



Revitalización del uso de plantas alimenticias en la *chakra* kichwa Centro de Turismo Comunitario Sinchi Warmi.*

Revitalization of the use of food plants in the chakra kichwa of Sinchi Warmi Community Tourist Centre.

Revitalização do uso das plantas alimentícias do kichwa chakra: Centro de Turismo Comunitário Sinchi Warmi.

María José Estupiñán Hernández / Universidad UTE, Ecuador/ mariajose.estupinan97@gmail.com

Recibido: 11/9/2020 **Aceptado:** 26/10/2020 **Publicado:** 30/12/2020

RESUMEN

La revitalización cultural ha permitido que los conocimientos, prácticas y saberes ancestrales, en riesgo de desaparecer, sean revalorizados y transmitidos a futuras generaciones para el manejo sustentable de sus recursos. En este contexto, la investigación tuvo como objetivo diseñar una propuesta para la revitalización del uso de plantas alimenticias en la *chakra kichwa* del Centro de Turismo Comunitario *Sinchi Warmi*, localizado en la parroquia Puerto Misahuallí, provincia Napo. Las metodologías implementadas para el levantamiento de la información fueron la etnografía y la etnobotánica, las cuales permitieron indagar sobre la interacción social histórica de esa comunidad dentro del sistema tradicional productivo agrícola *chakra* a partir del diálogo de saberes, con la finalidad de consolidar conocimientos científicos y tradicionales, y desarrollar acciones enfocadas al manejo y cultivo de plantas; teniendo en cuenta al patrimonio cultural inmaterial presente. Como resultados, se obtuvo el inventario de 60 especies vegetales con propiedades alimenticias y medicinales; y se elaboró con este una guía de plantas alimenticias y una aplicación móvil para el uso de ellas en la comunidad o por turistas y visitantes. Lo anterior ratifica a la revitalización cultural como una alternativa efectiva para la salvaguarda de los saberes ancestrales de estas comunidades.

Palabras clave: etnobotánica, etnografía, interpretación ambiental, patrimonio cultural y natural, saberes ancestrales

* Segundo lugar del I Taller Nacional Estudiantil sobre Medio Ambiente - Ecuador 2020

ABSTRACT

The cultural revitalization has allowed that knowledge, practices and ancestral knowledge that are at risk of disappearing, can be revalued and passed to future generations for the sustainable management of their resources, in this context, this investigation had the objective of designing a proposal of revitalization of the use of edible plants in the kichwa chakra of Sinchi Warmi Community Tourist Center, located in the parish of Misahuallí port, Napo province. The methodologies implemented to collect the information were ethnography and ethnobotany, which allowed to investigate the historical social interaction of the kichwa Sinchi Warmi community in traditional system of the agricultural productive *chakra*, from the knowledge dialogue in order to consolidate scientific and traditional knowledge, to develop actions focused on the management and cultivation of plants, taking into consideration the intangible cultural heritage present. As a result, a 60 medical and edible plant species inventory was elaborated. With this information, a guide of food plants and a mobile application for the use of the community, tourists and visitors were created. This exposes a cultural revitalization as an effective alternative to keep alive the ancestral knowledge of this community.

Keywords: ancestral knowledge, cultural and natural heritage, ethnobotany, ethnography, environmental interpretation

RESUMO

A revitalização cultural tem permitido que saberes, práticas e saberes ancestrais, em risco de desaparecimento, sejam reavaliados e transmitidos às gerações futuras para a gestão sustentável dos seus recursos. Neste contexto, o objetivo da pesquisa foi traçar uma proposta de revitalização do uso de plantas alimentícias no chakra kichwa do Centro de Turismo Comunitário Sinchi Warmi, localizado na freguesia de Puerto Misahuallí, província de Napo. As metodologias implementadas para a recolha de informação foram a etnografia e a etnobotânica, que permitiram indagar sobre a histórica interação social daquela comunidade no seio do sistema produtivo agrícola tradicional dos chakras a partir do diálogo de saberes, de forma a consolidar conhecimentos científicos e tradicional, e desenvolver ações voltadas ao manejo e cultivo de plantas; tendo em conta o atual patrimônio cultural imaterial. Como resultados, foi obtido um inventário de 60 espécies de plantas com propriedades nutricionais e medicinais; e com isso foram desenvolvidos um guia de plantas alimentícias e um aplicativo móvel para uso das mesmas na comunidade ou por turistas e visitantes. O exposto confirma a revitalização cultural como alternativa efetiva para a salvaguarda dos saberes ancestrais dessas comunidades.

