







Document Information

Analyzed document	2664-10388-1-RV.pdf (D131871611)
Submitted	2022-03-29T04:11:00.0000000
Submitted by	
Submitter email	revista.editor@uniandes.edu.ec
Similarity	2%
Analysis address	revista.editor.unia@analysis.orkund.com

Sources included in the report

SA	1606484578_308__Infografia_Cofanes.pdf Document 1606484578_308__Infografia_Cofanes.pdf (D86994274)		1
SA	1573168303_46__Amazonía_(1).pptx Document 1573168303_46__Amazonía_(1).pptx (D59278091)		1
SA	Informe final del proyecto..pdf Document Informe final del proyecto..pdf (D128937568)		1
SA	INVENTARIO-GASTRONÓMICO-ANCESTRAL-Y-EL-TURISMO-CULTURAL-DEL-CANTÓN-LAGO-AGRIO.docx Document INVENTARIO-GASTRONÓMICO-ANCESTRAL-Y-EL-TURISMO-CULTURAL-DEL-CANTÓN-LAGO-AGRIO.docx (D130928708)		1
SA	1 Maria Jose Estupinan Hernandez.docx Document 1 Maria Jose Estupinan Hernandez.docx (D73393433)		1
SA	1ero B Erik Bautista INVESTIGACIÓN FORMATIVA.pdf Document 1ero B Erik Bautista INVESTIGACIÓN FORMATIVA.pdf (D124609764)		1

Entire Document

Uniandes EPISTEME. Revista digital de Ciencia, Tecnología e Innovación ISSN 1390-9150/ Vol. XX / Nro. XX / enero-abril / Año. XXXX / pp. XX-XX

ARTÍCULO DE REVISIÓN CIENCIAS SOCIALES Tema: "Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno". "Ancestral knowledge for the conservation of the intangible cultural heritage of the Cofán Dureno community". Zada González, Eyleen; Bravo Placeres, Ismel eylenzada1985@gmail.com. Facultad Ciencias de la Vida, Carrera de Turismo, Universidad Estatal Amazónica Sede Lago Agrio, Ecuador. ismel.bravopla@ug.edu.ec. Facultad de Ciencias Administrativas. Carrera de Turismo, Universidad de Guayaquil, Ecuador. Recibido: Aprobado: dd/mm/aaaa
RESUMEN El artículo versa sobre la necesidad de conservar el patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno. Para ello se propone como objetivo principal analizar los saberes ancestrales que se basan en la gastronomía para conservar el patrimonio cultural inmaterial. La metodología utilizada tiene un enfoque cualitativo, empleándose el método de observación, con el propósito de identificar los diferentes fenómenos culturales centrados en las experiencias de la vida cotidiana en la comunidad Cofán Dureno, lo que le confiere un carácter exploratorio etnográfico. Por su parte, el empleo del método analítico sintético permitió determinar las características generales relacionadas con la gastronomía, lo que posibilitó reconocer sus preparaciones y bebidas típicas. El principal resultado alcanzado en la investigación es la demostración de la riqueza gastronómica que tiene esta comunidad, para lograr la conservación del patrimonio cultural inmaterial. Como citar en normas APA el artículo: Apellidos, A. A., Apellidos, B. B., y Apellidos, C. C. (Año). Título del artículo. Nombre de la revista, volumen(número), pp-pp.

Zada González, Eyleen; Bravo Placeres, Ismel PALABRAS CLAVE: comunidad; maridaje; gastronomía; patrimonio cultural inmaterial; saberes ancestrales. ABSTRACT This paper presents the need to conserve the intangible cultural heritage of the Cofan Dureno community. The main objective of the research was to analyze the ancestral knowledge based on gastronomy to conserve the intangible cultural heritage. The methodology used has a qualitative approach, using the observation method, with the purpose of identifying the different cultural phenomena centered on the experiences of daily life in the Cofan Dureno community, which gives it an ethnographic exploratory character. For its part, the use of the synthetic analytical method allowed determining the general characteristics related to gastronomy, which made it possible to recognize its typical preparations and drinks. The main result achieved in the research is the demonstration of the gastronomic wealth that this community has, to achieve the conservation of the intangible cultural heritage. KEYWORDS: community; pair; gastronomy; intangible cultural heritage; ancestral knowledge. INTRODUCCIÓN En la Declaración Universal de la Unesco sobre la Diversidad Cultural de 2001, se establece que los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe únicamente a las comunidades originarias, sino que dichos saberes constituyen un importante recurso para toda la humanidad, por tal motivo deben ser protegidos y promovidos, reconocidos y consolidados en beneficio de las generaciones presentes y futuras (Carvalho, 2015, pág. 1). De esta manera, los saberes ancestrales se definen como el conjunto de conocimientos, enseñanzas, métodos y técnicas que se mantienen de una generación a otra en cada comunidad, que la identifica y preserva, permitiendo salvaguardar una riqueza cultural incalculable. Esta última forma parte del patrimonio cultural inmaterial de una nación, región o grupo (Crespin, 2010). El primer anteproyecto de la Convención para la Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, apoyado por la Declaración de Estambul, se da a conocer en el año 2003, y los principales puntos de acuerdo común constituyen un importante aporte para la conceptualización del mismo (Unesco, 2003). Entre ellos se pueden mencionar los siguientes: –Las múltiples manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial forman parte de los elementos determinantes de la identidad cultural de los pueblos y comunidades, y constituyen una riqueza común para toda la humanidad, profundamente arraigadas en la historia y el

