


U O	
Ing. (en Carrera)	 <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD DE OTAVALO</p>
TITULO DEL PROYECTO DE TITULACIÓN	<p style="text-align: center;">CARRERA DE DESARROLLO SOCIAL Y CULTURAL</p> <p style="text-align: center;">SABERES, USOS Y PRÁCTICAS DEL TZAWAR MISHKI Y DE LA PLANTA AGAVE (Agave americana) EN EL CANTÓN OTAVALO (IMBABURA, ECUADOR).</p> <p style="text-align: center;">TRABAJO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN DESARROLLO SOCIAL Y CULTURAL</p>
Nombre	<p style="text-align: center;">AUTOR(A) LUCILA OYAGATA AGUILAR</p> <p style="text-align: center;">TUTOR(A): AGUASANTAS MACÍAS MARÍN</p>
AÑO	<p style="text-align: center;">Otavalo, 19 mayo de 2017</p>

DECLARACIÓN

Yo, LUCILA OYAGATAAGUILAR, declaro que este trabajo es de mi total autoría, que no ha sido previamente presentado para grado alguno o calificación profesional.

La Universidad de Otavalo puede hacer uso de los derechos correspondientes, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su reglamento y por la normativa institucional vigente.

Lucila Oyagata Aguilar

C. I. 100405752-5

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Certifico que el proyecto de investigación titulado “Estudio sobre los saberes, usos y prácticas del Tzawar Mishki y de la planta agave (Agave americana) en el cantón Otavalo (Imbabura, Ecuador).” bajo mi dirección y supervisión, constituye el trabajo de titulación para aspirar al título de Ing., Desarrollo Social y Cultural de la estudiante, Lucila Oyagata Aguilar, cumple con las condiciones requeridas por el Reglamento de Trabajos de Titulación (Arts. 16 y 25).

Aguasantas Macías Marín

C.I. 175497908 – 4

DEDICATORIA

A Dios quien ha guiado mi senda con su luz, por darme fuerzas necesarias para continuar y no desmayar en el camino que ha sido duro pero la lucha constante ha traído buena recompensa, lo cual ha sido llegar a la meta.

A mi madre Rosa María Aguilar Guamán, quién siempre me brindo apoyo incondicional en cada paso que he dado por desearme lo mejor en mi vida, quien ha sido un ejemplo de lucha para seguir adelante en el camino difícil al transcurrir del tiempo.

A mi esposo Juan Cachimuel Sánchez, quien siempre estuvo motivándome para alcanzar mis metas, su apoyo moral, económico y amor hicieron que yo pueda culminar mis estudios, por ello gracias por estar en mi vida.

A mis hermanos quienes siempre estuvieron ahí para poder darme el apoyo moral y seguir adelante, siendo ejemplos de lucha.

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad de Otavalo por haberme dado la oportunidad de estudiar y prepararme como profesional y ha sido el eje principal durante estos años de estudio para culminar y llegar a la meta en esta destacada Institución.

A los profesores quienes impartieron sus conocimientos y experiencias para nuestra formación profesional.

A mi tutora Aguasantas Macías Marín por guiarme con paciencia en la realización del proyecto de investigación, y por brindar apoyo con sus conocimientos y dedicarme su valioso tiempo a pesar de sus obligaciones.

ÍNDICE

DECLARACIÓN	I
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	II
DEDICATORIA	III
AGRADECIMIENTOS	IV
ÍNDICE	5
RESUMEN	11
ABSTRACT	12
INTRODUCCIÓN	13
DELIMITACIÓN	17
DELIMITACIÓN ESPACIAL	17
DELIMITACIÓN TEMPORAL	17
OBJETIVOS	18
OBJETIVO GENERAL	18
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	18

IDEAS A DEFENDER	18
DECLARACIÓN DE VARIABLES	19
APORTES DE LA INVESTIGACIÓN	20
CAPITULO I	23
1. LAS CONMUTACIONES DE LA CULTURA EN EL CONTEXTO DE GLOBALIZACIÓN	23
1.1. EL CARÁCTER POLISÉMICO Y DINÁMICO DE LA CULTURA	24
1.2. IDENTIDAD CULTURAL Y SUS TRANSFORMACIONES EN LA ACTUALIDAD	28
1.3. APROXIMACIÓN CONCEPTUAL SOBRE SABERES, PRÁCTICAS Y USOS	31
1.3.1. SABERES	31
1.3.2. LA PRÁCTICA.....	32
1.3.3. USO	33
1.4. SABERES ANCESTRALES EN ECUADOR.....	34
1.5. SABERES ANCESTRALES RELACIONADOS A LA MEDICINA TRADICIONAL	37
1.5.1. LA MEDICINA TRADICIONAL EN EL MUNDO	37
1.5.2. LA MEDICINA TRADICIONAL EN ECUADOR	40
1.6. ARTÍCULOS QUE GARANTIZAN SALVAGUARDAR LA IDENTIDAD CULTURAL DE LOS PUEBLOS Y NACIONALIDADES	42
1.7. PERDIDA DE LA IDENTIDAD CULTURAL DEL PUEBLO KICHWA EN EL CANTÓN OTAVALO	46
CAPÍTULO II.....	50
2. DESARROLLO METODOLÓGICO	50

2.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN	51
2.1.1. METODOLOGÍA CUALITATIVA.....	52
2.1.2. INSTRUMENTOS DE RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN.....	53
2.1.2.1. Revisión de fuentes bibliográficas.....	53
2.1.2.2. Observación participante.	54
2.1.2.3. Entrevista semiestructurada.....	55
2.1.2.4. Entrevista grupal.	56
2.3. SELECCIÓN DE LA MUESTRA	56
CAPÍTULO III.....	58
3. SABERES, USOS Y PRÁCTICAS DE LA PLANTA AGAVE (AGAVE AMERICANA) Y EL TZAWAR MISHKI EN EL CANTÓN OTAVALO.....	58
3.1. CULTIVO DEL AGAVE Y PROCESO DE EXTRACCIÓN DEL TZAWAR MISHKI	58
3.1.1. EL CULTIVO DE AGAVE O TZAWAR.	58
3.1.2. PROCESO DE EXTRACCIÓN DEL TZAWAR MISHKI.....	61
3. 1.2.1. El tzawar mishki.	61
3.1.2.2. Pasos para la perforación del agave (Agave americana).	64
3.1.2.3. Cantidad en litros de cada penco.....	67
3.1.2.4. Influencias de las fases lunares.	68
3.1.2.5. Herramientas que se utiliza para su perforación.....	69
3.1.3. EL SABOR DEL TZAWAR MISHKI POR SU TIPO DE SUELO.....	70
3.2. SABERES ANCESTRALES, PRÁCTICAS Y USOS PERDIDOS Y EXISTENTES EN TORNO A LA PLANTA DE (AGAVE AMERICANA) Y EL LÍQUIDO DE TZAWAR MISHKI	71
3.2.1. SABERES, USOS Y PRÁCTICAS PÉRDIDAS Y PAULATINA DESAPARICIÓN EN TORNO A LA PLANTA DEL AGAVE (AGAVE AMERICANA) Y EL TZAWAR MISHKI..	71
3.3.1.1. Su uso como cercas vivas.	71

3.3.1.2. Extracción en cantidades y sus derivados.	72
3.3.1.3. La “cocinada” en la olla de barro o <i>bichi</i> , y su venta.	74
3.3.1.4. Uso de las hojas en la antigüedad.	74
3.3.1.5. Usos del corazón y árbol del penco en la antigüedad.	76
3.3.1.6. Consumo de tzawar mishki en el cantón Otavalo en la antigüedad.	77
3.2.2. SABERES, PRÁCTICAS Y USOS ACTUALES DE LA PLANTA DE AGAVE (AGAVE AMERICANA) Y EL TZAWAR MISHKI.	79
3.2.2.1. Consumo de tzawar mishki en sectores del Cantón Otavalo.	79
3.3.2.2. Como alimento nutricional.	80
3.3.2.3. La planta como alimento de engorde y medicinal para los animales.	81
3.2.3. DERIVADOS, DEL TZAWAR MISHKI Y DE LA PLANTA DE AGAVE (AGAVE AMERICANA) EN OTRAS REGIONES DENTRO Y FUERA DEL ECUADOR.	82
3.2.3.1. Cantón Ñamarin, Provincia de Azuay, Ecuador.	82
3.3.3.2. Cantón Cayambe, Pichincha, Ecuador.	83
3.3.3.3. Cantón Quito, Provincia de Pichincha, Ecuador.	85
3.3.3.4. México.	85
3.3.3.5. Perú.	89
3.2.4. SEMEJANZAS Y DIFERENCIAS DE LOS USOS Y PRÁCTICAS DEL TZAWAR MISHKI Y LA PLANTA DEL AGAVE (AGAVE AMERICANA) EN COMPARACIÓN CON OTRAS REGIONES DEL ECUADOR Y FUERA DEL PAÍS.	91
3.2.5. ESTUDIOS CIENTÍFICOS DEL TZAWAR MISHKI.	94
3.3. LAS ENFERMEDADES MÁS FRECUENTES TRATADAS A TRAVÉS DEL CONSUMO Y USO DEL TZAWAR MISHKI.	95
3.3.1. DIAGNÓSTICOS DE LAS ENFERMEDADES.	96
3.3.2. LA NOCIÓN DE LA DUALIDAD DEL FRÍO Y EL CALOR EN LA COSMOVISIÓN ANDINA.	97
3.3.3. USO MEDICINAL DE LA PLANTA AGAVE (AGAVE AMERICANA) Y EL LÍQUIDO DEL TZAWAR MISHKI.	99
3.3.4. CUÁNDO NO ES RECOMENDABLE TOMAR ESTE PRODUCTO.	108

3.3.5. USOS DE LA PLANTA AGAVE (AGAVE AMERICANA) COMO MEDICINAL EN OTROS CANTONES, PROVINCIAS Y PAÍSES.....	109
3.3.5.1. Cantón Cayambe, Provincia Pichincha, Ecuador.....	109
3.3.5.2. Cantón Ñamarin, Provincia de Azuay, Ecuador.....	109
3.3.5.3. En México.....	111
3.3.5.4. Perú.....	113
CONCLUSIONES.....	115
RECOMENDACIONES.....	118
5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	121
ANEXOS.....	129

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Composición nutricional del agave (Agave americano)	61
Tabla 2. Análisis bromatológico del tzawar mishki en (g%)	62
Tabla 3 Los minerales expresados en mg (%)	63
Tabla 4. Usos del agave (agave americana) en México	86
Tabla 5. Semejanzas y diferencias de usos y prácticas del tzawar mishki y la planta del agave.	91
Tabla 6. Las plantas que se utilizan en combinación con el tzawar mishki para las curaciones	106

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Procesos de perforación del agave (Agave Americano)[Fotografías de Ayora y Quito] . (Azuay, 2013)	139
Ilustración 2. Proceso de recolección del tzawar mishki [fotografía de Lucila Oyagata]. (Comunidad de Cuchuquí y Mushuk Ñan, 2017).....	140
Ilustración 3. Agujero del agave antes y después de extraer el tzawar mishki. [Fotografía de Lucila Oyagata A]. (Comunidad Mushuk Ñan, 2017)	141
Ilustración 4. Herramienta para la perforación y recolección del tzawar mishki [Organizado por Lucila Oyagata A] (Huacsara 2017)	142
Ilustración 5. Usos del agave como linderos y protectores de los terrenos [Fotografía de Lucila Oyagata A](Parroquia San Rafael. 2017)	143
Ilustración 6. Uso de las hojas como leña y mensajes sentimentales. [Fotografía de Lucila Oyagata A] (San Rafael, 2017).....	144
Ilustración 7. Distinciones del agave hembra y macho [Fotografías de Ayora & Quito] (Azuay, 2013).....	145
Ilustración 8. Artesanías hecho con los materiales del Agave (Chucchurillos Ñawpa Ayllu Manta, 2016).....	146
Ilustración 9. Artesanías hechos de materiales del agave. [Fotografías de Lucila Oyagata A] (Cayambe, 2016)	147
Ilustración 10. Productos derivados del tsawar mishki. (elaborado por Lucila Oyagata A).....	148
Ilustración 11. Imagen del Agave con sus partes nombrados. [Imagen de Edison Quishpe L]. (Cayambe. 2016).....	149

RESUMEN

La presente investigación “**Saberes, usos y prácticas del Tzawar Mishki y de la planta agave (agave americana) en el cantón Otavalo, (Imbabura, Ecuador)**” se realiza con la finalidad de contribuir a la salvaguardia de los saberes tradicionales del pueblo Kichwa Otavalo, ya que en la actualidad y principalmente en las generaciones más jóvenes, existe una pérdida paulatina de sus diferentes usos y prácticas, tanto antiguos como actuales. Para lograr recopilar los principales saberes, usos y prácticas se han planteado los siguientes objetivos: registrar la práctica del proceso de extracción y producción del tzawar mishki en la zona de estudio, identificar los saberes, prácticas y los usos (perdidos y existentes) en torno a la planta de agave (agave americana) y tzawar mishki, y clasificar las enfermedades más frecuentes tratadas a través del consumo y uso del tzawar mishki.

De esta manera se describe cómo la planta de agave (agave americana) y el *tzawar mishki* han sido y son utilizados como alimento, bebida, medicina, forraje para los animales, usos domésticos, artesanías, construcciones, entre otros usos. Algunos de los usos y prácticas se han ido erosionando paulatinamente con el tiempo y otros se han perdido definitivamente. Por este motivo, la presente investigación recopila información pertinente sobre la temática con el fin de salvaguardar estos saberes ancestrales. Cabe mencionar que la planta es parte de la identidad cultural del pueblo Kichwa Otavalo, ya que se ha utilizado históricamente en la vida cotidiana de las personas, como una bebida isotónica en mingas, fiestas de las comunidades, entre otros.

Palabras clave: tzawar mishki, tzawar, agave, saberes ancestrales, identidad cultural, Otavalo.

ABSTRACT

The present research "Knowledge, Uses and Practices of Tzawar Mishki and the Agave Plant in Otavalo Country" is done with the purpose of contributing to the safeguarding of the traditional knowledge of the Kichwa Otavalo people, since at present and mainly generations younger, there is a gradual loss of its different uses and practices, both old and present. In order to compile the main knowledge, uses and practices, the following objectives have been set: to record the practice of the extraction and production process of tzawar mishki agave juice in the study area, to identify the knowledge, practices and uses (lost and existing) around To the plant of agave and tzawar mishki, and to classify the most frequent human diseases treated through the consumption and use of tzawar mishki.

In this way it is described how the agave plant and tzawar mishki have been and are used as food, drink, medicine, animal fodder, domestic uses, handicrafts, constructions, among other uses. Some of the uses and practices have gradually eroded over time and others have been permanently lost. For this reason, the present investigation collects pertinent information on the subject in order to safeguard these ancestral knowledge. It is worth mentioning that the plant is part of the cultural entity of the Kichwa Otavalo people, since it has been used historically in the daily life of people, as an isotonic drink in communitarian job, community rituals, among others.

Keywords: tzawar mishki, tzawar, agave, ancestral knowledge, cultural identity, Otavalo.

INTRODUCCIÓN

Actualmente dentro del contexto de la globalización, se están produciendo importantes cambios en las formas de vida de diferentes grupos humanos a nivel mundial, donde se encuentran también las comunidades ancestrales. Como una de las consecuencias de la misma, existe el peligro de una globalización de la cultura. Pero a pesar de ello, observamos que aún persiste la necesidad de dar testimonio de la vida diaria, dar a conocer la capacidad creativa y preservar los trazos de la historia (Dueñas, M. y Peláez, K., 2013).

Desde la época de la conquista hasta hoy, en América Latina, los saberes y conocimientos ancestrales, han sido víctimas de la usurpación simbólica y práctica ejercida por el poder colonial. Las comunidades indígenas, aunque han logrado mantener vivos una gran parte de sus conocimientos y prácticas asociadas a la cosmovisión andina, a su vez han sufrido una pérdida importante y paulatina de los mismos. Ecuador tiene gran diversidad étnica que se refleja mediante manifestaciones y representaciones culturales como las tradiciones, costumbres, valores y diversidad de lenguas, entre otros elementos culturales. Estos se diferencian y se identifican de acuerdo al grupo cultural al que pertenecen, siendo transmitidos de generación en generación, pero a pesar de ello, existen pérdidas paulatinas del saber ancestral de cada uno de estos pueblos y nacionalidades.

En las últimas décadas los indígenas en Ecuador, se encuentran en un proceso de fortalecimiento de su identidad y de sus organizaciones, con el fin de proteger sus derechos colectivos y de salvaguardar su patrimonio cultural. Según la Asociación de Municipalidades Ecuatorianas (AME, 2016) en Imbabura, en el cantón Otavalo existen actualmente 108.504 mil habitantes. Desde esta institución, se está trabajando en la revitalización de la identidad cultural y el fortalecimiento

de tradiciones ancestrales como el Pawkar Raymi, Inti Raymi, Koya Raymi y Kapak Raymi que coinciden con el solsticio y equinoccios de la tierra. A pesar de que algunas de estas tradiciones están sufriendo cambios, aún se mantienen arraigadas a la cultura Kichwa ancestral, elementos culturales dentro de la gastronomía, la medicina tradicional, la vestimenta, las festividades y celebraciones, entre otras. Sin embargo, en las comunidades, dentro del campo de la medicina tradicional, se aprecia que muchas prácticas y saberes, se han ido erosionando y algunos de ellos están al borde de su desaparición. En el cantón Otavalo se está generando la pérdida paulatina de elementos culturales principalmente en las generaciones actuales, un ejemplo claro se detecta en algunos jóvenes y niños del cantón, que ya no hablan su idioma materno, el Kichwa, y asimismo, se pierden otros, como algunas tradiciones y costumbres, entre otras. Los saberes se mantienen, en la oralidad de algunos adultos y adultos mayores, por lo que sólo algunos son los que aún mantienen este conocimiento vivo hasta la actualidad. Aun así, la desvalorización a causa de la percepción de que lo occidental es mejor, relegan a las sabidurías ancestrales culturales propias, generando el paulatino desgaste de las mismas.

Asimismo, las prácticas, usos y saberes existentes del pueblo Kichwa Otavalo, alrededor del tzawar mishki y de la planta de agave (agave americana), se encuentran en la actualidad sin registrar. En consonancia con el art. 57 de la actual Constitución del Ecuador, en su apartado 13, la presente investigación pretende mantener, proteger y preservar el patrimonio cultural de este pueblo, además de difundir y permitir el acceso de otras personas a la información sobre este patrimonio cultural. A su vez, y según el art. 21 de la Constitución (2008), el estudio realizado aportará a la construcción y mantenimiento de la identidad cultural, como también a conocer la memoria histórica de la cultura Kichwa como tal.

Por ello el proyecto de investigación se basa en realizar, el estudio sobre los saberes, usos y prácticas del Tzawar Mishki y de la planta agave (agave

americana) en el cantón Otavalo. Muchas personas actualmente desconocen sobre este saber que tuvo varios usos antiguamente como, medicina, alimento, uso doméstico, artesanías, entre otros, que actualmente no están siendo salvaguardados, por la generación presente y a la vez por la falta de registros sistemáticos en torno a este saber, está en riesgo de desaparecer definitivamente. Existen solo algunos de los pobladores adultos mayores, dentro del Cantón Otavalo quienes mantienen esta sabiduría ancestral por lo que es muy importante registrar sus conocimientos, antes de que se pierda y muera con ellos, de esta manera contribuir a la sociedad para resguardar y fortalecer estos diálogos en torno al tema.

Enlazado a lo anterior y a partir del análisis contextual, se establece el siguiente **problema científico**: ¿Cuáles son los saberes, usos y prácticas del tzawar mishki y de la planta de agave americana en el cantón Otavalo?

Mediante la siguiente investigación se realizará un registro en relación a los conocimientos, usos y prácticas pasadas y actuales del tzawar mishki y la planta de agave, para contribuir a su recuperación y revalorización. De esta forma las personas interesadas podrán acceder a una fuente de consulta e información que rescata y fortalece las prácticas y conocimientos ancestrales.

Del estudio se derivan las siguientes interrogantes: ¿Cómo se realiza el proceso de extracción del Tzawar Mishki? ¿Qué factores determinan el proceso de extracción? ¿Qué saberes y usos tradicionales y actuales existen sobre el Tzawar Mishki y la planta de agave? y por último, ¿qué tipos de enfermedades son las más frecuentes tratadas por el Tzawar mishki y con la planta de agave?

El presente documento se divide en tres capítulos en los cuales se fundamenta el trabajo de investigación, la metodología aplicada y los resultados de la investigación. Se encuentran estructurados de la siguiente manera:

Capítulo I: Se desarrolla el estado de la cuestión de la investigación lo cual es el sustento argumentativo del trabajo de investigación en el cual se detallan los cambios que genera la globalización causando la permutación en la vida de distintos pueblos y nacionalidades en el cual genera la paulatina pérdida de los elementos culturales.

Capítulo II: Dentro de este capítulo se desarrolla lo que es la metodología utilizada dentro de la investigación, los que son; entrevista semiestructurada, observación participante, instrumento de recopilación de información y otros los cuales me permitieron cumplir con el objetivo propuesto.

Capítulo III: Se analizó y se interpretó los resultados de las entrevistas realizadas y observación participante lo cual permitió determinar sus saberes ancestrales en torno a los saberes, usos y prácticas del tzawar mishki y de la planta de agave (agave americana) en el cantón Otavalo.

Las conclusiones y recomendaciones se plantean en relación a los objetivos de investigación, lo cual permite encontrar soluciones para la problemática existente para poder dar sugerencias de recuperación de este saber ancestral.

Finalmente dentro de los anexos se encontrarán, las preguntas de investigación, detalle de las entrevistas realizadas, pauta de entrevista y el registro de fotografías de la investigación.

DELIMITACIÓN

DELIMITACIÓN ESPACIAL

El cantón Otavalo está situado en la zona norte del Ecuador y al sur oriente de la provincia de Imbabura. Tiene una superficie de 579 kilómetros cuadrados, según los nuevos límites otorgados por el Gobierno Municipal de Otavalo.

La ciudad de Otavalo se localiza al norte del callejón interandino a 110 kilómetros al norte de la capital Quito y a 20 kilómetros al sur de la ciudad de Ibarra, se encuentra a una altitud de 2.565 metros sobre el nivel del mar, y está ubicada geográficamente en las siguientes coordenadas: 78° 15' 49" longitud oeste y 0° 13' 43" latitud norte.

El cantón se encuentra limitado: al norte con los cantones Cotacachi, Antonio Ante e Ibarra; al sur limita con el cantón Quito (Pichincha); al este con los cantones Ibarra y Cayambe (Pichincha) y al oeste con los cantones Quito y Cotacachi.

DELIMITACIÓN TEMPORAL

La investigación se realizó a partir del mes de septiembre de 2016 hasta mes de mayo de 2017.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Describir los saberes, usos y prácticas del tzawar Mishki y de la planta agave (agave americana) en el cantón Otavalo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a. Registrar la práctica del proceso de extracción y producción del tzawar mishki en la zona de estudio.
- b. Identificar los saberes, prácticas y los usos perdidos y existentes en torno a la planta de agave (agave americana) y Tzawar Mishki.
- c. Clasificar las enfermedades más frecuentes tratadas a través del consumo y uso del Tzawar Mishki.

IDEAS A DEFENDER

Existen saberes, usos y prácticas relacionados al tzawar mishki y a la planta de agave americana en la vida cotidiana de las personas del cantón Otavalo que no han sido registrados ni documentados.

DECLARACIÓN DE VARIABLES

Variables	Dimensión	Indicador	ítem	Instrumento
Proceso de extracción y producción del Tzawar Mishki	Práctica de extracción y producción	Cultivo Perforación Factores ambientales Herramientas	1,2,3,4, 5,6,7, 8,9, 10, 11	Entrevista semiestructurada . Entrevista grupal Observación Participante Revisión Bibliográfica
Saberes, usos, practicas perdidas y existentes del tzawar mishki y la planta agave americana	Saberes, prácticas y usos	Prácticas perdidas y actuales Usos perdidos y actuales Saberes perdidos y actuales	12,13, 14,15, 16,17, 18,	Entrevista semiestructurada. Entrevista grupal Observación Participante Revisión Bibliográfica
Enfermedades más frecuentes	Enfermedades más frecuentes	Dualidad frío-calor	19,20, 21,22, 23,24	Entrevista semiestructurada Entrevista grupal

tratadas a través del consumo y uso del Tzawar Mishki.		Uso medicinal Tzawar Mishki Uso medicinal planta de agave		Observación Participante Revisión Bibliográfica
--	--	--	--	---

NOTA: Las preguntas de investigación correspondientes a los ítems indicados se encuentran en el Anexo .3.

APORTES DE LA INVESTIGACIÓN

Con la presente investigación se aporta a los distintos ámbitos que se mencionan a continuación.

Aporte cultural: Es importante preservar la planta de agave , ya que para la nacionalidad indígena Kichwa Otavalo representa la identidad cultural del pueblo andino ancestral. La planta y el producto derivado de ella, el *tzawar mishki*, es utilizado desde épocas muy antiguas por sus beneficios y utilidad. Según Cordero (1950), menciona que esta planta fue útil para varias aplicaciones como alimentación; hortaliza y bebida; este último el zumo de la raíz le llamaban chawar-mishque o dulce de penco y las gruesas flores que brotan de la colosal panoja, cuando son tiernas lo utilizan como encurtidos y consumir como si se tratara de alcaparras (Como se citó en Estrella, 1988). En este sentido, la preservación de

este conocimiento salvaguarda el patrimonio cultural intangible. Su consumo y uso se relaciona directamente con actividades comunitarias habituales como las mingas, como también con celebraciones ancestrales como las fiestas de Inti Raymi, coraza, pendoneros, y otros. En la vida cotidiana es utilizada como endulzante, recetas y remedios medicinales. Los saberes en torno a la planta de agave americana y el *tzawar mishki* se han transmitido de generación en generación hasta nuestros días, sin embargo, los efectos de la globalización y la modernidad contribuyen cada vez más a su desvalorización contribuyendo a la pérdida de los saberes ancestrales.

