



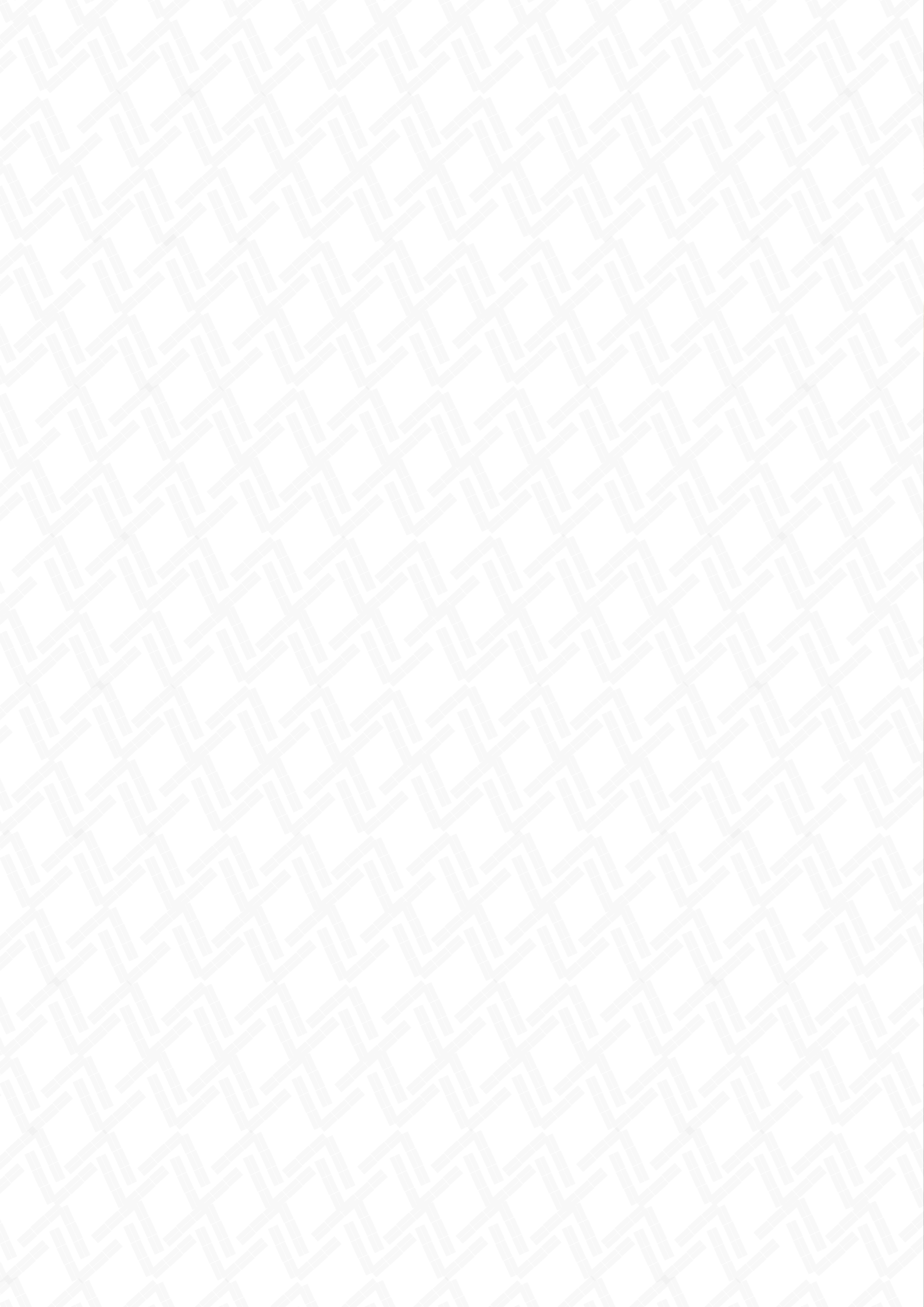
CONOCIMIENTOS DE LA NACIONALIDAD

# CHACHI



REPÚBLICA  
DEL ECUADOR

Secretaría de Educación Intercultural  
Bilingüe y la Etnoeducación



**SECRETARIO DE EDUCACIÓN, INTERCULTURAL BILINGÜE Y LA ETNOEDUCACIÓN**

José Atupaña Tocto

**DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN**

Michael Cerón Pánchig

**INVESTIGADOR**

Santiago Delacruz

**CORRECCIÓN Y ESTILO**

Daniela Zamora Bracero

Juan Utitiaj Paati

**REVISIÓN TÉCNICA EDITORIAL Y DISEÑO**

Carlos Tapuy Chongo

**EQUIPO TÉCNICO / DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN EDUCATIVA INTERCULTURAL BILINGÜE Y LA ETNOEDUCACIÓN**

Albeiro Mendua Chapal

Silvio Cantincus Guanga

Elizabeth Chamik Tsenkush

Jennifer Chiliquinga Quiroz

Raúl Quieta Lucitante

Diego Zabala Pozo

**IMPRESIÓN**

Offset Abad C.A.

**ISBN**

978-9942-655-72-1



Primera Edición, 2026

© Secretaría de Educación Intercultural Bilingüe y la Etnoeducación

Av. Amazonas N34-451 y Av. Atahualpa

Edificio del Mineduc, 4to piso.

Quito-Ecuador

[www.educacionbilingue.gob.ec](http://www.educacionbilingue.gob.ec)

La reproducción parcial o total de esta publicación, en cualquier forma y por cualquier medio mecánico o electrónico, está permitida siempre y cuando sea autorizada por los editores y se cite correctamente la fuente.

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA  
PROHIBIDA SU VENTA**



