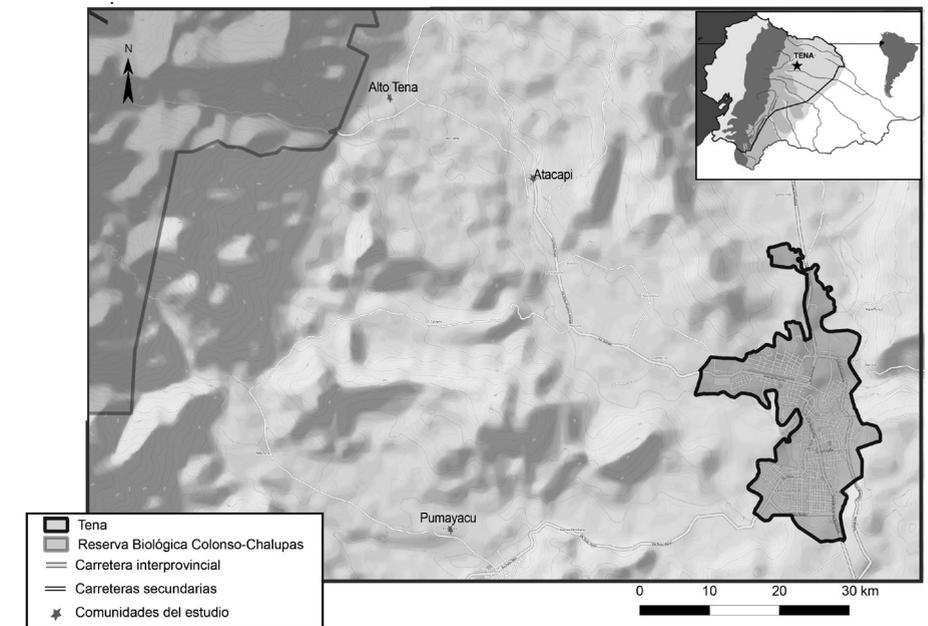


Figura 1 – Ubicación de las comunidades kichwas estudiadas  
Elaborado por Zurita-Benavides, uso de mapa de OpenStreetMap

#### 3. 2. Métodos

Para analizar las dinámicas del uso de la tierra y las dietas indígenas en esta región, se realizó una revisión de fuentes bibliográficas de la historia del Tena y de su región (Wasserstrom & Bustamante, 2015), fuentes etnohistóricas, para comprender los cambios culturales de la alimentación (Whitten, 1987; Muratorio, 1998; Uzendoski, 2010), así como información sobre el acceso a la tierra desde la reforma agraria, que comenzó en 1964 en el país, pero fue aplicada en la Amazonía a partir de 1972 (Bremner & Lu, 2006; Tamaríz T. & Villaverde, 1997, Arévalo Vizcaíno, 2009). Asimismo, se analizó la historia de las iniciativas gubernamentales agrícolas en el Napo, particularmente los proyectos agropecuarios promovidos por instituciones gubernamentales y no gubernamentales (Lehmann & Rodríguez, 2013; Dueñas-Serrano *et al.*,

2013; Fundación Runa, s/f; Perreault, 2003; Krause & Ness, 2017), con el fin de entender las dinámicas de cambio de uso de suelo.

Para identificar a los actores y los alcances de proyectos que pudieron transformar los territorios y las actividades productivas de las comunidades estudiadas —con previa autorización de las directivas comunitarias— se revisó los archivos que constituyen las memorias de los proyectos de desarrollo ejecutados en sus localidades. Esta fase fue complementada con entrevistas semiestructuradas a los líderes comunitarios.

Los consentimientos informados previos de la investigación en las tres comunidades kichwas se obtuvieron durante asambleas de la comunidad y en reuniones organizadas por los investigadores. A partir de éstas, y de manera voluntaria, cinco mujeres de cada comunidad manifestaron su interés en participar en la investigación, para un total de quince mujeres.

Cada mujer definió el o los terrenos consagrados esencialmente al consumo familiar. Estas chagras fueron reconocidas y visitadas para realizar un inventario etnobotánico y conocer las actividades relacionadas con los espacios. Asimismo, se efectuaron entrevistas semiestructuradas y conversaciones espontáneas acerca de temas como historia personal, historia de circulación de las plantas cultivadas y prácticas alimentarias. Los temas discutidos en las entrevistas fueron triangulados con observaciones participativas durante la ejecución de labores agrícolas, de preparación de alimentos cotidianos y de festividades.

Para registrar la alimentación cotidiana, se entregó un cuaderno a estas mismas mujeres, durante una o dos semanas, entre diciembre de 2015 y enero de 2016. Se escogió este periodo porque al ser un periodo festivo nacional, las familias viajan y reciben visitas; asimismo porque comienza la fructificación de numerosas especies en las chagras. Las consignas fueron describir los platillos de cada una de las comidas del día especificando los ingredientes, su origen, cantidad, precio (en el caso de compra) y preparación. Asimismo, se registraba quiénes consumían, en cada caso, estos alimentos. Se constató un límite a este método; los consumos esporádicos de frutas durante la realización de labores agrícolas en las chagras u otras ingestas no fueron inscritos, ya que las mujeres solo registraron los episodios de las principales comidas de la sociedad occidental, es decir desayuno (mañana), almuerzo (mediodía) y merienda (noche, antes de acostarse).

## 4. Resultados

### 4. 1. Tierras propias, pero progresivamente menos espacio para cultivar

La propiedad de la tierra varía a nivel intraétnico kichwa, algunas comunidades practican las nociones de acceso comunal a los recursos naturales y otras las de derechos individuales, o simultáneamente comunal y privada (Bremner & Lu, 2006). Entre los kichwas existen derechos comunales expedidos por el Estado desde la reforma agraria a asociaciones de colonos y comunidades indígenas (Bremner & Lu, 2006). La colectividad en general se reconoce a través de los centros poblados donde los recursos son de uso comunal, así como las vertientes de agua y los recursos extractivistas. Los espacios cultivados son de propiedad individual, susceptible de transmisión de una generación a otra (Bremner & Lu, 2006; Lu *et al.*, 2012).