Uniandes EPISTEME. ISSN 1390-9150/ Vol. XX / Nro. XX / enero-abril / Año. XXXX / pp. XX-XX 3 medio natural de cada lugar. Se plasman entre otras como un gran número de idiomas que traducen otras tantas visiones del mundo. Esas manifestaciones son un factor esencial en la conservación de la diversidad cultural. –El patrimonio cultural inmaterial forma un conjunto de prácticas, saberes, representaciones vivas y continuamente recreadas; gracias a los cuales las personas y comunidades pueden expresar en todos los planos, su concepción del mundo, mediante sistemas de valores y referencias éticas. El patrimonio cultural inmaterial genera un sentimiento de pertenencia y continuidad en las comunidades; y, se considera por ello uno de los principales factores que impulsan la creatividad y la creación cultural. La conservación de los conocimientos ancestrales en algunos momentos de la historia de América Latina se ha visto amenazada, y en muchos casos, estos han sido transformados debido a diversas circunstancias por la que ha atravesado el continente, comenzando por la colonización. Po ello, la preservación de este patrimonio cultural inmaterial es uno de

los objetivos de muchos pueblos y nacionalidades para no perder su idiosincrasia y mantener vivos sus valores (Granda, 2016). Los pueblos y nacionalidades ecuatorianos también tienen estos retos, no solo para conservar el legado cultural de sus antepasados, sino también para ponerlos en valor y evitar que se pierdan. Sucumbíos, provincia ubicada al norte de la región amazónica ecuatoriana, tiene una extensión de 18.612 km², y según el INEC en el censo de población y vivienda realizado en el año 2010, refleja una población de 176.472 habitantes, que representa el 1,22% de la población nacional (INEC, 2010). En la misma, habitan 6 nacionalidades y 1 pueblo. La comunidad Cofán Dureno, ubicada en la parroquia Dureno, asentada en las riberas del río Aguarico, a 30 minutos de la ciudad de Lago Agrio, no está exenta del cumplimiento de esta premisa, no solo para la conservación del patrimonio, sino también para mostrarlo a los turistas que recibe. La comunidad, en los últimos años, ha apostado por el desarrollo del turismo comunitario, el que se ve motivado por conocer las tradiciones, los saberes ancestrales de los cofanes, sin embargo, estos no están documentados, solo se conocen porque han sido transmitidos de generación en generación y algunos hábitos alimenticios han tenido que ser sustituidos. Por ejemplo, la carne de monte, que es considerada alimento principal para muchas festividades, ha escaseado con el crecimiento de la población y ha sido reemplazada por el pollo en muchos casos. Solo dos estudios han tratado el tema, el primero "Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes del Ecuador" (Moya, 2010,

Zada González, Eylen; Bravo Placeres, Ismel págs. 99-108) y el segundo es el trabajo titulado "Saberes ancestrales de Sucumbíos", estos han abordado algunos platos y recetas, así como tradiciones culinarias de los cofanes; pero ninguno de forma completa (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Sucumbíos., 2011). Los habitantes de la comunidad temen que con el decursar del tiempo se sustituyan muchas de sus tradiciones gastronómicas y las mismas queden en el olvido. Por ello en esta investigación se ha propuesto: Analizar los saberes ancestrales basados en la gastronomía, para conservar el patrimonio cultural inmaterial, con el fin de documentarlos, resguardarlos y que pueda ser transmitido este rico legado a las generaciones futuras. DESARROLLO 1.1. Antecedentes del turismo comunitario El turismo comunitario es una modalidad que comienza en las dos últimas décadas del pasado siglo XX, en países en menor desarrollo de América Latina, África y Asia como una opción para recaudar ingresos, disminuir la pobreza y mejorar las condiciones de vida de los habitantes de pueblos originarios y campesinos (Ruiz & Solis, 2013). Su surgimiento se relaciona con el deterioro que han registrado las comunidades rurales en cuanto a su calidad de vida por la crisis del sector agropecuario y las limitaciones que presentan las políticas públicas para atender la difícil situación por la que transitan. De allí que se haya hecho evidente la necesidad de explorar actividades alternativas a las convencionales, en aras de identificar nichos para complementar el ingreso y empleo de la población (Palomino, Gasca, & López, 2016, pág. 11). Los territorios que son propiedad de las comunidades poseen una gran riqueza natural, valiosos recursos forestales y agrícolas; los que han sido objeto de sobrexplotación, comercialización por grandes empresas, y políticas dispuestas por los Estados, que en muchos casos no han tomado en cuenta los impactos negativos sociales, económicos y culturales que estas medidas han acarreado (Hall & Lew, 2009). Otro de los escenarios que provocan el surgimiento del turismo comunitario es la decadencia del modelo de turismo de sol y playa, los cambios en los intereses de los turistas, que muchas veces se inclinan hacia el desarrollo de un turismo vinculado con la naturaleza. De allí que surja el turismo rural, de naturaleza o de aventura, expresándose así la revaloración de la naturaleza, la cultura rural, y una utilización diferente del tiempo libre (López Pardo & Palomino Villavicencio, 1998). Por ello, surgen distintas vertientes del turismo alternativo vinculado al cuidado socioambiental, como es el caso del ecoturismo y el turismo sustentable; o bien orientadas

Uniandes EPISTEME. ISSN 1390-9150/ Vol. XX / Nro. XX / enero-abril / Año. XXXX / pp. XX-XX 5 desde la valoración del patrimonio cultural material e inmaterial vía al turismo rural y cultural (Camacho, 2021, págs. 5-6). En Ecuador, también se materializan las condiciones para el surgimiento del turismo comunitario a inicios de la década de los 80's, debido a la resistencia de las comunidades indígenas a la extracción petrolera y actividades madereras de los años 70's (Ruiz & Solis, 2007). El territorio ecuatoriano es megadiverso en flora y fauna, cuenta con una amplia riqueza natural, pero además, es un estado plurinacional donde habitan nacionalidades y pueblos indígenas que le otorgan a su vez un valor cultural único. De allí que pueda afirmarse que, dentro de América Latina, Ecuador es el país pionero por el peso cuantitativo y cualitativo de sus experiencias de turismo comunitario, siendo así una actividad estratégica para muchas comunidades que actúa como catalizador de diferentes procesos, y que, constituyen a su vez, un motor estratégico para el desarrollo local de las mismas (Dumas & Salamea, 2013). Estas comunidades ecuatorianas no solo ofrecen los recursos naturales que poseen, sino también el patrimonio cultural, los que se manifiestan a través de emprendimientos relacionados al turismo y la gastronomía, no solo como fuente de ingresos, sino también como un medio para identificar, conservar y dar a conocer la riqueza incalculable que poseen 1.2. Patrimonio cultural, herencia de la humanidad El patrimonio cultural es aquello que se hereda de los antepasados y se transmite de generación en generación, el mismo promueve, el acceso a la diversidad cultural y su disfrute. Puede también enriquecer el capital social y conformar un sentido de pertenencia, individual y colectivo, que ayude a mantener la cohesión social y territorial. Por otra parte, esta modalidad del patrimonio ha adquirido una gran importancia económica para el sector del turismo en muchos países, lo que también genera

nuevos retos para su conservación (López de Mesa, 2018). A su vez el patrimonio cultural se clasifica en patrimonio material e inmaterial. El primero se refiere a todas aquellas obras, construcciones, edificios con valor arquitectónico, histórico o religioso que se mantienen de una generación a otra para su disfrute y aprendizaje. En el segundo caso se trata de todas aquellas tradiciones, conocimientos, idiomas, cosmovisión que caracterizan y representan cada cultura (Hernández L. , 2016).

