

UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA – UEA PROGRAMA PROMETEO – SECRETARIA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

“Chakra y gastronomía. Valoración sociocultural y consolidación de los conocimientos y prácticas en el pueblo kichwa de la amazonia ecuatoriana”

Jairo Tocancipá-Falla

Puyo, 29 de junio de 2017

Contenido

1. Antecedentes vinculación y actividades

2. Proyecto de Investigación

2.1 Antecedentes

2.2 El problema

2.3 Enfoques teóricos

2.4 Objetivos

2.5 Metodología

2.6 Resultados e impacto

2.7 Productos

3. Observaciones , limitaciones y recomendaciones

1. Antecedentes

1. Constitucionales

“Promover la generación y producción de conocimiento, fomentar la investigación científica y tecnológica, y *potenciar los saberes ancestrales, para así contribuir a la realización del buen vivir, al Sumak kawsay*” (Numeral 2 del Artículo 387).

(http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf, consultado el 8 de diciembre de 2016, pág. 174, cursivas introducidas).

- **Programa Prometeo**

“El Proyecto Prometeo es una iniciativa del gobierno ecuatoriano, que busca fortalecer la investigación, la docencia y la transferencia de conocimientos en temas especializados, a través de la vinculación de investigadores extranjeros y ecuatorianos residentes en el exterior.

Las estancias de Prometeos son desde 6 meses hasta un año (no necesariamente consecutivos), tiempo en que deberán desarrollar un proyecto de investigación en conjunto con su institución de acogida que aporte a las áreas prioritarias de conocimiento como: ciencias de la vida, ciencias básicas, recursos naturales, innovación, producción, ciencias sociales, ciencias de la educación, arte y cultura”.

Fuente: <http://prometeo.educacionsuperior.gob.ec/que-es-prometeo/>, consultado el 18 de junio de 2017

Antecedentes (2)

Las áreas de investigación prioritarias en el programa y orientadas a los objetivos del *Plan Nacional del Buen Vivir*:

Ciencias Básicas, de la Producción e Innovación, de la vida y de los Recursos Naturales

Ciencias Sociales y del comportamiento

Economía, Educación comercial y administración
Arte y Cultura.

Fuente: <http://prometeo.educacionsuperior.gob.ec/que-es-prometeo/>, consultado el 18 de junio de 2017

Antecedentes (3)

Visión UEA

“Generar ciencia, tecnología, formar profesionales y científicos, para satisfacer las necesidades de desarrollo sustentable, integral y equilibrado del ser humano, de la Región Amazónica y el Ecuador; *conservando sus conocimientos ancestrales y fomentando su cultura*”

(<http://www.uea.edu.ec/index.php/inicio/2013-09-24-08-36-52/2013-09-24-08-39-46>, consultado el 8 de diciembre de 2016, *cursivas introducidas*).

2.1 Antecedentes proyecto

Beca Prometeo en dos fases

- “Conocimiento, procesos tecnológicos y cambio social y cultural en los *kichwa* de Pastaza, Ecuador”, Senescyt-UEA para el período 2014-2015.
- “*Chakra* y gastronomía. Valoración sociocultural y consolidación de los conocimientos y prácticas en el pueblo kichwa de la amazonia ecuatoriana”