En el área de estudio, las tierras aledañas al Tena y a Archidona eran propiedad de patrones mestizos, desde la época de la Colonia. Algunos de estos espacios estaban en producción agropecuaria y otros no; estos últimos constituían el territorio de caza y pesca de los kichwas (Muratorio, 1998). La reforma agraria fue aplicada en la región en diferentes momentos; que se visualizan en las comunidades estudiadas. En 1974, se aplicó la reforma agraria en la provincia de Napo y se entregaron lotes de propiedades medianas de 50 ha a poblaciones nativas y colonas, por un total de 555 400 ha (que corresponden al 40% de su superficie) (Arévalo Vizcaíno, 2009). Los kichwas se organizaron en comunidades, cooperativas o centros para obtener los derechos de tierras legalizados. Estas agrupaciones se componían esencialmente de miembros de una misma familia que demarcaban los nuevos linderos (Wasserstrom & Bustamante, 2015). Las organizaciones indígenas, por otra parte, también solicitaron indemnizaciones a las compañías petroleras de tipo tierra, lo que generó la legalización de diversos títulos de propiedad (Bremner & Lu, 2006).

El territorio de Pumayacu, que mide cerca de 40 hectáreas, fue ocupado por uno de los establecimientos agrícola-ganaderos manejados por la misión Josefina. Estos establecimientos financiaban las obras en la región y promovían la ideología evangelizadora-capitalista de integración de los indígenas al desarrollo económico regional y nacional. Muratorio (1998: 262-65) relata que las estrategias de los Josefinos era solicitar a las poblaciones nativas un área para construir la iglesia y las mejores tierras para actividades agropecuarias, las mismas que fueron progresivamente apropiadas por los religiosos. En Pumayacu, todos los terrenos planos eran pastizales y de manera dispersa, y los kichwas convertidos en peones instalaban sus hogares y chagras para la subsistencia.

En los años 1980, los Puma Runa (autodenominación de los habitantes de Pumayacu) lucharon y recuperaron el derecho de sus tierras frente a los administradores del establecimiento Josefino. Desde entonces estas tierras se establecieron como comunitarias, con restricción de enajenación exclusiva a los socios fundadores de la comunidad. Simultáneamente, sus habitantes solicitaron la legalización de terrenos circundantes a las tierras comunitarias, como propiedad individual.

En la década de los 1990, los Puma Runa continuaron con la ganadería practicada por los Josefinos en sus tierras y se acogieron a los créditos agrícolas que asignaban instancias gubernamentales para el desarrollo de actividades ganaderas y de agricultura de renta como la naranjilla (*Solanum quitoense*) y el café (*Coffea arabica*) (Perreault, 2003; Wasserstrom & Bustamante, 2015). Las labores de los potreros y de los cultivos de renta, así como de las chagras comunitarias de subsistencia eran manejadas por todos los miembros de la comunidad.

Por otra parte, los terrenos de las actuales comunidades de Alto Tena y de Atacapi fueron acaparados desde el siglo XVII por grandes propietarios colonos que practicaban la ganadería y mantuvieron el sistema de conciertos hasta los años 1990. De la misma manera que en Pumayacu, fueron los terrenos planos los utilizados para pastizales y los kichwas tratados como peones, con derecho a cultivar su chagra de subsistencia en las zonas aledañas.

Estas dos comunidades comenzaron el proceso de legalización de tierras en la década de 1990 y obtuvieron títulos de propiedad individual en 2001. Cabe mencionar que los habitantes de Atacapi y de Pumayacu poseen tierras comunitarias en otras localidades distantes, como Loreto y Archidona respectivamente, como resultado de solicitudes de indemnizaciones a compañías petroleras. Los distintos regímenes de propiedad incidieron igualmente en las formas de trabajar a nivel comunitario y/o familiar y de obtener los alimentos.

Los pobladores de Alto Tena y de Atacapi poco se dedicaron a la ganadería y a la agricultura de renta, como consecuencia de un proceso de constitución jurídica comunitaria tardía que limitó el acceso a los créditos agropecuarios y proyectos de desarrollo rural. Además, desde 2003, numerosos terrenos fueron vendidos a mestizos. Actualmente, en estas localidades, las actividades económicas de la población son agricultura de subsistencia y empleos remunerados (puntuales o estables).

A lo largo del periodo trazado entre 1960 y 2000, para las poblaciones estudiadas la chagra era central para producir los alimentos cotidianos. Las poblaciones kichwas obtuvieron el acceso a la tierra y desarrollaron distintas estrategias para ingresar al mercado agropecuario —en el caso de Pumayacu— y laboral, en el caso de las dos otras comunidades. El rol central de la chagra en la subsistencia persiste en estos procesos, sin embargo, es progresivamente insertada en la economía de mercado de exportación.

#### 4. 2. Chagra, ¿espacio de subsistencia o espacio de exportación?

El espacio de subsistencia por excelencia, la chagra, es distinguida por ser un sistema agroforestal sustentable (Lehmann & Rodríguez, 2013; Dueñas-Serrano *et al.*, 2013). Entre la diversidad de cultivos de la chagra se encuentra la guayusa tradicionalmente consumida como bebida entre estas comunidades. Esta especie se convirtió en cultivo de renta junto con el cacao, desde 2009; son relevantes en mercados nacionales y mundiales que estimulan la ejecución de diversas iniciativas a todos los niveles: local, regional, nacional e internacional (Sidali *et al.*, 2016).

La comercialización de la guayusa, fue incentivada por la Fundación Runa, la cual instauró una cadena de valor que aseguraba a los socios la venta regular de este producto, a un precio establecido, para la certificación de comercio justo (Crespo Coello, 2013; Dueñas-Serrano *et al.*, 2013). De esta manera lograron que 750 familias se asociaran a esta organización, entre 2010 y 2012.