Palavras chave: conhecimento ancestral, etnobotânica, etnografia, interpretação ambiental, patrimônio cultural e natural

INTRODUCCIÓN

Uno de los principales problemas que enfrenta hoy la conservación de las prácticas y saberes de las llamadas culturas originarias, es el saber motivar a las generaciones futuras para la salvaguarda de ese patrimonio inmaterial, debido a que la globalización ha impuesto una dinámica socioeconómica que desafía continuamente las costumbres y tradiciones de esos pueblos y nacionalidades.

La revitalización cultural como proceso que posibilita que «aquellas manifestaciones vigentes y que se encuentran en estado de vulnerabilidad puedan ser transmitidas de una generación a otra y sean recreadas constantemente, en tanto otorguen sentido de identidad y pertenencia a una comunidad» (Íñiguez, 2014, p. 5); ha demostrado su potencial para contrarrestar esa realidad, siempre que en ella participen aquellos individuos o grupos portadores de esos conocimientos, prácticas y saberes, con el fin de realizar acciones que generen su sostenibilidad.

El presente estudio tuvo como objetivo diseñar una propuesta para la revitalización del uso de plantas alimenticias en la *chakra kichwa* del Centro de Turismo Comunitario *Sinchi Warmi*, localizado en la parroquia Puerto Misahuallí, provincia Napo; pues en ella dicha práctica puede perderse ante el poco interés que muestran las generaciones más jóvenes hacia la aprehensión de esos conocimientos identitarios de su comunidad. Para dar cumplimiento a este propósito, se realizó un marco de referencias que permite el sustento teórico del estudio, un análisis metodológico que facilitó la contextualización de la propuesta a partir

de las características de la comunidad y que derivó en herramientas con un marcado carácter interpretativo e ilustrativo de esos saberes, en virtud de contribuir a la salvaguarda de los conocimientos ancestrales.

El Centro de Turismo Comunitario *Sinchi Warmi*, creado hace aproximadamente 11 años, ha propiciado ya la revitalización del papel de las mujeres *kichwas* en la producción de alimentos saludables y libres de agroquímicos en las *chakras*, los que se ofrecen en la actualidad a los turistas o visitantes que llegan a él (Granda, 2017).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, «el proceso de revitalización sitúa a la comunidad como productora de conocimiento, identidad, valores y características de su herencia y se vuelve tomadora de decisiones respecto a los usos que le pueden dar al conocimiento de su patrimonio» (2003, p. 3).

En este sentido, la *chakra kichwa* constituye un valioso espacio de confluencias de saberes y prácticas culturales identitarias, al ser un sistema tradicional productivo agrícola caracterizado por el manejo sostenible y biodiverso de sus productos; es decir, que su producción agrícola no solo se maneja de manera orgánica, sino que también les permite a las comunidades amazónicas contribuir a la seguridad alimentaria, al bienestar social de sus miembros y a la conservación de la biodiversidad de la región (Lehmann y Rodríguez, 2013; Torres *et al.*, 2015; Jadán *et al.*, 2015 y Almeida, 2017).

Al respecto, Jadán *et al.* (2015) afirman que la *chakra* es considerada como el sistema productivo más importante de la región

por sus impactos sociocultural, económico y ecológico, los que le permiten adaptarse al cambio climático desde las distintas formas de usanza de la tierra y los elevados niveles de captura de carbono que posee la diversidad de árboles existentes en ella (Torres *et al.*, 2015).