**EL NUEVO  
ECUADOR**

Secretaría de Educación Intercultural Bilingüe y la Etnoeducación

## ÍNDICE

<b>1</b>	<b>CAPÍTULO</b>	PLANTAS COMESTIBLES NO CULTIVADAS Y CULTIVADAS ..... 9
		PLANTAS COMESTIBLES NO CULTIVADAS ..... 11
		Chontilla ..... 11
		Chapil ..... 15
		Camote silvestre ..... 19
		PLANTAS COMESTIBLES CULTIVADAS ..... 22
		Chontaduro ..... 22
		Fruta de pan ..... 27
		Yuyo garabato ..... 31

		<b>2</b>
	<b>CAPÍTULO</b>	
PLANTAS ANTIOFÍDICAS ..... 35		
Filodendro de hoja acorazonada ..... 37		
Bejuco ..... 41		
Contragavilana ..... 43		
Tres dedos ..... 46		

<b>3</b>	<b>CAPÍTULO</b>	PLANTAS PARA FORTALECER EL SISTEMA INMUNOLÓGICO Y CURAR LAS
		HERIDAS ..... 49
		Limoncillo ..... 51
		Zapallo ..... 53
		Plátano ..... 55
		Quijtinde ..... 57

		<b>4</b>
	<b>CAPÍTULO</b>	
PLANTAS PARA CURAR ENFERMEDADES ESTOMACALES ..... 59		
Limón criollo ..... 61		
Jengibre ..... 64		
Copal ..... 67		



<b>5</b>	<b>CAPÍTULO</b>	PLANTAS PARA CURAR ENFERMEDADES RESPIRATORIAS ..... 71
		Bijao ..... 73
		Malva silvestre ..... 76

PLANTAS PARA CURAR ENFERMEDADES DEL CORAZÓN, HÍGADO, RIÑONES, APARATO DIGESTIVO Y URINARIO ..... 79
Escancel silvestre morado ..... 81
Granadilla silvestre ..... 84
Caña agria ..... 86

**CAPÍTULO**

# 6

<b>7</b>	<b>CAPÍTULO</b>	PLANTAS USADAS PARA LA ESTÉTICA, RITUALES Y AFRODISÍACOS ..... 89
		Achiote amarillo ..... 91
		Pildé ..... 94
		Chíparo ..... 97
		Tagua ..... 100