Se fomentaba el cultivo de la guayusa en la chagra, como un sistema agroforestal sostenible. Sin embargo, el manual de manejo de la Fundación Runa (s/f) recomienda «la siembra de 625 plantas por hectárea», lo que definitivamente dista del manejo tradicional en las chagras de subsistencia, donde prevalece el policultivo con una menor abundancia de individuos por especie. Por lo tanto, y ante las bondades que ofrecía contar con un comprador permanente, esta recomendación indujo al establecimiento progresivo de cuasi monocultivos de la especie en las comunidades de Alto Tena y Atacapi. Esta situación se ha visto agravada ya que, según Torres (2017), en los cantones de Tena y Archidona solamente entre el 8 al 12% de la producción total es comercializada, debido a una saturación del mercado. Por lo tanto, en estas comunidades, numerosas chagras fueron transformadas en cultivos de guayusa, cuyas cosechas no se comercializan permanentemente.

De manera similar, desde inicios de la década de 2000, el cultivo de cacao generó cambios en los espacios de subsistencia y su preponderancia en el paisaje es evidente (fig. 2). En este caso la Asociación Kallari es la que ha incentivado el cultivo de este producto. En las comunidades estudiadas varias agricultoras están asociadas a esta organización: en Pumayacu 22 de 50 socios, en Alto Tena 27 de 35 socios y Atacapi 25 de 70 socios. Esta asociación manifiesta que su producto es cultivado en chagras kichwas. En principio, los socios deben sembrar solo el 2% de sus propiedades con cacao y plantar en promedio 50 especies de plantas maderables y frutales (Logback, 2010: 18). No obstante, los cultivos de cacao se convierten progresivamente en monocultivos. Actualmente este manejo ha demostrado sus límites: en los últimos años han aparecido problemas fitosanitarios en los cultivos de cacao que redujeron la rentabilidad. Es decir, de manera similar a la guayusa, los agricultores obtienen magras ganancias de su trabajo, pero por distintas razones.



Figura 2 – Cultivo de cacao en Pumayacu  
© Zurita-Benavides (2016)

#### 4. 3. Desequilibrio entre lo que se siembra y se consume

Actualmente, la extensión de las chagras va desde 0,25 hasta 1 hectárea. Esta superficie es similar a la descrita por Perreault (2005) en la comunidad de Mondayacu. Aunque no existen estudios que documenten el tamaño de las chagras en estas tres comunidades antes de la intensificación de los cultivos de cacao y guayusa, las conversaciones con las agricultoras en las visitas a las chagras, dejan claro que podían dejar «descansar» la tierra el tiempo suficiente para no erosionar el terreno ya que existía espacio suficiente. Se nos explicó

acerca de los espacios de subsistencia transformados en comerciales; entre los linderos de los cuasi-monocultivos, se encontraban árboles frutales sembrados cuando se instaló en un primer momento la chagra.

En este estudio se registró exclusivamente la agrobiodiversidad de las chagras como espacios de subsistencia, identificadas por las mujeres de la comunidad que se ofrecieron a colaborar. En el inventario etnobotánico se registraron 108 especies en las chagras de las 15 mujeres participantes (Peñuela Mora *et al.*, 2016). En promedio cada mujer maneja 40 especies, aunque se observó una relación positiva entre la edad de las mujeres y el número de especies cultivadas; las mujeres mayores manejan mayor agrobiodiversidad (hasta 55 especies), al contrario de las mujeres jóvenes que manejan menor cantidad de especies (17 en promedio). El rol preponderante de la alimentación se manifiesta en los usos de las especies manejadas en las chagras: alimentación (74 especies), medicinal (27), maderable (26), renta (8), ornamental (5), ritual (5), artesanía (5) y un menor número de especies como veneno y barrera viva.

La variedad observada de plantas alimenticias en las chagras incitó a cuestionar el uso de éstas en la dieta cotidiana de las poblaciones estudiadas. En los cuadernos completados por las agricultoras se registraron los momentos de alimentación colectiva, en algunos casos se trataba de las tres comidas (desayuno, almuerzo y merienda), en otros solo uno o dos episodios por día, esto según la disponibilidad de alimentos en el hogar, bien sea de la chagra o de afuera.

La composición de las comidas fue ordenada en platos fuertes, guarniciones, bebidas y salsas. Existió una dificultad para clasificar la chicha de yuca ya que en algunos episodios constituía el único alimento, no obstante, para facilitar la lectura de los resultados fue reagrupada en el grupo bebida. En la organización de las guarniciones también se presentó una dificultad con respecto a la yuca y al plátano debido a que la mayoría del tiempo acompañaban al plato fuerte, pero en otras eran los platos fuertes. En este caso, se clasificó cuidadosamente cada platillo, si era preparado, se organizaba junto con los platos fuertes; y si solo era cocinado al agua, se organizaba junto con las guarniciones. En lo que concierne a las salsas, solo se registró la salsa picante de ají o *uchu*.

El conjunto de cuadernos de las 15 mujeres reveló 441 platos fuertes. El cuadro 1 muestra los platos en orden decreciente por frecuencia de preparación. Las preparaciones de sopas son las más numerosas: 120 (sopas de pescado, carne, pollo, cacao blanco y legumbres). La composición de estas sopas es variada; como base se utiliza una proteína animal como pescado, pollo o

carne de res y se agrega yuca, plátano, papa, cebolla, ajo y otras legumbres, es decir productos de las chagras y de afuera. El segundo grupo de platos fuertes incluye arroz acompañado de proteína animal como atún, sardina, pescado, pollo, carne de res y huevo o proteína vegetal como lenteja. De las especies estacionales cultivadas en la chagra las más frecuentemente utilizadas son el cacao blanco (21), el paso (12) y la chonta (4). Cabe destacar que el maito (que consiste en la preparación de diversos alimentos en hoja de bijao cocinados en el fogón), es reconocido en la región como el «plato típico» y aparece en solo 28 ocurrencias, lo cual deja entrever que lo «típico» del plato parece responder a la demanda turística más que al sentido de tradición.