MATERIALES Y MÉTODOS

En la presente investigación se empleó el enfoque cualitativo para realizar el levantamiento y recolección de la información primaria relacionada con el uso de los saberes ancestrales sobre las plantas en la *chakra kichwa*, lo que fue de gran importancia para la interpretación y comprensión de estos a través de la percepción y el significado producidos por la usanza de los actores de las plantas existentes en la *chakra*, desde lo específico a lo general (Hernández *et al.*, 2014).

A través de estudios exploratorios y descriptivos se lograron identificar las características de la comunidad *Sinchi Warmi* y su estrecha relación con la *chakra*

kichwa y sus productos, con la finalidad de comprender y explorar la problemática relacionada con la pérdida de saberes ancestrales, y generar así, la posibilidad de consumir distintas estrategias que aporten a la salvaguarda y la revitalización del patrimonio cultural inmaterial enfocado al uso de plantas de tipo alimenticio.

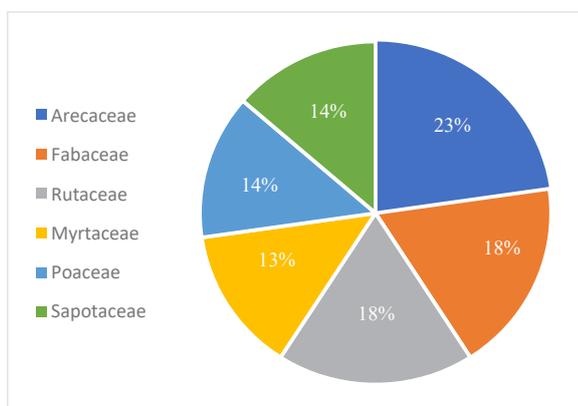
Se aplicó el método etnobotánico, que tiene sus antecedentes en la prehistoria del hombre, en el instante en que tomó conciencia de la gran importancia de las plantas para su subsistir (Levy y Aguirre, 1999); para el levantamiento de la información en la fase de campo, donde a su vez se emplearon los métodos propuestos por Kvist *et al.* (2001) en su artículo *Estudio de plantas medicinales en la amazonía peruana: una evaluación de ocho métodos etnobotánicos*. Estos métodos se adaptaron a la realidad de la presente investigación, enfocada en las plantas de tipo alimenticio, pero no medicinal; elaborándose una ficha etnobotánica donde se registró todo ese conocimiento.

Figura 1. Métodos de recolección de información.



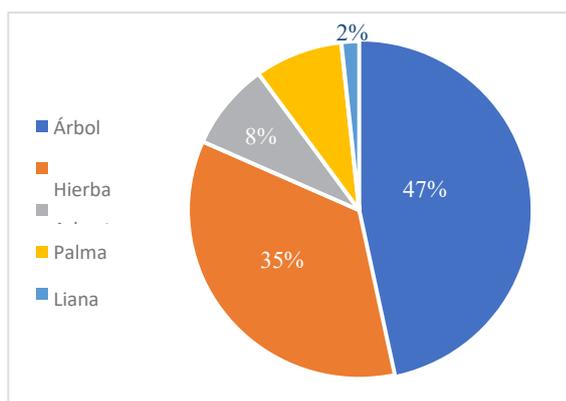
Fuente: Elaboración propia.

Figura 4. Familias taxonómicas más representativas por mayor número de especies.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 5. Hábito por número de especies presentes en la chakra.

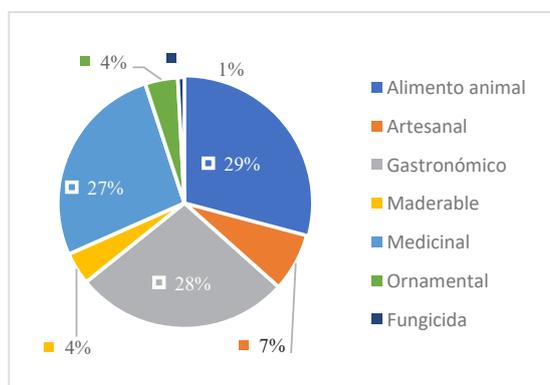


Fuente: Elaboración propia.