Zada González, Eylen; Bravo Placeres, Ismel Por otra parte, el patrimonio cultural inmaterial o patrimonio vivo se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación. Estos saberes hacen únicas e identifican cada comunidad, constituyendo este, el principal interés de los turistas que visitan Ecuador (Torre, Molteni, & Pereyra, 2009, pág. 166). El patrimonio cultural inmaterial es un tema que ha tomado fuerza en las últimas décadas a partir de la aprobación de la Convención para la Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial cuyos objetivos centrales son la salvaguardia y el respeto del mismo por las comunidades, grupos e individuos de todas las culturas del mundo (Instituto Metropolitano de Patrimonio, 2012). A escala regional, 22 países latinoamericanos han ratificado la convención; y con el fin de articular, promover y apoyar las acciones de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial encaminadas por estos países, se creó el Centro Regional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de América Latina, como un Centro de Categoría 2 de la Unesco, del cual el Ecuador forma parte a través del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural como núcleo focal (Instituto Metropolitano de Patrimonio, 2012). En Ecuador, se ratificó la Convención a través del Decreto Ejecutivo Nro. 871 del 18 de enero de 2008, entrando en vigor el 17 de junio de 2008 cuando es publicada en el Registro Oficial Nro. 361 (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2017). Del análisis realizado se puede concluir que, la conservación y difusión del patrimonio cultural inmaterial ha tomado relevancia en las últimas décadas, no sólo para los países europeos, región donde se desarrolló la convención, sino también para los países latinoamericanos, incluyendo el estado ecuatoriano, el que ha adoptado y aplicado las acciones propuestas en este evento.

1.3. Saberes ancestrales: un rescate del legado cultural

En la Declaración Universal de la Unesco sobre la Diversidad Cultural de 2001, se establece que los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe únicamente a las comunidades originarias, sino que dichos saberes constituyen un importante recurso para toda la humanidad, por tal motivo deben ser protegidos y promovidos, reconocidos y consolidados en el beneficio de las generaciones presentes y futuras (Carvalho, 2015). Los saberes ancestrales son el conjunto de conocimientos y técnicas que se conservan de una generación a otra en cada comunidad, permitiendo preservarlo y aplicarlo para hacer más factible las tareas diarias.

Uniandes EPISTEME. ISSN 1390-9150/ Vol. XX / Nro. XX / enero-abril / Año. XXXX / pp. XX-XX 7 En los pueblos de América, los saberes ancestrales, en algunos momentos se han visto afectados y en otros, mejor conservados. En el caso ecuatoriano, el Consejo Nacional de Planificación ha tenido en cuenta la conservación del conocimiento a través del Plan Nacional de Desarrollo 2021-2025, en el que se busca revalorizar las culturas y saberes ancestrales, así como el rescate del patrimonio cultural comunitario y memoria social, considerando alternativas que se ajusten a las características territoriales (Consejo Nacional de Planificación, 2021-2025, pág. 45). En tal sentido, cada pueblo tiene sus propios pensamientos, prácticas y costumbres que configuran la particularidad de sus diversas identidades. Esto se manifiesta en la diferencia entre una artesanía de semillas silvestres del cofán, y las conocidas artesanías de tejido de los otavalo, pertenecientes a la nacionalidad kichwa; o en la diferencia entre la gastronomía, la música y la danza del pueblo amazónico shuar y la gastronomía, danza y música de otras nacionalidades y pueblos de la Sierra o de la Costa (Carvalho, 2015). Sin embargo, a pesar de estas diferencias, existen elementos comunes, puntos de encuentro que constituyen ejes centrales dentro de sus cosmovisiones, hermanando sus formas de concebir, interpretar y relacionarse con el mundo. La conservación de los conocimientos ancestrales que tienen las nacionalidades y pueblos indígenas ecuatorianos son susceptibles de constantes amenazas por la influencia e intercambio con otras culturas como la que se realiza al recibir turistas; pero en estas comunidades está la obligación y el derecho de identificar ese legado cultural para transmitirlo no solo a las generaciones jóvenes sino también a los visitantes y evitar de este modo que sean afectados.

2. Áreas en las que intervienen los saberes ancestrales: la gastronomía

Los saberes ancestrales que constituyen la base del conocimiento, de la información y técnicas de los miembros de una comunidad, son empleados en diversas áreas. De acuerdo con (Ruiz & Romero, 2019), estas áreas son las siguientes: – La medicina, área donde más usos se pueden encontrar puesto que las comunidades indígenas a través de sus curanderos o chamanes, han sabido conservar sus métodos para curar diversas enfermedades con el uso exclusivo de plantas que son proporcionadas por la naturaleza del medio donde se desenvuelven los pueblos indígenas. – La educación: en los últimos años se han implementado en el currículo nacional determinados criterios a ser enseñados, esto con el afán de incentivar la recuperación de los

Zada González, Eylen; Bravo Placeres, Ismel saberes ancestrales de los pueblos y nacionalidades, por tal motivo, existen establecimientos educativos destinados solo para estos pueblos donde se respeta la interculturalidad. También los