Cuadro 1 – Lista de platos fuertes

Plato Fuerte	Cantidad
Caldo, Sopa, Mazamorra, Sancocho	120
Arroz ( <i>Oryza sativa</i> ) con: atún, sardina, pescado, pollo, lenteja ( <i>Lens culinaris</i> ), carne de res, huevo.	108
Plátano ( <i>Musa</i> sp.) preparado: majado, patacones, con queso	34
Pescado*	30
Maito	28
Cacao blanco ( <i>Theobroma bicolor</i> )	21
Huevo	18
Yuca ( <i>Manihot esculenta</i> ) preparada: queso, frita, pollo	15
Paso ( <i>Gustavia macaranensis</i> )	12
Pollo	9
Larva de gusano de palma o <i>Chonta kuro</i>	8
Carne de res y cerdo	8
Chonta	4

Empanada de harina de trigo ( <i>Triticum vulgare</i> )	4
Garabato yuyo ( <i>Hypolepis parallelograma</i> )	4
Carne de monte	2
Choclo ( <i>Zea mays</i> ) cocinado con queso	1
Achansu ( <i>Caryodendron orinocense</i> )	1
Otros	13
<b>TOTAL</b>	<b>441</b>

\*Reagrupa pescado de río y de criadero (tilapia)

Fuente: Elaborada con base en los cuadernos llenados por las participantes

En cuanto a las bebidas (cuadro 2), la chicha de yuca es la bebida más representativa con 168 ocurrencias, seguida de la chicha de maní (1) y la de chonta (25), esta última es una especie estacional cuyo período de fructificación va de enero a abril. La guayusa o decocción de las hojas de guayusa fue anotada con 84 menciones. Estas bebidas son preparadas con productos de la chagra. Otras bebidas registradas, aunque con menor frecuencia son: jugos de mora y tomate de árbol, colada de avena y machica, café, soda, chocolate y leche, que son adquiridos en los mercados o tiendas.

Cuadro 2 – Lista de bebidas

Bebida	Cantidad
Chicha de yuca ( <i>Manihot esculenta</i> )	168
Guayusa ( <i>Ilex guayusa</i> )	84
Jugo de maracuyá ( <i>Passiflora edulis</i> ), naranja ( <i>Citrus maxima</i> ), naranjilla ( <i>Solanum quitoense</i> ), papaya ( <i>Carica papaya</i> ), piña ( <i>Ananas comosus</i> ) (productos de la chagra)	33
Chicha de chonta ( <i>Bactris gasipaes</i> )	25

Jugo de mora ( <i>Rubus</i> sp.), tomate de árbol ( <i>Solanum betaceum</i> ) (productos de afuera)	10
Agua de hierba luisa ( <i>Cymbopogon citratus</i> )	9
Colada de avena ( <i>Avena sativa</i> ), machica (productos de afuera)	9
Colada de maíz ( <i>Zea mays</i> ), piña ( <i>Ananas comosus</i> ), plátano ( <i>Musa</i> sp) (productos de la chagra)	8
Chukula (bebida de plátano maduro)	6
Café ( <i>Coffea arabica</i> )	5
Soda	3
Chicha de maní ( <i>Arachis hypogaea</i> )	1
Chocolate	1
Leche	1
<b>TOTAL</b>	<b>363</b>

Fuente: Elaborada con base en los cuadernos llenados por las participantes

Las guarniciones en su mayoría se componen de los alimentos de base: yuca (56 ocurrencias) y plátano o banana (12) sancochada, además de ensalada (13) y de maíz tierno (2). Una mujer de Pumayacu dice: «en nuestra mesa nunca puede faltar la yuca o plátano para acompañar a la comida». En las entrevistas se mencionó que estos productos son sin sabor (*upa*), por lo que acompañan a los platos principales; solos o sin preparación particular no se consumen. La ensalada se sirve en pequeña proporción (aproximadamente una cuchara) y se compone de cebolla, tomate, pimienta y limón.

La información registrada en los cuadernos, dilucidó también la proveniencia de los ingredientes: desde las chagras, el bosque o silvestres, del mercado o tiendas (fig. 3). Las tiendas son pequeños comercios dentro de las comunidades donde se venden productos como sardina, atún, arroz, azúcar, sal y aceite. Un total de 1736 ingredientes sirvieron para preparar los platos fuertes, guarniciones, salsas y bebidas, que se codificaron según su origen.

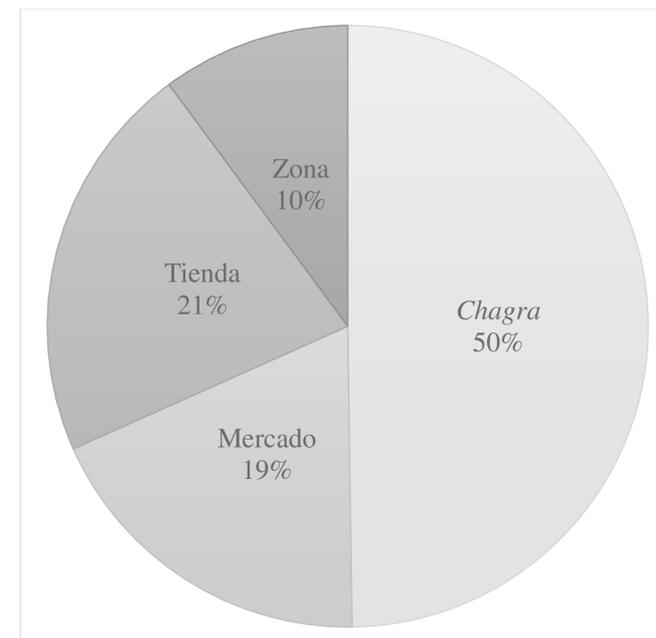


Figura 3 – Origen de los ingredientes consumidos diariamente por las tres comunidades del estudio

Los productos de la chagra constituyen el 50 % de los ingredientes utilizados, principalmente conformados por carbohidratos. Otro 10% de alimentos son de la zona como frutos y animales del bosque (algunos silvestres), peces de los ríos o cultivados y aves y huevos de corral. El 40% restante de los alimentos son comprados en las tiendas y en el mercado. Estos resultados demuestran que, aunque los alimentos cultivados en las chagras o provenientes de su territorio son los principales en las dietas diarias de las comunidades estudiadas, una buena proporción son exógenos y generan una dependencia del mercado.