Aporte en la salud: Además de ser un alimento con alto poder nutritivo, es medicinal para muchas de las enfermedades como anemia, gastritis, pasado de frío (cuando el cuerpo rompe el equilibrio entre el calor y frío, el cuerpo es más frío por el cual se enferman a causa de esto), dolores de los huesos, artritis, entre otras y es un reemplazo del azúcar para personas diabéticas. Estudios recientes han descubierto que la miel de agave (agave americana) posee un bajo nivel glicémico lo cual la convierte un dulce muy saludable apto incluso para diabéticos. Se sabe que esta planta es cálida y por ello es bueno para combatir la enfermedad que se da por el frío para equilibrar el cuerpo. La medicina tradicional es muy eficaz y recomendada como una vía saludable y natural de combatir las enfermedades.

Aporte socioeconómico: Es importante mencionar que su rescate permitiría la generación de ingresos económicos en la localidad mediante la generación emprendimientos en base a este producto, ya que de ella se la puede hacer productos como la miel, mermeladas, tequilas, guarapos, pulque y otros, además la planta seca del tronco y del corazón se la puede elaborar lo que son las artesanías como tambores, máscaras, asientos y otros, así evita que las personas migren a otros lugares, en busca de un trabajo para sostenerse.

Para poder recuperar esta tradición también se debe cambiar la mentalidad del pueblo Kichwa Otavalo, sobre todo en los jóvenes que desconocen su utilidad, ya que tienen la concepción de que todo lo occidental es bueno y menosprecian lo propio consciente e inconscientemente.

Aporte agroecológico: La planta de agave americana crece en todo tipo de suelo y se adapta a vivir en condiciones climáticas desfavorables además ayuda a prevenir la erosión de los suelos favoreciendo la estabilización de los terrenos. Se utiliza como cercas vivas, división natural entre sembríos y linderos con los terrenos vecinales en las áreas rurales.

CAPITULO I

1. LAS CONMUTACIONES DE LA CULTURA EN EL CONTEXTO DE GLOBALIZACIÓN

El término globalización es un término muy discutido por sus influencias en distintas partes del mundo, ya que actualmente se vive una globalización económica, política, social, tecnológica y cultural entre otras, que han ido avanzando y atravesando fronteras y diferentes etapas históricas, además de provocar cambios en las culturas de manera consciente o inconsciente por parte de las mismas. El autor Ulrich Beck (2008) define a la globalización de la siguiente manera:

Globalización significa la perceptible pérdida de fronteras del quehacer cotidiano en las distintas dimensiones de la economía, la información, la ecología, la técnica, los conflictos transculturales y la sociedad civil, y, relacionada básicamente con todo esto, una cosa que es al mismo tiempo familiar e inasible – difícilmente captable–, que modifica a todas luces con perceptible violencia la vida cotidiana y que fuerza a todos a adaptarse y a responder. (Como se citó en Landeros, s.f, p.21)

De manera paulatina, la globalización va penetrando en la vida cotidiana de muchas personas en todo el mundo, poco a poco se van transformando pautas y rasgos culturales, apropiándose de otros nuevos. Los avances tecnológicos, la aceleración económica y la transmisión de los medios de comunicación han logrado derribar fronteras, logrando la expansión de grandes mercados en los

países en vías de desarrollo y en mayor o menor medida, esto tiende a afectar a la cultura de una nación o de un pueblo (Vargas, J. 2002).

1.1. EL CARÁCTER POLISÉMICO Y DINÁMICO DE LA CULTURA

El concepto de cultura ha ido variando a lo largo de la historia. Burnet Tylor (1871) define a la cultura como “ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto que miembro de la sociedad” (como se citó en Harris, 1998, p. 4). Para Malinowski (1931) señala que la cultura “incluye los artefactos, bienes, procedimientos técnicos, ideas, hábitos y valores heredados (....). Es una realidad instrumental que ha aparecido para satisfacer las necesidades del hombre que sobrepasan su adaptación al medio ambiente. La cultura es un todo integrado” (p.1). Por otro lado, Pérez de Cuellar (1997), menciona que la cultura es la transmisión de comportamiento y una fuente dinámica de cambio de creatividad y libertad que abre posibilidades de innovación (como se citó en Terry, 2011) Asimismo, Guerrero (2002) referencia la cultura como “la totalidad de prácticas, a toda la producción simbólica o material, resultante de la praxis que el ser humano realiza en sociedad, dentro de un proceso histórico concreto” (p. 35).

En este sentido, la cultura es el conjunto de tradiciones, vestimenta, idioma, gastronomía, valores, leyes en común de un grupo de individuos las cuales generan dinámicas de acuerdo al tiempo y lugar en que se vive.

Las varias transformaciones que han sufrido los pueblos a causa de la globalización, tienen impactos en los sistemas de educación, justicia, salud, en la

religión, política, en la cultura y en la sociedad (Solís, 2005). De esta forma, “las raíces de la tradición se cortan y se reanudan y los símbolos colectivos se enajenan a partir de influencias externas” (Clifford, J. 1988, p.26). Cada vez más la cultura global influye en lo local, tratando de llegar a una monoculturalidad única y con ello eliminando partes importantes de la cultura de pueblos ancestrales. En una cultura global se pierde todo el sentido de la comunidad ya que solo se buscan los intereses comerciales y de expansión de poder unilaterales enajenando con ello a las comunidades más pobres y afectando su forma de vivir. Debido a que las instituciones se asocian con mercados globales y traen consigo nuevos significados y valores a la localidad y con ello se aumenta el ritmo del cambio, los medios modernos de comunicación, el transporte y el turismo, los negocios propagan conductas y nuevas ideas, alterando la cultura propia de los individuos (Vargas Hernandez, 2002).

Enlazado a lo anterior se diría que las mezclas de la cultura global y local, genera la hibridación cultural, se crea una nueva identidad, siempre incorporando aspectos y factores de la cultura original e integrando poco a poco aspectos de una nueva cultura. Uno de los primeros autores en proponer este concepto es Canclini (1997) en su artículo titulado “Culturas híbridas y estrategias comunicacionales”, y lo define de la siguiente manera:

El término de hibridación no adquiere sentido por sí solo, sino en una constelación de conceptos. Algunos de los principales son: modernidad-modernización-modernismo, diferencia-desigualdad, heterogeneidad multitemporal, reconversión. Este último, tomado de la economía, me permitió proponer una visión conjunta de las estrategias de hibridación de las clases cultas y las populares. La hibridación sociocultural no es una simple mezcla de estructuras o prácticas sociales discretas, puras, que existían en forma separada, y al combinarse, generan nuevas estructuras y nuevas prácticas.

A veces esto ocurre de modo no planeado, o es el resultado imprevisto de procesos migratorios, turísticos o de intercambio económico o comunicacional (p. 112).

Una demostración de lo que sucede actualmente dentro de los pueblos y nacionalidades es que se está perdiendo la forma tradicional de cultivar los propios alimentos del lugar, y permitiendo la inserción de otros productos desconocidos, con esto se genera que los productos alimenticios propios del lugar y varias semillas tradicionales desaparezcan paulatinamente, por el capitalismo, la producción masiva que tienen otros países occidentales, para satisfacer las demandas de las ciudades grandes y pequeñas. Esto genera cambios en la gastronomía de cada cultura siendo reemplazada por comidas rápidas como KFC, McDonald's entre otras cadenas de restaurantes, que provocan la desvaloración de la comida local y de los productos del lugar y su acelerada desaparición.

En la actualidad, ninguna comunidad puede mantenerse aislada una de otra y por ello, es necesario comprender los procesos dentro de los cambios culturales a los cuales cada una debe enfrentarse. Robin Cohen y Paúl Kennedy (2000) "consideran que la hibridación cultural es una respuesta ideal para las transformaciones que definen el mundo actual ya que permite la dinámica que admite la mezcla de culturas" (Como se citó en Solís, 2005, p. 29).

Uno de los ejemplos relacionados a este concepto, es la sustitución de lo tradicional por las medicinas modernas, ya que tanto en el sector urbano como en el rural y principalmente las generaciones más jóvenes ya no hacen uso de la medicina tradicional y optan por fármacos, favoreciendo aún más la pérdida de los saberes tradicionales y generando la transformación de las culturas de los pueblos.

En relación a lo que se explicó anteriormente, se han acuñado varios términos para tratar de explicar los cambios culturales generados por la globalización como: la hibridación cultural, transformaciones culturales, transculturación y aculturación, entre otros.

El concepto de aculturación se utilizó para sintetizar todo cambio cultural derivado del contacto y transformación cultural resultante. Es decir, la aculturación es un fenómeno concreto de cambio cultural por contacto con otras culturas en las que puede llegar a ser semejantes entre sí (Baucells, 2001). Según Herkovits, (1952) la aculturación son “aquellos fenómenos que resultan cuando grupos de individuos de culturas diferentes entran en contacto, continuo y de primera mano, con cambios subsecuentes en los patrones culturales originales de uno o de ambos grupos” (como se citó en Baucells, 2001, p. 274). Asimismo, Berry (1990) define la aculturación como “el proceso mediante el cual los individuos cambian, siendo influidos por el contacto con otra cultura, y participando en los cambios aculturativos generales de su propia cultura” (como se citó en Navas, Rojas y García, 2011, p.186).

En relación a las anteriores definiciones, se deduce que a día de hoy, el proceso de aculturación se produce en gran parte del mundo. Al darse el contacto con otras culturas, llega a acoplarse una dentro de la otra y de esta forma, una de las culturas paulatinamente pierde su memoria cultural o identidad cultural para adoptar otras nuevas. Otro de los factores que influye fuertemente en los cambios culturales son las religiones. Ullán de la Rosa (2000), manifiesta como las religiones afectan en los cambios culturales, imponiendo un rígido código de conducta que regula los aspectos de la vida cotidiana, desde la forma de vestir a la diversión o las relaciones sociales, código en el que no tienen cabida la mayoría de las expresiones culturales tradicionales, consideradas como paganas cuando no salvajes, al viejo estilo etnocéntrico.

Inconscientemente las personas siguen el modelo de vida occidental como un sinónimo de desarrollo, al adquirir productos extranjeros o imitar sus formas de vida, cambian y transforman sus manifestaciones y representaciones más ancestrales, adoptando otras nuevas. Así los elementos de una cultura influyen en los cambios de otra, no siendo estática sino dinámica. En este proceso de aculturización se pierden y transforman muchos de los elementos de las raíces y significados ancestrales, como sus saberes, creencias, vestimenta, música, y otros. Dejan lo propio, para ser aceptados en el mundo actual y de esta forma, no ser un objeto de discriminación por la sociedad.

De esta forma, la cultura está siempre en constante cambio, ya que es dinámica. Actualmente es difícil evitar muchos de los cambios que genera la globalización, en este sentido, es importante salvaguardar y proteger el patrimonio tangible e intangible y la memoria colectiva de los pueblos y nacionalidades para que se mantengan los conocimientos y saberes que se han ido transmitiendo de generación en generación.

1.2. IDENTIDAD CULTURAL Y SUS TRANSFORMACIONES EN LA ACTUALIDAD

La identidad cultural es lo que permite identificar a un grupo social, sea por aquellos elementos como: formas de vida propia, costumbres, tradiciones entre otros, que tienen en común dentro del grupo social y a la vez aquellos aspectos que lo diferencian de otros grupos sociales. Una identidad para poder ser tal, requiere necesariamente cierto nivel de estabilidad y permanencia en el tiempo que le permita ser reconocida como tal, ya que sin percepción de la continuidad en

el tiempo, la identidad se quebrantaría y no se podrá hacer suyas las acciones del pasado, Además debe ser reconocida y percibidos ante los demás como distintos, ya que de lo contrario, carecería de existencia social real. En su construcción se articula la tradición y la modernidad; el pasado no es volver atrás, sino un referente para la construcción del futuro. (Guerrero, 2002). Terry (2011) manifiesta que:

La identidad cultural es un proceso continuo donde producen momentos de negación/asimilación, de renovación y enriquecimiento que dan lugar a la consolidación del componente cualitativo de la identidad y a la profundización de un sentimiento de arraigo y pertenencia que es esencial para lograr una participación activa y consciente de los miembros de la comunidad en los procesos de desarrollo. (p. 20)

La identidad entonces es el sentido de pertenencia a una colectividad, a un sector social, a un grupo específico de referencia. Esta colectividad se ubicaría territorialmente en un espacio geográfico con su grupo al que pertenece, pero no es necesario el espacio geográfico, poniendo el ejemplo de migrantes o de refugiados en otros países. Existen manifestaciones culturales que expresan con mayor intensidad que otras su sentido de identidad, hecho que las diferencia de otras actividades que son parte común de la vida cotidiana, por ejemplo, manifestaciones como la fiesta, el ritual de las procesiones, la música, la danza, entre otras. A estas representaciones se les ha denominado como “patrimonio cultural inmaterial” (UNESCO, 2006). En consecuencia, la identidad en las personas no es otra cosa que la interiorización de la cultura. Es el resultado de las relaciones sociales, por lo tanto es una construcción social en el que se inscriben grupos y actores que orientan sus representaciones y acciones (Mendoza García, 2009).

Es la sociedad la que a manera de agente activo, configura su patrimonio cultural al establecer e identificar aquellos elementos que desea valorar y que asume como propios y los que de manera natural, se van convirtiendo en el referente de identidad. Dicha identidad implica, por lo tanto, que las personas o grupos de personas se reconocen históricamente en su propio entorno físico y social y es ese constante reconocimiento el que le da carácter activo a la identidad cultural (como se citó en Molano, 2007).

En este sentido se señala que la identidad es la pertenencia a su grupo social, es la apropiación de la memoria del pasado, su memoria histórica en la cual el individuo se identifica y puede ser el mismo, sentirse bien dentro del conjunto.

Los contextos políticos y económicos de cada país favorecen a las transformaciones de las culturas y de estas surgen nuevas identidades y con ello se descubre que las identidades que se tiene actualmente son complejas ya que son modificadas constantemente. Para el sociólogo Arthur Schlesinger (1997).

La identidad es un proceso crónico, por los cambios con las relaciones internacionales, a la vez considera que en el mundo moderno la cultura local ya deja de ser puro por las influencias de otras culturas, que han sido incorporados a la vida diaria. Y por ello la identidad cultural no es algo estático, lo contrario es algo muy dinámico que está en constante cambio por los efectos globales. En tiempos presentes las personas experimentan innovaciones en valores, deseos, miedos, esperanzas que son parte de sus elementos culturales (como se citó en Solís, 2005, p. 35,).

Actualmente la mayoría de las personas mantienen su identidad cultural pero en combinación con otras culturas, con otros elementos no propios en las que se han insertado a la cultura local. De esta forma, se sigue manteniendo la identidad, recordando el pasado de los ancestros mediante el patrimonio cultural material e

inmaterial. La mayoría de las veces, los grupos de individuos mantienen sus conocimientos heredados para resguardar su legado del pasado como parte de la riqueza colectiva construida por generaciones pasadas y que se transmite a las generaciones venideras, conscientes de que apoyándose en el pasado, en su herencia cultural, es una de las vías para construir un proyecto de futuro que garantice calidad de vida.

1.3. APROXIMACIÓN CONCEPTUAL SOBRE SABERES, PRÁCTICAS Y USOS

Primeramente se realizará las definiciones de saberes, prácticas y usos para diferenciarlos, ya que dentro de mi investigación se usa estos tres conceptos.

1.3.1. SABERES

La *sabiduría* —en sentido amplio— contempla el sentido común, la sabiduría popular, y los saberes teóricos y prácticos de la realidad social situada culturalmente, o sea, el acontecer diario de los pueblos, los barrios, las ciudades y los países. Por ello, la sabiduría es todo lo que se realiza en lo cotidiano: en el trabajo, en la casa, el campo, las fábricas, las escuelas, los talleres; lo que transmiten las enseñanzas de padres y abuelos a sus descendencias. Lo que se logra construir conjuntamente para el bienestar, el empleo decente y la cálida y sana convivencia social, con objetivos claros, y de manera conjunta con otras personas, para producir y diseñar maneras de estar mejor en el mundo (De Agujero Servin, 2011).

La sabiduría se ha transmitido, compartido, reproducido, puesto en práctica e innovado con conocimientos y sabiduría de los antepasados de manera que este ha permitido construir el presente e imaginar el futuro. El saber es una acción, que transforma el sujeto, para que este transforme al mundo. Saber es aprender, pensar, conocer, ser, tener y hacer.

En los Saberes ancestrales están todos aquellos conocimientos del pasado y presente de los pueblos y nacionalidades lo cual se lo practica mediante manifestaciones culturales de distintos pueblos y ha sido la base principal para construir el Buen Vivir que hoy en día tenemos en Ecuador. Además los saberes ancestrales, tradicionales y populares no son solo saberes del pasado, son prácticas vivas de los diversos pueblos y nacionalidades de nuestro país (Crespo, 2014). Los saberes ancestrales son la expresión de una cosmovisión profunda y compleja que se distancia mucho de la concepción del occidente, además abarca una gran variedad de conocimientos, que va desde el lenguaje hasta la gastronomía, las matemáticas hasta la artesanía, pasando por la medicina, construcción, silvicultura, técnicas de conservación del medio ambiente y microclimas entre otros (Secretaría del Buen Vivir, s.f.). Por ello se diría que los saberes ancestrales son prácticas del diario vivir de las comunidades.

1.3.2. LA PRÁCTICA

La práctica como tal constituye una estructura que integra todas las experiencias pasadas y presentes y funciona en cada momento como una matriz de percepciones, de apreciaciones y de acciones teniendo en cuenta la historicidad de los agentes, esto es lo que Bourdieu denominaría como el *habitus*. Bourdieu (1991) menciona que *habitus* es el sistema de disposiciones duraderas y transferibles que funcionan como principios generadores y organizadores de prácticas y representaciones que pueden estar objetivamente adaptadas a su fin, sin suponer la búsqueda consciente de fines

y el dominio expreso de las operaciones necesarias para alcanzarlos, sin ser producto de obediencia a reglas (como se citó en Capdevielle, 2011, p. 34).

Las prácticas que engendra el *habitus* están dirigidas por las condiciones pasadas de su principio generador, además de moldear las prácticas futuras orientándolas a la reproducción de una misma estructura por ello se diría que es un sistema de disposiciones a ser y hacer, y una potencialidad, un deseo de ser, que en cierto modo, trata de crear las condiciones de su realización. De esta manera, se explica que el *habitus* produzca practicas individuales y colectivas conforme a los principios engendrados por la historia, asegurando la presencia activa de la experiencia pasada (Capdevielle, 2011). Por lo tanto, *habitus* es el resultado de conjunto de prácticas internalizadas que se constituyen en función de la capacidad de dar respuestas a condiciones de existencia y que se transmiten de generación en generación y pautan los estilos de vida y por lo tanto las prácticas son producto de aprendizaje que permite saber al agente hacer lo que se debe en una situación determinada.

1.3.3. USO

Madriñan de la Torre (1997) menciona que el uso constituye un elemento de la situación de hecho, particular y concreta y debe estimárselo como fuente de derecho en sentido subjetivo, como manifestación que es la voluntad de los particulares encaminada a crear, modificar o extinguir situaciones concretas y particulares (como se citó en Oviedo, s,f). Rocco Alfredo (1931) menciona que el termino uso comprende desde la simple habitualidad individual hasta la verdadera y propia costumbre jurídica (como se citó en Oviedo, s,f). Sin embargo, Rodriguez (2003) manifiesta que por uso se entenderá “el empleo o utilización de algo” (p. 30).

Entonces se entenderá por uso a la acción y efecto de usar, hacer servir algún objeto con algún fin o practicar algo habitualmente usando algo. Este podría ser inmaterial o simbólico, ejemplo: uso de la conciencia personalmente distinguir lo bueno de lo malo.

1.4. SABERES ANCESTRALES EN ECUADOR

Ecuador se caracteriza por su gran diversidad ambiental y cultural, compuesto por población indígena, afro descendiente, mulata, mestiza y blanca. A nivel nacional, el 7% de la población es indígena, el 7.2 % afro ecuatoriana, el 71,9% mestiza, 7.4 % montubio y el 6,1% blanca (INEC, 2010). Ecuador tiene 14 nacionalidades y 20 pueblos divididos en todo el territorio, según sus núcleos territoriales estas se encuentran distribuidas de la siguiente manera: en la región amazónica se encuentran Achuar, Andoa, Cofán, Secoya, Siona, Shiwiar, Shuar, Waorani y Zápara; en la región Costa están los Awá, Chachi, Epera y Tsáchila; y en la región sierra andina están la nacionalidad Kichwa, que tiene en su seno a diversos pueblos. Cada nacionalidad mantiene sus lenguas y culturas propias (Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador - SIISE., s,f). Dentro de la población indígena, la mayor concentración de población Kichwa se encuentra ubicada en las provincias de la Sierra: Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja. Estos pueblos se encuentran vinculados por una misma lengua, el “Kichwa”, por una misma cosmovisión arraigada al territorio y a la cultura andina, como conjunto de saberes y prácticas ancestrales; sin olvidar que éstos últimos, han sido erosionados y en ocasiones arrebatados, imponiéndose una forma de vida distinta desde la época de la colonia. A pesar de esta gran diversidad de culturas presentes, actualmente se aprecia una

paulatina pérdida de las identidades culturales de los pueblos y nacionalidades que habitan en los diferentes territorios a nivel nacional.

En las últimas décadas los indígenas en Ecuador, se encuentran en un proceso de fortalecimiento de su identidad y de sus organizaciones, con el fin de proteger sus derechos colectivos y de salvaguardar su patrimonio cultural, los cuales también son denominados conocimientos, saberes ancestrales y tradicionales de los pueblos y comunidades indígenas quienes lo mantienen por lo que sus padres y sus ancestros se lo han heredado de generación en generación mediante la oralidad y a la vez por las prácticas y costumbres dentro de la comunidad y el vínculo familiar.

Históricamente los saberes ancestrales no eran tomados en cuenta dentro de la educación, por el contrario, se los consideraba , como superstición o como folklore, siendo menospreciados. Pero desde la declaración Universal de la UNESCO (2001) sobre la diversidad cultural se establece que los saberes tradicionales y ancestrales son patrimonio cuyo valor constituyen un importante recurso para la humanidad, en tanto enriquecen el conocimiento mediante el dialogo, además de permitir conservar la diversidad cultural existente en un territorio dado. Según la declaración, la diversidad cultural es una fuente de creatividad y de innovación y su reconocimiento fomenta la inclusión social y la participación, por tal motivo debe ser protegida y promovida para las presentes y futuras generaciones. Los saberes ancestrales son considerados como fuente de desarrollo, no desde una perspectiva económica sino de existencia intelectual, afectiva, moral y espiritual (como se citó en Secretaría del Buen Vivir, s,f).

Dentro del actual proyecto político del Buen Vivir 2013 -2017 (Sumak Kawsay), los saberes ancestrales y tradicionales, juegan un papel protagónico como

propuesta alternativa en contraposición a la colonialidad y al capitalismo global. De esta forma, el objetivo 5 del Plan Nacional del Buen Vivir (2013-2017) propone estrategias para fortalecer la identidad plurinacional e intercultural, mediante la preservación y revitalización del patrimonio y de las diversas memorias colectivas e individuales, mediante el impulso de industrias culturales con contenidos diversos e incluyentes.

En consonancia a esto, las Declaraciones Cumbre del Buen Conocer (2014) menciona que “los conocimientos y saberes ancestrales, tradicionales y populares no son solo saberes del pasado, son prácticas vivas de los diversos pueblos y nacionalidades de nuestro país” (citado en Crespo, J. M. y Vila Viñas, D. 2014, p. 6). Tener presente estos conocimientos y saberes nos sirve para comprender el pasado, el presente y sobre todo para construir el futuro en conjunto con las diversas culturas y saberes que habitan el Ecuador. Cortez y Wagner, (2010) “hablan de Buen Vivir haciendo referencia a los saberes y conocimientos de los pueblos y nacionalidades indígenas del Ecuador, este concepto surge como un paradigma y proyecto descolonizador desde los pueblos y nacionalidades, que lo han denominado Sumak Kawsay” (citado en Crespo, J. M. y Vila Viñas, D. 2014, p. 5). Benavides G. (1995) menciona que para las comunidades indígenas, los saberes ancestrales son el referente para dirigir su comportamiento ante las situaciones cambiantes de la vida y así se entendería que el hombre pueda vivir en función del todo, que se sienta como un elemento más de la naturaleza y en ella pueda descubrir vehículos naturales para llegar a la profundidad del conocimiento, es decir el saber ancestral es una guía para las actividades materiales y espirituales. (como se citó en Dueñas, M. y Peláez, K., 2013). La sabiduría ancestral ha sido comprendida entre la relación del tiempo y el espacio que desde sus orígenes han transformado sus saberes en memorias orales culturales que se lo denomina Ñawpa Rimay (memorias del tiempo- espacio adelante) (Dueñas, M. y Peláez, K., 2013). El Sociólogo JF. Rúaless (2012)

menciona que la sabiduría ancestral es el conjunto de la suma cualitativa y cuantitativa de (conocimientos, saberes, mitos, tabús, creencias, costumbres y otros) que poseen los pueblos como resultado de su relación con la naturaleza en el proceso de satisfacción de sus necesidades. (como se citó en Dueñas, M. y Peláez, K., 2013).

Por ello el compromiso del estado es promover políticas que aseguren las condiciones de posibilidad para la expresión igualitaria de la diversidad (arts. 16 y 17). La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas y el patrimonio cultural tangible e intangible. Plan Nacional del Buen Vivir, (2013-2017).

1.5. SABERES ANCESTRALES RELACIONADOS A LA MEDICINA TRADICIONAL

1.5.1. LA MEDICINA TRADICIONAL EN EL MUNDO

La medicina tradicional está en todo el mundo y es valorada por diversas razones, entre las que se encuentra asegurar el acceso a todas las personas a la atención de salud, además de que para millones de personas representa la principal fuente de atención de salud. Según la Organización Mundial de la Salud - OMS (2014), la medicina tradicional “es la suma total de los conocimientos, capacidades y prácticas basados en las teorías, creencias y experiencias propias de diferentes culturas, sean explicables o no, utilizadas para mantener la salud y prevenir, diagnosticar, mejorar o tratar enfermedades físicas y mentales” (p. 15).