CLASIFICACIÓN DE LAS PLANTAS EN LA NACIONALIDAD CHACHI ..... 105
DESCRIPCIÓN DE GRUPOS DE PLANTAS ..... 107
CLASIFICACIÓN GRUPO 1 ..... 108
Rampira ..... 110
CLASIFICACIÓN DE LAS PLANTAS POR SU UTILIDAD ..... 112
Pambil ..... 114

**CAPÍTULO**

# 8

CONOCIMIENTOS DE LA NACIONALIDAD INTERPRETADOS EN LA LENGUA	
CHA`PALAA ..... 117	
ANEXOS ..... 221	
BIBLIOGRAFÍA ..... 222	

## INTRODUCCIÓN

Esta investigación se enfoca en los saberes tradicionales de la nacionalidad Chachi en relación con el uso y la clasificación de plantas dentro de sus comunidades. El conocimiento ancestral sobre especies silvestres y cultivadas posee un alto valor para la medicina tradicional, la alimentación, las prácticas rituales, la estética y las actividades comerciales.

Con el propósito de documentar estos saberes, se llevaron a cabo entrevistas a diversos sabios de las comunidades Chachi, en el marco de un plan de visitas de campo. Las entrevistas, diseñadas a partir de preguntas semiestructuradas, abordaron aspectos generales sobre el uso de las plantas más relevantes, los métodos de preparación, las combinaciones usuales y sus respectivas aplicaciones.

La información etnobotánica fue recolectada durante los primeros diez días de cada mes, antes de la realización de las reuniones comunitarias. En estos encuentros se expusieron los objetivos de la investigación, se explicó la metodología empleada y se destacó la relevancia de los resultados esperados. La consulta se centró especialmente en personas adultas mayores, reconocidas por su experiencia y saberes en el uso y clasificación de las plantas (los datos de los entrevistados constan en el anexo 1).

Esta investigación se fundamenta en entrevistas y testimonios proporcionados por sabios de la comunidad, los cuales fueron complementados con fuentes bibliográficas pertinentes. Cabe destacar la escasa información disponible acerca de los conocimientos ancestrales de esta nacionalidad.



CAPÍTULO 1

**PLANTAS COMESTIBLES NO  
CULTIVADAS Y CULTIVADAS**



**PLANTAS COMESTIBLES NO CULTIVADAS****PLANTA DE CHONTILLA****1. NOMBRES:**

Nombre en castellano : Chontilla  
 Nombre en cha'palaa : Pikanu puka

**2. FIGURA DE LA PLANTA**

Figura 1. Palma de chontilla

**3. CICLO DE VIDA****Nacimiento**

La chontilla es una planta que no es cultivada por las familias Chachi, aunque es reconocida por su valor alimenticio y suele encontrarse de manera habitual en las proximidades de las viviendas, las fincas y las riberas de los ríos. Sus frutos, de forma redonda y tamaño reducido, poseen una cáscara dura que, al entrar en contacto con la humedad del suelo, se descompone, lo que facilita su absorción. Según Tapullo (comunicación personal, marzo de 2022), las semillas que caen alrededor de la planta madre germinan en un lapso aproximado de dos meses y medio, dependiendo de la temporada, y son dispersadas por animales hacia distintos lugares donde logran desarrollarse.

**FloreCIMIENTO y maduración**

Durante el periodo de floración, los brotes de la chontilla emergen en forma de múltiples espigas ubicadas en las axilas de las hojas, y tras algunos días es posible observar la formación del racimo floral. No obstante, no todas las flores se transforman en frutos, ya que algunas se desprenden.

Según Quiñónez (comunicación personal, marzo de 2022), las flores que llegan a convertirse en frutos adquieren inicialmente un tono oscuro y, conforme se desarrollan, presentan una coloración que varía entre verde oscuro, amarillo o rojo, al alcanzar su madurez plena.