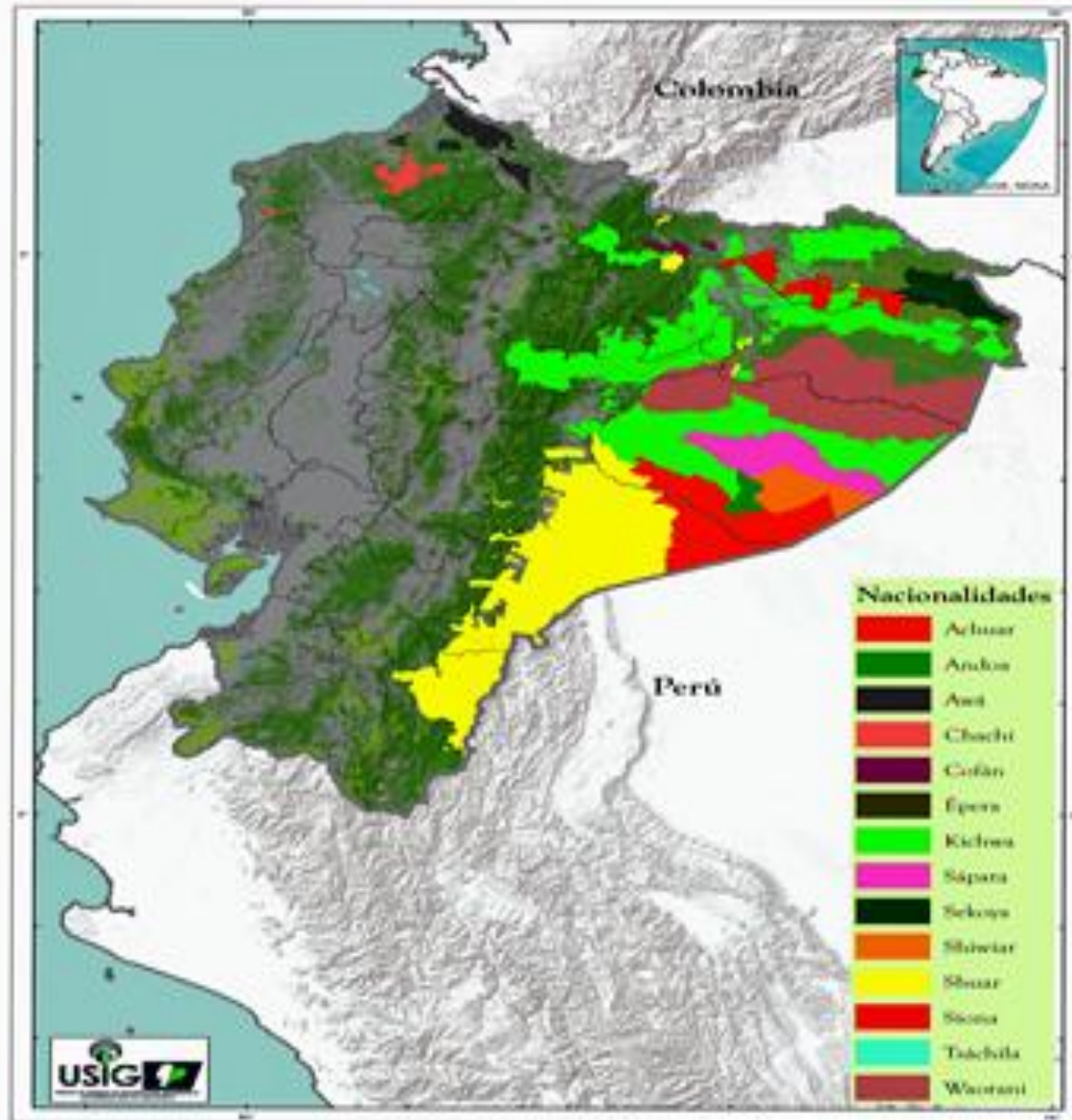
Fecha inicio:	Fecha fin:
16/11/2015	16/12/2015
16/05/2016	24/06/2016
14/11/2016	16/12/2016
15/05/2017	28/06/2017

2.1 Antecedentes proyecto – localización (2)

Rutas de acceso a Pto. Santa Ana desde Puyo



2.1 Antecedentes proyecto – localización (3)



2.1 Antecedentes proyecto (4)

Convergencia de dos experiencias:

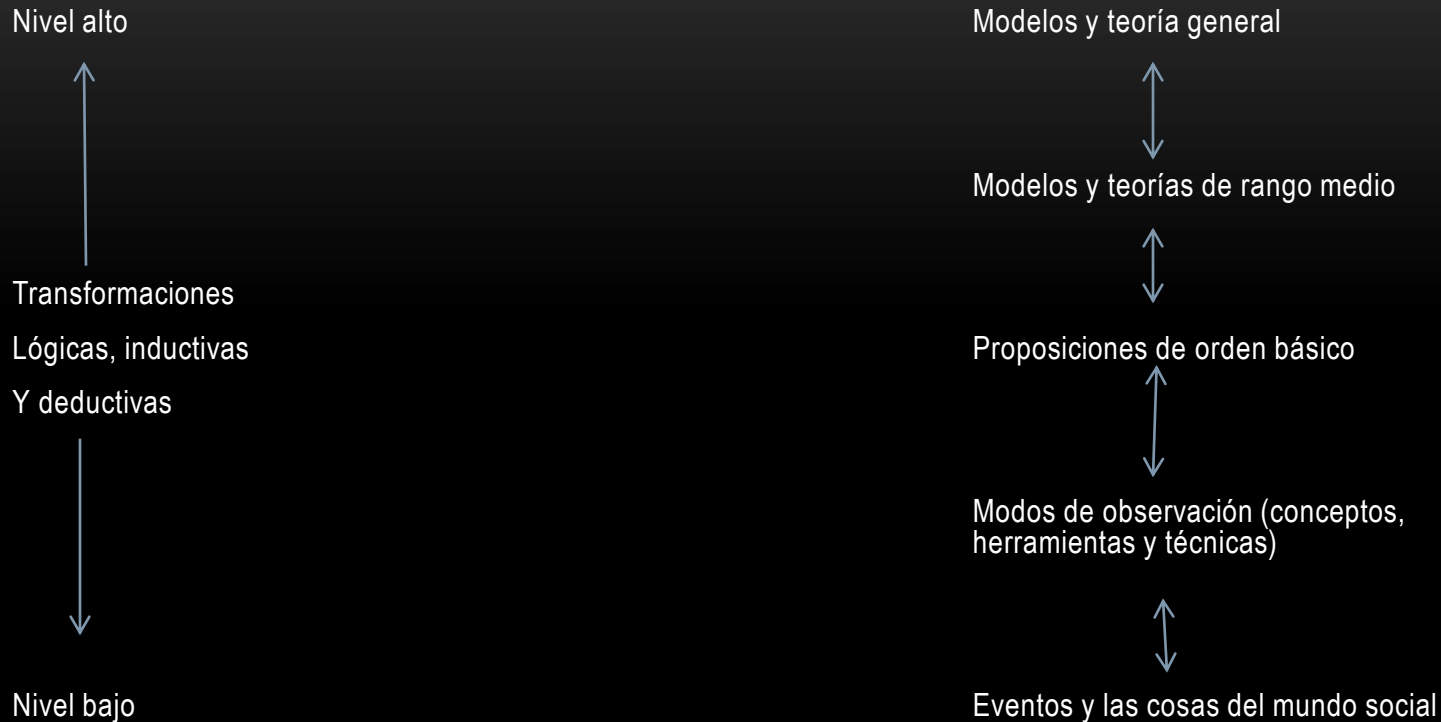
- Cocinas ancestrales (dos chefs)
- Investigadores UEA y trabajo de investigación previa línea plurinacionalidades y saberes ancestrales (Biólogo, ingenieros, químicos y antropólogo).
- Síntesis: Investigación colaborativa e interdisciplinaria sobre la *chakra* y gastronomía, su valoración y salvaguarda en siete nacionalidades de la Amazonía ecuatoriana: *achuar, kichwa, sapara, shiwiar, siekopai, shuar, waorani*.

“*Chakra* y gastronomía. Valoración sociocultural y consolidación de los conocimientos y prácticas en el pueblo kichwa de la amazonia ecuatoriana”

2.2 El Problema

- Conocimiento disperso y poco relacionado entre el manejo de *chakra*, composición nutricional de alimentos, ámbito social y cultural, turismo y gastronomía.
- Investigaciones disciplinares y segmentadas con resultados desde un solo ángulo epistemológico.
- Necesidad de valorar y salvaguardar un conocimiento ancestral que se ve expuesto a distorsiones y poca valoración.
- Fortalecer procesos de diálogo y puente entre nacionalidades, instituciones, sector privado y universidad.
- Necesidad de realizar correctivos de la investigación extractiva e impulsar la investigación interdisciplinar y colaborativa.

2.3 Enfoques teóricos



“Descripción y teoría no son procesos lógicos diferentes” (Pelto & Pelto 1970:7)

“La teoría es importante porque nos ayuda a determinar qué considerar y qué dejar por fuera de nuestras observaciones” (Lecompte, Schensul y Schensul 1999:12).