Por otra parte, mediante la aplicación de los métodos seleccionados se pudo comprobar que las 60 plantas identificadas son de uso alimenticio para el ser humano, lo cual representa el 100% del inventario registrado (*figura 6*). No obstante ello, puede decirse que las mismas cumplen diversas funciones dentro de la chakra kichwa, tales como garantizar el alimento animal: 34 especies, que representan el 29 %;

diversificar la oferta gastronómica: 32 especies, que representan 27 %; con fines terapéuticos medicinales: 31 especies, que representan el 26 %; como materia prima para la actividad artesanal: 10 especies, que representan el 9 %; consideradas maderables: 5 especies, que representan el 4 %; con valores ornamentales: 4 especies, que representan el 3 %; y como fungicida: una sola especie, que representa el 1 %.

Figura 6. Uso de plantas dentro de la *chakra* kichwa del Centro de Turismo Comunitario Sinchi Warmi.

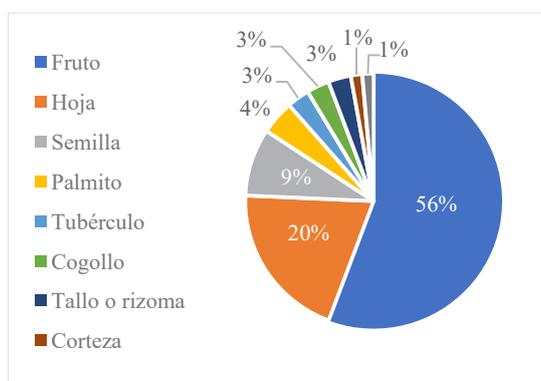


Fuente: Elaboración propia.

Luego de identificar aquellas que poseen un uso alimenticio exclusivo, se procedió a establecer qué parte de la planta es la empleada. Para realizar este análisis se

consideraron las siguientes categorías: hoja, cogollo, fruto, raíz, palmito, semilla, corteza, tallo o rizoma, tubérculo; los resultados se expresan en la *figura 7*.

Figura 7. Número de especies por parte empleada de la planta.



Fuente: Elaboración propia.

Propuesta de revitalización del uso de saberes ancestrales de plantas alimenticias de la *chakra* kichwa del Centro de Turismo Comunitario Sinchi Warmi

Luego del trabajo de campo en el Centro de Turismo Comunitario *Sinchi Warmi*, se evidenció la necesidad de tener un registro de información relacionado con el conocimiento del uso de las plantas

alimenticias que se encuentran en la *chakra kichwa*; por lo cual se propuso la elaboración de dos herramientas que permitan revitalizar el empleo de estos saberes ancestrales, con el fin de que varias generaciones actuales y futuras tengan acceso a dicho caudal, considerada patrimonio inmaterial de esa localidad.

Guía de plantas alimenticias de la chakra kichwa Sinchi Warmi

Esta guía se elabora con el objetivo de socializar las propiedades y empleos de las plantas alimenticias presentes en la *chakra kichwa* del Centro de Turismo Comunitario Sinchi Warmi, a partir de

su valor simbólico y utilitario, como un repositorio de los saberes ancestrales que forman parte de la identidad cultural de esa comunidad. Dentro de dicha guía se encuentran desarrolladas 31 de las 60 especies de plantas identificadas durante el inventario elaborado en la fase de campo (figuras 8, 9, 10 y 11).

Figura 8. Portada de la guía.

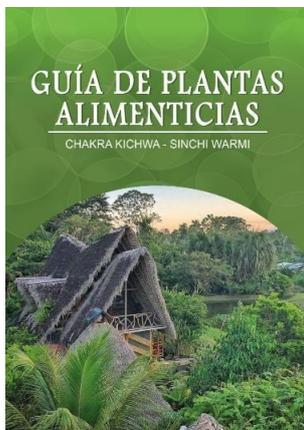


Figura 9. Introducción.