### Envejecimiento

La palmera de chontilla presenta un proceso de envejecimiento claramente observable: al alcanzar una altura aproximada de entre 8 y 10 metros, su tronco adquiere una tonalidad blanquecina y pierde la mayoría de sus espinas. Los racimos de frutos son reducidos y contienen pocas unidades, mientras que las palmeras con escasa cantidad de hojas suelen debilitarse. Según Quiñónez (comunicación personal, marzo de 2022), se estima que esta especie silvestre posee una longevidad cercana a los 30 años.

### Uso

En tiempos pasados, era frecuente encontrar numerosos ejemplares de chontilla en la selva, especialmente en las cercanías de plantaciones de plátano, áreas despejadas y márgenes de ríos. Sin embargo, en la actualidad, su presencia ha disminuido considerablemente. Para la recolección del fruto, es habitual derribar la planta, aprovechando también el cogollo. La palmera de chontilla comienza a producir frutos aproximadamente a partir de los 5 años de edad. Para llevar a cabo la recolección, los miembros de la comunidad Chachi esperan a que el fruto adquiera un color rojo intenso. Posteriormente, limpian con machete un área de aproximadamente dos metros de radio alrededor de la planta. Utilizan un "garabato armado", instalado en una caña de guadua o en una rama de árbol, para levantar y derribar los racimos, los cuales son recolectados en un canasto y trasladados a las viviendas para su posterior preparación.

La chontilla se distingue por sus frutos pequeños, redondos y de cáscara dura. Según Tapullo (comunicación personal, marzo de 2022), los Chachi suelen aprovechar ciertas épocas del año, como marzo y abril, para recolectar y compartir el fruto con vecinos y familiares. Generalmente, esta fruta no se comercializa, ya que es considerada como silvestre. La chontilla se emplea en la elaboración de una bebida que se combina con masato de plátano verde cocido.

### Bebida



Figura 2. Chicha de chontilla

En las comunidades Chachi, la chicha de chontilla es una bebida ancestral conocida como "masato de chontilla"<sup>1</sup>. Su preparación consiste en combinar la esencia del fruto con el "masato"<sup>2</sup>, una bebida elaborada a partir de plátano maduro cocido, que le confiere un sabor dulce característico. Tapullo describe el proceso de elaboración de la siguiente manera:

Para preparar el masato de chontilla, los frutos se cocinan a fuego lento en una olla grande con abundante agua, hasta que la cáscara se ablande. Luego, se vierten en una batea de madera y se machacan con un molinillo hasta lograr que la cáscara se desprenda por completo de la semilla. A continuación, se mezclan con masato elaborado a base de plátano maduro y se pasan por un colador para eliminar la fibra. De esta forma, la bebida queda lista para su consumo, ya sea sola, acompañada de plátano asado u otros alimentos (comunicación personal, marzo de 2022).

Para su conservación, la bebida se guarda en una olla, permitiendo su consumo en cualquier momento del día. "Los mayores llevan el masato a sus lugares de trabajo para tomarlo durante los descansos. Es mejor beberlo tibio, para apreciar el sabor exquisito de la combinación entre el maduro y la chontilla" (Chapiro, F., comunicación personal, marzo de 2022).

### Uso del cogollo

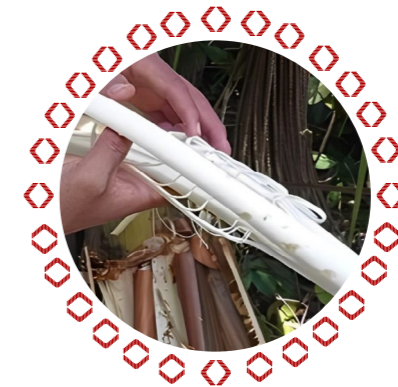


Figura 3. Palmito de chontilla

El cogollo de la palmera de chontilla es utilizado como alimento por las familias de la nacionalidad Chachi. Para su obtención, es necesario derribar la palmera, independientemente de si se trata de un ejemplar joven o adulto. Habitualmente, se prepara una "panda de cogollo"<sup>3</sup> en hojas de bijao, combinando el cogollo con ingredientes como limón, sal, ajo y ají picante, y cocinándolo al calor de las brasas. Otra forma común de consumo consiste en preparar el cogollo crudo en ensalada, acompañado de abundante jugo de limón.