El término medicina tradicional es de uso universal, no solamente se refiere a la medicina indígena, sino a toda manifestación cultural de los pueblos del mundo en un esfuerzo por contrarrestar los efectos de la enfermedad¹. Estas prácticas son muy distintas de un país a otro, ya que están arraigadas a sus culturas e historias. A nivel global, los costos de atención de salud suelen ser elevados, por lo que los pacientes en este sentido preferirían optar por la medicina tradicional ya que es más económica (Organización Mundial de la Salud - OMS, 2014).

En todo el mundo existe una importante demanda de prácticas de la medicina tradicional complementaria. La OMS (2014) señala los siguientes datos:

En Australia, el número de visitas a profesionales de medicinas complementarias, por ejemplo, acupunturistas, quiroprácticos y neurópatas, ha aumentado rápidamente en más del 30% entre 1995 y 2005, año en el que se registraron 750.000 visitas en un lapso de dos semanas. Según una encuesta nacional realizada en China, el número de visitas a profesionales de medicina tradicional china ascendió a 907 millones en 2009, lo que representa el 18% de todas las visitas médicas en las instituciones encuestadas; el número de pacientes ingresados en instituciones de medicina tradicional china fue de 13.6 millones, o sea el 16% del total en los hospitales encuestados. En la República Democrática Popular Lao, el 80% de la población está distribuida en 9.113 pueblos situados en zonas rurales; en cada uno de esos pueblos hay uno o dos prácticos de medicina tradicional. Un total de 18.226 prácticos prestan una gran parte de los servicios de atención de salud al 80% de la población. En Arabia Saudita, un estudio reciente reveló que las personas pagan anualmente de su bolsillo unos US\$ 560 por servicios de Medicina Tradicional (p. 26).

¹En todo los países y sus pueblos se utiliza la medicina tradicional; china, hindú, árabe, áfrica, Asia, Oceanía o en las Américas, entre otros. (Gualavisí Niquinga, 2008)

Estas cifras demuestran que en algunos países a nivel mundial existe un alto grado de confianza en la medicina tradicional y se acude a ella cotidianamente. Según un ensayo aleatorio controlado incluyó una evaluación económica de tratamientos de fisioterapia, terapia manual y atención médica general contra los dolores cervicales y los resultados demostraron que el grupo de terapias manuales² conseguían mejoras más rápidas que con la medicina general y los gastos se diferenciaban mucho ya que en la terapia manual era de €447, mientras que en la atención médica general era de (€1379), esto sugiere que la terapia manual es más eficaz y menos costosa para tratar ciertos dolores (OMS, 2014).

La medicina tradicional en la actualidad está cobrando vida en otros países, se está fortaleciendo mediante proyectos impulsados por OMS y otras organizaciones, que tratan de mantener y revalorizar los saberes ancestrales de los pueblos.

La práctica de la medicina tradicional está en toda América Latina, su uso y prácticas asociadas, se remontan al conocimiento ancestral de cada pueblo, llegando a la actualidad. Aun así, la globalización ha generado impactos diferenciados, donde se encuentran comunidades que pierden de forma paulatina su conocimiento ancestral, y otras, que logran valorizarlo y fortalecerlo. Esto depende principalmente del nivel de exposición a factores causados por la globalización, además del nivel de fortaleza de la identidad cultural y su reconocimiento comunitario para resguardarlo.

² Es una parte de la Fisioterapia constituida por el conjunto de métodos con la finalidad terapéutica y/o preventiva que se aplica manualmente sobre los tejidos musculares, óseos, conjuntivos y nerviosos, refleja, reacciones fisiológicas que equilibran y normalizan las diversas alteraciones musculares, osteoarticulares, orgánicas y funcionales, así como sus manifestaciones dolorosas.

1.5.2. LA MEDICINA TRADICIONAL EN ECUADOR

A lo largo de la historia los pueblos desde sus propias culturas y cosmovisiones han mantenido, la biodiversidad para satisfacer necesidades básicas como la alimentación, la vivienda, la medicina, la vida en comunidad y la ritualidad.

Dentro de las cosmovisiones indígenas se utiliza la medicina tradicional. Este conocimiento se transmite de generación en generación para que no se pierda, ya que conforma un elemento importante dentro de su saber ancestral y de su cultura.

La medicina tradicional es un sistema que contiene conocimientos, tradiciones, prácticas y creencias. Dichos componentes se organizan a través de sus propios agentes, los cuales son especialistas terapeutas, parteras, sobadores, promotores, que tienen sus propios métodos de diagnóstico y tratamiento para las enfermedades, además de sus propios recursos que utilizan para sus curaciones, como las plantas medicinales, animales, y existe la población que confía en ella, la solicita y lo practica, (Organización Panamericana de Salud, 2006).

Este conocimiento medicinal es el resultado de experiencias empíricas adquiridos en el pasado quedando esta herencia ancestral en forma de saberes implementados de acuerdo a las necesidades de la vida, transmitidos a las presentes generaciones.

Ecuador es un país que tiene diversas culturas y con ello, los saberes ancestrales en torno a la medicina, que con el tiempo han perdido su valor en el ámbito de la salud y el significado de su práctica, debido a los cambios vertiginosos, que han ocasionado falta de interés por parte de la población en preservar esta medicina por lo que actualmente son pocos los que practican la medicina tradicional. (Gualavisí Niquinga, 2008).

Además los poseedores de este saber ancestral se van muriendo, llevando consigo todos esos conocimientos profundos, ya que las y los jóvenes de esta generación pierden el interés por heredar este saber de sus antepasados y por ello se diría que solo algunos lo mantienen.

En las zonas rurales existen algunas personas quienes aún practican la medicina tradicional, ya que en situaciones de emergencia son los únicos que dan atención de salud en las comunidades, como por ejemplo en los partos de las mujeres, están las parteras con sus conocimientos profundos para ayudar a esa persona en urgencia.

En la actualidad algunas Organizaciones No Gubernamentales (ONG) se han encargado de mantener viva la medicina tradicional (MT) y medicina tradicional complementaria (MTC) en el Ecuador. Este es el caso de ONG que iniciaron en 1978 la formación de promotores de salud con conocimientos en la medicina tradicional y siguen trabajando en varios de las comunidades, protegiendo el trabajo de los shamanes, ya que consideran que la formación de promotores de salud permite el desarrollo de una red de centros de capacitación con la finalidad de valorarla y difundirla (Gualavisí Niquinga, 2008).

Algunos de los lugares donde trabajan esta ONG son: CHIGULPI en la costa, cerca de Santo Domingo de tzachilas, SANTA INÉS Y WINTZ, son comunidades Shuar de la Amazonía, SARAYAKU, comunidad indígena amazónica, entre otros más, quienes recibieron el taller sobre la medicina tradicional y según la cultura de cada pueblo al que pertenece. .

En Ecuador todavía se mantienen los saberes ancestrales en torno a la medicina, a los cuidados de la biodiversidad, a la agricultura sustentable, entre otros que sobreviven a los procesos de cambios vertiginosos y lo detallado

anteriormente es una muestra de que si es posible expandir este saber a los demás población, para que tenga la valides necesaria para su difusión y evitar su perdida.

1.6. ARTÍCULOS QUE GARANTIZAN SALVAGUARDAR LA IDENTIDAD CULTURAL DE LOS PUEBLOS Y NACIONALIDADES

Es muy importante que se salvaguarde el patrimonio cultural material e inmaterial de los pueblos y nacionalidades, ya que son parte de las memorias de los antepasados en las cuales las personas se identifican de acuerdo a su grupo cultural y a partir de ello construye el futuro, además representa la riqueza cultural de cada uno de estos pueblos.

Actualmente por procesos globalizadores y las transformaciones sociales se han deteriorado el patrimonio inmaterial, y en muchos de los casos están desapareciendo debido a la falta de interés por preservar, por las generaciones presentes, y la falta de recursos económicos para proteger estos saberes.

Considerando la importancia que reviste el patrimonio cultural inmaterial, la UNESCO ha luchado para preservar ese patrimonio en todo el mundo elaborando instrumentos normativos para la protección del patrimonio cultural, en particular la convención para la protección del patrimonio mundial, cultural y natural de 1972, este asociado a los significados sociales y símbolos de manifestaciones culturales que determinan la identidad de un colectivo (UNESCO, 1972). La Declaración Universal de los Derechos humanos de 1948, resalta al derecho a la cultura, que se encuentra en el Artículo 22: en donde manifiesta que:

Toda persona, como miembro de la sociedad, tiene derecho a la seguridad social, y a obtener, mediante el esfuerzo nacional y la cooperación internacional, habida cuenta de la organización y los recursos de cada Estado, la satisfacción de los derechos económicos, sociales y culturales, indispensables a su dignidad y al libre desarrollo de su personalidad.

Y en su Artículo 27 manifiesta:

El derecho a tomar parte libremente en la vida cultural de la comunidad, a gozar de las artes y a participar en el progreso científico y en el beneficio que de él resulten (como se citó en UNESCO, 1948).

El Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales en 1966, en su Artículo. 1. Reconoce el derecho a la libre determinación de los pueblos. La UNESCO (1989) aprueba el documento de Recomendaciones para la Salvaguarda de la Cultura Tradicional y Popular.

En donde se recomienda a los estado miembros que se apliquen las disposiciones que se exponen, relativas a la salvaguardia de la cultura tradicional y popular adoptando las medidas legislativas o de otra índole que sean necesarias, conforme a las practicas constitucionales de cada Estado, para que entren en vigor en sus territorios respectivos los principios y medidas. A tenor de la presente documentación define la cultura tradicional y popular como: Conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición, expresada por un grupo o por individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto a la expresión de su identidad cultural y social; las normas y los valores se transmiten oralmente por imitación o de otras maneras. Sus formas

comprenden entre otras, la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, la artesanía, la arquitectura y otras artes. (como se citó en Instituto Nacional de cultura de Perú, 2007, pp. 387, 388).

En 2001 se aprueba la Declaración de la Diversidad Cultural, en donde manifiesta el respeto a la diversidad de las culturas, la tolerancia, el diálogo y la cooperación, en un clima de confianza y de entendimiento mutuos, son uno de los mejores garantes de la paz y la seguridad internacionales (UNESCO, 2001). Refiriéndose a estos instrumentos internacionales la UNESCO ,(2003) en su 32ª reunión celebrada en París el día 17 de octubre de 2003, aprueba la “Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial” con las siguientes finalidades:

a) La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial; b) el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos de que se trate; c) la sensibilización en el plano local, nacional e internacional, a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento reciproco; d) la cooperación y asistencia internacionales (como se citó en Instituto Nacional de cultura de Perú, 2007, p. 106).

De acuerdo a esta convención en el Artículo 11. Menciona Función de los Estados Partes en las cuales manifiesta:

a) Adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio;

b) Entre las medidas de salvaguardia se debe de identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su

territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones, no gubernamentales pertinentes.

De acuerdo a estas convenciones mencionados anteriormente, en nuestro país se han fijado políticas para resguardar el patrimonio cultural material e inmaterial en donde la constitución política del Ecuador en su artículo 379 dice, “Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1.- Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

Y en su art, 57, literal uno y trece dice:

1.- Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.

13.- Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto.

Y en su artículo 21, Sección cuarta Cultura y Ciencia menciona que:

Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer a la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural: a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

Es así que los derechos estipulados en la constitución es un derecho para los ciudadanos en las cuales las autoridades competentes mediante sus programas y proyectos contribuyen a que se fortalezca la identidad de pueblos y nacionalidades existentes en Ecuador para evitar su paulatina pérdida.

1.7. PERDIDA DE LA IDENTIDAD CULTURAL DEL PUEBLO KICHWA EN EL CANTÓN OTAVALO

En Imbabura, cantón Otavalo entre los años 90 y 96, se dio cambios culturales dentro de este pueblo, principalmente en la vestimenta; donde la ropa fue desplazada por combinaciones extravagantes de estilos punk, rock, hip hop, cowboy, y otros, que era la moda que se divulgó en los jóvenes indígenas urbanos y rurales.³ El movimiento migratorio asociado a la movilidad social nos acerca a la comprensión de las construcciones de fronteras sociales determinadas por género, etnia, nacionalidad, edad, vestido, comida, gustos; permite entender cómo las formas culturales moldean la conducta humana (Maldonado, 2002).

La mayoría de los jóvenes del pueblo Kichwa Otavalo, son influenciados por otras culturas, y han cambiado necesariamente en sus prácticas culturales, cambiando lo antiguo con lo nuevo, una combinación de culturas que como antes se mencionaba, es una hibridación cultural y a la vez una aculturación por culturas occidentales, pero a pesar de ello se sigue manteniéndose algunas de las costumbres y tradiciones del pueblo Kichwa Otavalo como por ejemplo la medicina

³ Cabe mencionar que las mujeres indígenas siempre han mantenido sus prendas de vestir, este innovando cada vez más sus blusas y buscando la calidad en cada prenda de vestir.

tradicional que aún se salvaguarda por algunos pobladores de este cantón ya que hay usuarios que por falta de presupuesto y por su cultura arraigada a este, siguen usando la medicina tradicional confiando más en este método de curación.

Desde la época colonial, en Ecuador hubo una persecución y represión por parte de las autoridades religiosas, por lo que consideraban como algo malo, que se trataba de adivinanzas y brujerías, luego en la época republicana las autoridades de salud continuaron acciones contra el ejercicio de la medicina tradicional por lo que la medicina tradicional se convirtió en una actividad clandestina, arriesgada y poco rentable y estaba sujetos a castigos y multas. A finales de los 70 las ONG, Organizaciones No Gubernamentales, buscadoras del desarrollo rural, iniciaron con el rescate de la medicina tradicional haciendo participe de esto, a los conocedores profundos en la medicina y dictando talleres para poder impulsar este conocimiento (Saona, 2014).

En el cantón Otavalo, según (Saona, 2014) se sabe que que hay dos entidades en el rescate de la medicina tradicional las cuales son:

1. La asociación de yachaks de Ilumán, fue creada a fines de los 80 probablemente por concentrarse en este sitio numerosos yachaks y vivir en casas contiguas y viven de sus prácticas medicinales.
2. El centro de atención Médica Jambi Wasi, es un centro médico creado por la Federación de Indígenas y Campesinas de Imbabura (F.I.C.I) en el año 1981. En la ciudad de Otavalo al principio solo funcionó dos años, pero once años después se retomó en el año 1994 con el apoyo del gobierno local en la cual funcionan gracias a que cuenta con médicos formales y portadores de saberes tradicionales en distintas especialidades. (Saona, 2014)

Actualmente en el cantón Otavalo los curadores tradicionales están muy familiarizados con la biodiversidad local ya que poseen conocimientos sobre curaciones con las plantas medicinales, y los que acuden a ella son los pacientes

de las mismas comunidades, ya que tienen más confianza en esta medicina y por idioma.

Las razones que nos menciona una pobladora de la parroquia de Eugenio Espejo, para no ir al hospital es; “en los hospitales no atienden rápido, son muy groseros al atender, a más de no entender nuestro idioma, yo confié más en los curadores de la comunidad por la confianza que se tiene” (Aguilar J, comunicación personal, 4 de enero 2016).

En los tiempos actuales la población joven Kichwa Otavalo, se atiende en los subcentros de Salud más cercana, esto porque la salud es gratuita y algunos de los medicamentos son gratis. Otro de los factores de la pérdida de los saberes es que los curanderos de las comunidades han disminuido en grandes cantidades, algunos de ellos ya no están, se han muerto con sus saberes sin dejar su herencia del saber de la medicina a sus descendientes, y los que quedan son muy pocos adultos mayores, así con los cambios culturales actuales se está desapareciendo este saber en la medicina tradicional y con ello muchos conocimientos y saberes ancestrales en varios ámbitos como: ver las fases lunares para actividades de sembrío, la vestimenta y principalmente el idioma.

Como se explica en el apartado anterior, en el Cantón Otavalo provincia de Imbabura, se ha detectado, tanto desde la municipalidad como desde los actores sociales, la paulatina pérdida y erosión de los saberes ancestrales. Específicamente, en el campo de la medicina tradicional y del patrimonio cultural Kichwa encontramos el ejemplo de la pérdida de saberes asociados al tzawar mishki, en su proceso de extracción de la planta de agave (agave americana), y de los diferentes usos y conocimientos que todavía persisten en la memoria colectiva de los adultos mayores principalmente. La generación actual, ya no sabe para qué

sirve este producto tan importante y milenario, el cual fue utilizado por nuestros antepasados como un endulzante en las comidas y como medicina.

Para finalizar de este capítulo se diría que actualmente muchos de los grupos culturales a nivel mundial están por procesos de cambios a causa de la globalización que llega a todos, ningún grupo cultural puede estar aislado uno del otro, ya que todo está vinculado, con ello se cruzan varios elementos culturales, una de las otras, provocando la hibridación cultural, la unión de lo propio con otras culturas, e inconscientemente van provocando la pérdida paulatina de los elementos propios de cada cultura. Cada generación cambia sus modos de vida, sin darse cuenta que sus raíces, saberes milenarios está en proceso de desaparición, es importante mencionar que las investigaciones científicas ayudan a la recuperación de los saberes ancestrales de los pueblos y nacionalidades y registrarlos, antes de que sea tarde, para que las generaciones presentes y futuras puedan revalorizar y construir el futuro a partir de ello. De acuerdo a esto mi tema de investigación se trata de recuperar los saberes ancestrales en torno al tzawar mishki y la planta, por ello en el siguiente capítulo se detallarán las metodologías utilizadas dentro de la investigación los cuales facilitaron para llegar a los resultados y con ello cumplir los objetivos propuestos dentro de esta investigación.

CAPÍTULO II

2. DESARROLLO METODOLÓGICO

Se partió de la premisa de que no existen estudios previos relacionados al tema en el cantón Otavalo, por lo cual se ha recurrido a buscar fuentes de información primaria proveniente en su mayoría de las personas que son portadoras del saber ancestral asociado a los usos y prácticas de la planta de agave (agave americana) y del tzawar mishki en la zona de estudio. Según la previa revisión bibliográfica, no se evidencian trabajos relacionados a la temática de investigación. Además, se han consultado otras fuentes escritas dentro y fuera del país que ha permitido comparar los diferentes usos y prácticas en él, cantón Pedro Moncayo, provincia Pichincha, cantón Ñamarin, provincia de Azuay, Ambato y fuera del país como México y Perú.

2.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación parte de un tipo de diseño fenomenológico ya que se describen y comprenden las experiencias de las personas con respecto a un fenómeno y descubrir los elementos en común de tales vivencias sus aproximaciones son fenomenología hermenéutica y fenomenología empírica. La primera consiste en la interpretación de la experiencia humana y los textos de la vida. La fenomenología empírica se enfoca menos en la interpretación del investigador y más en describir las experiencias de los participantes (Hernandez Sampiere, Fernandez Colladi, & Baptista, 2014).

Además, la investigación realizada tiene un alcance descriptivo, ya que se busca especificar las propiedades, las características y rasgos importantes del fenómeno y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis (Hernandez Sampiere, Fernandez Colladi, & Baptista, 2014). De esta forma, el proyecto de investigación busca especificar las propiedades, las características del tzawar mishki y la planta de agave (agave americana) en el cantón Otavalo. Mediante la aplicación de entrevistas y su posterior estructuración de la información y análisis, se llegó a dar respuesta a los objetivos planteados en el estudio.

La investigación se llevó a cabo de la siguiente manera, lo cual se detalla a continuación en fases:

Primera fase: Se inició con la revisión de fuentes bibliográficas para desarrollar el estado de la cuestión en la cual se fundamenta y sustenta el tema de investigación.

Segunda fase: Se elaboró el mapeo de informantes para su posterior entrevista. Estas personas fueron elegidas por sus conocimientos en profundidad y experiencia en relación al tema de investigación dentro del cantón Otavalo (ver Anexo 2).

Tercera fase: Se elaboró la pauta de entrevista de acuerdo a las variables y objetivos de la investigación que se aplicaron a veinte personas del cantón, conocedores del tema a estudiar (ver Anexo 3). La recolección de la información se realizó hasta que exista una saturación de la información, es decir, cuando ya no aparecieron nuevos datos sobre el fenómeno a estudiar.

Cuarta fase: Se transcribió la información recolectada y se estructuró para su posterior interpretación y análisis de los datos importantes de la investigación.

Quinta fase. Después de la transcripción de entrevistas, se interpretó la información, analizando y llegando a los resultados de la investigación. A la vez dentro de los resultados se realizó una comparación con los datos de otras provincias y países en relación al tema. Por último se finalizó con conclusiones y recomendaciones.

2.1.1. METODOLOGÍA CUALITATIVA.

La metodología cualitativa permite entender cómo los participantes de una investigación perciben los acontecimientos, la variedad de sus métodos, como son: la fenomenología, la teoría fundamentada, la hermenéutica. El uso de esta aproximación es de carácter inductivo y sugiere que a partir de un fenómeno dado, se pueden encontrar similitudes en otro, permitiendo entender procesos, cambios y experiencias. En particular, las investigaciones cualitativas analizan la calidad o cualidad de las relaciones, actividades, situaciones o materiales de una forma

holística y generalmente a través de un tratamiento no numérico de los datos (Hernandez Sampiere, Fernandez Colladi, & Baptista, 2014).

La presente investigación parte de un diseño metodológico cualitativo ya que tiene como objetivo principal conocer la particularidad y la diversidad de los fenómenos asociados a los conocimientos, usos y prácticas del Tzawar Mishki, construyendo las categorías y conceptos de análisis a partir del discurso de los participantes y de la observación participante directa de las prácticas relacionadas. Busca un concepto que pueda abarcar una parte de la realidad, no se trata de probar o medir en qué grado una cierta cualidad se encuentra en un cierto acontecimiento dado, sino de descubrir tantas cualidades como sea posible. Esta metodología permite recoger datos no estructurados, los cuales se les da la forma necesaria, ya que los datos son muy variados y consisten en narraciones de los participantes, a) visuales (fotografías y videos), b) auditivas (grabaciones), expresiones verbales y no verbales, que permiten interpretar y construir el análisis del estudio a partir de la información. A su vez, la pertinencia de la metodología cualitativa para el presente estudio, recae en falta de documentación inicial existente sobre la temática elegida (Hernandez Sampiere, Fernandez Colladi, & Baptista, 2014).

2.1.2. INSTRUMENTOS DE RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN

2.1.2.1. Revisión de fuentes bibliográficas.

La revisión de fuentes bibliográficas consiste en realizar una síntesis de lecturas durante la fase de investigación documental seguida de una conclusión o una discusión. El proceso de revisión bibliográfica pasa por tres grandes fases: la investigación documental, la lectura y registro de la información, y la elaboración de un texto escrito para que ayude a ampliar la base de conocimiento de la idea de

investigación. La delimitación se produce a medida que se da su lectura y servirá de sustento para la elaboración del planteamiento del problema, la justificación, los objetivos, el marco teórico y la propia metodología (Bernardo Peña, 2010).

Las fuentes de consulta y documentación utilizadas dentro de la investigación fueron libros, tesis, revistas, periódicos, documentos de sitios web, entre otros, los cuales sirvieron para sustentar la investigación conceptualmente.

2.1.2.2. Observación participante.

Taylor-Bogdan (1990) utilizan la expresión observación participante para designar la investigación que involucra la interacción social entre el investigador y los informantes durante la cual se recogen datos de modo sistemático y no intrusivo (como se citó en Amescua, 2015). Maestre (1990) menciona que se trata de captar la realidad social y cultural de una sociedad o grupo social determinado, mediante la inclusión del investigador en el colectivo objeto de su estudio (como se citó en Amescua, 2015). “La observación Participante es una combinación del rol del investigador (de alguna forma participante) con la técnica mismo de recogida de datos (la observación)” (Angrosino, 2012, p. 78).

Durante el proceso de investigación se recurrió a la observación directa y participante que consistió en observar a la vez que se participaba en las actividades a estudiar.

Me permitió estar en contacto con las personas con las que dialogue, entreviste en el entorno natural, estar en el momento exacto y observar el proceso de la extracción, usos medicinales, preparación para las ventas, los usos y conocimientos sobre las hojas y demás partes de la planta y del tzawar mishki en

su estado natural, a la vez que permite obtener directamente la información necesaria y registrar los datos reales de lo sucedido.

La técnica es apropiada dentro de la investigación ya que permitió la recopilación de datos y la interacción con los sujetos a investigar *in situ*.

2.1.2.3. Entrevista semiestructurada.

La entrevista semiestructurada presenta un grado mayor de flexibilidad, ya que parten de preguntas planeadas y previstas que se ajustan a la realidad de los entrevistados. La ventaja es la posibilidad de adaptarse a los sujetos, para motivar al participante, aclarar términos, identificar ambigüedades y reducir formalismos (Díaz Bravo, Torruco García, Martínez Hernández , & Varela Ruiz, 2013).

Dentro de la entrevista semiestructurada se elaboraron preguntas abiertas dando oportunidad de recibir matices de la respuesta, además de permitir ir entrelazando temas. La entrevista personal semi estructurada, permitió al entrevistado/a expresar y profundizar aquellos aspectos que considera relevantes. Este instrumento se utilizó durante todo el proceso de levantamiento de la información.

Las entrevistas se han realizado en el idioma nativo Kichwa y se han transcrito al castellano, ya que la mayoría de los entrevistados se comunican en su lengua materna, que coincide con la lengua de la autora del presente estudio.

En una primera etapa, para la entrada en campo se elaboró una pauta de entrevista, validada en terreno, que sirvió de base para las entrevistas individuales y grupales aplicadas a veinte personas del cantón Otavalo con experiencia sobre la temática (ver Anexo .2 y .4).