Fuente: Pelto & Pelto 1970. *Anthropological Research. The Structure of Inquiry* & Lecompte, Schensul y Schensul 1999. *Ethnography, Toolkits*, Vol 1.

2.3 Enfoques teóricos (2)

Relaciones

Chakra

Productos

Alimentación

Gastronomía

Nacionalidades

- Positivismo – Explicación-
Estadístico - cuantitativo
- **Economía Política**
- **Hermenéutica**
- **Interpretativa**
- **Construccionismo -**
- **procesal**
- **Ecología cultural**
- **Teoría Actor Red (TAR)**

Problema variable – pesos diferenciales

2.4 Objetivos

General

- Valorar y consolidar los conocimientos y prácticas sobre la *chakra* y la gastronomía en la nacionalidad kichwa de la amazonía ecuatoriana.

Específicos

- Determinar los valores estructurante en el manejo de la *chakra* y la gastronomía, más representativa, en dos comunidades *kichwas* de la provincia de Pastaza, Ecuador.
- Consolidar los conocimientos y prácticas de manejo de la *chakra* y gastronómicas, de la nacionalidad *kichwa* de la provincia de Pastaza.
- Fortalecer la línea de investigación “Plurinacionalidades y saberes ancestrales” y su relación con otras instituciones en cuanto a la formación, la investigación y la vinculación tanto a nivel de pregrado como posgrado.

2.5 Metodología

Fases y desarrollos

- Investigación documental y de archivo – Etnografías clásicas (Whitten, Descola, Uzendoski).
- Investigación cualitativa, basada en visitas en campo, diálogos interculturales y dialógicos a partir de narrativas, conversatorios y fotografía.
- Análisis y redacción dialógica – denominaciones, productos, e historia coelaborada

2.6 Resultados e impacto

- Renovación y actualización de una perspectiva sistémica, interdisciplinaria y de integración de las experiencias nacionalidades / investigación intercultural-colaborativa vs “extractiva e individualizada”.
- Contribución y aporte a lo establecido en los principios constitucionales: “Promover la generación y producción de conocimiento, fomentar la investigación científica y tecnológica, y *potenciar los saberes ancestrales, para así contribuir a la realización del buen vivir, al Sumak kawsay*” (Numeral 2 del Artículo 387).

2.6 Resultados e impacto (2)

- ◉ Contribución a la valoración y salvaguarda del conocimiento gastronómico en la Amazonía ecuatoriana.
 - Reconocimiento de la diversidad de chakras amazónicos más allá de lo convencional: ribereñas y planicie – “montaña”.
 - Interrelación *chakra*, *gastronomía*, *componentes nutricionales* – *macronutrientes*, *contextos nacionalidades*.
 - Compactación de recetas ancestrales fundamentadas en experiencias amazónicas diversas
 - Apertura de otros campos investigativos

2.6 Resultados e impacto (3)

- Estímulo a explorar nuevas fronteras investigativas y desarrollo de la investigación intercultural colaborativa.
- Contribuir con materiales pedagógicos y de enseñanza a nivel de educación secundaria y universitaria (pre y postgrado).

2.7 Productos

- Un libro “Gastronomía ecuatoriana: valoración y salvaguarda...”
- Documento de referencia Propuesta de posgrado Estudios Amazónicos a nivel de maestría
- Un artículo a publicarse en revista indexada/capítulo de libro
- Dos charlas de divulgación de resultados a la comunidad en general y nacionalidades

Libro “*GASTRONOMÍA AMAZÓNICA*”

Valoración, salvaguarda y difusión de la sabiduría y conocimiento de las nacionalidades”

GASTRONOMÍA AMAZÓNICA



Valoración – Salvaguarda - Difusión

3. Observaciones y recomendaciones

- Mayor impulso y aportes a Plurya.
- Impulsar programas de formación social y humanística.
- Motivar el desarrollo de investigaciones colaborativas sobre “extractivismo” investigativo.
- Incentivar el diálogo interdisciplinario de manera transversal a los programas y no de manera coyuntural e instrumental: de una simple asignatura a programa.
- Desarrollar actividades integrativas y participativas con las nacionalidades, visibilidad y reconocimiento del valor del conocimiento amazónico, más allá de lo anecdótico.

Gracias, comentarios y preguntas.....