saberes ancestrales abarcan una gran variedad de aspectos del conocimiento y la técnica que van desde el lenguaje hasta la gastronomía; desde las matemáticas hasta la artesanía, pasando por la medicina, la construcción, la silvicultura, las técnicas de conservación del ambiente y microclimas, la producción y alimentación, la agricultura y el riego, el transporte y la comunicación, etc., (Puente & Ruiz, 2016). – La gastronomía: se asocia a la mezcla de ingredientes, sabores, recetas, técnicas culinarias y una constante búsqueda de nuevos e interesantes sabores. Está asociada a la cultura porque a través de ella se transmiten conocimientos, tradiciones y hábitos de los diversos grupos humanos. La identidad gastronómica se identifica con todos aquellos alimentos preparados, las prácticas y conocimientos en la producción que requieren dichos alimentos, así como la producción de recetas propias de un lugar y consumo de las mismas que tienen una importancia simbólica, cultural e identitaria para determinado lugar, país, ciudad o comunidad (Flores, 2016). La gastronomía es un área importante en las que las comunidades demuestran los conocimientos que han heredado de sus antepasados y que los identifica. Los pueblos amazónicos consiguen su alimentación de dos fuentes fundamentales: la selva y la huerta. El papel del mercado es mínimo, al menos en cuanto a los pueblos que siguen conservando su forma de vida tradicional. La huerta es la fuente de abastecimiento de los alimentos básicos: la yuca, en primer término y el plátano, en segundo. En cambio, la selva y los ríos proveen los alimentos de origen animal, así como también una infinidad de frutos y de plantas que sirven para que disfruten de una dieta rica y variada; siempre que las condiciones tradicionales de vida no sean trastocadas (Moya, 2010, págs. 99-108). Los animales de monte, por ejemplo, son apetecidos en la época de engorde, cuando los frutos de los árboles que se alimentan están maduros, lo que ocurre comúnmente entre mayo y junio, la carne de mono también es muy deliciosa durante estos meses, en cambio cuando consume principalmente hojas, en otras épocas del año, se torna desagradable (Moya, 2010, págs. 99-108). En cuanto a los peces, se señala que cuando estos migran aguas arriba para el desove, no son muy apreciados, porque se adelgazan debido al esfuerzo que despliegan; mientras que, cuando se dirigen aguas abajo, es el mejor momento para pescar porque están llenos de huevos y han engordado. También los kurus o gusanos, muy consumidos en la región, son apetecidos en su madurez, que es cuando están gordos (Moya, 2010, págs. 99-108).

Uniandes EPISTEME. ISSN 1390-9150/ Vol. XX / Nro. XX / enero-abril / Año. XXXX / pp. XX-XX 9 La dieta de las comunidades que se ubican en la región amazónica ecuatoriana está caracterizada y depende de la época del año, según las condiciones climáticas, porque según lo que ingieran los animales que acompañan las mesas de estos habitantes, van a ser más consumidos en una estación que en otra (Caiza, 2020). La Amazonía cuenta con dos estaciones bien marcadas, una de abundancia que se refiere a los meses lluviosos, entre abril y julio principalmente. En estos meses se realizan las principales festividades de las comunidades amazónicas, las que representan cada cultura mientras que el resto del año se considera de escasez de alimentos (Portilla, 2018, págs. 17- 40). Una de las comunidades que habita en la Amazonía ecuatoriana es la nacionalidad A'índeccu aunque se autodenominan Aguarico Na'esu A'í. (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Sucumbíos., 2011). Después de la invasión española se denominó a esta nacionalidad cofán. El cofán es un término occidental que se refiere a un grupo que habla un mismo idioma (Robinson, 1996). Sin embargo esta comunidad que habita en las fuentes de dos grandes ríos: el Aguarico y el San Miguel, desconoce exactamente los orígenes del mismo (Gobierno Autónomo Descentralizado de la provincia de Sucumbíos, 2011). 3. Características generales de la comunidad Cofán Dureno La comunidad del Milenio A'l Dureno se encuentra ubicado en la ribera del río Aguarico, parroquia Dureno, Cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos. Tiene un territorio global de 9.571.6 has. Legalizado por el IERAC desde 1972, limita al Norte con las cooperativas: Puerto Libre y Sol Naciente, al Sur con las cooperativas: Paz y Progreso, Estrella del Oriente, 24 de mayo, al Este con las cooperativas: 12 de octubre y Bellavista y al Oeste con la comuna: Voluntad de Dios y las cooperativas: Atenas y Los Rivereños (como se muestra en la figura 1). Su población es de 600 habitantes, distribuidos en 84 familias (Yumbo, 2019).

Zada González, Eylon; Bravo Placeres, Ismel Figura 1: Croquis de la comunidad Cofán Dureno. Fuente: (Yumbo, 2019). El espacio ocupado por la comunidad Cofán Dureno ha sido el escenario de enfrentamientos interétnicos. Desde la época de la colonia tuvieron contacto con los cofanes, Francisco de Orellana y el padre Ferrer, quien funda algunas misiones; pero después de una década fue muerto a manos de los cofanes los que quedaron liberados de la dominación española. En el siglo XIX fueron redescubiertos en la cabecera del río San Miguel y en el curso medio del Aguarico (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Sucumbíos., 2011). Posteriormente, es a mediados del siglo XX que comienza a desarrollarse la extracción petrolera en la zona de los cofanes, lo que provoca que se vieran realmente afectados. A ello se suma la deforestación realizada por los colonos, lo que conlleva a que fueran perjudicadas la caza y la pesca, además de buscar medios alternativos como la agricultura y que sus instrumentos de caza fueran empleados como artesanías para el turismo (Angelo, 2020). Debido a la influencia de la cultura occidental, fueron afectadas algunas costumbres como el vestido tradicional la cushma y el consumo del yagé. También han abandonado la poligamia por la monogamia y en la actualidad no existe la casa de la menstruación (lugar donde se debían aislar las mujeres durante su período). Su lengua es el a'ingae y consideran como su dios a Chiga. En resumen, las actividades productivas

fundamentales de la comunidad siguen siendo la agricultura, la caza, la pesca y la recolección. Pocas personas tienen trabajos remunerados. En Dureno se desarrollan actividades vinculadas al turismo y las actividades agrícolas están