La frecuencia de los 1736 ingredientes mencionados en los cuadernos auto-llenados se analizó para comprender el uso de los alimentos en las dietas diarias. De este total, 364 ocurrencias (21%) corresponden a la yuca, utilizada como guarnición, para preparar la chicha de yuca y en menor proporción como plato fuerte. Enseguida los ingredientes más citados en los cuadernos son: el arroz (122 ocurrencias, 7%), el pescado (97, 5,6%), el pollo (89, 5,1%), la guayusa (86, 5%), la cebolla (73, 4,2%) y el ají (68, 3,9%). Estos ocho ingredientes acumulan la mitad (51,8%) de los consumidos durante el tiempo del registro en las dietas familiares.

Con respecto a las recetas de platillos preparados por las mujeres mayores, es decir acerca de las recetas del pasado, poco se pudo recopilar. En las entrevistas todas dijeron que no conocían recetas distintas a las que preparan hoy. Sin embargo, durante las observaciones participativas surgieron detalles acerca de otras recetas preparadas, pero por la falta de práctica ya no conocían la receta completa de platillos preparados con productos de la chagra, como *garabato yuyo* (*Hypolepis parallelograma*), *lisan yuyo* (*Carludovica palmata*), *wamaj yuyo* (*Guadua angustifolia*), *patas* (*Theobroma bicolor*) y camote (*Ipomoea batatas*). Asimismo, comentaron que hace mucho tiempo que ellas no transitan en la selva, por lo que ya no consumen alimentos del bosque, como sapos, caracoles, insectos y plantas silvestres. Este olvido de las prácticas alimenticias del pasado dificulta rastrear la historia de la alimentación en estas comunidades.

#### 4. 4. Comida de fiestas: alimentos de prestigio social

Para los kichwas, las fiestas son una demostración de generosidad y abundancia. Durante 2015 y 2016 se observaron dos tipos de celebraciones comunitarias: festividades oficiales de las escuelas de las comunidades (en seis ocasiones) y bodas (dos ocasiones).

La festividad de clausura escolar, que usualmente ocurre entre la última semana de junio y la primera de julio, es coorganizada entre los maestros y padres de familia.

El ingrediente principal de estas fiestas fue pollo criollo (criado en los hogares con productos de la chagra) y «pata gorda» (se dice pata gorda al pollo de incubadora que se caracteriza por tener mucha grasa). Las guarniciones de cada plato fueron arroz y una pequeña ración de ensalada (cebolla, tomate y lechuga). Mientras que en las mesas había platos de yuca y plátano sancochados para compartir. La bebida fue una limonada.

En el momento de servir los platos se distinguió el valor del origen de las aves. El pollo criollo fue servido a los invitados y a los niños y niñas que culminan su ciclo de primaria en la escuela; mientras que la «pata gorda» fue repartida para el resto de participantes. Los graduados de la escuela recibieron igualmente doble ración, es decir medio pollo por niño o niña (fig. 4).

Para el caso de las bodas, el menú es responsabilidad de los padrinos y de los padres del novio. El menú fue distinto a aquel de las festividades escolares. La complementariedad entre el bosque, la chagra y el mercado marcó la

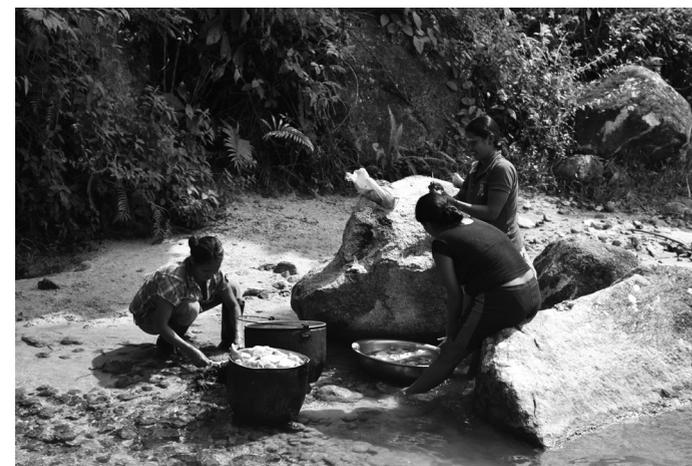


Figura 4 – Madres de familia de la escuela de Alto Tena, preparando los pollos para la fiesta de clausura, 29 de julio de 2016  
© Anne Schwarz

conmemoración. Los platillos se componían de carne de monte y peces de río, así como pollo «pata gorda», acompañado de arroz, yuca y/o plátano. Los ingredientes fueron distinguidos en el momento de servir a los invitados. La carne de monte fue repartida exclusivamente a los padrinos y hermanos de la novia, mientras que un pedazo de pescado más un cuarto de pollo fue ofrecido al resto de los invitados. La chicha de yuca fue servida en grandes cantidades a lo largo de la festividad; entretanto la cerveza, que hace parte de la dote de la novia, fue repartida entre los invitados después de la comida.