2.1.2.4. Entrevista grupal.

La entrevista grupal consiste en reuniones de grupos pequeños o medianos (de 3 a 10 personas), en los cuales los participantes conversan en torno a uno o varios temas en un ambiente relajado e informal, bajo la conducción de un especialista, con el objetivo de analizar la interacción entre ellos. (Hernandez Sampiere, Fernandez Colladi, & Baptista, 2014).

La entrevista grupal facilitó el acceso a la información de una representación colectiva a nivel micro, de lo que sucede a un nivel más macro social. Su justificación y validación teórica se fundamenta toda vez que en el discurso de los participantes, se generan imágenes, conceptos, lugares comunes, etc., como colectivo social. Al ser una modalidad de entrevista abierta y estructurada, se procura que el colectivo sujeto de estudio discuta y construya a partir de la experiencia individual y colectiva, aquellos conocimientos sobre los usos y prácticas del tzawar mishki.

La entrevista grupal se hizo a tres personas en la comunidad de Huacsara, parroquia Eugenio Espejo, perteneciente al cantón Otavalo, donde dialogaron de sus usos y prácticas antiguas y lo que se está perdiendo actualmente.

SELECCIÓN DE LA MUESTRA

El tipo de muestra que se utiliza dentro de este estudio, es la muestra no probabilística cuya finalidad no es de generalización en términos de probabilidad, sino los elementos son seleccionados a juicio del investigador procurando que sea

representativa. Dentro de este se utilizó la muestra de expertos, ya que es importante la opinión de expertos en este tema para generar información más precisa (Hernandez Sampiere, Fernandez Colladi, & Baptista, 2014).

La presente investigación se aplicó a los poseedores de la sabiduría en torno al tema de investigación, los cuales fueron algunos de los adultos mayores y adultos de las comunidades pertenecientes al cantón Otavalo, los cuales son: Huacsara, Pucara, Arias Pamba, Chuchuqui, Calpaqui, San Miguel Bajo, San Miguel Alto, Puerto Lago, Mushuk Ñan, Guajiro, Iluman. Las personas seleccionadas como informantes fueron once mujeres y nueve hombres incluido el del cantón Cayambe, lo cual es un microempresario de Indeslae, que ofrece productos elaborados a base de tzawar mishki como destilado de tzawar mishki, miel y artesanías a base de la planta, esta última se realizó para ver las diferencias de los usos del tzawar mishki y de la planta de agave (agave americana) con la zona de estudio. Esta persona mantiene el conocimiento sobre la práctica y los usos en relación a la planta de agave y el tzawar mishki.

CAPÍTULO III

3. SABERES, USOS Y PRÁCTICAS DE LA PLANTA AGAVE (AGAVE AMERICANA) Y EL TZAWAR MISHKI EN EL CANTÓN OTAVALO

3.1. CULTIVO DEL AGAVE Y PROCESO DE EXTRACCIÓN DEL TZAWAR MISHKI

3.1.1. EL CULTIVO DE AGAVE O TZAWAR.

Agave

El agave es una planta que por sus características fisiológicas y morfológicas les confieren una notable capacidad de adaptación a los ambientes más hostiles. Crece en todo tipo de suelo sean suelos pobres o no, y se adapta a vivir en condiciones climáticas desfavorables por lo que se le considera planta xerófila (SAGARPA et al., s.f.). Además, es considerada una planta monocárpica, ya que florece solo una vez en la vida y muere, tiene forma de roseta y su penca gruesa, carnosa y verde termina con una punta afilada (Castro & Guerrero, 2013). Asimismo, es una planta que pueden encontrarse en gran diversidad de hábitats, desde los valles y planicies hasta cerros y laderas pedregosas, incluyendo lugares montañosos de gran altitud. Se desarrollan mejor en suelos aluviales, de profundidad y textura medias y pH neutro ligeramente alcalino (García, Méndez, &

Talavera, 2010). Según Duque, puede encontrarse en países de la región andina, entre los que se incluye Ecuador, Bolivia, Colombia, Chile, Panamá, Perú y Venezuela (2013).

En Ecuador se localiza en las provincias del Carchi, Imbabura, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo, Azuay, Cañar, Loja, Guayas y Manabí. Se utilizan como cercas vivas y como mojones y linderos en los terrenos de las áreas rurales ya que previene la erosión de las laderas y favorece la estabilización del terreno (Tuso, 2011). Se lo conoce con distintos nombres de acuerdo al lugar en el que se encuentre como: pita, maguey, cabuya, mezcal, alcivara, sisal, fique entre otros. En Ecuador se lo conoce con los nombres comunes como: penco azul, tzawar, chawar, uchufa tzawar, penco blanco o tzawar mishki (tzawar- penco o agave y mishki- dulce líquido,) cuyo nombre científico es *Agave americana* y pertenece a la familia *Agavaceae* (UNORCAC, 2007).

Los agaves o pencos se reproducen principalmente por hijuelos que se desarrollan en la base del tallo de la planta madre, o bien por las semillas que produce la floración; ésta ocurre solamente una vez en la vida e irremediamente anuncia su muerte, (Mazaquiza, 2016). Los hijuelos que crecen se les separa de la planta madre cuando el corazón tiene unos 15 cm, la edad adecuada para la reproducción es entre 3 a 5 años y a partir de eso, da uno a dos hijuelos por año (Duque, 2013). A partir de esa edad, se replantea comúnmente en las lindes de terrenos y caminos a manera de límite, realizando previamente un agujero en la tierra y a partir de ello inicia su crecimiento. En ocasiones, también crecen por su cuenta, de manera silvestre, al caer las semillas durante la floración. Para los sembríos naturales no es necesario abono, ya que se le siembra cubriendo con la tierra y al caer la lluvia, ya empieza su proceso de crecimiento.

En el cantón Otavalo se lo encuentra en suelos negros, pedrizos, arenosos, cangaguas (son tierras duras, áridas, sin minerales), desérticos, entre otros

existentes, y no necesita que la tierra se encuentre nivelada, ya que pueden crecer en laderas e incluso precipicios, entre otros.

Es una planta ideal para los planes de conservación y planes ambientales, ya que ayuda a la fertilización de la tierra. Por lo general donde está ubicada suelen existir otras plantas cerca de ella, fertilizando la zona. Además cumple funciones de protección contra plagas, ya que de esta planta dependen otros animales para su existencia, como es el caso de las lagartijas, quienes viven cerca de ella alimentándose de todo tipo de insectos que la rodean. De esta forma, evita el ingreso de plagas a los sembríos, ya que los lagartos comen a algunos insectos que producen las plagas (mariposas blancas, moscas), y permite que los productos sean más sanos y naturales, evitando la utilización masiva de agroquímicos.

Su maduración se prolonga entre unos 10, 15, 20 y 25 años, dependiendo del tipo de suelo en el que crece, ya que en las tierras de las partes bajas por absorber mucha agua su crecimiento es más acelerada pero en tierras áridas los pencos se demoran unos 20 a 25 años.

Cabe mencionar que dentro del cantón Otavalo, se ha cultivado el agave con la función de linderos principalmente, pero no como cultivo extenso en todo el territorio. En el caso de tener el objetivo de consumo rápido y la venta de este producto, se deberían sembrar a dos metros de distancia cada penco, y ponerlo con abonos para su aceleración. Para su consumo sustentable se debe hacer el sembrado seguido, mientras unos ya estén madurando, otros deben de estar sembrándose, o replantándose, y podar los que están amarillos en la base cerca de la raíz, para que no estorben, dejando ese terreno colmado de tierra.

A continuación se detalla la composición química del agave para saber sus propiedades nutricionales:

Tabla 1. Composición nutricional del agave (Agave americana)

Nutrientes	Valores (%)
Humedad	87.38
Proteína	0.30
Grasa	0.01
Carbohidratos (Kcal/kg.)	12.00
Cenizas	0.23
Potasio	21.56
Magnesio	7.41
Calcio	9.51
Fósforo	4.20

Fuente: Beltran, (2014)

3.1.2. PROCESO DE EXTRACCIÓN DEL TZAWAR MISHKI.

3. 1.2.1. El tzawar mishki.

El tzawar mishki es el líquido natural y dulce de alto poder nutritivo que se extrae de las pencas. Esta es una bebida que se ha utilizado desde épocas ancestrales como alimento y como remedio medicinal. Se la puede tomar cruda o hervida y cocinada en complemento con otros productos como arroz de cebada, coladas, morocho y es a la vez muy beneficiosa para las curaciones de varias enfermedades.

Se le conoce con diferentes nombres dentro del cantón Otavalo: como zanca mishki, tzawar mishki y mishke, pero a nivel nacional se le conoce como tzawar mishki o su traducción en castellano que sería dulce de agave. En otros países se conoce con nombres populares como aguamiel, líquido de maguey o dulce de maguey en México y caldo de maguey en Perú.

El tzawar mishki es apreciado por aquellas personas que conocen su sabor dulce y agradable, “lo cual es rico en carbohidratos como inulina, sacarosa y fructosa además de contener pequeñas cantidades de aminoácidos y vitaminas” (Beltran, 2014, p. 27). Su color varía, de blanco tenor y amarillo claro, café, y se fermenta muy fácilmente, denominándole guarapo, chicha fermentada y pulque. Este producto se ha consumido en la antigüedad como endulzante de alimentos, cuando todavía no se conocía el azúcar proveniente de la caña y el dulce de panela. Al llegar estos productos contribuyeron a su reemplazo en la utilización.

En algunos lugares de la provincia de Imbabura se ha ido perdiendo su uso de manera paulatina, como es en el cantón Otavalo, sin embargo en otros existe un esfuerzo por resguardar el conocimiento y uso asociados. En el cantón Cayambe y Cotacachi para el Inti Raymi en junio, se elabora guarango o chicha fermentada a base de este producto, con el fin de embriagar y vigorizar a los danzantes. Se sabe que cuando toman este producto, ayuda recuperar las fuerzas necesarias para seguir bailando en estas épocas. A continuación se exponen en las tablas 2 y 3 sus valores nutricionales y medicinales:

Tabla 2. Análisis bromatológico del tzawar mishki en (g%)

Nutrientes	Valores (g%)
Contenido de agua	87.38
Proteína total	0.30

Carbohidratos	12.03
Cenizas	0.23
Fibra cruda	0.05
Azucares reductores directos	0.97
Azucares reductores totales	9.08

Fuente: Elaborado a partir de Bautista & Arias, 2008.

Tabla 3 Los minerales expresados en mg (%)

Nutrientes	(mg%)
Sodio	5.92
Potasio	14.56
Magnesio	8.60
Calcio	9.72
Fosforo	4.20
Hierro	0.06
Zinc	0.07
Cobre	0.03
Vitamina C	15.82

Fuente: Elaborado a partir de Bautista & Arias, 2008.

3.1.2.2. Pasos para la perforación del agave (Agave americana).

Primer paso: Se debe tener en cuenta que la planta tenga todas las hojas completas, ya que de cada una posee al menos medio litro de líquido. A la vez es importante que el penco este maduro y esto se detecte cuando las hojas están delgadas y sus puntas se alinean con el corazón del penco. El cono del penco (el centro) se comienza a abrir para salir más hojas y la base de la planta tiene un color amarillento. De las hojas empieza a deslizarse un poco de líquido. Ese es el estado ideal de la madurez del penco.

Segundo paso: Se debe observar, de qué lado del penco es mejor hacer la perforación, ya que algunas de las plantas están inclinadas en caso de terrenos laderosos, quebradas, laderas, entre otros. Se debe perforar de donde mejor convenga, para evitar futuros derrames del líquido.

Tercer paso: Antes de perforar se debe usar unos guantes para la protección, ya que, el primer líquido que sale provoca ronchas, sarnas y/o irritaciones en la piel, cuando no se tiene experiencia en esta actividad.

Cuarto paso: Al iniciar el proceso de perforación se debe quitar todas las espinas que están en las hojas para que no estorben ni lastimen, desde la base se debe contar cinco hojas para arriba y en la número seis, la hoja seleccionada se debe hacer un corte basal de la hoja con la ayuda de un cuchillo largo. Después de quitarle la hoja, se procede a hacer la perforación con un barretón hasta llegar al corazón, debiendo sacar un poco de materia orgánica del corazón y girando el machete a la izquierda o derecha, dónde mejor convenga. La entrada del hoyo debe ser lo suficientemente grande para que ingrese la mano y así poder recoger el líquido (Anexo 5, ilustración 1).

Quinto paso: Al terminar el proceso de perforación se debe dejar limpio el agave, quitando todo el residuo que ha salido del corazón y las espinas. Cabe mencionar que la hoja del penco que se cortó, debe servir como tapa, haciendo un corte de unos 30 centímetros en el agujero anteriormente realizado, y el resto de la hoja lo puede poner como conducto en la entrada del orificio para mitigar la entrada de agua, especialmente en las épocas lluviosas.

Sexto paso: Para que se suavice el raspado, se debe dejar agua hervida mezclada con sal en la perforación por una o dos semanas y a partir de eso se inicia el proceso de raspado y recolección del tzawar mishki. En el caso de que del penco esté por brotar el tronco para su posterior floración, solo se debe dejar agua por dos días y empezar el raspado para que salga lo más pronto el líquido, antes de que sea absorbido por el tronco del penco, ya que en el momento que brota el tronco, todos los líquidos son absorbidos, y la tarea del raspado se vuelve dificultosa, ya que el material del corazón se endurece mucho. A partir del proceso descrito, se recoge el líquido dos o tres veces al día, formando el agujero al rasparle continuamente con la herramienta *chikchina*⁴. Al principio apenas dará solo un vaso, después depende del tamaño del hoyo y del penco, pudiendo dar por planta de tres a cuatro litros. Es aconsejable raspar las paredes del orificio para evitar la cicatrización⁵ y continuar para que siga sudando el líquido del tzawar mishki.

Las personas que por primera vez hacen el proceso de recolección y raspado, es común que sufran comezón y que al rasgar, les aparezcan unos granitos en las partes afectadas. Para evitarlo, se debe lavar las manos con jabón, además de acercar las manos al calor del fuego para que sudando se elimine los restos del líquido extraído.

⁴Es una herramienta que tiene forma de cuchara, es redondo y sirve exclusivamente para raspar el orificio del agave. (Anexo 6.5, Ilustración N° 4).

⁵ Cicatrización: Es cuando se endurece las paredes del orificio y al no rasparle se hace negro las paredes y no permite la salida del líquido del tzawar mishki.

Para la recolección se procede a quitar la tapa superpuesta de la hoja del mismo penco y se quita la espuma que se genera durante el lapso de tiempo que se tarda en recolectar. Luego se procede a recoger con un pilche⁶ o algún cucharón circular el líquido, y lo que sobra en la base del hoyo se coge con el raspador. Este proceso se repite con los pencos que se quieran recolectar, reuniendo el *tzawar mishki* en un balde. Posteriormente se raspa nuevamente y se tapa con hojas de la planta chilca, de penco y una funda plástica, para evitar que ingresen insectos o agua de lluvia. Este procedimiento debe hacerse cada día, hasta que se termine el líquido, ya que si se abandona, se comienza a cicatrizar, endureciéndose e imposibilitando su extracción. Dependiendo del tamaño, la extracción del líquido puede durar de dos a tres meses.

En temporadas de lluvia, la calidad del *tzawar mishki* es baja, al ingresar el agua al hoyo del penco se mezcla con el líquido, pero a pesar de ello, se debe proceder a quitar primero el agua de lluvia que está por encima, luego probando varias veces se debe identificar el dulce y se procede a su recogida y raspado.

Una vez recogida la cantidad deseada, se procede a cernir el líquido y a hervir durante 5 a 10 minutos en una olla para evitar su pronta fermentación. Una vez hervido, se deja enfriar y se embotella o envasa para su preservación y consumo. Cabe mencionar que existen personas quienes prefieren consumir el producto fresco, sin hervir, ya que según los datos de las entrevistas, tienen más propiedades medicinales. El tiempo de fermentación del *tzawar mishki*, sin hervir, es muy corto, debiendo poner atención en el envasado, ya que podría reventar por la presión generada. Se aconseja un tiempo moderado de dos horas para transportarlo envasado de un lugar a otro.

⁶ Pilche: es un traste que tiene forma de una tasa y es de madera que sirve para recolectar el *tzawar mishki* (Anexo 6.5, Ilustración N° 4).

En ocasiones, en algunos de los pencos que se encuentren al lado de un bosque, no se logra extraer su líquido. Algunos de los datos recabados arrojan que tal vez se debe a que su líquido es absorbido por los árboles de alrededor, especialmente si existen eucaliptos cerca, ya que necesitan mucha agua para subsistir. Para conseguir extraer su líquido, se debe de poner agua de sal, o si no poner el agua de la vertiente más cercana (en caso de existir).

En aquellos pencos que no se han realizado perforaciones, suele brotar el tronco o árbol para su posterior floración que en Kichwa le llaman *tzawarkiru*⁷ este árbol al crecer succiona todo el líquido de la planta para dar como fruto los quirillos o alcaparras que dentro de la gastronomía se venden en los restaurantes caros, también es comestible para los animales.

3.1.2.3. Cantidad en litros de cada penco.

La cantidad de litros que se pueden extraer, depende del tamaño del penco. De un penco grande suelen salir hasta seis litros, de uno mediano hasta dos, tres y cuatro, mientras que de los más pequeños, se consigue hasta un litro, pero cada vez que se recolecta; es decir, en la mañana podrían extraerse unos cinco o seis litros, y en la tarde, la misma cantidad o más, porque poco a poco se aumenta el tamaño del hoyo, y la cantidad va aumentando desde diez mililitros hasta varios litros.

Al recolectarse todo el líquido de *tzawar mishki*, las hojas del agave se arrugan y se van secando poco a poco hasta morir completamente.

⁷ Tzawarkiru: Es nombre en Kichwa del tronco o árbol del agave, que sale para su floración.

” La planta cumplido su ciclo vital, es medicinal para las personas que han pasado frío, la planta en sí tiene propiedades curativas, pero después que se ha extraído el líquido del tzawar mishki o después de florecer, ya que la planta ya no tiene líquido en sus hojas y al no tener sirve como curación para las dolencias afectadas por el frío del cuerpo” (Aguilar R, comunicación personal, 4 de enero de 2017).

Una vez abandonada la planta seis meses o un año, todavía se le extrae el tzawar mishki con fines curativos, como por ejemplo, para el sobrepeso que sufren las mujeres⁸. El color del líquido es negro por haber descansado tanto tiempo, y la cantidad es reducida, de seis pencas, se consigue aproximadamente un litro.

Es importante mencionar que al rasparle constantemente sale lo que es el bagazo del penco, este es útil para su uso medicinal, además de usarlo como alimento para el engorde de los animales.

3.1.2.4. Influencias de las fases lunares.

Dentro de la cosmovisión andina, para toda actividad, influyen y se toman en cuenta las fases de la luna. En las épocas de siembra, podas de las plantas, en los cortes del cabello, para el castrado de los animales (chancho, cuyes, buey), entre muchas otras. Para el proceso de extracción del líquido de tzawar mishki, también se deben tener en cuenta las fases de la luna.

Cabe destacar, que el momento adecuado para la perforación es en la época de la luna tierna (luna nueva), ya que es más factible porque la planta bajo la

⁸ Para más información leer el apartado 3.3.3. Uso medicinal de la planta agave y el líquido del tzawar mishki. Donde se explica de esta enfermedad.

influencia de esta luna se encuentra más suave y el trabajo se lo puede realizar más fácilmente. Este influjo de la luna tierna, solo dura dos días, pasando después a la luna llena. Según el conocimiento de los entrevistados, analizan que si se hace una perforación en la luna llena, no se puede raspar el interior del penco ya que es muy duro el orificio, y a su vez, si es que sale, saldría muy meloso y pegajoso. De esta forma, para tener la calidad del tzawar mishki deseada, se hace la perforación en la luna tierna (luna nueva), además, es importante mencionar que en épocas de verano la salida del tzawar mishki es de calidad y abundante, pero en el invierno no es tan bueno ya que se mezcla con el agua de lluvia y se baja la calidad del tzawar mishki.

3.1.2.5. Herramientas que se utiliza para su perforación.

Las herramientas que son utilizadas tanto para la perforación y la recolección del tzawar mishki han cambiado con el pasar de los tiempos, incluso llegando algunas a desaparecer, como es el caso de la azuela gobría y el escopolo, que servían para la perforación en la antigüedad pero que actualmente ya no están en uso. A continuación se detallan las herramientas que son utilizadas para la perforación y recolección de la sabia del penco:

- Barretón
- Cuchillo largo
- Cuchillos pequeños
- Machete
- Pilche (un traste pequeño y redondo; se construye a partir de un material de una fruta que le denomina *furuchu*)
- Raspador, (*chikchina*, churo, aspina)

- Azuela gobría (con este se elaboraba las bateas,) esta herramienta ya no existe, en ninguna ferretería. Esta herramienta permitía su rápida perforación, pero desapareció hace aproximadamente cincuenta años.
- Escopolo: es una herramienta larga, con las puntas dobladas que permitía una acelerada perforación, al igual que la herramienta azuela Gobría que ha desaparecido, ya no existe actualmente.

3.1.3. EL SABOR DEL TZAWAR MISHKI POR SU TIPO DE SUELO.

El sabor del tzawar mishki depende del suelo en el que crece, ya que en las tierras de las partes altas, su sabor es más agradable y dulce que en las tierras bajas. Según la información analizada esto se debe a que los pencos de las partes altas se demoran más tiempo en crecer y madurar, de esta forma se expone más al proceso de fotosíntesis y a la absorción de los minerales del suelo, con poca cantidad de agua. En las partes bajas, el líquido de tzawar mishki es menos dulce, debido a que su maduración es más acelerada, por absorber grandes cantidades de agua y por ser tierras suaves y fértiles. Cuando no se extrae el líquido de tzawar mishki, tiende a madurar y fermentar en el mismo lugar y su sabor suele ser un poco menos dulce. Sin embargo, aquellos pencos de las partes altas, se fermentan un poco pero casi tienen el mismo sabor, esas son las distinciones de sabores que tienen por su tipo de suelo.

La cosmovisión andina se basa en el principio de la dualidad,⁹ inclusive las plantas tienen su pareja, macho y hembra su complemento, por lo tanto el penco también tiene su lado femenino y masculino, y se distinguen por que la penca hembra tiene sus hojas más delgadas son de color verde azulado oscuro y son más pequeñas y la sabia de este es más dulce, mientras que el penco macho es

⁹ Para más información leer el apartado 3.3.2. La noción de la dualidad del frío y el calor en la cosmovisión andina otavaleña en donde se explica mejor.

más grueso y grande y su color es verde azulado gris, tiene hojas anchas y mide hasta casi dos metros y medio y su dulce es medio desabrido en comparación con el dulce de la penca mujer. (Anexo 5. Ilustración N° 7)

3.2. SABERES ANCESTRALES, PRÁCTICAS Y USOS PERDIDOS Y EXISTENTES EN TORNO A LA PLANTA DE (Agave americana) Y EL LÍQUIDO DE TZAWAR MISHKI

El agave ha sido utilizado desde la antigüedad para satisfacer y complementar una serie de necesidades básicas: alimento, forraje, medicamento y construcción, entre otros. En la actualidad, muchos de estos saberes y usos se han ido perdiendo, sobre todo en las nuevas generaciones dentro del cantón Otavalo. A continuación se detallan los saberes y los usos que se han erosionado con el pasar del tiempo y como una de las consecuencias de la globalización.

3.2.1. SABERES, USOS Y PRÁCTICAS PÉRDIDAS Y PAULATINA DESAPARICIÓN EN TORNO A LA PLANTA DEL AGAVE (AGAVE AMERICANA) Y EL TZAWAR MISHKI.

3.3.1.1. Su uso como cercas vivas.

Uno de sus usos más frecuentes siempre ha sido como cerco vivo protector o lindero de un terreno, para que cuiden de los sembríos. Sin embargo esta práctica está desapareciendo, ya que actualmente recurre a cerramientos con bloques, ladrillos y alambradas, entre otros.

En ocasiones, la apertura de caminos y vías destruyen los pencos sin ser replantados nuevamente, por lo que ya no existen en cantidades como antes. Los ancestros de este territorio sembraron valorando los usos y prácticas que se derivan del penco, sin embargo es algo que ya no se da en la generación actual,

ya sea por desconocimiento o por su sustitución con otros productos que cumplen sus funciones.

Actualmente la población ha aumentado en las comunidades, esto representa más espacios utilizados por asentamientos humanos con una tendencia de crecimiento. Cada vez más las comunidades están urbanizándose y esto representa la ampliación de calles, adoquinados, espacios para canchas deportivas, entre otros. Los agaves se encuentran por lugares lejanos a las comunidades como: las quebradas, laderas, montañas pero en pocas cantidades y están siendo sustituidas para su cerramiento con el alambrando de púas, cerramientos con ladrillos y bloques- La generación presente al no saber el producto tan valioso que se tiene no valora como antes, ya que esta planta representaba como alimento, medicinal, jabón, shampoo, instrumento musical, entre otros.

Las personas que hoy se dedican a la extracción de este producto, suelen buscar dentro y fuera de la comunidad como también en comunidades aledañas, observando dónde está madurando el penco para su posterior extracción. Si está en una propiedad privada buscan a sus dueños para comprarle y hacer la perforación tranquilamente o si no se llega a un acuerdo con el dueño para quedar a medias en la recogida de tzawar mishki. Pero según mencionan aquellos que extraen este producto, detallan que es mejor comprar, porque a veces existen problemas de tiempo, como también con los acuerdos pactados.

3.3.1.2. Extracción en cantidades y sus derivados.

Antes el número de personas que extraían el producto de tzawar mishki era superior que en la actualidad. Algunas personas mientras andaban por los

sembríos de las montañas solían llevar un material llamado “talo” y pondo¹⁰ para su recogida y para poder transportar el tzawar mishki y consumirlo cuando se tenía sed.

Era normal, que las personas, tanto niños como adultos, siempre andaban llevando el mate que es parecido al pilche, para recoger algún líquido cuando estaba sediento y era normal encontrarse el penco perforado en los caminos.