Unianes EPISTEME. ISSN 1390-9150/ Vol. XX / Nro. XX / enero-abril / Año. XXXX / pp. XX-XX 11 fundamentalmente relacionadas al consumo doméstico, aunque algunas familias cultivan productos como el cacao, el café, el plátano y la yuca destinados a la venta (Moya, 2010, págs. 99-108). 3.1. Alimentación de la comunidad Cofán Dureno La alimentación de la comunidad Cofán Dureno depende fundamentalmente de la combinación de los productos de la nasipa (chacra pequeña donde se cultivan los productos destinados al consumo familiar), el bosque y las proteínas que se obtienen de la caza y la pesca (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Sucumbíos., 2011). En la cultura cofán, el hombre es quien se ocupa principalmente de casi todas las labores agrícolas, exceptuando la cosecha de la yuca y la papachina, actividad que es desempeñada por las mujeres (Moya, 2010, págs. 99-108). Entre los principales cultivos se encuentran: la yuca, en sus variedades blanca, amarilla y morada (negra), y el plátano, en sus variedades barraganete, maqueño, seda, orito, dishababu (un plátano pequeño). Les siguen en importancia el maíz (sobre todo orientado a la alimentación de pollos), papachina, luego el chontaduro, caimito, uva de monte, guabas, camote amarillo, blanco y morado (también conocido como negro); aguacate, caña de azúcar, kefa (similar a la yuca pero de color café), piña con espinas y sin espinas; papaya, toronja, macabe, naranja, lima, ungurahua, mil pesos, hierbas medicinales, naranjilla, cafés, frutipan (pan de árbol), morete, maní mestizo, shincapa o culantro, achiote y ají (Moya, 2010, págs. 99-108). Estos alimentos de origen vegetal, así como los de origen animal, son consumidos de acuerdo a su temporada como se muestra en la Tabla 1. Se puede mencionar otro grupo de alimentos que son obtenidos en el mercado durante todo el año y también son empleados en las viviendas Cofán; aunque en menor medida.

Zada González, Eylene; Bravo Placeres, Ismel Tabla 1. Alimentos consumidos por temporadas. Alimentos de origen vegetal Alimentos de origen animal Temporada Alimentos del mercado Morete Febrero-Abril arroz Shankokukuicho (cacao de monte) Febrero-Abril fideos Zapote silvestre Abril papa Chontaduro Febrero-Abril atún Tsutsuki (granadilla de monte) Abril sardina Yukofacho (fruta redonda y dulce) Noviembre-Dic sal Unguragua Noviembre-Marzo azúcar Ungurahua Noviembre-Marzo aceite Pebicho Nov, Dic-Junio manteca vegetal Caimito Nov-Dic cebolla Uva de monte pequeña Diciembre harina Casepachu (maní de monte) Diciembre huevos Teinpacho (coco de monte) Todo el año panela Palmito Todo el año fréjol Tuin (gusanos de chonta) Todo el año lenteja Huevos de charapa Diciembre comino Huevos de lagarto Diciembre Mono Mayo-Junio Saino Mayo-Junio Guanta Mayo-Junio Danta Mayo-Junio Guatusa Mayo-Junio Armadillo Mayo-Junio Tucán Mayo-Junio Tortuga Mayo-Junio Pava Mayo-Junio Venado Mayo-Junio Perdiz Mayo-Junio En la actualidad se observan cambios importantes en la actividad de la cacería respecto a las prácticas tradicionales por la influencia religiosa, así como el deterioro de las condiciones ambientales les ha inducido a cazar animales que antes no se cazaban, como el venado, que se lo considera un cofán o un cucuyo (espíritu maligno), mientras que el venado es parte de la dieta cofán. Otro animal que lo ven como ser humano y que es prohibido cazar es el mono machín. No se cazan tigres de ningún tipo, oso hormiguero ni perezoso, porque son como personas invisibles que viven en la selva. Algunos dicen que el espíritu de sus antepasados

Unianes EPISTEME. ISSN 1390-9150/ Vol. XX / Nro. XX / enero-abril / Año. XXXX / pp. XX-XX 13 se engendró en el oso hormiguero.

100%

MATCHING BLOCK 1/6

SA

1606484578_308__Infografia_Cofanes.pdf (D86994274)

Si se les dispara el mal se revierte en el cazador (

Moya, 2010, págs. 99-108). 4. Estudio etnográfico y de prácticas gastronómicas Culturalmente, los Cofanes han practicado una horticultura con pequeños cultivos para autoconsumo. La chacra siempre fue manejada a orillas del río, especialmente en las islas que se inunda estacionalmente (varzea) por la facilidad de llegar en sus canoas, y por ser suelos bastante fértiles que no constituyen mayor esfuerzo para derrumbar árboles. En estos sitios se siembra el plátano (*Musa paradisíaca*), el orito (*Musa acuminata*) y la yuca (*Manihot esculenta*), los frutales se siembran alrededor de la vivienda. Entre las frutas cultivadas se encontró: uvas de monte (*Pourouma cecropiifolia*), guabas (*Inga Edulis*), caimitos (*Chrysophyllum cainito*), piña (*Ananas comosus*), que son cosechados y consumidos según su temporada. La chacra cofán no sobrepasa del cuarto de hectárea, aunque actualmente se escucha hablar de una o dos hectáreas, entendible, por cuanto sus productos son vendidos ocasionalmente a los mismos comuneros y a veces se lleva al mercado de Dureno o Lago Agrio. Para los comuneros, la chacra se considera un lugar protegido por sus dueños. Otras personas no pueden tomar lo que está sembrado ahí, sin la presencia del dueño, porque pueden enfermarse o a lo mejor morir. Los shamanes pueden dejar espíritus para que cuiden su chacra. Luego de la revisión bibliográfica se evidenció que la

comunidad Cofán Dureno tiene una extensa variedad gastronómica (Loarte & Lapo, 2018) obteniéndose algunas de las recetas culinarias como se muestran en la siguiente tabla: Tabla 2. Platos y bebidas consumidas en la comunidad Cofán Dureno. Recetas culinarias Thsathapecha Rayana de carne ahumada Añachu san jan Carne ahumada de danta, mono chorongo Kui khu Bebida primordial Sancocho es un plato típico de la cultura A'í preparada con plátano y yuca picada Ahumado de carne la nacionalidad carne de guangana, saíno, danta o monos Bebidas tradicionales