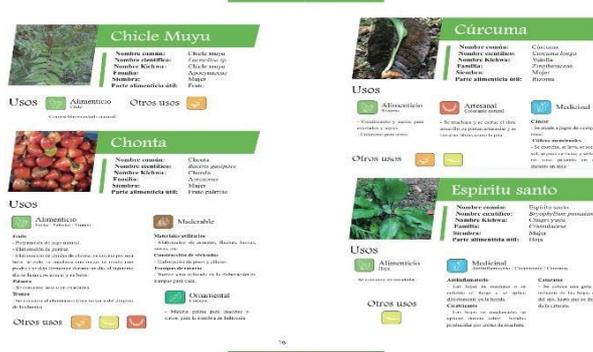


Figura 10. Índice de símbolos.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 11. Especies desarrolladas.



Fuente: Elaboración propia.

Aplicación móvil

La globalización ha permitido un avance inexorable de la tecnología en todas las sociedades; el Centro de Turismo Comunitario Sinchi Warmi no ha estado exento de ello,

por lo cual explotar los beneficios de la misma con el fin de preservar y socializar en un producto informático comunicativo los saberes ancestrales de su comunidad, posibilitó la creación de una aplicación móvil llamada *Guía de plantas alimenticias*

de la *chakra kichwa*, que fue elaborada con la información obtenida durante el trabajo de campo (figuras 12 y 13).

La plataforma que se utilizó para la elaboración de este producto fue *Mobincube*, que de manera gratuita permite crear apps móviles nativas para sistemas operativos como *Android* y *iOS*. Esta plataforma genera un alto nivel de personalización con el fin de que la app se adapte a las necesidades

requeridas. Asimismo, posibilita su publicación en los principales *stores* de cada sistema operativo, como son los casos de *Google Play* y *App store*. De las 60 especies vegetales obtenidas en el inventario durante la fase de campo, en la aplicación fueron incluidas las 16 especies más utilizadas por sus diversas propiedades dentro de la *chakra kichwa*.

Figura 12. Diseño de la interfaz gráfica.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 13. Especies desarrolladas.



Fuente: Elaboración propia.

CONCLUSIONES

La revisión bibliográfica realizada en la presente investigación ratificó el valor simbólico y la importancia socioeconómica que tiene la *chakra* para las comunidades amazónicas. El Centro de Turismo Comunitario *Sinchi Warmi* es un fiel exponente de dichos valores no solo por poseer una gran diversidad de especies vegetales que le permiten su adaptación al cambio climático, sino además por su arraigo cultural y la valorización del conocimiento ancestral transmitido por generaciones, basado en el interés de conservar la biodiversidad de la región.

El método etnobotánico permitió utilizar varios parámetros en el levantamiento y registro de 60 especies vegetales de uso alimenticio; y facilitó reconocer a aquellas con propiedades medicinales. Se comprobó que las especies *Manihot esculenta* (yuca) y *Musa ensete* (plátano) son las más consumidas y con mayor diversidad de usos por esa comunidad; así como que la chicha que se consume en ella tiene diferentes ingredientes base, tales como: *Ipomoea batatas* (camote), *Zea mays* (maíz), *Artocarpus altilis* (frutipán) y *Manihot esculenta* (yuca), a diferencia de la elaborada a base de chonta, que constituye una de las bebidas más representativas en

la gastronomía de la Amazonía ecuatoriana.

Durante la fase de campo se ratificó la necesidad y el interés del Centro de Turismo Comunitario en registrar de manera interpretativa los distintos usos de las plantas alimenticias en conjunto con sus saberes ancestrales, con el fin de conservarlos y no perderlos a través del tiempo, como ya ha sucedido con otras especies. Cabe mencionar que la presente investigación permitió identificar a las personas claves portadoras de este conocimiento ancestral.

En base a las 31 de las 60 especies de las plantas alimenticias identificadas, se elaboró una guía de plantas alimenticias y una aplicación móvil que permite conocer sus propiedades, cuyo acceso es libre para las personas que se encuentren en el Centro de Turismo Comunitario.