Antiguamente este tzawar mishki se lo utilizaba como endulzante natural en las comidas de zambo, mashua, oka, arroz de cebada y coladas, y no era necesario adquirir azúcar. Del tzawar mishki se elaboraba el guarango, elevándolo al proceso de fermentación por mucho tiempo; también se lo conocía como la “esquina asa”¹¹, que se tomaban en épocas de Inti Raymi. Con el transcurrir del tiempo se ha perdido este uso, aunque en el cantón Cayambe se sigue elaborando. Para hacer guarango, se agrega una libra de cebada por veinte litros de tzawar mishki, y se fermenta a partir de 15 días a más. Se suele realizar en el mes de junio para la celebración del Inti Raymi. Algunos informantes afirman que embriaga de la cintura para bajo, ya que las personas que lo beben no pueden levantarse por más que lo intentan, aunque señalan que eso ocurre si se toma sentado. Por el contrario, si se toma haciendo alguna actividad no tiene ningún efecto, más bien ayuda a recuperar las fuerzas necesarias para continuar. Además cabe mencionar que antiguamente, se llevaba el guarapo para compartir en las mingas comunales, ya que con esto recobraban las fuerzas para seguir trabajando. Según (Edison Quishpe L, 2016) en esa época, las mingas eran trabajos duros, como el proceso de traer agua desde lo alto de las montañas, o abrir los chaquiñanes (caminos cortos que se andaban solo a pie) entre otros esfuerzos que realizaban, este uso del tzawar mishki en las distintas actividades comunales se perdió hace 20 años.

¹⁰ Es un objeto de barro que tiene forma redonda, lo cual servía para transportar líquidos de chicha, agua, tzawar mishki y otros.

¹¹ literalmente traducido es la chicha de la esquina, lo cual se elaboraba especialmente para esta época del Inti Raymi, los danzantes al llegar de casa en casa pedían el denominado “esquina asa”

Edison Quishpe (2016), persona entrevistada para la presente investigación, menciona que el *tzawar mishki* es una bebida isotónica, que ayuda a reponer sustancias perdidas durante la actividad y ayuda a recobrar las fuerzas necesarias para poder continuar.

3.3.1.3. La “cocinada” en la olla de barro o *bichi*, y su venta.

Las personas entrevistadas recuerdan que hace unas décadas se cocinaba en los campos por donde se iban a sembrar o cosechar o pastorear los animales. Se utilizaba una olla de barro y se le agregaba harina de maíz o arroz de cebada, o tomando las habas tiernas de la *chakra* se cocinaba en el campo y se alimentaban de esta manera.

“A veces por la necesidad, se iban a vender en el mercado de Otavalo, en un pondo muy lindo y decorado se iban a ofrecer al pueblo Otavaleño, quienes compraban con ansias, ya que sabían que era muy alimento y medicinal y lo compraban al precio de dos reales” (Aguilar J, comunicación personal, 4 de enero de 2017).

También se realizaban los trueques, ofreciendo los granos que tenían como habas secas o tiernas, papas, choclo o maíz entre otros, según la temporada. Dentro de las comunidades, se intercambiaban inclusive con el animal doméstico *cuy* o pollos. Actualmente siguen existiendo personas que venden de comunidad en comunidad haciendo intercambio de granos, leche y animales domésticos.

3.3.1.4. Uso de las hojas en la antigüedad.

Generalmente los jóvenes Kichwa de Otavalo, utilizaban las propias espigas de la hoja a manera de punzones, realizando inscripciones en el haz de las hojas, generalmente con carácter sentimental dando mensajes a sus enamoradas las cuales al secar quedaban perfectamente grabadas.

Además, las hojas tiernas se las utilizaban para la diversión de los niños, quitando las espinas y en una ladera verde con yerbas de cinco a diez metros, se sentaban sobre ellas lanzándose por una ladera de la montaña, a modo de deslizador.

En relación a las tareas domésticas, se utilizaba como instrumento para lavar. Las mujeres se iban a las vertientes llevando cobijas y ponchos conjuntamente con la hoja alargada del penco, y ya lavando azotaban con esta hoja para que salga la suciedad y así enjuagarlo pronto. Además, las hojas se utilizaban también como jabón, machacando la hoja sale la saponina, una especie de jabón para el lavado de ropas, este uso se da en el Cantón Cayambe. Dentro del cantón Otavalo se utilizaba como jabón, el penco verde o karatzi *tzawar*, que es un penco de color verde, del cual no se saca el *tzawar mishki*, ya que es distinto al agave (agave americana), aunque sean de la misma familia. Además se utilizaba como champú en las comunidades del Cantón, como también para la elaboración de sogas, material principal de alpargate de cabuya, costales, entre otros.

La aguja del penco tenía varios usos entre los cuales se utilizaba para la cosecha de maíces, para romper las hojas que envuelven al maíz y acelerar la cosecha; de la misma manera se usaba para coser costales y para el secado de granos cosechados. A su vez se utilizaba para asar los cuyes en las fiestas importantes familiares, pinchándole el cuerpo del animal a la hora de asarle, para que se cocine rápido, crocante y muy delicioso. Y por último, para quitar niguas (gusanos diminutos) que en esos tiempos se introducían en los pies de las personas y se sacaba con la aguja del penco.

La planta de agave después de su muerte servía como combustible (leña) dentro de las comunidades, pero estas fueron reemplazadas por cocinas a gas que se tiene actualmente. En comparación con el Cantón Cayambe, las cenizas del penco le utilizan para pelar los motes, ya que dan un sabor muy diferente y delicioso.

Las hojas que culminaban su vida, después de extraer el tzawar mishki, esas hojas se utilizaban como propiedades medicinales soasando y poniéndose en la parte afectada para recoger el frío del cuerpo.

3.3.1.5. Usos del corazón y árbol del penco en la antigüedad.

Al momento que no se puede extraer el tzawar mishki, crece lo que es el árbol para la floración que tiene una medida aproximada de 10 a 12 metros según el porte del penco. Este árbol se utilizaba para las construcciones de casas como vigas de vivienda y para hacer chozas de animales, ya que su madera es muy resistente y duradera. También se utilizaba para colgar los maíces y para que suban a dormir las gallinas en lo alto de los árboles, sea de capulí, o lechero. Para que suban las gallinas, se les hacen gradas en el mismo árbol picando alguna de las partes con el machete y se le coloca entre el suelo y el árbol, para que puedan subir.

Elaboración de asientos: El tronco del penco se la utilizaba para asientos cortando en medidas de cuarenta a cincuenta centímetros. Estos asientos eran utilizados para sentarse alrededor de la tulpá con todos los familiares cerca al calor del fogón, en las reuniones familiares y comunales. Además, se usaba para colocar cosas, materiales, como la piedra de moler el ají, pundos, ollas, entre otros.

Elaboración de tambor y otras artesanías: Los pencos que ya no se perforaban, se les sacaba el tronco (el corazón, todo lo de adentro), y se lo convertía en bombos amarrando una piel de oveja en la parte superior. Los bombos, denominados en Kichwa como *wankar*, eran utilizados para entonar ritmos musicales, junto con otros instrumentos para bailar en el Inti Raymi, más conocido en las comunidades rurales como “San Juan”. Además, se elaboraba para festejar la “fiesta de la coraza” también con otros instrumentos, le hacían bailar

a todos los acompañantes de la fiesta. Se sabe que el “Pase del coraza”, se festejó por última vez por los indígenas en el año 1997, en la parroquia San Rafael de la laguna. Actualmente, solo hay algunos artesanos que realizan tambores, asientos, adornos, entre otros. Ya que cada vez se disminuyen las plantas y no es fácil de encontrar y con ello no hay artesanos que se interesen por este producto.

Las raíces que son llamadas el rizoma del penco, se machacan en una piedra, y la espuma se utiliza como champú que además ayuda a combatir la caspa, es beneficioso para el cuero cabelludo y aumenta el brillo y crecimiento del cabello, pero al bañarse se debe de enjuagarse bien para que no le de alergias.

También las plantas bebes que recién están saliendo, su centro es utilizado como champú, haciendo el mismo proceso explicado. Actualmente, los jóvenes ya no lo utilizan, ya que les da comezón, y prefieren el champú elaborado con químicos.

Todo lo que es esa planta antes y después de perforar es útil, tanto como alimento y medicinal para los seres humanos como para los animales, ya que se aprovecha todo lo que es la planta, las raíces, las hojas y el tronco. Se pueden elaborar artesanías, utilizando la el tronco del agave y el líquido, y aun así después de que se muere la planta, es útil como combustible, leña y sus cenizas se aprovecha para pelar el mote. Lo que para nuestros antepasados fue muy valorado para todos los usos y prácticas expuestas, ahora está a punto de desaparecer, entre otras causas, por la falta de conocimiento y valoración.

3.3.1.6. Consumo de tzawar mishki en el cantón Otavalo en la antigüedad.

Existían algunas formas de tomar y comer el tzawar mishki, pero muchas de ellas ya se han perdido en la actualidad. Según la información recogida se consumían en combinación con varios productos lo que se detalla a continuación.

- **Tzawar mishki con zambo:** Se cocinaba con el zambo tierno, a veces se le ponía morocho o harina mezclado con tzawar mishki, esto se le cocinaba hasta que sea lo adecuado para su consumo, el estado ideal para comer era medio a cocinarse.
- **Realizaban colada de mashua y oca:** Agregando el tzawar mishki, se cocinaba hasta que se aplaste el mashua u oca y se elaboraba como colada, se consumía con tortilla de tiesto o solo. Estos dos productos antes mencionados, también se encuentran en paulatina desaparición.
-
- **Con habas tiernas:** Se cocinaba combinando tzawar mishki con habas tiernas.
- **Tzawar mishki con tostado:** Se le hervía el tzawar mishki y se agregaba el tostado dentro del plato que se va a consumirse y así esas dos combinaciones se consumían. El tostado se la cocinaban en el tiesto sin nada de grasa.
- **Combinación de otras yerbas medicinales:** Se la puede consumir cruda o combinada con plantas medicinales, para prevenir enfermedades futuras; algunas de las personas se toman el tzawar mishki con los huevos de gallina de campo negra, ya que es beneficioso para la enfermedad de próstata en los hombres. Se utilizaba el tzawar mishki sin hervir, para que no se pierdan los nutrientes y sus beneficios.
- **Mezcla del tzawar mishki con trago:** Se utilizaba para embriagar a las personas en las fiestas de bautizo, matrimonio, finalización de casas, entre otros.
- **Tzawar mishki con arroz de cebada o coladas:** se le debe cocinar el tzawar mishki agregando un poco de arroz de cebada o harina de maíz y dejar hervir

a fuego lento durante treinta minutos y servirse con tortillas o pan. Cabe mencionar que lo cocinado en el fogón con la leña, es un sabor distinto que de la cocina a gas.

3.2.2. SABERES, PRÁCTICAS Y USOS ACTUALES DE LA PLANTA DE AGAVE (AGAVE AMERICANA) Y EL TZAWAR MISHKI.

3.2.2.1. Consumo de tzawar mishki en sectores del Cantón Otavalo.

Actualmente las personas que consumen el tzawar mishki, son algunos jóvenes y adultos, de las comunidades rurales pertenecientes a Kichwa Otavalo y Kichwa Kayambi. También hay algunos mestizos que por recomendación, buscan el producto y lo compran, pero aun así, la mayor parte de la población que consume esta bebida son indígenas. El perfil más común son personas mayores de cuarenta años, asociadas a la aparición de enfermedades relacionadas con el frío. Dentro de los datos recabados, se citan algunos de los motivos por los que pueden aparecer estas enfermedades: por esposos de algunas señoras que no les cuidaron bien, por dar a luz un hijo, por la sobrecarga en el trabajo del hogar. Estas personas, sufren de dolores fuertes y rigidez en las manos, aparte de sentir mucho frío en todo el cuerpo.¹² Algunos jóvenes de las comunidades compran por lo que les recuerda que en su niñez sus padres o sus abuelas les brindaban este producto cocinado con otros, como arroz de cebada, coladas de avena, entre otros. Sin embargo, son pocos los que conocen ya que mencionan “para qué es esto, me ha

¹² Para más información sobre las enfermedades, revisar el apartado 3.3 las enfermedades más frecuentes tratadas a través del consumo y uso del tzawar mishki.

de hacer la caracha el estómago” (Aguilar R, comunicación personal, 4 de enero de 2017).

3.3.2.2. Como alimento nutricional.

Se la consume cocinando con arroz de cebada, coladas, con avena o agregando yerbas, o solo el líquido como bebida. A continuación se detalla cómo se elabora actualmente.

- **Tzawar mishki con arroz de cebada:** Primero se debe hervir por un tiempo de una hora el arroz de cebada con agua, después se agrega el tzawar mishki y se deja hervir por una media hora. Debe servirse con un pan rosca de indígenas o pan mestizo.
- **Tzawar mishki con colada de maíz o mazamorra:** Se debe tostar el maíz en el tiesto, luego se muele en el molino, y se le quita el afrecho que tenga la harina. A continuación se procede a mezclar con el tzawar mishki y cocinarlo a fuego lento, durante media hora; este se debe agregar según la cantidad del líquido del tzawar mishki.
- **Tzawar mishki con avena:** Se debe mezclar la avena con tzawar mishki y dejarlo hervir durante 30 minutos hasta que esté listo, y servirse en un vaso con pan.
- **Tzawar mishki con yerbas medicinales:** Se debe hervir el tzawar mishki con las yerbas medicinales como chulko, el pelo del choclo, hojas de limón, entre otras y tomárselo.
- **Tzawar mishki con humitas:** Se mezcla para preparar humitas dulces, ya que reemplaza el agua, la levadura y azúcar. Se añade, la mantequilla,

cebollas, pimienta, ajo, sal y un poco de harina flor. La preparación consiste en derretir la mantequilla conjuntamente con los picados de cebollas, pimienta, ajo. En otro recipiente debe estar el choclo molido y se debe hacer la mezcla conjuntamente con los condimentos anteriores refritos y el tzawar mishki hasta que de una consistencia adecuada. Esta mezcla se debe poner en la hoja del choclo una cuchara o dos, depende del tamaño de la hoja y cocinarlo a vapor. Se sirve con café o agüita aromática.

3.3.2.3. La planta como alimento de engorde y medicinal para los animales.

Entre los usos del penco, se utiliza para el alimento de animales:

Para los ganados.- Es utilizada como forraje, alimento para el ganado, se les da picando finamente las hojas, pero esto debe combinar con otros alimentos. Un estudio determina que los niveles de minerales como Ca, Mg, Zn, Fe y Cu, satisfacen los requerimientos diarios del ganado lechero, ya que les proporciona altos niveles de energía digestible, minerales y agua por lo que cubren los requisitos de mantenimiento y producción del ganado. (García, Méndez, & Talavera, 2010). Además de ser medicinal para la enfermedad del “pasmojo o coscoja” que le denominan los indígenas, ya que existen unas bacterias las cuales le atacan el pulmón al ganado. Para evitar que mueran por esta enfermedad se les da el tronco que brota del corazón picando finamente, los cuales se comen como si fuese algo muy delicioso.

Para los chanchos.- Al extraer el tzawar mishki se deja raspando, del cual sale el gabazo (residuo que sale al rasparle el orificio del penco), este se debe regalar al chanco mezclando con otras comidas y también ayuda para el engorde del chanco.

Para los cuyes.- Se da el gabazo que sale al raspar el orificio del penco, para que desparasite y ayuda al engorde de los cuyes y su acelerada crecimiento.

Lombriz de tierra.- El bagazo sirve para alimentar a las lombrices de tierra, ya que es dulce y es un alimento muy especial para ellas. Las lombrices ayudan a que se hagan abonos para la siembra de varios productos.

El bagazo se debe dar a todo animal doméstico también con el fin de desparasitar.

3.2.3. DERIVADOS, DEL TZAWAR MISHKI Y DE LA PLANTA DE AGAVE (AGAVE AMERICANA) EN OTRAS REGIONES DENTRO Y FUERA DEL ECUADOR.

3.2.3.1. Cantón Ñamarin, Provincia de Azuay, Ecuador.

Los autores Ayora & Quito, (2013) indican otros usos del tzawar mishki y la planta del agave (Agave Americana), en Ñamarin, provincia de Azuay.

Recetas

Mishki o aguamiel: Es lo que decimos el tzawar mishki en el cantón Otavalo este se lo toman caliente o frío y se emplea para endulzar la mazamorra, especialmente en Imbabura, Loja y Cuenca, se toma en coladas, arroz de cebada y como bebida fresca y fermentada.

Miel.- Se obtiene revolviendo constantemente e hirviendo el tzawar mishki hasta que se espese y dé un color adecuado. Para obtener un litro de mishki se necesita aproximadamente seis a diez litros variando esta cantidad según cuan dulce haya

sido extraído. Esto a su vez varía por el tipo de suelo y clima, los suelos cangaguas dan mucho más dulce que de tierras fértiles.

Melcocha de mishki: Se deja hervir el mishki varias horas, hasta que esté en punto para enroscarlo.

Mishki con machica: Es elaborado con mishki llevado a hervir hasta que se espese y es mezclado con machica una vez frío.

Bollería: Utilizado como leudado de panes, empanadas, tortillas e ingrediente de tamales y humitas.

Chancada de agave: Mejor conocido como panela. Para realizarlo se coloca el tzawar mishki a fuego en una olla de greda, revolviendo hasta que tenga el punto adecuado, se vacía en moldes y se deja enfriar. Se utiliza para endulzar chocolates en taza, picarones y calabazas entre otros.

Alcaparras, flores o quirillos: El fruto mide de cuatro a cinco centímetros que contienen semillas alargadas de seis a ocho y se lo usa en las ensaladas, pasteles, se puede cocinar como higo con panela de tzawar mishki, entre otros.

Bebidas alcohólicas

Chicha de maguey o pulque: Preparada a partir del líquido con un procedimiento similar a la chicha de jora, se le hierve el mishki y se le refuerza con azúcar al 8% y se obtiene la bebida llamada tequila.

3.3.3.2. Cantón Cayambe, Pichincha, Ecuador.

Edison Quishpe L, (2016) menciona que dentro del Cantón Cayambe se realizan varios productos derivados del penco, se detallan a continuación.

La elaboración de Tequila del tzawar mishki: Se lo realiza mediante la destilación de 100 litros del tzawar mishki para obtener diez litros de alcohol destilado y se la expenden localmente.

Elaboración de Sirope de tzawar mishki: Es parecida a la miel de abeja, su elaboración consiste en hervir el tzawar mishki hasta que tenga la consistencia de color dorado y espeso para su consumo, depende de la cantidad, se hierve desde una a cinco horas.

Elaboración de artesanías: Después de que la planta se muere se utiliza para la realización de artesanías como los tambores (*wankar*, bombo) que se realiza con el corazón del penco ya seco, y que tiene forma medio circular. Se quitan todas las hojas secas y se extrae todo el material del corazón. Una vez vaciado, se le amarra con piel de chivo u oveja con una cuerda muy dura, se le pinta y se le decora con colores muy llamativos. Además con el tronco del penco se hacen otras artesanías, de acuerdo a la creatividad del artesano, como máscaras, adornos para la casa, lámparas, camas, entre otros.

Dentro de este cantón se bebe el guarapo en épocas de Inti Raymi para tomar fuerza y bailar sin parar. En mingas, en las que pueden trabajar todo el día sin sentir hambre. Al igual que en el cantón Otavalo, dentro del Cantón Cayambe se está perdiendo esta bebida de guarapo, ya que actualmente existen otras bebidas que han sustituido su uso, en las fiestas matrimoniales, bautizos entre otros está siendo reemplazado, el guarapo del tzawar mishki principalmente por la cerveza.

3.3.3.3. Cantón Quito, Provincia de Pichincha, Ecuador.

Anchapaxi (2012) nos muestra los helados de paila del tzawar mishki y otros usos.

Para la elaboración de helado de crema, la paila de bronce debe estar encima de hielo seco con sal, para que produzca la congelación del líquido se debe batirle constantemente hasta que se haga un helado más consistente y cremoso y se sirve en conos y vasos.

El tzawar mishki tiene muchas bondades medicinales sirve para los huesos, estreñimiento, previene el cáncer del colon y su uso para los diabéticos en vez del azúcar, además de prevenir las caries de los dientes a los niños, y es un sustituto de la carne, la leche, y de los huevos, por tener vitaminas de fosforo, calcio, hierro y vitamina C. También se utiliza como cercas vivas, guardianes de los sembríos en las comunidades rurales

3.3.3.4. México.

El capado de maguey

La edad de los magueyes aproximados de 8 a 10 años se les capa, es decir, se le corta el cono central o cogollo, para evitar que se desarrolle el escapo floral, vástago floral o quiole, después se deja raspando el centro para dejar un agujero en donde se acumulará la savia, y recolectan de 3 a seis litros diarios, durante un periodo de 3 a 5 meses y se puede consumir en forma directa o se hierve en un periodo de corto tiempo y se lo bebe.

En México se lo utilizaba para fabricar lapiceros, clavos y agujas, los troncos y la base de las pencas de algunas especies se comen asados. Los tallos florales tiernos se comen asados o cocidos al igual que los bulbillos y las flores, el líquido del tzawar mishki se la toman como tal y como miel y de ella obtienen bebidas estimulantes o fermentadas como el pulque similar a la chicha, a la vez producen aguardientes de alta graduación alcohólica como mescal y tequila. A continuación se detallan más usos que le dan a esta planta en México:

Tabla 4. Usos del agave (Agave americana) en México

USOS	PRODUCTO	PARTE DE LA PLANTA
Alimentación	Azúcar	Exudado del tallo
	Guisos	(extracto de piña cocida).
	Dulce (mescal o quiote)	Flores y frutos
	Envolver Barbacoa	(cápsulas frescas).
	Mixiotes	Piña y Escapo floral
	Gusanos Blancos,	y quiote cocidos.
	Gusanos Rojos	Hojas (pencas)
	(Chinicuiles)	Cutícula de pencas
Pan de pulque	tiernas	
Bebidas	Tortillas	
	Aguamiel y sus productos derivados: Miel (agua-miel concentrada), Atole de aguamiel.	Tallo (piña)
	Pulque, Vinagre, Jarabe, etc. Destilados: Mezcal,	Tallo (piña) cocido

	Tequila, Bacanora, Raicilla, Sotol (<i>Dasyliiron</i>), Licor de henequén	
Construcción	Cercas, casas (jacales), corrales, Tejas para cubrir techos de casas, Canales para colectar agua de lluvia, aglomerados, Materiales compuestos: fibras y resinas termoplásticas o termófilas	Escapo flora (quiote) Hojas (pencas) Hojas (pencas) Residuos de fibras y extractos de hojas
Fibras	Cordelería, jarcería y cestería (lazos, ayates, cepillos, escobetillas, estropajos, tejido artístico y vestuario ceremonial	Fibras de hojas (pencas), raíces
Forraje	Bovinos, caprinos, ovinos, porcinos, aves	Hojas, escapos florales, flores y parte de la inflorescencia, bagazo, residuos de pulque

Medicinal	Tratar golpes, heridas y lesiones internas (antiinflamatorio), falta de movimiento en miembros, prevención de escorbuto, anemia por desnutrición	Hojas (pencas), aguamiel, mieles y pulque
Ornamental	Adornos corporales (aretes, collares). Adornos de navidad, Arcos florales, en jardines, calles, camellones, carreteras, arreglos especiales, macetas	Semillas, cápsulas, fibras de las hojas, escapo floral o quiole, Planta completa.
Domestico	Jabón o detergente , shampoo Macetas o recipientes para agua Tapaderas de cazuelas , ollas o barriles Palillos para la extracción de gusanos comestibles Aguja incluyendo hilo para coser	Hojas, tallos y raíces Espina terminal de hojas Espina terminal más hebra de hoja
Agrícola	Cerca viva, Evita la erosión como formadora de suelo Abono orgánico	Planta completa Compostaje de

	(fertilizante) Planta líder de ecosistemas	hojas Planta completa
Otros usos	Medicina tradicional, herbolaria Industria química, /farmacéutica, ligninas productos esteroides (saponinas), etanol, celulosa glucósidos, leña o combustible, etc.	Hojas, raíces, tallo y semilla Hojas (pulpa y residuos del desfibramiento, bagazo, jugos)

Fuente: (Chancusing, 2011)

3.3.3.5. Perú

Venero (2006) analiza y detalla los siguientes usos del tzawar mishki y de la planta de Agave (Agave americana).

En Perú, a esta planta se la conoce por los nombres de ckara, chuchao, kellupankarita, packpa, pacpa, pajpa, pinca, papa, mara, oje-pajpa, okce pakpa, y su savia tiene utilidades similares a las de Ecuador como alimentos: miel, arropo y aceite; bebidas alcohólicas: vino, aguardiente, chicha y vinagre.

Las fibras de las hojas secas se utilizan para la confección de ropa, bolsos, suelas de calzado, sogas e hilos para redes de captura de pájaros, construcción de maromas que sirven en los puentes y como combustible. Como uso doméstico se utiliza para la limpieza de manchas en la ropa.

En construcción, se utilizan las hojas acanaladas para techos y el árbol para vigas. Asimismo, se utiliza en agro-forestería para la formación de cercos vivos en la modalidad de muros con espinas para el control de la erosión en laderas y que

son aptos para la retención de suelos. Además de su uso como plaguicida contra la ranca, una enfermedad fungosa y la polilla de la papa. Otro uso, consiste en que los escapos frescos sirven de soporte para la instalación de cercos con alambres de púa.

3.2.4. SEMEJANZAS Y DIFERENCIAS DE LOS USOS Y PRÁCTICAS DEL TZAWAR MISHKI Y LA PLANTA DEL AGAVE (AGAVE AMERICANA) EN COMPARACIÓN CON OTRAS REGIONES DEL ECUADOR Y FUERA DEL PAÍS.

Tabla 5. Semejanzas y diferencias de usos y prácticas del tzawar mishki y la planta del agave.