Zada González, Eylen; Bravo Placeres, Ismel Canapecha es chucula de maduro u orito Chicha de chonta bebida preparada con la chonta Chicha blanca bebida preparada con la yuca Chicha roja se prepara con yuca, plátano verde Kunapecha se prepara con yuca y camote Jugo de unguhua se prepara con maduro y unguhua Guarapo de yuca bebida de yuca fermentada con panela Los ahumados son platos muy apetecibles en esta comunidad. Se preparan con carnes de monte y también de pescado como la guangana, saíno, danta o monos; mientras que las bebidas más consumidas son las que emplean en su preparación alimentos como la yuca y el plátano, sobresaliendo la chicha blanca, chicha roja y chicha de yuca con camote. 4.1 Maridaje: el arte de combinar los sabores ancestrales El término maridaje proviene del francés "mariage" que su origen refiere a la idea de unión o casamiento. Con la generalización de su uso esta denominación se comenzó a aplicar en el arte de unir elementos, principalmente para referirse a la combinación de comidas y vinos (Benavides, 2018). El maridaje es la unión armoniosa de dos cosas entre sí. En el caso de la gastronomía, el maridaje es la combinación armoniosa entre alimentos y bebidas en una comida (El Universo, 2019). En los últimos años, el maridaje ha ocupado un punto de interés entre especialistas gastronómicos y avezados del sector, donde no solo capta la atención la combinación de los platos con los vinos sino también con otros tipos de bebidas como cocteles, espirituosos, dulces, fermentaciones ligeras, no siempre alcohólicas que proporcionan continuidad a los platos, etc. Ejemplo de esto es que los cocineros y barman del Norte de Europa llevan años desarrollando armonías líquidas sin alcohol para acompañar sus menús (Pérez, 2017). En la actualidad es común escuchar que determinado plato no se corresponde con cierta bebida, haciendo alusión a esa mezcla perfecta que potencia cada uno de los sabores. En Ecuador se combinan los platos típicos con bebidas elaboradas en una misma zona o para una celebración específica: platos típicos como la fritada de cerdo con llapingachos y mote se acompañan del aguardiente puntas o el canelazo, mientras que el destilado Solveso, elaborado con pulpa de cacao hace una perfecta combinación con el arroz marinero (Benavides, 2018). Variados son los maridajes que se pueden encontrar en el país como diversos son los platos representativos de cada región. En las nacionalidades y pueblos indígenas ecuatorianos, aun desconociendo el término maridaje, sí tratan de consumir sus platos típicos con las bebidas

Uniandes EPISTEME. ISSN 1390-9150/ Vol. XX / Nro. XX / enero-abril / Año. XXXX / pp. XX-XX 15 tradicionales que consideran perfectas para ellos. Muchos de los platos típicos que se elaboran en esta comunidad son acompañados con bebidas específicas para cada ocasión. En la comunidad Cofán Dureno también se maridan las comidas y bebidas en el momento que escogen los líquidos más idóneos para acompañar las preparaciones que realizan fundamentalmente para celebraciones y eventos importantes. En la tabla siguiente se muestran algunos de los maridajes más relevantes. Tabla 3. Platos y bebidas tradicionales más comunes. Platos Bebidas Sopa de guanta kui khu (plátano o guineo), canepecha (chucula de maduro) Amba sejechupa (tortillas de yuca) kui khu, canepecha Chontaduro con pescado kui khu, canepecha Caldo de pescado kui khu, canepecha Caldo de carne de monte kui khu, canepecha Soín (tamal dulce) kui khu, canepecha Kikupeche (dulce de maduro) kui khu, canepecha Estos platos son denominados tradicionales más comunes porque se pueden encontrar en las preparaciones diarias de la comunidad. Todos pueden ser acompañados de kui khu, o chucula que son bebidas consumidas frecuentemente (Moya, 2010, págs. 99-108). – La

76%

MATCHING BLOCK 2/6

SA 1573168303_46__Amazonía_(1).pptx (D59278091)

sopa de guanta se elabora con plátano verde rallado y yuca. – Amba sejechupa o rallado de yuca:

tortillas de yuca rallada, fritas. – Chontaduro con pescado: los dos productos son cocinados separadamente. – Caldo de pescado: se prepara con plátano verde rallado y trozos de yuca y se condimenta con culantro. – Caldo de carne de monte con plátano verde rallado y yuca: la carne es previamente ahumada. – Soín: especie de tamal dulce, preparado con yuca rallada y orito majado, envuelto en hoja de soinkake, asado en la brasa. – Kklupeche: dulce de maduro (un tipo de plátano).

Zada González, Eylen; Bravo Placeres, Ismel Los platos tradicionales especiales se consideran aquellos que son consumidos algunas veces al año y son preparados por motivo de festividades, los que se presentan en la Tabla 4. Tabla 4. Platos tradicionales especiales. Alimentos Bebidas Sopa de palmito y yuca tsetsepa kunapecha Soín de maíz tsetsepa, kunapecha Macabe tsetsepa, kunapecha Caldo de huevos de pescado tsetsepa, kunapecha Envuelto de huevos de

pescado tsetsepa, kunapecha Los platos mencionados en la tabla anterior son acompañados con bebidas específicas, lo que se puede denominar maridaje pues hacen que sus sabores se potencien y sea más enriquecedora la experiencia de su consumo. Los mismos son acompañados con bebidas como la tsetsepa y kunapecha (Moya, 2010, págs. 99-108). En las celebraciones más relevantes para la comunidad se encuentran la gallina y el saíno que se consumen fundamentalmente en celebraciones como matrimonios y bautizos. La guanta, el mono asado y la carne de danta se ingieren en las festividades más importantes de la comunidad como la fiesta de la chonta. Aunque debido a la escasez de estas carnes en la actualidad se consumen también la carne de res o de pollo. Mientras que el pescado se considera un alimento muy saludable y marida muy bien con la chicha roja o tsetsepa. Además de ser consumido en celebraciones especiales, el pescado es muy recomendado para cualquier ocasión al ser considerado un alimento muy sano por la comunidad. En la Tabla que se presenta a continuación se resumen estos platos y las bebidas preferidas para su acompañamiento.