Asimismo, es posible elaborar sopas y locros a base de cogollo, combinándolo con plátano verde y condimentos, lo que da como resultado un platillo de sabor apreciado.

<sup>1</sup> Masato de chontilla: es una bebida preparada con la pulpa de la chontilla molida, y combinada con la masa del plátano maduro cocinado, luego mezclado con agua se obtiene la bebida ancestral.

<sup>2</sup> Masato: es una bebida ancestral de la nacionalidad chachi, se obtiene amasando el plátano maduro cocinado y mezclado con agua.

<sup>3</sup> panda de cogollo, para el pueblo chachi es una comida ancestral donde el cogollo de la chontilla es preparado con ingredientes y envuelta en hoja de bijao y cocinado al fuego.

El resto de la palmera es aprovechado como criadero de larvas de gualpa, las cuales alcanzan un estado semi-adulto en un período aproximado de 3 meses y son recolectadas como fuente de alimento para la familia. La preparación de las larvas de gualpa incluye un proceso de lavado cuidadoso con jugo de limón, la extracción de la materia fecal, y su posterior cocción en hojas de bijao, sazonadas con jugo de limón y sal al gusto. La panda de gualpa puede consumirse con o sin verde molido.

“Cocido con el calor del fuego, se convierte en un plato delicioso, complementado con buen verde cocido y verde molido y amasado” (Chapiro, F., comunicación personal, marzo de 2022). Asimismo, puede consumirse frito, preparación que es altamente apreciada. “Al combinarse con maíz molido, se elaboran humitas, lo que aporta un sabor especial y una textura grasosa al producto. La sopa de gualpa con verde molido constituye un alimento nutritivo de gran valor” (Tapullo, M., comunicación personal, marzo de 2022).

## 5. OTROS USOS

El fruto maduro de la chontilla se desgrana y cae al suelo, siendo aprovechado por animales como la guanta y la guatusa. Los Chachi emplean este fruto como cebo en la caza de fauna silvestre, para lo cual construyen plataformas elevadas de aproximadamente tres metros de altura junto a las palmeras. Estas estructuras, elaboradas con ramas de árboles y sujetadas mediante sogas de bejuco, sirven de lugar de descanso mientras esperan la aparición de los animales. La caza de la guatusa se realiza durante el día, mientras que la de la guanta tiene lugar en horario nocturno. Otras especies, como loros, paletón, pichilingo, guacamayos y ardillas, acuden en grupos a alimentarse del fruto maduro en distintos momentos del día.

Además, los Chachi utilizan la madera de las palmeras adultas de chontilla para la construcción de viviendas, plataformas y su procesamiento en tablillas. Esta madera también es empleada en la fabricación de la catanga, una trampa artesanal utilizada para la pesca de camarones de agua dulce.

## Notas




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## PLANTA DE CHAPIL

### 1. NOMBRES:

Nombre común : Chapil  
Nombre en Cha'pala : Kulaa puka

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 4. Palmera de chapil

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento

El chapil es una planta silvestre que no es objeto de cultivo, aunque es ampliamente reconocida por su valor alimenticio. Se encuentra tanto en zonas selváticas como en áreas con vegetación despejada. Esta especie produce frutos de tamaño mediano, con forma esferoidal alargada y una cáscara de consistencia semidura. Aproximadamente la mitad de los frutos maduros caen al suelo, donde la acción combinada de la humedad y la vegetación contribuye a la descomposición de la cáscara, dejando expuesta la semilla y facilitando su absorción de humedad. El resto de los frutos permanece en el racimo hasta secarse o ser consumido por aves.