	OTAVALO	CAYAMBE	AZUAY	PICHINCHA	MÉXICO	PERÚ
Nombres de la planta	Tzawar, uchufa tzawar	Chawar	Agave	Tzawar	Maguey	Ckara, chuchao y otros nombres más.
Nombres del líquido	Tzawar mishki	Chawar mishke	Mishki o Aguamiel	Tzawar mishki	Aguamiel	Caldo de maguey
Derivados del tzawar mishki	Líquido que se utiliza como bebida para calmar la sed, -Se la cocina en combinación de otros granos	Miel, tequila, sirope, guarango, además de ser útil, para calmar la sed, y se la cocina en combinación de otros granos	Bebida natural, miel, melcocha de mishki, mishki con machica, chancada de agave, Bollería, Alcaparras (flores	Helados de paila Sirope o miel	Miel, pulque, tequilas, vinagre, licor, aguamiel, Jarabe, Banacora, Raicilla, Sotol,	Miel, arrope, aceite; bebidas alcohólicas, vino, aguardiente, chicha y vinagre.

como arroz de cebada, coladas entre otros. -Solían hacer el guarapo.	como alimento. Ingrediente de tamales y humitas	o quirillos), bebidas alcohólicas, chicha de maguey o pulque	entre muchos usos más
--	---	--	--------------------------

Usos de la planta	Artesanías, construccion es, medicinal, leña	Artesanías, construccion es, medicinal, leña	Artesanías, construccion es, medicinal, leña	Artesanías, construccion es, medicinal, leña	Artesanías, construccion es, medicinal, leña
------------------------------	--	--	--	--	--

Perforaci ón	Se le perfora viendo donde mejor	Se le perfora de donde mejor	Se le perfora de donde mejor	Se le perfora de	Se le perfora quitando el centro, el	Se le perfora viendo donde mejor
-------------------------	--	------------------------------------	------------------------------------	------------------------	--	--

convenga	conviene	conviene	donde	cono, para	
contando las	para evitar	para evitar	mejor	evitar que	convenga
hojas desde	derrames	derrames	convien	salga la	contando las
la base hacia	futuros del	futuros del	e para	floración y	hojas desde
arriba.	liquido	liquido	evitar	quite el	la base hacia
			derram	mishki	arriba.
			es		
			futuros		
			del		
			liquido		

Fuente: Elaboración propia.

Dentro de las semejanzas se destaca que en todos los lugares se ha utilizado por sus beneficios medicinales, como material para la construcción de casas, para uso agroforestal, cercas vivas, fertilizantes de tierras, usos domésticos como jabón, en la elaboración de artesanías, adornos y para forraje para animales. A su vez, en todos los lugares el líquido se utiliza para tomar como bebida para recuperar fuerzas gastadas durante las actividades físicas y en cada una de ellas se realizan los derivados del penco y combinaciones con otros productos para su consumo como alimento, alcohol y medicinal.

3.2.5. ESTUDIOS CIENTÍFICOS DEL TZAWAR MISHKI

El líquido dulce de agave, contiene fructoligosacaridos, (FOS, Fibra Dietética Soluble) que mejoran el sistema digestivo y la capacidad de eliminación de grasas y toxinas que dañan al cuerpo humano. Es un estimulante del crecimiento de la flora intestinal (prebiótico), lo cual ayuda a personas con gastritis. Contiene Vitamina A, B, B2, 30, C, Hierro, Niacina, Fosforo y Proteínas. Disminuye los niveles de colesterol y triglicéridos, mejorando la metabolización de toxinas en el cuerpo. La niacina, permite que limpie, drene y desintoxique, venas y arterias. Aumenta la absorción del calcio y del magnesio, siendo un auxiliar en la prevención de osteoporosis (Meza, 2011). En 100 gr de líquido del agave contiene: 5,30 gr. de extracto no nitrogenado; 0,4% de proteínas, esta última cantidad que aunque parece baja, es interesante por su composición en aminoácidos esenciales como: lisina, triptófano, histidina, fenilalanina, leucina, tirosina, metionina y arginina (Inkanatura, s.f). Este líquido al poseer triptófano, que es uno de 8 aminoácidos en la dieta humana, es precursor metabólico de la serotonina, melatonina y niacina, es bueno para la depresión, ansiedad, estado de ánimo, promover el sueño, control del apetito, la memoria, el aprendizaje y ayuda a perder peso, entre otros. Cuando se consume triptófano el cuerpo absorbe y cambia para convertirse finalmente en

una hormona llamada serotonina. La serotonina transmite señales entre las células y también se estrecha y afecta el estado de ánimo. En la medicina alternativa es muy bueno para el tratamiento de síndrome de trastorno disfórico premenstrual (cambios de humor, e irritabilidad) (triptofano, s,f).

Meza, (2011) manifiesta la elaboración de una Bebida Isotónica Carbonatada a partir del extracto del penco de Cabuya negra (Agave Americana), En Ambato-Ecuador.

La elaboración consistió primeramente estudiar las propiedades del tzawar mishki y al ver que contiene carbohidratos en forma de azúcares reductores como la fructosa y glucosa, no se necesitó añadir estos carbohidratos ya que los contiene, tan solo se añadió sales minerales, citrato de sodio, citrato de potasio, fosfato de calcio, cloruro de sodio, cloruro de potasio y carbonato de magnesio, ingredientes característicos de las bebidas isotónicas. Dicho producto se lo puede catalogar como un alimento funcional debido a las bondades que posee el extracto para curar enfermedades, ya sea ayudando al sistema digestivo, ya que es un prebiótico para la gastritis; además de ser un auxiliar en la prevención de la osteoporosis, disminuye los niveles de colesterol y triglicéridos, mejorando la metabolización de toxinas en el cuerpo.

Además, según la investigación y como se analizó anteriormente, el tzawar mishki se utiliza para reponer fuerzas físicas, por lo que en sí constituiría una bebida isotónica.

3.3. LAS ENFERMEDADES MÁS FRECUENTES TRATADAS A TRAVÉS DEL CONSUMO Y USO DEL TZAWAR MISHKI.

3.3.1. DIAGNÓSTICOS DE LAS ENFERMEDADES.

Las personas que habitan en la parte rural escogen como una opción la medicina tradicional para curarse y para prevenir las enfermedades futuras. De acuerdo a la presente investigación, para las afecciones es importante realizar un diagnóstico previo antes de medicarse o tomar medicinas tradicionales por cuenta propia.

En cuanto al diagnóstico, existen varios métodos para averiguar la o las causas de la enfermedad. En algunas comunidades del cantón Otavalo, se recurre a curanderos donde utilizan métodos como la soba del huevo, de la vela y el cuy y la toma de las plantas como chilcas para eliminar el mal aire o prendas de vestir. A continuación se detallan cada uno de estos pasos según lo describe (Saona, 2014).

La soba del huevo: Consiste en realizar la soba por todo el cuerpo del paciente, desde la cabeza hasta los pies mientras hace oraciones católicas. Luego el/ la curandero/a parte el huevo por la mitad y le hacha la clara y el huevo en un vaso con agua para observar e interpretar.

Si en la yema se forman hilos rojos significa que hay problemas en el aparato circulatorio, si se forma como pelos, significa la existencia de actitudes negativas esto y otros que se detecta mediante la soba del huevo. Cabe resaltar que el huevo debe ser de una gallina de campo no de incubadora.

La soba de la vela: Se debe frotar con la vela al paciente por todo el cuerpo, mientras realiza invocaciones, para pedir ayuda a los espíritus y tener una visión más certera de los males del paciente, para llamar la atención de los espíritus se lo llama de distintas maneras como: sonidos (dinero, voz); oraciones católicas (credos padres nuestros) y persignaciones. Luego se procede a la interpretación de la vela: con el brillo y la intensidad de la aureola se conoce el estado de ánimo

del paciente, la parte oscura de la llama corresponde al cuerpo del paciente, los colores demuestran lo que sucede en el cuerpo y espíritu del paciente: así el color rojo significa derrame de sangre correspondiente al amor; verde azul corresponde a la irritación del cuerpo del paciente, así entre otros diagnósticos que se hace a partir de la vela.

La toma de las plantas o prendas de vestir: Es cuando el paciente está enfermo a causa del mal aire que le dio, por acercarse a sitios sagrados como las vertientes quebradas, lomas, entre otros, para curar del mal aire, se debe decir la palabra llukshi, llukshi (que en español significa que salga a fuera) mientras le friega todo el cuerpo, o si no hacer oraciones católicas. Para hacer la limpia se puede usar la planta de matico, ortiga y chilka o si no también se utiliza las prendas de vestir como las walkas, (collar) fachalinas, (chalina) y makiwatanas (pulseras).

Soba con el animal doméstico cuy: Existe una mayor credibilidad en relación a la soba del cuy. El curandero/a procede a hacer el diagnóstico primeramente orando al padre creador y pidiendo permiso a la madre naturaleza. Al momento que se le soba al paciente con el animal cuy vivo, se transmiten todas las energías y enfermedades a este y se depositan en cada uno de sus órganos.

Para saber qué es lo que tiene este paciente, se despelleja al animal y se realizan observaciones exteriores debajo de la piel y posteriormente se procede a ver el interior, en sus órganos, para encontrar la razón de la enfermedad. Los mismos curanderos cuando saben qué enfermedad tiene el paciente, suelen tratarles con plantas y remedios naturales.

3.3.2. LA NOCIÓN DE LA DUALIDAD DEL FRÍO Y EL CALOR EN LA COSMOVISIÓN ANDINA

La dualidad: este proceso clasificatorio por distinciones jerárquicas horizontales y verticales, surge y se fundamenta en una visión básicamente dual, del mundo andino, en el que todo actúa, dentro de una oposición complementaria, como la noche y el día, el calor y el frío, hombre y mujer, y las estaciones: rupay pacha (verano) y chiripacha (invierno), fuerte y débil entre otras dualidades existentes. La dicotomía caliente-fría califica a las enfermedades por el causal térmico que les provoca como resultado los factores físicos. En el primer caso la exposición al calor y la sequedad (calentamiento), y en el segundo, al frío y la humedad (enfriamiento). Esta clasificación corresponde a las enfermedades de origen natural, esfuerzo físico en relación a los factores de orden climático – atmosféricos, dando lugar a las enfermedades por el frío y el calor. Independientemente de los agentes causales, esta misma dicotomía expresa la naturaleza térmica de todas las enfermedades como consecuencia de la ruptura del equilibrio térmico del cuerpo. Cuando una persona no tiene equilibrio entre estas dos propiedades, se enferma, ya porque haya acumulado mucho calor o mucho frío en su cuerpo (Delgado, 2005). En los trabajos cotidianos de campo las personas se exponen mucho al sol o al frío y cuando una de estas domina al otro elemento sea calor o frío, se enferma la persona. Dentro de la cosmovisión andina, cada enfermedad es tratada según su causa, por ejemplo si una persona está enferma por calor relacionado a los rayos del sol, comida picante, u otros, el tratamiento debe ser con plantas que tengan propiedades frescas y viceversa.

Para las curaciones de estas variaciones del cuerpo, se debe hacer un previo diagnóstico, luego para poder equilibrar y sanar el cuerpo con las plantas medicinales que la misma naturaleza ha brindado. Es relevante determinar de manera precisa la causa de su malestar, para su curación. Es por esto, que se diría que una persona que está sana, es porque tiene equilibrio en su cuerpo del calor y el frío.

3.3.3. USO MEDICINAL DE LA PLANTA AGAVE (AGAVE AMERICANA) Y EL LÍQUIDO DEL TZAWAR MISHKI.

Esta planta fue muy útil desde la antigüedad, pero se desconoce en qué momento se empezó a utilizar para su uso medicinal. Según el protomédico Francisco Hernández (1988) señala que: las hojas asadas y aplicadas curan las convulsiones y calman los dolores además de mencionar que el jugo del tzawar mishki provoca las reglas, ablanda el vientre, provoca la orina, limpia los riñones y la vejiga, rompe los cálculos y lava las vías urinarias (Citado en Ayón, 2007). Se utilizaba para todo, la sabia se utilizaba como bebida, alimento o medicina para las curaciones de varias enfermedades, De la misma manera la planta tuvo varios usos, destacándose como las hojas del penco soasado sirven para hacer curaciones de quemaduras y heridas; en este caso actuaría como un antibiótico. El zumo se utilizaba como lavatorio para quitar el cansancio, y es un método efectivo para combatir sarnas o gusanos de llagas que en épocas antiguas eran muy comunes, ya que no había medicamentos para combatir dichas enfermedades (Ayora & Quito, 2013).

El tzawar mishki y la planta de agave son una medicina ancestral, que se ha transmitido de generación en generación preservando su conocimiento. En el cantón Otavalo, son sólo algunas personas las que todavía resguardan este conocimiento y se dedican a la extracción del tzawar mishki. Esto se debe a los cambios culturales actuales provocados principalmente por la globalización, de esta forma se han ido sustituyendo hasta la actualidad los productos naturales por otros comprados.

Depende del malestar que tenga la persona para su respectiva curación con este producto, existen distintas maneras y procedimientos para sanar que a continuación se detallan:

Para la hinchazón del estómago

Se debe de tomar un vaso de tzawar mishki hervido en la mañana en ayunas, almuerzo y en la tarde a la hora de dormir. Este proceso debe ser repetido hasta que reduzca la hinchazón del estómago a causa del frío.

Dolor de los pies

Para el dolor de los pies debe lavarse cada noche con un poco de tzawar mishki hervido, desde las rodillas frotándose hacia abajo, suavemente, durante cinco minutos. Luego debe secarse con una toalla y al instante debe acostarse a dormir para no exponer los pies al frío del ambiente y a la vez debe ingerirse un poco en un vaso para completar el procedimiento. Este tratamiento debe hacerse cada noche, antes de ir a dormir hasta sentir la mejoría.

Dolor en la espalda

Debe hacerse un masaje con tzawar mishki hervido, en la noche antes de ir a dormir. Además, hay que ponerse ropa de abrigo, para evitar que el frío del ambiente le llegue. A su vez, debe ingerirse el tzawar mishki para completar el tratamiento. Debe hacerse cada noche antes de dormir hasta sentir mejoría. Si es posible, asar la hoja del penco en el fogón y colocarse la misma envuelta en un periódico en la espalda y dormir sobre ella para el proceso de curación. Esta hoja debe tener más de un año y cumplido su ciclo de vida, es decir, extraído el tzawar mishki y abandonado por lo menos un año para que sus hojas tengan el efecto de curar.

Dolor de la cabeza

Según Oyagata, M (2017) menciona que en antaño se lo utilizaba también para las curaciones de la cabeza, ya que si una persona está con dolores de cabeza,

este producto podría curar de esta dolencia, siempre y cuando, eso tenga relación con el frío.

Dislocación mandibular

Las causas son:

- Cuando la persona que estaba en un área o en un ambiente de calor se pone en contacto con un ambiente frío repentinamente.
- Después de haber hecho deporte, se lavan la cara con agua fría.
- Por abrir mucho la boca o al comer cualquier cosa fría.

Si se produce la dislocación mandibular, se debe de actuar de inmediato. En ese momento hay que tratar de ubicarlo en el lugar, y se debe seguir el tratamiento con el tzawar mishki, tomar diariamente en la mañana y en la noche un vaso, y a la vez debe lavarse con ella haciendo un masaje que debe hacer un curador, no la misma persona.

Enfermedad de la próstata

Para esta enfermedad debe tomarse el tzawar mishki crudo, sin hervir y licuado con dos huevos de gallina de campo negra.

Para la próstata es buena también la combinación de un aguacate, cuanto más negro mejor, huevo de gallina de campo, cerveza y un poco del puro (trago), todo licuado. Los huevos de las aves son medicinales como los huevos de: paloma, ganso, pavo, gallina de campo, pato, golondrinas, entre otras existentes.

Otra de las medicinas es la combinación de mashua, cereza, jícama y huevo de gallina de campo con un poco de leche, se debe de tomar licuado para prevenir la enfermedad de la próstata.

Para las mujeres que están en el momento del parto

Se deben asar las hojas del penco en el fuego y colocarse en la espalda, en la cintura y en las piernas para que este con calor, ya que según la sabiduría de las

parteras, al estar en contacto con el frío no pueden concebir rápido a su hijo, y este remedio ayuda para que acelere el parto. Después del parto, debe tomar tzawar mishki hervido para que su cuerpo entre en calor, a la vez permite que exista leche en abundancia para él bebe.

Fajarse después del parto

En la cosmovisión andina, las mujeres que dan el parto, deben fajarse el vientre y la cintura, durante el reposo que se da de treinta días. La mujer debe fajarse a partir de tres días después del parto hasta veinte días, para este proceso de fajarse se debe de realizar un emplasto, que consiste en la combinación de varios productos como: las flores medicinales, manzanilla, *taraxacu* (diente de león), y el bagazo del agave. *Esta mezcla debe* tostarse en un tiesto, y después coserse en un trapo en forma circular, y amarrarlo en el vientre de la mujer que dio a luz, esto con el fin de que la mujer no sufra estuendos o calambres uterinos muy fuertes después del parto y su pronta mejora en un mes aproximado, además de servir como método anticonceptivo, ya que evita el embarazo de tres a cuatro años después del parto, si la partera le ha amarrado bien. Asimismo, después de este proceso, la mujer del campo puede levantar o cargar materiales y productos pesados, como acostumbra a hacer normalmente.

Dolor de la *guagua mama*

Según la cosmovisión andina **la guagua mama**: es un pedazo de carne que se queda en el vientre, después que se dio el parto. Esta carne está en constante movimiento buscando al bebe en el vientre. (Aguilar, 2016) Manifiestan que la guagua mama se mueve como si fuese un bebe verdadero y esta se disminuye durante el reposo paulatinamente mientras le fajan con el emplasto detallado en el apartado anterior.

Cuando la mujer que dio el parto no reposa y no se cuida del frío, podría enfermarse de sobreparto (cuando ingresa el frío a la guagua mama) lo cual da fuertes dolores como si fuera a dar a luz de nuevo. Para curarse de esta enfermedades se debe de tostar el gabazo (que sale al raspar el orificio del agave) en el tiesto y amarrarse en el vientre para sanar el dolor de la guagua mama a la vez debe tomarse el tomarse el *tzawar mishki* hervida por dentro y de ser posible soasar la hoja del agave al fuego y colocarse eso en la cintura, espalda y vientre envuelto en una tela o periódico.

Asma bronquial, tos (*pasmuju uju*)

Se debe tomar *tzawar mishki* en combinación con la hierba de borraja. Preparación: se debe hervir el *tzawar mishki* de un litro, mientras inicia el proceso de ebullición se debe de poner la hierba de borraja y apagar la llama del fuego después de cinco minutos para mantener sus propiedades. Tomar en la mañana y en la noche antes de acostarse a dormir.

Gripe

Para la gripe se realiza una vaporización con *tzawar mishki* fermentado. Hervir el *tzawar mishki* en una olla y después cubrir la cabeza con una toalla de manera que no pueda escaparse el vapor. Tener cuidado de no acercarse mucho la cara para no quemarse.

Llanuras del estómago

La llanura: Es cuando el estómago se hincha, se llena de aire y se mantiene así durante mucho tiempo si no se cura.

Para este mal se debe tomar cocinado el *tzawar mishki* con la planta de tifo blanco y negro y anís verde, en la mañana en ayunas y antes de acostarse en la noche hasta que se desinflame.

Dolor de estómago

En ocasiones los niños de las comunidades sufren dolor de estómago. Entre los motivos que atestiguan las personas entrevistadas, se encuentra que cogen frío en la noche cuando juegan en el exterior de la casa. Como remedio, deben tomar un vaso de *tzawar mishki* cocinado con hierbas medicinales como anís verde, (*alpa anís*), con *alku mikuk jiwa* (*cebadilla*), y reposar. Al mismo tiempo hay que poner manteca de cacao calentado en el periódico y colocar encima del ombligo, para que guarde mejor el calor.

Dolor de ombligo

Cuando tengan dolor del ombligo se debe calentar el gabazo del *tzawar mishki* en el tiesto y con un trapito, se debe fregar en la barriga para que le pase el dolor, a la vez debe consumir por dentro el *tzawar mishki*.

Gastritis o “cólico seco”

Cuando se sufren dolores fuertes por gastritis, tomar *tzawar mishki* combinado con otras hierbas medicinales como chulco, el pelo del choclo y anís. Asimismo, poner la hoja soasada en el pecho tumbándose boca abajo sobre él. La hoja del penco debe envolverse en papel de periódico y en tela para evitar quemaduras.

Anemia

Cuando se diagnostica anemia a una persona, se recomienda tomar un vaso de *tzawar mishki* en ayunas, con el fin de abrir el apetito.

Para las madres que no tienen leche materna

Cuando la madre no tiene leche materna, es porque se ha introducido el frío en el cuerpo, lo que impide que suba la leche, hace que se seque. Para ello se debe

tomar el *tzawar mishki* hervido todos los días como jugo en las comidas, para que logre subir la leche.

Picaduras, heridas, y/o dolores musculares

La espuma se genera mientras el *tzawar mishki* hierve, esa espuma se debe coger con el cernidor o un cucharón y frotarse en la parte afectada masajeando suavemente. El gabazo también sirve para curar llagas en la piel.

Falta de equilibrio en sus cuerpos a causa del frío

Para aquellas personas que padecen y siente mucho frío en sus cuerpos, o tienen constantemente dolores fuertes en sus órganos o en sus huesos, es recomendable que hagan vaporizaciones con guarapo (*tzawar mishki* fermentado). Si no, también se recomienda bañarse con este. Además, soasar la hoja del penco y poner un trapo alrededor, la persona afectada debe sentarse encima para que recoja todo el frío que tiene su cuerpo.

Diabetes:

Muchas personas al consumir el azúcar, tienen enfermedades relacionadas con la diabetes y por ello, se recomienda el uso del *tzawar mishki* como un endulzante de comidas en reemplazo al azúcar, ya que además de prevenir varias enfermedades le ayuda en su curación paulatina.

Artritis

Para remitir y sanar la artritis, lavarse con *tzawar mishki* fermentado en la mañana y noche. Tomarse un vaso de *tzawar mishki*. A su vez, evitar el contacto con el frío durante periodos largos.

Previene la Osteoporosis

Se recomienda consumir el *tzawar mishki* como alimento en combinación con otros productos como arroz de cebada, entre coladas, con avena y como medicinal con otras plantas medicinales de tifo blanco y negro. En caso de que la persona tenga el “cuerpo pasado de calor”, debe equilibrarse cocinando el *tzawar mishki* con anís verde, *alpa chulco* y *alku mikuk jiwa* (cebadilla).

Tabla 6. Las plantas que se utilizan en combinación con el *tzawar mishki* para las curaciones

Nombre Kichwa	Castellano	Nombre científico	Familia al que pertenece
Piki yuyu	Niguita	Margyricarpus setosus	Rosaceae
Alpa anís	Anís verde	Pimpinella Anisum	Apiaceae
Casha marucha	Casha marucha	Xantium Espinosum I	Asteraceae
Alpa chulcu	Chulco, Vinagrillo	Oxalia Elegans H.B.K	Oxalidaceae
Alku mikuk jiwa	Cebadilla	Bromus Catharticus	Poaceae
Zambo	zambo	Cucurbita CicifoliBouche	Cucurbitaceae
Borraja	Borraja	Borago officinalis	Boraginaceae
Linaza	Linaza	Linum Usitatissimum L	Linaceae

Limón	Limón	Citrus limón Risso	Rutaceae
Yurak tifo	Tifo blanco		
Yana tifo	Tifo negro		
manzanilla	manzanilla	Matricaria Chamomilla L.	Asteraceae
Aguacate	Aguacate	Perssea Gratissima	Laureaceae
Wakra Jallu	Lengua de vaca	Rumex Crispus	Polygonaceae
Chika	Chilka	Baccharis Latifolia	Asteraceae

Fuente: (Saona, 2014)

Por último, cuando se toma *tzawar mishki* por primera vez, en ocasiones se sienten efectos negativos y se presentan contraindicaciones, entre las más comunes encontramos mareos y se siente que le quema por dentro. Esto se debe a que la persona está limpiando su organismo, eliminando toxinas y curando de alguna forma su enfermedad. Igualmente, en pocos días el cuerpo se adapta a la toma del producto.

3.3.4. CUÁNDO NO ES RECOMENDABLE TOMAR ESTE PRODUCTO.

No se debe tomar cuando la persona tiene “cuerpo de calor”¹³, ya que provocaría un efecto negativo, enfermado aún más al paciente. Si este producto se reparte por todo el cuerpo mediante la circulación de la sangre y llega a la cabeza, le daría fuertes dolores y mareos, además de sentir que les quema por dentro. Según la investigación si tiene el “cuerpo de calor” y toma este producto, pueden llegar a alucinar, ya que según los datos recolectados, el producto se reparte por todo el cuerpo, la vista se oscurece y se sufren mareos. Por lo tanto se recomienda a las personas que tienen “cuerpo de calor”, no tomar este producto. Es relevante tener en cuenta el riesgo de tomar tzawar mishki después de haber ingerido alcohol. Según las personas entrevistadas, podría llegar a ser mortal.

Si este caso llega a suceder, se recomienda equilibrar el calor del cuerpo. Se debe cocinar linaza, mitad tostada y mitad cruda, mezclar con limón de la misma manera, asada y cruda, y agregar la planta del chulco. Cocinar en una olla un litro de agua durante diez minutos y tomar para que limpie el cuerpo. También podría colocarse en la espalda la planta de *wakra jallu* (la planta de lengua de vaca o acedera cuyo nombre científico es *Rumex Crispus*), mezclándola con leche materna y clara de huevo. Poner alrededor del cuerpo a modo de faja, esto podría ser todo el día o toda la noche hasta que se sequen las hojas de esta planta.

Por lo general, las personas que tienen “cuerpo de calor” son las personas mayores de sesenta años, y que tienen una dieta donde no pueden comer carnes rojas principalmente.

Para curar las enfermedades por el calor se recomienda utilizar estas plantas: judas, verbena, *alku mikuk jiwa* (hierba que comúnmente comen los perros), *taraksaku*, y la *tsetsera*. Estas plantas son consideradas plantas frescas, que

¹³ Se le denomina cuerpo de calor cuando una persona, debido a los factores del clima en el que trabaja y/o de una mala alimentación, se encuentra enferma, y no puede consumir plantas medicinales que tienen propiedades calóricas y que puedan aumentar aún más su temperatura, ya que sería perjudicial para su salud.

pueden regular el calor del cuerpo. Un ejemplo de enfermedad relacionada al calor es el “tabarrillo” (insolación).