Todo lo expuesto anteriormente ratifica a la revitalización cultural como un proceso necesario y efectivo para la salvaguarda de los saberes ancestrales de estas comunidades.

RECOMENDACIONES

Realizar investigaciones en las que se amplíe el número de especies, con el fin de generar y alimentar una base de datos consolidada, enfocada al uso y saberes de plantas alimenticias de la *chakra kichwa* del Centro de Turismo Comunitario *Sinchi Warmi*.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Almeida, A.E. (2017). *La reproducción de la vida: entre la autonomía de la chakra y la dependencia del mercado. Análisis de género en el contexto de la economía social y solidaria en Comunidades Kichwas de Napo* [Tesis de maestría, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Ecuador] Repositorio Institucional FLACSO. <http://hdl.handle.net/10469/11660>

- Bernal, C.A. (2010). *Metodología de la investigación: administración, economía, humanidades y ciencias sociales* (3ra ed.). Pearson Educación. <https://bit.ly/3gi18vu>
- Granda, E.C. (2017). *El Trabajo Social en el fortalecimiento de la práctica ancestral: chacras como medio de identidad y subsistencia familiar de la mujer indígena amazónica en la Asociación Sinchi Warmi de la Comunidad Ancestral Puerto Santa Ana, Pastaza-Puyo*. [Tesis de licenciatura, Universidad Central del Ecuador]. Repositorio Institucional UCE. <https://bit.ly/3qwgCdj>
- Hernández, R., Fernández, C., y Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación* (6ta ed.). McGraw-Hill. <https://bit.ly/3lNh3TY>
- Íñiguez, V. (2014). La revitalización del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Patrimonio Cultural Inmaterial*, 4(13), 5. <https://bit.ly/39PMHh9>
- Jadán, O.G., Günter, S., Torres, B., y Selesi, D. (2015). Riqueza y potencial maderable en sistemas agroforestales tradicionales como alternativa al uso del bosque nativo, Amazonia del Ecuador. *Revista Forestal Mesoamericana Kurú*, 12(28), 13-22. <https://bit.ly/3qHvkFs>
- Jorgensen, P.M., & León-Yáñez, S. (Eds.) (1999). *Catalogue of the vascular plants of Ecuador* (Vol. 75). Missouri Botanical Garden Press.
- Kvist, L.P., Oré, I., Gonzales, A., y Llapapasca, C. (2001). Estudio de plantas medicinales en la Amazonía Peruana: Una evaluación de ocho métodos etnobotánicos. *Folia amazónica*, 12(1-2), 53-77. <https://bit.ly/39KMxYl>
- Lehmann, S., y Rodríguez, J. (Coor.) (2013). *La Chakra Kichwa: Criterios para la conservación y fomento de un sistema de producción sostenible en la asociación Kallari y sus organizaciones sociales*. Serie de sistematizaciones. Fascículo 7. GIZ – Cooperación Alemana. <https://bit.ly/3lMyWlM>
- Levy, T.S., y Aguirre, J.R. (1999). Conceptuación etnobotánica: experiencia de un estudio en la Lacandona. *Revista de Geografía Agrícola*, 29, 83-114.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. <https://bit.ly/33MjuzX>
- Royal Botanic Gardens Kew. (2020). *Plants of the world on line*. <http://www.plantsoftheworldonline.org>
- Torres, B., Maza, O., Aguirre, P., Hinojosa, L., & Günter, S. (2015). The Contribution of Traditional Agroforestry to Climate Change Adaptation in the Ecuadorian Amazon: The Chakra System. In W. Leal Filho (Eds.), *Handbook of Climate Change Adaptation*. (pp. 1973-1994). SpringerReference. <https://bit.ly/33OZ0q9>

ANEXO 1

Tabla 1. Inventario de plantas alimenticias de la *chakra* kichwa del Centro de Turismo Comunitario Sinchi Warmi.