Uniandes EPISTEME. ISSN 1390-9150/ Vol. XX / Nro. XX / enero-abril / Año. XXXX / pp. XX-XX 17 Tabla 5. Platos consumidos en las fiestas de la chonta, matrimonios y bautizos. Alimentos Bebidas gallina chicha de yuca blanca o roja, guarapo, cerveza, chicha de chonta saíno chicha de yuca blanca o roja, guarapo, cerveza guanta chicha de chonta (u´ma tsetsepa), vinillo de yuca mono asado chicha de chonta, vinillo de yuca danta chicha de chonta, vinillo de yuca pollo chicha de chonta, vinillo de yuca res chicha de chonta, vinillo de yuca pescado chicha roja o tsetsepa Los platos denominados tradicionales, especiales y consumidos en las festividades más importantes de la comunidad Cofán Dureno son acompañados con determinadas bebidas idóneas para elevar y potenciar los sabores de cada uno de ellos. A pesar de que en la comunidad no se conoce el tema maridaje, es un concepto relativamente nuevo y generalmente aplicado a la combinación de platos con vinos, ha sido empleado desde los ancestros. Los mismos escogieron las bebidas que resaltaban los sabores de cada receta, potenciando así la exquisitez de las preparaciones. El maridaje no ha sido abordado anteriormente en una investigación en la comunidad, es algo que se aplica porque se ha transmitido de generación en generación y sin embargo es un tema muy de moda donde los gastronomos más avezados ya no sólo identifican el maridaje tradicional sino también la unión de cualquier bebida con su plato, mientras surja de ella una combinación excelente, que eleve la experiencia del comensal. Y tal como se aplica en la actualidad, también en la Cofán Dureno no queda exenta la probabilidad de que a gusto personal puedan ser acompañados por algún otro líquido, no es algo obligatorio o impuesto. Sin embargo la práctica del maridaje prevalece pues son las tradiciones que han heredado de sus antepasados y que la comunidad trata de ponerlas en práctica para mantenerlas vivas y darlas a conocer a los visitantes que arriban a su territorio. CONCLUSIONES La comunidad Cofán Dureno posee un legado gastronómico ancestral único basado fundamentalmente en los cultivos de la huerta, la pesca y la caza, los que armonizan su mesa y las celebraciones que en ella se desarrollan, los mismos que permiten su conservación.

Zada González, Eyleen; Bravo Placeres, Ismel Los saberes ancestrales de esta comunidad no sólo se evidencian en los conocimientos y tradiciones relacionadas con la medicina, las artesanías, la agricultura sino también los vinculados a la gastronomía, los que se expresan en la forma de hacer, en los productos que consumen y en el período del año en el que lo hacen, respetando siempre y dentro de sus posibilidades lo que les han transmitido las generaciones pasadas. El pueblo de los cofanes consume principalmente los alimentos con las bebidas típicas más idóneas para ello, lo que propicia que se realice un maridaje para cada uno de los platos preparados en la comunidad, obteniéndose así bebidas y platos tradicionales más comunes, los que se consumen prácticamente a diario, platos tradicionales especiales ingeridos en menor frecuencia y aquellos que solo se consumen en determinadas fechas como la fiesta de la chota. Entre los platos especiales sobresalen los que son preparados con pescado al ser considerado este un alimento muy saludable que puede ser consumido no solo en festividades, sino que puede formar parte de las dietas más estrictas como el postparto, mientras que las bebidas más consumidas son las que intervienen en su preparación alimentos como la yuca y el plátano, sobresaliendo la chicha blanca, chicha roja y chicha de yuca con camote. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Angelo, M. (4 de julio de 2020). La Amazonía está amenazada por inversiones de miles de millones de dólares en petróleo. Mongabay, periodismo ambiental independiente en Latinoamérica. Recuperado el 15 de febrero de 2022 Benavides, E. (2018). Maridaje de licores espirituosos ecuatorianos con platos típicos del Ecuador. Quito, Pichincha, Ecuador. Recuperado el 28 de enero de 2022 Caiza, E. (2 de febrero de 2020). La gastronomía amazónica del Ecuador, en una publicación. El Comercio, pág. 1. Recuperado el 15 de febrero de 2022 Camacho, M. (2021). Plan de señalética turística para el fortalecimiento del turismo comunitario en la Comunidad Yamanunka, Parroquia Limoncocha, Cantón Shushufiní, provincia de Sucumbíos. Shushufiní, Sucumbíos, Ecuador. Recuperado el 3 de febrero de 2022

100%

MATCHING BLOCK 3/6

SA Informe final del proyecto..pdf (D128937568)

Carvalho, N. (13 de septiembre de 2015). Saberes ancestrales, lo que se sabe y se siente desde siempre. El Telégrafo,

pág. 1. Recuperado el 25 de enero de 2022 Consejo Nacional de Planificación. (2021-2025). Secretaría Nacional de Planificación. Quito. Recuperado el 14 de febrero de 2022 Crespín, I. (2010). Un acercamiento a los saberes ancestrales de las comunidades en el Salvador. Managua, El Salvador.

Uniandes EPISTEME. ISSN 1390-9150/ Vol. XX / Nro. XX / enero-abril / Año. XXXX / pp. XX-XX 19 Dumas, N., & Salamea, I. (2013). Propuesta de turismo comunitario en Nàrig, Cantón Sígsig, Provincia del Azuay, para el periodo 2013-2016. Cuenca, Cuenca, Ecuador. Recuperado el 15 de enero de 2022 El Universo. (22 de junio de 2019). Maridajes. Maridajes.

Recuperado el 3 de febrero de 2022 Flores, E. (2016). El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha- Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del Cantón Ambato. Ambato, Tungurahua, Ecuador.

Recuperado el 2 de febrero de 2022 Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Sucumbíos. (2011). Saberes Ancestrales de Sucumbíos. Nueva Loja. Recuperado el 28 de Enero de 2022 Granda, A. (14 de marzo de 2016). Ecuador busca proteger los saberes ancestrales. El comercio. Recuperado el febrero de 2022 Hall, M., & Lew, A. (2009).

Understanding and Managing Tourism Impacts (Vol. 1). London, London, England: Routledge. Recuperado el 5 de febrero de 2022 Hernández, L. (12 de junio de 2016). Andarte. Recuperado el 3 de febrero de 2022, de Andarte. INEC. (2010).

Instituto nacional de estadística y censos. Recuperado el 2 de febrero de 2022, de Instituto nacional de estadística y censos. Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. (2005). La Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial. Patrimonio inmaterial y gestión de la diversidad, 54-67. (J. d. Histórico., Ed.) Sevilla, Sevilla, España. Recuperado el 22 de febrero de 2022 Instituto Metropolitano de Patrimonio. (30 de enero de 2012). Patrimonio Quito. Recuperado el 5 de febrero de 2022, de

72%

MATCHING BLOCK 4/6

SA INVENTARIO-GASTRONÓMICO-ANCESTRAL-Y-EL-TURISMO ... (D130928708)

Patrimonio Quito. Loarte, M., & Lapo, J. (2018). Diseño de la guía gastronómica ancestral, mediante la aplicación de la metodología del inventario realizada por el Ministerio de Cultura, para rescatar tradiciones gastronómicas en la comunidad Cofán Dureno, del cantón Lago Agrio, provincia

de Sucumbíos. Loja, Loja, Ecuador. Recuperado el 14 de febrero de 2022 López de Mesa, L. (2018). UNESCO. Recuperado el 3 de febrero de 2022, de UNESCO. López Pardo, G., & Palomino Villavicencio, B. (3 de enero de 1998). Planeta.com. Recuperado el 28 de enero de 2022, de Planeta.com. Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2017). Registro oficial No 4, (pág. 4). Recuperado el 23 de enero de 2022 Moya, A. (2010). Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador. Ecuador. Recuperado el 15 de febrero de 2022 Palomino, B., Gasca, J., & López, A. (enero de junio de 2016).