3.3.5. USOS DE LA PLANTA AGAVE (AGAVE AMERICANA) COMO MEDICINAL EN OTROS CANTONES, PROVINCIAS Y PAÍSES.

3.3.5.1. Cantón Cayambe, Provincia Pichincha, Ecuador.

Se lo utiliza para curar cálculos renales, para el endurecimiento del estómago, sobrepeso, gripe, tos, artritis, pasado de frío, vesícula y otros, este se toma un vasito en la mañana y noche, no se debe exceder a más de esta recomendación ya que exagerado podría pasar al calor el cuerpo y lo que se quiere es curar y equilibrar el cuerpo. Para curarse tendrán efectos negativos como dolores en sus cuerpos pero es porque debe eliminar toxinas, y expulsar del cuerpo la enfermedad que lo está causando fastidios a la persona. (Edison Quishpe, 2016).

3.3.5.2. Cantón Ñamarín, Provincia de Azuay, Ecuador.

Ayora & Quito, (2013) Menciona sus usos medicinales los cuales son:

Bebida energizante: para soportar el trabajo de campo por contener minerales y nutrientes.

Bebida estimulante o fermentada: se elabora miel de tzawar mishki con la leche y sirve para tratar reumatismos y la combinación de miel con tequila da energía.

Pasado de frío: Se mezcla el mishki con tequila y se puede tomar con frecuencia en temporadas de carnaval.

Diurética: es utilizado para eliminar desechos tóxicos del organismo por medio de la orina, para esto se le mezcla el tzawar mishki con el agua y se lo toma como té, De igual manera la chicha del mishki es considerada diurética y purificadora, servía para limpiar riñones, hígado y todo organismo.

Hepática: el mishki en su estado natural ayuda a eliminar las toxinas del hígado y la chicha es buena para la deshinchazón del hígado.

Anti- bronquial, béquico y antituberculoso: Es de gran ayuda para afecciones respiratorias; es consumido en miel, mermelada o chancada, con agua, la dosis a beber es una copa por la noche y combate el cuerpo que ha pasado frío, para equilibrar con el calor.

Digestiva: ayuda a la digestión y la reconstrucción de la flora bacteriana, se puede beber en su estado natural fresco o hervido.

Oftalmológica: El tzawar mishki mezclado con zumo de zanahoria ayuda a la vista

Antirreumático y antiartrítico: Ayuda a esta afección en forma de miel, se lo utiliza untándose la miel sobre las zonas afectadas y envolver un paño para prevenir el frío.

Dolores reumáticos, musculares, problemas respiratorios como ; amigdalitis, tos, bronquitis; para esta enfermedades se debe de tomar solo en una copita de

noche y es más que suficiente; se debe de tomar en cuenta que el tzawar mishki es cálido y no se debe de exceder mucho.

3.3.5.3. En México.

En la época de la conquista española trataban la enfermedad de la sífilis que era muy en común en esos tiempos. Además sirve para tratar golpes, heridas y lesiones internas (antiinflamatorio), falta de movimiento en miembros, prevención de escorbuto, anemia por desnutrición. Los nativos usan las plantas nativas “vegetales del país” para curar enfermedades, hacen infusiones y la mezclan con agua miel de maguey para fiebres intermitentes. (Glafiro, 2011).

Ayón, (2007) Nos muestra los usos medicinales de la planta de agave (Agave americana)

Dolor en los riñones: la penca cortada se le guisa en el carbón, se pela y se serena la noche, se corta en pedazos, se exprime el jugo, y se toma una a dos veces.

Llagas o heridas: De la hoja soasada se le extrae el zumo caliente y con sal se le pone en la herida y así se sana.

Heridas de todas clases: se asa al fuego las hojas y se extrae el jugo, se le pone a hervir mezclando 1 a 2 onzas de azúcar y un poco de romero hasta que se espese y aplicar en las heridas, esto ayuda a cicatrizar en poco tiempo.

Gota: Se toma una penca seca y se muele, el polvo se mezcla con resina de pino y se coloca en la parte que le duele y se sana.

Dolor de las muelas: Se toma la goma que se cría en la parte inferior de las pencas, se le pone un trocito en la carie y se mantiene en la boca hasta que se calme.

Golpes contusos: se frota en la parte adolorida el zumo caliente de las pencas asadas lo más caliente que el cuerpo aguante, durante tres a cuatro noches. También se busca una planta tierna la que está por salir del suelo, se la machaca y se pasa en un cedazo y se da al paciente en las mañana en ayunas en una taza con azúcar al gusto, durante tres días seguidos. A la vez en los golpes, la penca asada se le abre y se le pone un poco de sal y se coloca caliente en la parte afectada, una vez al día hasta que se sane.

Mordedura de víbora: se utiliza los pencos pequeños tiernos, se saca el zumo y se mezcla con zumo de ajenjos, se lava la mordedura con ello hasta sanar.

Bilis: se hierva agua con canela durante cinco minutos, se le agrega un pedazo de penca, un pedazo de sábila y unas flores de árnica, esto se lo toma cada mañana en ayunas durante nueve días.

Artritis Reumatoide: El agave contiene principios utilizables para preparar la cortisona, medicamento que se está empleando actualmente para combatir la artritis reumatoide.

Antiinflamatorio: Es utilizado el líquido para las inflamaciones digestivas y las hojas para las inflamaciones óseas y musculares. Estas propiedades han sido evaluadas experimentalmente con éxito, y su acción se explica por la presencia de sustancias llamadas genosaponinas esteroideas.

Hígado: el polvo de la desfibración convenientemente preparado para la cura de ictericia y las enfermedades del hígado.

Calvicie: se deja remojar la fibra del maguey durante un día, y aplicando en el cuero cabelludo ayuda a evitar la caída del cabello.

Empacho: se parten las pencas y se machacan para sacar el jugo se toma uno a dos vasos hasta que haga efecto.

Gonorrea y tumores: Se debe tomar todos los días, una a dos semanas, también se puede tomar convertidas en jarabes en ayunas.

Enfermedades intestinales: El líquido es antiséptico ideal para el estómago y el intestino.

Diabetes: Se utiliza ya que el azúcar es natural de mayor poder edulcorante, que se usa para elaborar alimentos, sueros, medicamentos para diabéticos entre otros usos más que se le da.

3.3.5.4. Perú.

Venero (2006) menciona sus usos como medicina:

Se la utilizan para la curación de llagas canceradas o inflamadas, para extirpar gusanos y para la limpieza de cutis. Es cicatrizante, desinflamatorio -estomacal y ocular, a la vez se usa en el tratamiento de la ictericia, de ciertas dolencias hepáticas y de la apendicitis, anti-cefaleas, anti-irritante, depurador de la sangre, conjuntivitis, quebraduras y el jugo de maguey con aceite y sal común se utiliza contra los cólicos.

Inkanatura, (2008-2016) menciona otros usos medicinales del agave (Agave americana) y tzawar mishki.

Gastritis y úlceras: La savia del Agave tiene propiedades antisépticas externas e internas, siendo utilizado en este último caso para tratar desordenes digestivos causados por el crecimiento de bacterias en el estómago y el intestino, en particular la causante de úlceras como el helicobacter pilori, lo cual ayuda a personas con gastritis.

Prebiótico: Es estimulante del crecimiento de la flora intestinal. Inhibe el crecimiento de bacterias patógenas (E.Coli, Listeria, Shigella, Salmonella).

Disminuye los niveles de colesterol y triglicéridos, mejorando la eliminación de toxinas en el cuerpo.

Sífilis: desde la antigüedad el extracto fluido de la raíz se probó con éxito para el tratamiento de los pacientes con sífilis.

Sus recomendaciones como planta medicinal abarcan; la tuberculosis pulmonar, enfermedades hepáticas y la ictericia, así como su fibra remojada en agua durante un día se utiliza como un poderoso desinfectante del cuero cabelludo y tónico en casos de caída del cabello o calvicie.

Las hojas secas en infusión son utilizadas por sus propiedades digestivas y hepáticas. Externamente es utilizado para la irritación ocular y el jugo de la hoja fresco se usa para tratar heridas e irritaciones de la piel.

CONCLUSIONES

- En la actualidad, la extracción y producción del tzawar mishki es un saber ancestral, que se ha mantenido solo en algunas de las generaciones presentes, debido a la pérdida paulatina dentro del cantón Otavalo y continúa erosionándose por la falta de conocimiento de sus propiedades y beneficios.
- El cultivo del agave ha sido muy valorado en épocas antiguas, ya que es un protector de los sembríos y tiene un ciclo de vida largo, tardando de 10 a 25 años en madurar. La planta crece en cualquier tipo de terreno sean pedregosos, arenosos, fértiles y otros. Después de madurar la planta en sí, tiene múltiples usos:

como medicina, alimento nutricional, usos domésticos, forrajes para animales, cercas vivas de terrenos y artesanías, entre otros.

- Su proceso de perforación es un saber ancestral, que está ligado directamente al ciclo de la luna tierna (luna nueva). Se hace la perforación en esta época debido a que en ese momento la planta se encuentra más blanda, y el trabajo de perforación es más fácil, además de que la calidad del *tzawar mishki* es mejor. También debe perforarse en temporadas de verano debido a que el clima favorece para que el *tzawar mishki* salga lo más puro y de calidad, mientras que en invierno se mezclan con las aguas de lluvias y su calidad disminuye.

- Tanto la planta del agave como el líquido del *tzawar mishki*, tienen grandes propiedades nutricionales beneficiosas para la salud de las personas como para los animales. el *tzawar mishki* tiene propiedades nutricionales como se muestran a continuación expresados en miligramos (mg): sodio (5,95), potasio (14,56), magnesio (8,60), calcio (9,72), fósforo (4,20), hierro (0,06), zinc (0,07), cobre (0,03) y vitamina C (15,82), por lo cual es muy beneficioso para curar y prevenir algunas de las enfermedades como el dolor de huesos, artritis, anemia, entre otros. En años pasados el *tzawar mishki* fue utilizado como endulzante en las comidas, pero con la aparición del azúcar perdió su uso.

- Algunos de los usos y prácticas en el cantón Otavalo son distintos en comparación con el resto de los lugares fuera del cantón y fuera del país, como por ejemplo el líquido de *tzawar mishki*, es la materia prima para varios alimentos gastronómicos como la miel, mermeladas, chancadas o panela, y de bebidas como: tequilas, guarapos, pulque y otros. Mientras que en Cantón Otavalo.

- El producto más utilizado es *tzawar mishki* como un líquido dulce para cocinar con coladas, arroz de cebada y avena, solo como bebida nutricional y medicinal.

- La planta del agave después de su muerte sigue siendo muy útil para la elaboración de artesanías como tambores, máscaras, adornos, entre otros (ver anexo 5, ilustraciones 8 y 9).
- Tanto la planta del agave como el tzawar mishki son muy beneficiosos en su uso medicinal para las enfermedades en relación al frío, ya que dentro de la cosmovisión andina las enfermedades surgen cuando el cuerpo rompe el equilibrio entre la dualidad del calor y frío. En el caso de que la persona tenga dolencias a causa del frío, se procede a la curación con la planta medicinal de agave y con el tzawar mishki, ya que esta planta tiene propiedades de calor para combatir las dolencias a causa del frío, como la artritis, dolor de los huesos, tos, gripe y otras enfermedades. Además, el tzawar mishki es un sustituto del azúcar para aquellas personas que no pueden consumirla por problemas de diabetes.
- No se sabe cuándo fue el origen de la práctica de extracción y producción del tzawar mishki, aunque se ha venido haciendo de generación en generación desde tiempos remotos.
- La planta de agave y la bebida de tzawar mishki forman parte del patrimonio cultural material e inmaterial del pueblo Kichwa Otavalo representando prácticas, usos y saberes ligados a la alimentación, a la salud y a la vida cotidiana de ese pueblo.

RECOMENDACIONES

- A partir de la información recopilada en este estudio difundir los beneficios de la planta de agave (agave americana) y tzawar mishki a través del GAD Parroquial y Municipal, con el fin de poder rescatar y relevar la importancia que tiene como patrimonio material e inmaterial del pueblo Kichwa Otavalo.
- Teniendo en cuenta que la planta de agave ayuda a la fertilización de suelos y a frenar su erosión, además de proteger los sembríos frente a plagas, se recomienda fomentar su siembra en las comunidades del cantón Otavalo, mediante las ordenanzas del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Otavalo y las

disposiciones correspondientes del Ministerio del Ambiente que incluyan a esta especie para la reforestación y cultivo en las áreas que se destinen para este uso.

- Recomendar al Ministerio de Salud, el rescate de los usos alimenticios y medicinales del tzawar mishki y sus derivados para mejorar los hábitos que nos permitan llevar una vida más saludable, mediante la socialización de las propiedades medicinales y ventajas de consumir el tzawar mishki dentro del cantón Otavalo.
- A través del MIES recomendar la integración del tzawar mishki dentro del menú de la alimentación escolar de los niños y Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV), para así combatir la desnutrición.
- Se recomienda a todas las personas quienes trabajen con el turismo, tener en cuenta los saberes, usos y prácticas asociados a la planta de agave y el tzawar mishki dentro de sus estrategias de desarrollo turístico del cantón Otavalo. La planta es muy útil para la elaboración de artesanías como wankar (tambor), camas, máscaras, adornos de salas, construcción de casas, entre otras. A su vez, innovar con nuevas recetas dentro de la gastronomía ecuatoriana, que incluya el tzawar mishki como producto principal de nuevos platos. la propuesta podría incluir: la miel, panela, pasteles, postres, humitas con tzawar mishki entre otros. La utilización de este producto es a su vez beneficioso para la salud, debido a que es bajo en calorías. De esta manera se podría dinamizar la economía local a través de emprendimientos turísticos dentro de las comunidades
- Establecer estrategias desde los gobiernos autónomos descentralizados locales en los planes de desarrollo y ordenamiento territorial, que marquen un orden en el manejo del recurso, valorizando los múltiples usos de la planta de agave, con el fin de impulsar iniciativas locales dentro del desarrollo económico local, elaborando productos como, miel, tequila, panela y otros emprendimientos.

- Se pone de manifiesto la necesidad de continuar investigando sobre los diferentes usos y beneficios de la planta de agave, principalmente en sus usos medicinales.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Altamirano, B. S. (2007). *Madre terrible, La Diosa en la religión del México Antiguo*. Barcelona: Anthropos editorial. Rubí (Barcelona).
- Amescua, M. (6 de 8 de 2015). *El Trabajo de Campo Etnográfico en Salud. Una aproximación a la Observación Participante*. Recuperado el 29 de 03 de 2017, de <http://metabase.uaem.mx/handle/123456789/1166>
- Anchapaxi, X. (8 de Junio de 2012). *Hecho Helados de paila (plantas de las mil maravillas)[archivo de video]*. Recuperado el 16 de febrero de 2017, de <https://www.youtube.com/watch?v=RKNkV1KcY5E>
- Angrosino, M. (2012). *Etnografía y Observación participante en investigación cualitativa*. España: EDICIONES MORATA, S.L, Mejía Liquerica 12. 28004- Madrid .
- Anónimo. (s,f). *hibridismo cultural*. Recuperado el 15 de 3 de 15, de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lar/najera_r_d/capitulo2.pdf
- Ayón, Y. (2007). *Estudio Etnofarmacológico de las diferentes especies endémicas del agave en la medicina tradicional del Estado de Hidalgo (tesis de pregrado)*, Instituto de Ciencias de la Salud Área Académica de Farmacia. Recuperado el 2 de enero de 2017, de <http://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/bitstream/handle/123456789/11190/Estudio%20etnofarmacol%C3%B3gico%20de%20las%20diferentes%20especies%20end%C3%A9micas%20de%20agave%20en%20la%20medicina%20tradicional%20del%20Estado%20de%20Hidalgo.pdf?sequence=1>
- Ayora, D., & Quito, K. (2013). Procesos de extracción del mishki y elaboración del chaguarmishki en Ñamarin, provincia de Azuay. Propuesta de nuevos usos gastronómicos y bebidas. (Tesis de pre grado). Cuenca, Ecuador.
- Baucells, S. (2001). Sobre el concepto de aculturación: una aproximación teórica al estudio de los procesos de interacción cultural. . *Revista Tabona*, 267-290.

- Bautista, N., & Arias, G. (2008). Estudio Químico Bromatológico de Aguamiel de Agave Americana L. (Maguey). *Ciencia e Investigación Facultad de Farmacia Y Bioquímica*, 46.
- Beltran, J. (Mayo de 2014). *ELABORACIÓN DE UN EDULCORANTE A BASE DE CABUYA Y SU EFECTO POST-PRANDIA LEN ADULTOS DIABÉTICOS QUE ASISTEN AL CENTRO CINCO ESQUINAS DE LA CIUDAD DE QUITO DURANTE EL PERIODO DE DICIEMBRE 2013- ABRIL, 2014*. Recuperado el 05 de 02 de 2017, de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7536/8.29.000782.pdf?sequence=4>
- Bernardo Peña, L. (mayo de 2010). *La revisión bibliográfica*. Recuperado el 4 de abril de 2017, de http://www.javeriana.edu.co/prin/sites/default/files/La_revision_bibliografica.mayo_.2010.pdf
- Canclini, N. G. (1997). Culturas Híbridas y estrategias comunicacionales. *Seminario Fronteras Culturales*, (pág. 112).
- Capdevielle, J. (2011). EL CONCEPTO DE HABITUS: “CON BOURDIEU Y CONTRA BOURDIEU. *Revista Andaluza de Ciencias Sociales Anduli Nº 10 - 2011 ISSN 16960270*, 31-45.
- Carrión, M. (2009). *Problemas de la pérdida de identidad en el Ecuador*. Obtenido de <http://es.slideshare.net/YeseniaCarrion/problemas-de-prdida-de-identidad-en-el-ecuador>
- Castro, A., & Guerrero, J. (7 de Febrero de 2013). *El agave y sus productos*. Recuperado el 15 de enero de 2017, de <http://web.udlap.mx/tsia/files/2014/12/TsIA-72-Castro-Diaz-et-al-2013.pdf>
- Chancusing, P. (2011). “*ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS DEL DULCE DE CABUYO NEGRO (Agave americana) PARA LA ELABORACIÓN DE UN EDULCORANTE BAJO EN CALORÍAS*”. (tesis de pregrado). *Universidad Técnica de Ambato. Ambato- Ecuador*. Recuperado el 16 de 12 de 12

- Chaverra, B. (2003). *UNA APROXIMACIÓN AL CONCEPTO DE PRÁCTICA EN LA FORMA*. Recuperado el 16 de marzo de 2017, de <http://viref.udea.edu.co/contenido/pdf/206-unaaproximacion.pdf>
- Chucchurillos Ñawpa Ayllu Manta. (22 de diciembre de 2016). Recuperado el 27 de febrero de 2017
- Clifford, J. (1988). *Dilemas de la cultura. Antropología. literatura y arte en la perspectiva posmoderna*. Barcelona- España: Gedisa,S.A.
- Clifford, J. (1988). *The predicament of culture*. Harvard University Press.
- Crespo, J. M. (2014). *Saberes y conocimientos ancestrales, tradicionales y populares*. Quito : IAEN. Buen Conocer - FLOK Society Documento de política pública.
- De Agujero Servin, M. (2011). Conceptualización de los saberes y el conocimiento. *Decisio,(30)*, 16-20.
- Delgado, H. (Agosto de 2005). Salud y enfermedad en el mundo andino. Ayacucho.
- Díaz Bravo, L., Torruco García, U., Martínez Hernández , M., & Varela Ruiz, M. (13 de mayo de 2013). *Metodología de la investigación en educación Médica*. Recuperado el 4 de abril de 2017, de http://riem.facmed.unam.mx/sites/all/archivos/V2Num03/09_MI_LA%20_ENTREVISTA.pdf
- Dueñas, M. y Peláez, K. (2013). *Estudio de los conocimientos y saberes ancestrales de los pueblos kichwas y afrodescendientes de la provincia de Imbabura. (tesis de pregrado)*. Universidad Tecnica del Norte. Ibarra. Obtenido de <file:///C:/Users/cliente/Downloads/05%20FECYT%201846.pdf>
- Duque, J. (Junio de 2013). *EVALUACIÓN DE TRES MÉTODOS DE REPRODUCCIÓN DEL PENCO AZUL (Agave Americana), EN LA PARROQUIA TOCACHI, CANTÓN PEDRO MONCAYO, PROVINCIA PICHINCHA.(tesis de pregrado)*. Universidad Politecnica Salesiana sede Quito. Recuperado el 6 de 01 de 2017
- Edison Quishpe L. (13 de Noviembre de 2016). Estudio sobre los saberes, usos y prácticas del Tsawar Mishki y de la planta agave en el cantón Otavalo. . (L. O. Aguilar, Entrevistador)

- Estrella, E. (1988). *El pan de america. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Quito- Ecuador: Abya-Yala.
- García, C. N. (2001). *Culturas híbridas*.
- García, J., Méndez, J., & Talavera, D. (2010). EL GENERO AGAVE SPP. EN MÉXICO: PRINCIPALES USOS DE IMPORTANCIA. *RESPYN Revista Salud Pública y Nutrición, Edición Especial No. 5*, 112.
- Glaforo, F. A. (2011). FORMAS DE USOS DE LOS MAGUEYES (Agave spp.) EN NUEVO LEÓN, MÉXICO. *Revista Salud Pública y Nutrición Edición Especial No. 5*.
- Gualavisí Niquinga, L. M. (agosto de 2008). *Creación e introducción del manejo de la historia clínica, el parte diario y el concentrado mensual de medicina tradicional Andina, en un servicio de Salud del Ministerio de Salud Pública*. Recuperado el 24 de 01 de 2017
- Guerrero, P. (2002). *La cultura. Estrategias conceptuales para entender la identidad, la diversidad, la alteridad y la diferencia*. Quito, Ecuador: Abya-yala.
- Harris, M. R. (1998). *Antropología Cultural*. Alianza Editorial.
- Hernandez Sampiere, R., Fernandez Colladi, C., & Baptista, M. d. (2014). *Metodología de la investigación* (Sexta Edición ed.). México, México.
- Instituto Nacional de cultura de Perú. (2007). *Documentos Fundamentales para el patrimonio Cultural, textos internacionales para su recuperación, Reapatriación, Conservación, Protección y Difusión* (1ra edición ed.). Lima, Perú.
- inkanat. (2016). *Agave: Propiedades y Usos Tradicionales*. Recuperado el 5 de febrero de 2017, de <http://www.inkanatural.com/es/arti.asp?ref=agave>
- Landeros, A. V. (s,f). Cultura, identidad, e hibridación cultural.
- Maldonado, G. (14 de Agosto de 2002). Pasado y presente de los mindalaes y emigrantes otavalos (Dossier). *Revista Iconos*, 6-11.

- Malinowski, Bronislaw. (1931). *la cultura*,. Recuperado el 15 de Enero de 2017, de http://www.ciesas.edu.mx/publicaciones/clasicos/00_CCA/Articulos_CCA/CCA_PDF/037_MALINOWSKI_Cultura_B.pdf
- Masaquiza, M. (junio de 2016). Utilización del extracto de cabuya (Tzawar Mishki) como aporte energético para el desarrollo del cuy (*Cavia porcellus*) en la parroquia Salasaca. (Tesis de pregrado). Cevallos, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23403/1/Tesis%2054%20Medicina%20Veterinaria%20y%20Zootecnia%20-CD%20411.pdf>
- Mauricio, C. T. (junio de 2011). ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS DEL DULCE DE CABUYO NEGRO (*Agave americana*) PARA LA ELABORACIÓN DE UN EDULCORANTE BAJO EN CALORÍAS”. Ambato, Ecuador.
- Mendoza García, J. (2009). El Transcurrir de la memoria colectiva: La identidad. (U. A. Metropolitana, Ed.) *Casa del tiempo*, 2(17), 59 - 68.
- Meza, V. (2011). “*OBTENCIÓN DE UNA BEBIDA ISOTÓNICA NUTRITIVA CARBONATADA A PARTIR DEL EXTRACTO DEL PENCO DE CABUYA NEGRA (Agave americana. L (tesis de pregrado). Universidad de Ambato. Ambato, Ecuador.*
- Mishkyhuarmy . (31 de mayo de 2011). *La miel de Agave o penco*. Recuperado el 10 de 01 de 2017, de <https://mishkyhuarmi.wordpress.com/2011/05/31/la-miel-de-agave-o-penco/>
- Molano, O. L. (7 de Mayo de 2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. (U. E. Colombia, Ed.) *Revista Opera*, 73-74.
- Murillo Torrecilla, J., García Hernandez, M., Martínez Garrido , C., Martín Martín , N., & Sánchez Gómez , L. (s,f). *La entrevista*. Recuperado el 4 de 4 de 2017, de [https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Om5hn1Fi0PMJ:https://uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/Met_Inves_Avan/Presentaciones/Entrevista_\(trabajo\).pdf+&cd=3&hl=es&ct=clnk&gl=ec](https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Om5hn1Fi0PMJ:https://uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/Met_Inves_Avan/Presentaciones/Entrevista_(trabajo).pdf+&cd=3&hl=es&ct=clnk&gl=ec)

- Navas, Rojas y García. (Enero de 2011). Concordancia entre actitudes y percepciones de aculturación de la población autóctona hacia los inmigrantes magrebíes: relación con las actitudes prejuiciosas. *Revistas.um*, 27(1), 186.
- Nayar, P. (10 de Julio de 2013). Hibridación cultural y Globalización. A02 Teorías de la comunicación. ECI.
- OMS, O. M. (2013). *Estrategia de la OMS sobre medicina tradicional 2014 - 2023*. Hong Kong: OMS.
- Organización Mundial de la Salud. (2014). *Estrategia de la OMS sobre la medicina tradicional*. Recuperado el 19 de enero de 2017, de Traditional medicine is the sum total of the knowledge, skills, and practices based on the theories, beliefs, and experiences indigenous to different cultures, whether explicable or not, used in the maintenance of health as well as in the prevention, diag
- Organización Panamericana de Salud . (2000). *Sistemas de Salud Tradicionales en América Latina y el Caribe: Información de Base*. Recuperado el 14 de febrero de 2017, de <http://new.paho.org/hq/dmdocuments/2009/31-Esp%20IND13.pdf>
- Organización Panamericana de salud. (25 de Junio de 2006). medicina indígena tradicional y medicina convencional. Costa Rica.
- Oviedo, J. (s,f). *Los Usos y Costumbres en el derecho privado Contemporaneo*. Recuperado el 16 de marzo de 2017, de <http://www.derecho-comercial.com/Doctrina/oviedo01.pdf>
- Plan Nacional del Buen Vivir. (2013-2017). Objetivo 5. Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad. Ecuador.
- Redacción Sociedad (F - Contenido Intercultural). (16 de Noviembre de 2014). Mishky Huarmy rescata el valor ancestral del sirope. *El Comercio*, pág. 1.
- Rodríguez, R. (2003). *USOS Y PRACTICAS ESCOLARES DE LA ESCRITURA EN UNA ESCUELA PRIMARIA BILINGUE NÁHUALT- ESPAÑOL DE LA MONTAÑA DE*

GUERRERO (Tesis de pregrado). Universidad Pedagógica Nacional Unidad Ajusto. México.