La diversidad de los acompañamientos de los platos se presentó en concomitancia de los alimentos de la chagra y de afuera. Las festividades resaltan la primacía de los recursos proteicos en la sociedad kichwa para crear intercambios con los miembros de la familia tanto cercana como lejana, así como con los vecinos. Mientras que los carbohidratos de adentro y afuera parecen tener un valor análogo. La apreciación local de los alimentos en las comunidades kichwa estudiadas es un proceso en curso, con rasgos de la cultura indígena y occidental.

#### 5. Discusión y conclusiones

En los últimos cuarenta años, el manejo de los recursos naturales de la zona periurbana del Tena ha sufrido un proceso de apropiación comunitaria al

tiempo de la legalización de parcelas individuales. Aunque esta condición legal de los territorios de los kichwas les permite decidir y generar nuevas estrategias socioeconómicas para asegurar su subsistencia y fortalecer su identidad cultural, también les facilita el acceso a incentivos que pueden desmejorar su soberanía alimentaria. Cultivos de gran valor cultural, como el cacao y la guayusa, que recientemente se convirtieron en interesantes activos económicos, manifiestan cómo el cambio en la valorización de los recursos, debido a la demanda, generan una transformación de las chagras y consecuentemente una transición alimentaria.

Las áreas de las chagras, aunque reducidas, siguen caracterizándose por una elevada agrobiodiversidad, no bien representada en los platillos de consumo cotidiano. Las áreas de cultivo de renta aumentaron en el paisaje, generando ingresos que han permitido, junto con el trabajo remunerado en la ciudad, adquirir alimentos de afuera. En este contexto, el patrimonio alimentario kichwa se viene construyendo con rasgos de los patrones alimentarios tradicionales entrecruzados con modernos.

### 5. 1. Selección cultural de los elementos que componen los patrimonios alimentarios híbridos

Las chagras son los únicos espacios de producción donde se recolectan yuca, plátano y guayusa, así como otros cultivos que generan ingresos económicos. Son justamente estas plantas las más empleadas para el consumo, mientras que las otras plantas cultivadas son poco frecuentes en los registros dietarios. A pesar de no registrar los momentos de ingesta esporádica de frutos, los otros cultivos no son transformados en platillos para compartir. Los registros obtenidos muestran que existe una aparente contradicción actual entre la elevada agrobiodiversidad existente en las chagras y su bajo uso en las recetas y la alimentación diaria, esto podría alertar sobre un riesgo de desaparición de esta diversidad por el desuso.

Dado que existen escasos estudios de la alimentación kichwa, que mencionan únicamente el patrón tradicional amazónico general (Dufour *et al.*, 2016), proteína y carbohidratos (Uzendoski, 2004; 2010; Whitten, 1987; Reeve, 1998; Galli, 2012; Guzmán Gallegos, 1997). Adicionado a la escasez de información detallada sobre las prácticas culinarias kichwas de los antepasados por parte de las participantes, es difícil en este momento caracterizar la ruptura con la herencia de los elementos materiales e inmateriales del patrimonio alimentario.

La mezcla en el consumo de alimentos de la chagra con los de afuera se visibilizó en la descripción de la alimentación cotidiana y festiva. Diariamente se consume yuca, como rasgo de la alimentación tradicional, junto con el arroz, alimento de base de los mestizos ecuatorianos. De manera similar, en la boda se sirvió carne de monte, pescado de río y/o pollo, acompañado de arroz y yuca. La yuca, es un elemento del patrimonio alimentario kichwa que persiste y que es consumido frecuentemente.

La composición híbrida de los platillos demuestra la complementariedad de la pareja, mas no una continuidad con el pasado. Las mujeres, consideradas las guardianas de la tradición (Mezzenzana, 2017) persisten enriqueciendo la chagra y produciendo abundantes cosechas de yuca. Mientras que; los hombres ya no practican las actividades tradicionalmente consideradas masculinas, como la caza y la pesca (Perreault, 2003), por la disminución de los recursos. Por eso, se ven en la necesidad de generar ingresos económicos para adquirir las proteínas que ya no encuentran en el bosque y en los ríos. Consecuentemente, el sistema culinario de producción, consumo, intercambio y circulación (Uzendoski, 2010) se cumple con ciertas modificaciones.

La diversificación de actividades económicas configura nuevas estrategias sociales y económicas, como está ocurriendo en otras zonas urbanas y periurbanas amazónicas (Eloy, 2008). Las nuevas estrategias suponen articular actividades de subsistencia y remuneradas, esfuerzo de producción que resta valor en los alimentos cultivados para consumo interno y para la venta, así como incrementa el consumo de alimentos adquiridos o «de afuera». La obtención de los objetos materiales del patrimonio alimentario —los alimentos— movilizan conocimientos transmitidos de generación en generación con nuevas prácticas en los espacios de producción heredados. Mientras que parece que las representaciones de este patrimonio prevalecen, aquellas que aseguren el intercambio y circulación de alimentos de adentro se adaptan a las condiciones socioeconómicas actuales. En este contexto, la tierra o espacio de producción de alimentos y/o rentas gana valor cultural.

### 5. 2. Influencia de la historia en las actividades económicas realizadas en las comunidades

La tierra recuperada por las poblaciones kichwa, después de un proceso de reforma agraria, es considerada el legado de los abuelos. Los espacios de producción, como las chagras, constituyen el patrimonio cultural, utilizados

para reivindicar la identidad kichwa. Sin embargo, el uso mixto de las tierras, particularmente de las chagras, para la subsistencia y renta, muestra un cambio de las formas de reproducir y perennizar la cultura. Esta ambivalencia se manifiesta igualmente en los platillos. De tal manera que, así como los rasgos culturales son dinámicos, los patrimonios también; la población kichwa de acuerdo a la realidad que vive, decide valorizar los aspectos de su identidad. La tierra, herencia de sus ancestros, es el espacio que les permite determinar de manera autónoma las estrategias de subsistencia. En este proceso de autodeterminación escogen los alimentos de la chagra que los identifican como kichwa de la Amazonía tales como yuca, plátano y guayusa.