N	Nombre común	Nombre Kichwa	Nombre científico	Familia
1	Achiote	Manduru	<i>Bixa orellana</i>	Bixaceae
2	Achira	Achira	<i>Canna indica</i>	Cannaceae
3	Achokcha	Achokcha	<i>Cyclanthera pedata</i>	Cucurbitaceae
4	Achotillo	Achotillo yura	<i>Nephelium lappaceum</i>	Sapindaceae
5	Aguacate	Palta	<i>Persea americana</i>	Lauraceae
6	Ají	Uchu	<i>Capsicum annuum</i>	Solanaceae
7	Ajo de monte	Sacha aju	<i>Mansoa standleyi</i>	Bignoniaceae
8	Albahaca	Asnaj panga	<i>Ocimum basilicum</i>	Lamiaceae
9	Arazá	Araza	<i>Eugenia stipitata</i>	Myrtaceae
10	Arroz	Arrus	<i>Oryza sativa</i>	Poaceae
11	Avío	Avio	<i>Pouteria caimito</i>	Sapotaceae
12	Borojó	Borojo	<i>Alibertia patinoi</i>	Rubiaceae
13	Cacao	Killu Kakau	<i>Theobroma cacao</i>	Malvaceae
14	Cacao blanco	Patas muyu	<i>Theobroma bicolor</i>	Malvaceae
15	Café	Kafia	<i>Coffea arabica</i>	Rubiaceae
16	Caimito	Kalmitu muyu	<i>Chrysophyllum venezuelanense</i>	Sapotaceae
17	Camote	Kumal	<i>Ipomoea batatas</i>	Convolvulaceae
18	Caña de azúcar	Iru	<i>Saccharum officinarum</i>	Poaceae
19	Cebollín	Suni cebolla	<i>Allium</i> sp.	Amaryllidaceae
20	Chicle muyu	Chicle muyu	<i>Lacmellea</i> sp.	Apocynaceae
21	Chirimoya	Ananas	<i>Annona cherimola</i>	Annonaceae
22	Chonta	Chunda	<i>Bactris gasipaes</i>	Arecaceae
23	Coco	Coco muyu	<i>Cocos nucifera</i>	Arecaceae
24	Culantro	Sacha Kulantru	<i>Coriandrum sativum</i>	Apiaceae
25	Cúrcuma	Yukilla	<i>Curcuma longa</i>	Zingiberaceae
26	Espíritu santo	Chugri yuyu	<i>Bryophyllum pinnatum</i>	Crassulaceae
27	Fréjol	Purutu	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Fabaceae
28	Frutipan	Paparu	<i>Artocarpus altilis</i>	Moraceae
29	Guaba bejuco	Pakai	<i>Inga edulis</i>	Fabaceae
30	Guaba machetona	Machetona	<i>Inga spectabilis</i>	Fabaceae
31	Guanábana	Guanabana	<i>Annona muricata</i>	Annonaceae
32	Guayaba	Guayaba	<i>Psidium guajava</i>	Myrtaceae
33	Guayusa	Waisa	<i>Ilex guayusa</i>	Aquifoliaceae
34	Ishpingo	Ishpingu	<i>Ocotea quixos</i>	Lauraceae
35	Jengibre	Ajiringi	<i>Zingiber officinale</i>	Zingiberaceae
36	Lima	Llanpun	<i>Citrus</i> sp.	Rutaceae
37	Limón	Limun	<i>Citrus medica</i>	Rutaceae
38	Maíz	Sara	<i>Zea mays</i>	Poaceae
39	Mandarina	Mandarina	<i>Citrus reticulata</i>	Rutaceae
40	Maní	Inzhij	<i>Arachis hypogaea</i>	Fabaceae
41	Manzana de agua	Manzana de agua	<i>Syzygium malaccense</i>	Myrtaceae
42	Morete	Muriti	<i>Mauritia flexuosa</i>	Arecaceae

Nota: El nombre común de las plantas fue obtenido en el trabajo de campo con la colaboración de Nelly Chimbo (comunicación personal, marzo, 2020).

Fuente: Los nombres científicos y las familias fueron tomados de Jorgensen & León-Yáñez (1999) y Royal Botanic Gardens Kew (2020).