Saona, E. R. (2014). *Medicina Ancestral a fines del siglo XX*. Otavalo, Ecuador: Editorial Pendoneros (IOA).

Secretaría del Buen Vivir. (s,f). *Saberes ancestrales: lo que se sabe y se siente desde siempre*. Recuperado el 27 de diciembre de 2016, de <http://www.secretariabuenvivir.gob.ec/saberes-ancestrales-lo-que-se-sabe-y-se-siente-desde-siempre/>

SAGARPA et al. (s,f). *Cultivo del Maguey Establecimiento y manejo*. Recuperado el 07 de 02 de 2017, de http://siproduce.sifupro.org.mx/seguimiento/archivero/29/2013/trimestrales/anexo_2164-5-2013-11-1.pdf

Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador - SIISE. (s,f). *Listado de nacionalidades y pueblos indígenas del Ecuador*. Recuperado el 15 de 3 de 2017, de http://www.siise.gob.ec/siiseweb/PageWebs/glosario/ficglo_napuin.htm

Solís, E. (06 de Diciembre de 2005). Corea del Sur como ejemplo del fracaso de la cultura global. La hibridación cultural como respuesta a la occidentalización. *Tesis licenciatura*. Santa Catarina Mártir,, San Andrés Cholula, Puebla, México.

Terry, G. (junio de 2011). *Cultura, Identidad Cultural, Patrimonio y Desarrollo Comunitario Rural: Una nueva mirada en el contexto del siglo XXI latinoamericana, En contribución a las ciencias sociales*. Recuperado el 17 de enero de 2017, de www.eumed.net/rev/cccss/12/

Tuso, P. C. (Junio de 2011). ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS DEL DULCE DE CABUYO NEGRO (Agave americana) PARA LA ELABORACIÓN DE UN EDULCORANTE BAJO EN CALORÍAS". Ambato, Ecuador.

Triptófano. (s.f.). Recuperado el 5 de enero de 2017, de <http://www.triptofano.info/>

- Ullán de la Rosa, J. (2000). Los indios ticuna del Alto Amazonas. *Revista Española de Antropología Americana*, 300.
- UNESCO . (1989). *Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular*. París.
- UNESCO . (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* . París.
- UNESCO. (1948). *Declaración Universal de los Derechos Humanos*.
- UNESCO. (1972). *Recomendación sobre la protección, en el ámbito nacional, del patrimonio*. París.
- UNESCO. (2001). *Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural*.
- UNESCO. (20 de abril de 2006). *Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*. Recuperado el 14 de Febrero de 2017, de <http://www.mecd.gob.es/patrimonioInmaterial/unesco-patrimonio-inmaterial.html>
- UNORCAC. (2007). *RECORDANDO NUESTRA MEDICINA* (Primera edición ed.). Cotacachi: Union de organizaciones campesinas e indigenas de Cotacachi y el comite central de mujeres UNORCAC.
- Vargas Hernandez, J. (2002). Cultura y Globalización. *Revista Espacio Académico-Año II-Nº 17-Outubro/2002-Mensal -ISSN 1519.6186*.
- Venero, J. (2006). Formas de uso del "Maguey" (Agave Americana, Agavaceae) en el humedal Lucre - Huacarpay. Cusco - Perú. *Chloris Chilensis. Revista chilena de flora y vegetación*, 9(2).

ANEXOS

Anexo 1. Glosario

Xerofitas: Las xerofitas son las plantas que están acostumbradas a una vida con muy poca cantidad de agua; ellas tienen una capacidad de adaptación que se puede simplificar en los siguientes puntos: a) Limitar la pérdida de agua; b) Incrementar la capacidad de almacenamiento de agua; c) Optimizar la obtención de agua del suelo.

Monocárpico: Se trata de un fenómeno evolutivo de algunas plantas, mediante el cual una vez que han pasado unos años tras la germinación de la semilla, la planta **gasta toda su energía en florecer**. Una vez que la floración está tocando a su fin, poco a poco las hojas van muriendo, y posteriormente el tronco o tallo si tuviese.

Sobrepardo: El sobrepardo es una enfermedad que afecta principalmente a las mujeres, sufren sintiendo mucho frío, en sus cuerpos y sus huesos, a la vez que tiene secreciones blancas, que les fastidia y da comezón en las piernas.

Picarones: Son un dulce en forma de anillos hecho con masa de harina de trigo mezclada con zapallo y en ocasiones camote y bañados en chancaca. Son originarios del Perú y son un plato tradicional de la gastronomía peruana y la chilena.

Bebida isotónica: Se llama bebidas isotónicas, a aquellas bebidas rehidratantes o bebidas deportivas, es decir a las con gran capacidad de rehidratación. Incluyen en su composición bajas dosis de sodio, normalmente en forma de cloruro de sodio o bicarbonato sódico, azúcar o glucosa y, habitualmente, potasio y otros minerales.

Estos componentes ayudan a la absorción del agua, que es vital para el buen funcionamiento del cuerpo humano y del ser vivo. Son bebidas que reponen las sustancias perdidas durante la actividad física.

Saponinas: del latín sapo, "jabón" son glucósidos de esteroides o de triterpenoides, llamadas así por sus propiedades semejantes a las del jabón.

La serotonina: Es una molécula capaz de transmitir (neurotransmisor) información al cuerpo por medio del sistema nervioso central. Algunos expertos la consideran como una hormona. En este caso, regula una gran parte de nuestro estado de ánimo. También es conocida como *5-HIT* o *5-hidroxitriptamina*.

Esta molécula en particular, interviene con otras que están directamente relacionadas con la angustia o la ansiedad que puedes llegar a sentir en un momento determinado e incluso forma parte en ocasiones de la mejora de la agresividad.

Morfológicas: morfología se está refiriendo al estudio de las formas externas de algo, más precisamente será en los ámbitos de la biología, la geología y la lingüística donde el término adquiere y ostenta una especial importancia y significación.

Inulina: Inulina es el nombre con el que se designa a una familia de glúcidos complejos, compuestos de cadenas moleculares de fructosa. Es, por lo tanto, un fructosano o fructano, que se encuentran generalmente en las raíces, tubérculos y rizomas de ciertas plantas fanerógamas como sustancia de reserva.

Sacarosa: La sacarosa, popularmente conocida por todos como azúcar común, es un disacárido que se encuentra formado por la combinación de glucosa y de fructosa. La primera es un tipo de azúcar que se halla presente en frutas y en la

miel mientras que la fructosa es otro tipo que se encuentra también en las frutas y en la miel pero asimismo en los vegetales. En tanto, los disacáridos son un tipo de glúcido que se forman como consecuencia de la condensación de dos azúcares iguales o diferentes.

Fructosa: Azúcar que se encuentra en la miel y en muchas frutas, mezclado con la glucosa

Aminoácidos: Los aminoácidos son compuestos orgánicos que se combinan para formar proteínas. Los aminoácidos y las proteínas son los pilares fundamentales de la vida

Fructoligosacaridos: Los fructooligosacáridos son compuestos cuyo consumo aporta numerosas ventajas al organismo: favorece el crecimiento de las bifidobacterias y lactobacilos presentes en el intestino, estimula la actuación de las defensas naturales de nuestro cuerpo, estimula el tránsito intestinal, y disminuye la posibilidad de aparición de trastornos digestivos.

Golpes contusos: Estos son todos aquellos en que la superficie de la piel permanece intacta, cuando no hay sangrado externo ya que el daño se encuentra debajo de la piel, en los tejidos subcutáneos. Suele presentarse frecuentemente con dolor en el sitio del golpe y una equimosis (moretón) que no es otra cosa que un sangrado que se produce por ruptura de vasos sanguíneos a causa del golpe en la región.

Ajenjo: Planta herbácea perenne de la familia de las compuestas, medicinal, amarga y aromática.

Planta Árnica: Planta de ramas derechas, desnudas, colocadas de dos en dos, con una flor terminal amarilla, hojas ovaladas, flores grandes, amarillas y de olor fuerte y semillas de color pardo.

Las saponinas esteroideas: son compuestos que poseen una estructura compleja formada por un núcleo esteroidal hidrofóbico y una parte hidrofílica constituida por unidades de monosacáridos. Estas están ampliamente distribuidas en el reino vegetal y aunque en mayor o menor medida se encuentran en una gran cantidad de plantas, son especialmente abundantes en algunas familias, entre ellas la *Agavaceae*.

Estos compuestos poseen como propiedades comunes la alta capacidad de formación de espumas en soluciones acuosas, su actividad hemolítica, ser tóxicas para los peces y la formación de complejos con el colesterol (1,2)

Genosaponinas Esteroidales : Las saponinas tienen un amplio rango de actividades biológicas tales como su acción antimicótica , antiviral , anticancer , hipolesterolémica , hipoglicaémica , antitrombótica , diurética, antiinflamatoria y molusquicida.

Anexo 2. Personas entrevistadas

ENTREVISTAS REALIZADAS			
NOMBRES	QUIENES	LUGAR	FECHAS
ALEJANDRO GUAMÁN	Conoce de los usos de tzawar mishki	Huacsara	15/10/2016
EDISON QUISHPE LANDETA	Microempresario de Indislae	Cayambe	04/01/2017
FRANCISCA CAHUASQUI	Conoce de los usos de tzawar mishki	Pucara	10/09/2016
FRANCISCA SÁNCHEZ	Extrae el tzawar mishki	San miguel alto	04/01/2017
FRANCISCO MONTALVO	Conoce de los usos de tzawar mishki	San miguel Bajo	25/01/2017
GREGORIO OYAGATA	Negociante	Puerto Lago	02/01/2017
JOAQUÍN CACHIMUEL	Extrae el tzawar mishki	Mushuk Ñan	13/11/2016

JUAN CACHIMUEL SÁNCHEZ	Conoce de los usos de tzawar mishki	Mushuk Ñan	12/12/2016
JUANA PERALTA	Conoce de los usos de tzawar mishki	Calpaqui	23/01/2017
MANUEL OYAGATA CAHUASQUI	Conoce de los usos de tzawar mishki	Pucara	23/01/2017
MARÍA JUANA AGUILAR	Rezadora y Curandera	Huacsara	18/01/2017
MARINA AGUILAR	Rezadora	San Rafael	28/01/2017
MILA OYAGATA	Conoce de los usos de tzawar mishki	San Miguel Bajo	23/01/2017
NORBERTO CUSHCAHUA	Conoce de los usos de tzawar mishki	Iluman	04/02/2017
RAMÓN IZAMA	Conoce de los usos de tzawar mishki	Arias pamba	05/10/2016
ROSA CAHUASQUI	Conoce de los usos de tzawar mishki	Mushuk Ñan	04/01/2017
ROSA CHALAN	Saberes ancestrales en general	Chuchuqui	23/01/2017
ROSA ELENA SÁNCHEZ VÁSQUEZ	Curandera y extrae el tzawar mishki	Guajiro	05/10/2016
ROSA M. AGUILAR GUAMÁN	Curandera y extrae el tzawar mishki	Huacsara	16/11/2016
SEGUNDO AGUILAR GUAMÁN	Extrae el tzawar mishki	Mushuk Ñan	03/10/2016
YURI GUANDINANGO	Conoce de los usos de tzawar mishki	Otavalo	10/11/2016

Anexo 3. Preguntas de investigación.

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	VARIABLES	INDICADOR	PREGUNTAS DE LA INVESTIGACIÓN
<p>Analizar los saberes, usos y prácticas de la planta medicinal Tzawar Mishki y de la planta agave (Agave americana) en el cantón Otavalo.</p>	<p>a. Registrar la práctica del proceso de extracción y producción del tzawar mishki en la zona de estudio.</p>	<p>Proceso de extracción y producción del Tzawar Mishki</p>	<p>Cultivo, Perforación Factores ambientales Herramientas</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Cómo es el proceso de extracción del tzawar mishki? 2. ¿En qué temporada y/o días del mes se realiza la extracción? 3. ¿Se tiene que tener en cuenta factores relacionados a la luna en el proceso de extracción? 4. ¿Dónde crece la planta? 5. ¿Existen cultivos en el cantón Otavalo? 6. ¿Qué pasos se realizan para su extracción? 7. ¿Cuántos años tarda en madurar el tzawar mishki y cuando se recolecta?

				<p>8. ¿Qué herramientas se utilizan para la extracción del tzawar mishki?</p> <p>9. ¿Con que granos se la puede preparar o cocinar este dulce?</p> <p>10. Después de extraer ¿cuáles son los procedimientos para su consumo sea como alimento o como medicinal?</p> <p>11. ¿Es fácil el proceso de extracción?</p>
	<p>b. Identificar los saberes, prácticas y los usos perdidos y existentes en torno a la planta de agave (Agave Am,ericana) y Tzawar Mishki.</p>	<p>Saberes, usos, practicas perdidos y existentes del tzawar mishki y la planta agave</p>	<p>Prácticas perdidas y actuales,</p> <p>Usos perdidos y actuales</p> <p>Saberes perdidos y actuales</p>	<p>12. ¿Qué usos tradicionales tiene el tzawar mishki?</p> <p>13. ¿Existe algún uso que ya haya desaparecido?</p> <p>14. ¿Qué productos son elaborados para su consumo?</p> <p>15. ¿El tipo del suelo influye en el sabor del Tzawar mishki?</p> <p>16. ¿La hoja del penco tiene algún</p>

				<p>otro uso?</p> <p>17. ¿Sirve para algo el afrecho del tzawar mishki?</p> <p>18. ¿Con que otros nombres se la conocen en otros lugares fuera del cantón y país?</p>
	<p>c. Clasificar las enfermedades más frecuentes tratadas a través del consumo y uso del Tzawar Mishki.</p>	<p>Enfermedades más frecuentes tratadas a través del consumo y uso del Tzawar Mishki.</p>	<p>Dualidad frío-calor, Uso medicinal Tzawar Mishki Uso medicinal planta de agave</p>	<p>19. ¿Qué tipo de enfermedades son tratadas con el tzawar mishki?</p> <p>20. ¿Quiénes son las personas que consumen más frecuentemente este producto?</p> <p>21. ¿Cómo se la puede consumir y en qué medida?</p> <p>22. ¿Cómo se prepara y consume en relación a cada enfermedad?</p> <p>23. ¿ Se la puede combinar con otras yerbas medicinales</p>

Anexos 4. Pauta de entrevista.

Fecha: **Hora:**

Entrevistado/a: **Entrevistadora:**

Introducción y Característica de la entrevista:

Explicación del tema que estoy tratando, de los saberes, usos y prácticas del tzawar mishki y la planta. La entrevista es confidencial, es para un estudio y no se le quitará mucho tiempo y anticipadamente gracias por colaborar.

Preguntas:

1. ¿Cómo es el proceso de extracción del tzawar mishki?
2. ¿En qué temporada y/o días del mes se realiza la extracción?
3. ¿Se tiene que tener en cuenta factores relacionados a la luna en el proceso de extracción?
4. ¿Dónde crece la planta?
5. ¿Existen cultivos en el cantón Otavalo?
6. ¿Qué pasos se realizan para su extracción?
7. ¿Cuántos años tarda en madurar el tzawar mishki y cuando se recolecta?
8. ¿Qué herramientas se utilizan para la extracción del tzawar mishki?
9. ¿Con que granos se la puede preparar o cocinar este dulce?
10. Después de extraer ¿cuáles son los procedimientos para su consumo sea como alimento o como medicinal?
11. ¿Es fácil el proceso de extracción?
12. ¿Qué usos tradicionales tiene el tzawar mishki?
13. ¿Existe algún uso que ya haya desaparecido?

14. ¿Qué productos son elaborados para su consumo?
15. ¿El tipo del suelo influye en el sabor del Tzawar mishki?
16. ¿La hoja del penco tiene algún otro uso?
17. ¿Sirve para algo el afrecho del tzawar mishki?
18. ¿Con que otros nombres se la conocen en otros lugares fuera del cantón y país?
19. ¿Qué tipo de enfermedades son tratadas con el tzawar mishki?
20. ¿Quiénes son las personas que consumen más frecuentemente este producto?
21. ¿Cómo se la puede consumir y en qué medida?
22. ¿Cómo se prepara y consume en relación a cada enfermedad?
23. ¿ Se la puede combinar con otras yerbas medicinales

Observaciones: Agradecimiento por su participación y colaboración en el tema a estudiar.

Anexo 5. Ilustraciones fotográficas



Ilustración 1. Procesos de perforación del agave (Agave Americana)[Fotografías de Ayora y Quito] . (Azuay, 2013)



Ilustración 2. Proceso de recolección del tzawar mishki [fotografía de Lucila Oyagata]. (Comunidad de Cuchuquí y Mushuk Ñan, 2017)

Agujero del Agave antes y después de extraer el jugo del tsawar mishki

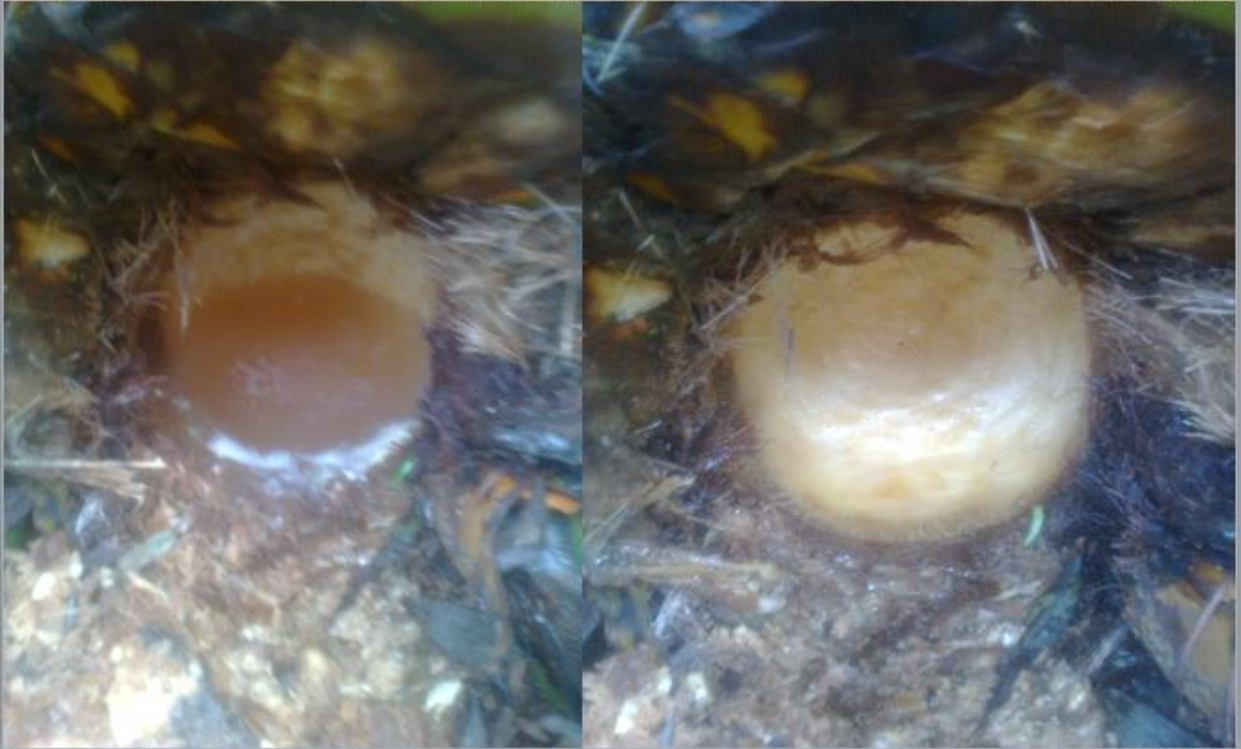


Ilustración 3. Agujero del agave antes y después de extraer el tzawar mishki. [Fotografía de Lucila Oyagata A]. (Comunidad Mushuk Ñan, 2017)



Pilchi y talo



Aspina, churo, raspador



cuchillo



machete

Ilustración 4. Herramienta para la perforación y recolección del tzawar mishki [Organizado por Lucila Oyagata A] (Huacsara 2017)

Hijuelos del agave y su uso como linderos y protectores de los terrenos



**Ilustración 5. Usos del agave como linderos y protectores de los terrenos
[Fotografía de Lucila Oyagata A](Parroquia San Rafael. 2017)**

Uso de las hojas como leña y mensajes sentimentales grabadas



Ilustración 6. Uso de las hojas como leña y mensajes sentimentales.
[Fotografía de Lucila Oyagata A] (San Rafael, 2017)



Ilustración 7. Distinciones del agave hembra y macho [Fotografías de Ayora & Quito] (Azuay, 2013).



Ilustración 8. Artesanías hecho con los materiales del Agave (Chucchurillos Ñawpa Ayllu Manta, 2016).



Ilustración 9. Artesanías hechos de materiales del agave. [Fotografías de Lucila Oyagata A] (Cayambe, 2016)



Ilustración 10. Productos derivados del tsawar mishki. (Elaborado por Lucila Oyagata A)

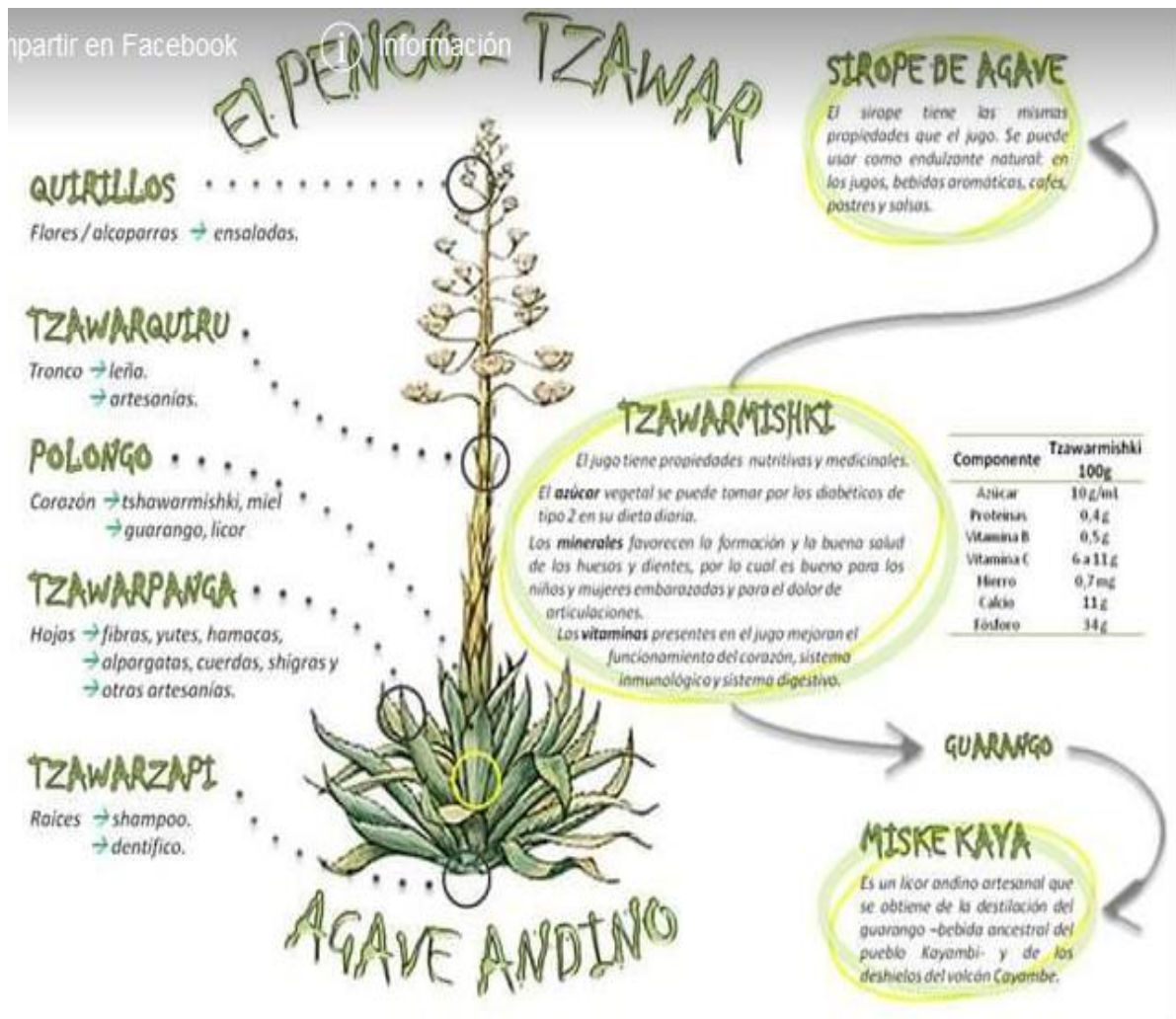


Ilustración 11. Imagen del Agave con sus partes nombrados. [Imagen de Edison Quishpe L]. (Cayambe. 2016)