Las relaciones sociales que se entretienen alrededor de la mesa son fácilmente reemplazadas por los alimentos manufacturados. Lo que muestra la primacía de la producción de alimentos (asegurar el espacio para sembrar) sobre el contenido de lo que se consume. Los alimentos de las chagras como elementos angulares del patrimonio alimentario se ven erosionados, dado la disminución de la amplia agrobiodiversidad en los hogares kichwas. Además, no existe ningún registro acerca de los conocimientos históricos de las formas de transformación y consumo, información valiosa que se ha perdido y que causa una ruptura intergeneracional de los conocimientos culinarios.

En vista de los rápidos cambios en la alimentación, desde la dieta diaria hasta festiva, como se ha observado en las tres comunidades kichwa seleccionadas para este estudio, dos líneas de acciones nos parecen importantes para trabajos futuros: 1. Estudiar en más detalle las formas de preparación de cultivos locales para el insumo alimenticio y medicinal entre la población kichwa amazónica y las prácticas y valores culturales relacionados. 2. Hacer conocer los beneficios y ventajas de los alimentos todavía existentes en sus chagras para la población general, y no limitarse a beneficios turísticos para la gastronomía local, que actualmente ya incluye varios ingredientes kichwas (cacao, chontacuros —gusanos de la chonta—, guayusa). Para ambas líneas de acción es importante mantener los espacios de diálogos abiertos con los actores kichwas interesados, porque la valoración de su patrimonio alimentario no se puede conseguir sin la participación verdadera de ellos.

### Agradecimientos

Este artículo fue elaborado en el marco del proyecto de investigación «Calendario agrícola en tres comunidades Tena kichwa», parcialmente financiado por la Universidad Regional Amazónica IKIAM. En particular damos las gracias a las

autoridades y agricultoras de las comunidades participantes. Agradecemos al Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo, al Instituto Francés de Estudios Andinos y al Ministerio de Cultura y Patrimonio, a la GIZ y a la COPISA por la colaboración logística y acompañamiento, a los estudiantes de IKIAM y externos, así como al ZAS de Berlín (por el equipo audiovisual). Los autores asumen la responsabilidad de cualquier error de datos o de interpretación.

### Referencias citadas

- ARÉVALO VIZCAÍNO, V., 2009 – *Chakras, bosques y ríos: El entramado de la biocultura amazónica*, 148 pp.; Quito: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Abya Yala, Miscelánea INIAP 148.
- ARIAS R. I., TAPIA, A., TAPIA, A., SANTACRUZ, L., YASACA, R. & MIRANDA, N., 2012 – Evaluación de la biodiversidad en cinco comunidades Kichwa de la zona de colonización de la alta Amazonía ecuatoriana. *Revista Amazónica: Ciencia y Tecnología*, **1** (3): 157-172.
- BREMNER, J. & LU, F., 2006 – Common Property among Indigenous Peoples of the Ecuadorian Amazon. *Conservation and Society*, **4** (4): 499-521.
- CRESPO COELLO, P., 2013 – La guayusa, trayectoria y sentido. Sistematización de la experiencia de la cadena de valor de la guayusa, 20 pp.; Archidona: Fundación RUNA y Empresa Runatarpuna/ Manejo Forestal Sostenible en la Región Andina, IICA, Ministerio de Asuntos Exteriores de Finlandia.
- DUEÑAS-SERRANO, J. F., LOGAN-HINES, E., STIMOLA, M., MONTAGNINI, F., HUMANATE, A. & MELICAN, N., 2013 – Runa guayusa – desarrollo de un sistema de cultivo agroforestal de *Ilex guayusa* Loes. In: *Primer encuentro de bosques, recursos genéticos forestales y agroforestería*: 269-277; Quito. Disponible en: <https://docplayer.es/73184357-Runa-guayusa-desarrollo-de-un-sistema-de-cultivo-agroforestal-de-ilex-guayusa-loes.html>
- DUFOUR, D. L., PIPERATA, B. A., MURRIETA, R. S. S., WILSON, W. M. & WILLIAMS, D. D., 2016 – Amazonian Foods and Implications for Human Biology. *Annals of Human Biology*, **43** (4): 330-348.
- ELOY, L., 2008 – Diversité alimentaire et urbanisation. Le rôle des mobilités circulaires des Amérindiens dans le Nord-Ouest Amazonien. *Anthropology of food*, (S4).

- ESVERTIT COBÉS, N., 2008 – *La incipiente provincia. Amazonía y Estado ecuatoriano en el siglo XIX*, 316 pp.; Quito: Universidad Andina Simón Bolívar, Corporación Editora Nacional. Biblioteca de Historia 26.
- FISCHLER, C., 1988 – Food, Self and Identity. *Social Science Information*, **27**: 275-292.
- FUNDACIÓN RUNA, s.f. – Manejo sostenible de guayusa para agricultores familiares. Manual de buenas prácticas, 26 pp. Disponible en: <http://fundacionruna.org/our-impact/papers-presentations/>
- GALLI, E., 2012 – *Migrar transformándose. Género y experiencias oníricas entre los Runas de la Amazonía ecuatoriana*, 552 pp.; Quito: Abya Yala.
- GRAY, C. L., BOZIGAR, M. & BILSBORROW, R. E., 2015 – Declining Use of Wild Resources by Indigenous Peoples of the Ecuadorian Amazon. *Biological Conservation*, **182**: 270-277.
- GUZMÁN GALLEGOS, M. A., 1997 – *Para que la yuca beba nuestra sangre: trabajo, género y parentesco en una comunidad quichua de la Amazonía Ecuatoriana*, 223 pp.; Quito: Abya Yala, CEDIME.
- HERNÁNDEZ, O. L. & NARANJO, L. G., 2007 – Geografía del piedemonte Andino-Amazónico. In: *Escenarios de conservación en el piedemonte Andino-Amazónico de Colombia* (L. G. Naranjo, ed.): 1-6; Bogotá: WWF Colombia, Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt, Unidad de Parques Nacionales Naturales de Colombia.
- INEC, Instituto Nacional de Estadística y Censos (Ecuador), 2012 – *Las cifras del pueblo indígena: una mirada desde el censo de población y vivienda 2010*, 151 pp.; Quito : INEC.
- IRVINE, D., 1989 – Succession management and resource distribution in an Amazonian rain forest (D. Posey & W. Balée, eds.). *Advances in Economic Botany*, **7**: 223-237.
- KRAUSE, T. & NESS, B., 2017 – Energizing agroforestry: *Ilex guayusa* as an additional commodity to diversify Amazonian agroforestry systems. *International Journal of Biodiversity Science, Ecosystem Services & Management*, **13** (1): 191-203.
- KUHNLEIN, H. V., 2014 – How Ethnobiology Can Contribute to Food Security. *Journal of Ethnobiology*, **34** (1): 12-27.
- LEHMANN, S. & RODRÍGUEZ, J., 2013 – *La Chakra Kichwa. Criterios para la conservación y fomento de un sistema de producción sostenible en la Asociación KALLARI y sus organizaciones socias*, 19 pp.; Quito: Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ). Serie de sistematizaciones, Fascículo 7.