89%

MATCHING BLOCK 5/6

SA 1 Maria Jose Estupinan Hernandez.docx (D73393433)

El turismo comunitario en la Sierra Norte de Oaxaca: perspectiva desde las instituciones y la gobernanza en territorios indígenas. El periplo sustentable(30), 11.

Recuperado el 10 de febrero de 2022

Zada González, Eyleen; Bravo Placeres, Ismel Pérez, J. (17 de marzo de 2017). Grupo Gloriamar. Recuperado el 5 de febrero de 2022, de Grupo Gloriamar. Portilla, F. (2018). Agroclimatología del Ecuador (Vol. Introducción). Abya-Yala. Recuperado el 15 de febrero de 2022 Puente, L., & Ruiz, R. (2016).

87%

MATCHING BLOCK 6/6

SA 1ero B Erik Bautista INVESTIGACIÓN FORMATIVA.pdf (D124609764)

Saberes ancestrales. Estudio de caso: la comunidad de Los Chachis en Santo Domingo de los Tshachilas.

Quito, Pichincha, Ecuador: Quito: UCE. Recuperado el 14 de febrero de 2022 Robinson, S. (1996). Hacia una nueva comprensión del Shamanismo Cofán. Abya Yala. Recuperado el 28 de enero de 2022 Ruiz, E., & Solis, D. (2007). Turismo comunitario en Ecuador. Desarrollo y sostenibilidad social. Recuperado el 15 de enero de 2022 Ruiz, E., & Solis, D. (2013).

Turismo comunitario en Ecuador. Desarrollo y sostenibilidad social. Ruiz, L., & Romero, A. (2019). Los saberes ancestrales de la nacionalidad Tsáchila y su utilización en el turismo étnico. Quito, Pichincha, Ecuador: Quito: UCE. Recuperado el 14 de febrero de 2022 Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2013-2017). Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017. Quito, Quito, Ecuador. Recuperado el 7 de febrero de 2022 Taylor, S., & Bogdan, R. (1987). Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados. (J. Piatigorsky, Trad.) Barcelona - Buenos Aires - México: Editorial PAIDÓS. Torre, A., Molteni, J., & Pereyra, E. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial: conceptualización, estudio de casos, legislación y virtualidad. 166. Recuperado el 2 de febrero de 2022, de UNESCO. Unesco. (17 de octubre de 2003). Declaración universal sobre la diversidad cultural. Recuperado el 13 de septiembre de 2021, de Declaración universal sobre la diversidad cultural. Yumbo, A. (2019). Desafíos del Pueblo Cofán. (A. Caiza, Entrevistador) Recuperado el 15 de enero de 2022

Hit and source - focused comparison, Side by Side

Submitted text As student entered the text in the submitted document.
Matching text As the text appears in the source.

1/6	SUBMITTED TEXT	12 WORDS	100% MATCHING TEXT	12 WORDS
Si se les dispara el mal se revierte en el cazador (Si se les dispara el mal se revierte en el cazador		
SA 1606484578_308__Infografia_Cofanes.pdf (D86994274)				

2/6	SUBMITTED TEXT	20 WORDS	76% MATCHING TEXT	20 WORDS
sopa de guanta se elabora con plátano verde rallado y yuca. – Amba sejechupa o rallado de yuca:		sopa de guanta que se sirve con plátano verde y yuca. "Amba sejechupa" o rallado de yuca		
SA 1573168303_46__Amazonía_(1).pptx (D59278091)				

3/6	SUBMITTED TEXT	21 WORDS	100% MATCHING TEXT	21 WORDS
Carvalho, N. (13 de septiembre de 2015). Saberes ancestrales, lo que se sabe y se siente desde siempre. El Telégrafo,		Carvalho, N. (13 de Septiembre de 2015). Saberes ancestrales: lo que se sabe y se siente desde siempre. El Telégrafo.		
SA Informe final del proyecto..pdf (D128937568)				

4/6	SUBMITTED TEXT	43 WORDS	72% MATCHING TEXT	43 WORDS
Patrimonio Quito. Loarte, M., & Lapo, J. (2018). Diseño de la guía gastronómica ancestral, mediante la aplicación de la metodología del inventario realizada por el Ministerio de Cultura, para rescatar tradiciones gastronómicas en la comunidad Cofán Dureno, del cantón Lago Agrio, provincia		Patrimonio Cultural, 9(1), 15. Loarte, T. M., & Lapo, T. J. (2018). "DISEÑO DE LA GUÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DEL INVENTARIO REALIZADA POR EL MINISTERIO DE CULTURA, PARA RESCATAR TRADICIONES GASTRONÓMICAS EN LA COMUNIDAD COFAN DURENO DEL CANTÓN LAGO AGRIO, PROVINCIA		
SA INVENTARIO-GASTRONÓMICO-ANCESTRAL-Y-EL-TURISMO-CULTURAL-DEL-CANTÓN-LAGO-AGRIO.docx (D130928708)				

5/6	SUBMITTED TEXT	24 WORDS	89% MATCHING TEXT	24 WORDS
	El turismo comunitario en la Sierra Norte de Oaxaca: perspectiva desde las instituciones y la gobernanza en territorios indígenas. El periplo sustentable(30), 11.		El turismo comunitario en la Sierra Norte de Oaxaca: perspectiva desde las instituciones y la gobernanza en territorios indígenas. El Periplo Sustentable, 06-37.	
SA	1 Maria Jose Estupinan Hernandez.docx (D73393433)			

6/6	SUBMITTED TEXT	17 WORDS	87% MATCHING TEXT	17 WORDS
	Saberes ancestrales. Estudio de caso: la comunidad de Los Chachis en Santo Domingo de los Tshachilas.		Saberes Ancestrales Estudio De Caso: La Colectividad de los Chachis En Santo Domingo De Los Tshachilas	
SA	1ero B Erik Bautista INVESTIGACIÓN FORMATIVA.pdf (D124609764)			