- LOGBACK, J., 2010 – Chocolate revolution. *SAGE Magazine*, **IV** (1): 12-18.
- LU, F. E., BILSBORROW, R. E. & OÑA, A. I., 2012 – *Modos de vivir y sobrevivir. Un estudio transcultural de cinco etnias en la Amazonia ecuatoriana*, 229 pp.; Quito: Abya-Yala, Universidad Politécnica Salesiana.
- MEZZENZANA, F., 2017 – Difference Revised: Gender and Transformation among the Amazonian Runa. *Ethnos*, **83** (5): 909-929.
- MOYA, A. 2013 – *El Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador: Costa, sierra y Oriente*; Quito: MIES, FAO, Universidad de Cuenca, AECID.
- MURATORIO, B., 1998 – *Rucuyaya Alonso y la historia social y económica del Alto Napo 1850-1950*, 411 pp.; Quito: Abya-Yala.
- ORTIZ TIRADO, P. X., 2012 – Espacio, Territorio e Interculturalidad. Una aproximación a sus conflictos y resignificaciones desde la Amazonía de Pastaza en la segunda mitad del siglo XX, 480 pp.; Quito: Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador. Tesis de doctorado.
- PEÑUELA MORA, M. C., SCHWARZ, A., MONTEROS ALTAMIRANO, A., ZURITA BENAVIDES, M. G., CAYAPA, R. & ROMERO, N., 2016 – Guía de la agrobiodiversidad de tres comunidades Kichwa: Atacapi, Alto tena y Pumayacu, 129 pp.; Tena: Universidad Regional Amazónica IKIAM.
- PERREAULT, T., 2003 – Social capital, development, and indigenous politics in Ecuadorian Amazonia. *Geographical Review*, **93** (3): 328-349.
- PERREAULT, T., 2005 – Why Chacras (Swidden gardens) Persist: Agrobiodiversity, Food Security, and Cultural identity in the Ecuadorian Amazon. *Human Organization*, **64** (4): 327-339.
- REBAÍ, N., 2009 – Diversidad de las estrategias campesinas en la provincia del Azuay: un punto de vista geográfico. *Ecuador Debate*, **77**: 173-183; Quito: Centro Andino De Acción Popular.
- REEVE, M.-E., 1998 – *Los quichua del Curaray. El proceso de formación de la identidad*, 225 pp.; Quito: Abya-Yala. Segunda edición.
- SANTILLI, J., 2015 - O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *DEMETERA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, **10** (3): 585-606.
- SIDALI, K. L., GRANJA TOLEDO, N., MONTEROS ALTAMIRANO, A., SANCHEZ FERNANDEZ, M., MEJÍA, M. R., USINA, W., 2016 –

- New trends in the debate on geographical indications: evidence from Ecuador. *Economía Agro-alimentare*, **18** (1): 39-52.
- SUREMAIN, C.-É. de & KATZ, E., 2009 – Introducción: Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina. *Anthropology of food*, núm. **S6** (diciembre).
- TAMARÍZ T., M. E. & VILLAVERDE, X., 1997 – *Diagnóstico de la tenencia de la tierra en las provincias de Sucumbios y Napo*, 198 pp.; Quito: Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio. Cuadernos de Investigación 7.
- TORRES, B., 2017 – Rentabilidad y principios del biocomercio en la producción de guayusa (*Ilex guayusa* Loes) en la Amazonía Ecuatoriana. Ponencia presentada en el Seminario II Economía de los Recursos Naturales y Biocomercio; Puyo: Universidad Estatal Amazónica, junio 26.
- UNESCO, 2018 – ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura. UNESCO - Patrimonio cultural inmaterial. 2018. <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>.
- UZENDOSKI, M. A., 2004 – Manioc Beer and Meat: Value, Reproduction and Cosmic Substance Among the Napo Runa of the Ecuadorian Amazon. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, **10** (4): 883-902.
- UZENDOSKI, M. A., 2010 – *Los napo runa de la amazonía ecuatoriana*, 276 pp.; Quito: Abya Yala/ Universidad Politécnica Salesiana. Traducido por Naida Saavedra.
- WASSERSTROM, R. & BUSTAMANTE, T., 2015 – Ethnicity, Labor and Indigenous Populations in the Ecuadorian Amazon, 1822-2010. *Advances in Anthropology*, **5** (01): 1-18.
- WHITTEN, N. E. J., 1987 – Las bases de los Puyo Runa. In: *Sacha Runa etnicidad y adaptación de los Quichua hablantes de la Amazonía Ecuatoriana*: 235-258; Quito: Abya-Yala.