Las semillas germinan en un período aproximado de 3 meses, dependiendo de la temporada. Aves como los paletones y los loros se encargan de dispersar las semillas hacia diversas zonas, donde logran germinar y desarrollarse (Delacruz, L., comunicación personal, marzo de 2022).

#### Crecimiento

A diferencia de la chontilla, las plantas de chapil no se reproducen por sí mismas, ya que no generan vástagos a partir de las raíces de la planta principal que puedan formar matorrales. Debido a su carácter silvestre, no se dispone de datos precisos sobre su crecimiento.

Por tratarse de una especie silvestre, no existen registros precisos sobre su desarrollo. No obstante, se presume que animales silvestres, como aves y mamíferos, transportan las semillas hacia otras zonas utilizando sus picos o trompas. Debido a la dureza de la corteza de las semillas, estas no son ingeridas, lo que permite su germinación y crecimiento. Se estima que, hacia los 7 años, la planta alcanza una altura aproximada de 6 metros, momento a partir del cual inicia su floración. Al parecer, el chapil no presenta una preferencia particular por la calidad del suelo (Quiñónez, J., comunicación personal, marzo de 2022).

### FloreCIMIENTO y maduración

Durante la fase de floración, emergen brotes en forma de espigas desde las axilas de las hojas. Luego de varios días, estos brotes se transforman en racimos florales. Sin embargo, no todas las flores llegan a convertirse en frutos; aquellas que no lo hacen se desprenden y caen al suelo. Los frutos que logran desarrollarse adquieren un tono oscuro, casi negro, al alcanzar su madurez completa, y se desprenden con mayor facilidad del racimo.



Figura 5. Racimo de chapil maduro

### Envejecimiento

En la etapa de envejecimiento, la planta presenta ciertas características distintivas: alcanza una altura aproximada de 12 metros, su tronco se torna grueso y de color oscuro, los racimos contienen pocas frutas de pequeño tamaño y la cantidad de hojas es considerablemente reducida. Se estima que esta palmera silvestre posee una longevidad cercana a los 30 años (Tapullo, R., comunicación personal, marzo de 2022).

## 4. USOS ALIMENTICIOS

### Cosecha

Los frutos maduros son de gran tamaño y color negro intenso. Para determinar su grado de madurez, se utiliza un gancho elaborado con una rama de árbol, con el cual se extraen algunas semillas del racimo para examinarlas. Si estas están maduras, se desgrana el racimo en su totalidad. Los frutos se recogen en canastos o sacos y se trasladan a los hogares para su preparación y consumo. La planta fructifica durante todo el año, aunque las cosechas más abundantes se concentran en los meses de junio, septiembre y noviembre. "Los frutos maduros del racimo caen entre 6 y 8 días después de oscurecerse, por lo que con frecuencia se recolectan directamente del suelo. No obstante, lo más recomendable es revisar el racimo

y recolectar los frutos frescos y en buen estado" (Delacruz, L., comunicación personal, marzo de 2022).



Figura 6. Chapil maduro

Díaz y Ávila (2002) señalan que la recolección y comercialización del chapil se realizan trepando la planta y cortando el racimo con machete. Describen una técnica de cosecha destructiva que implica derribar la palmera cuando se observan signos de maduración, como la caída de frutos en la base de la planta. No se mencionan medidas posteriores a la cosecha, como aquellas necesarias para prevenir el enranciamiento de los aceites.

### Bebida

Las familias Chachi integran el chapil a su dieta a través de su consumo como bebida o en forma de masato de chapil. Para su preparación, las frutas se recolectan y se cocinan, luego se colocan en una batea. A veces se mezclan con plátano verde y se machacan hasta separar la pulpa de la semilla. Manualmente, se retiran las semillas y se mezcla la pulpa con agua, para posteriormente colarla en un cedazo hecho de mate. Así se obtiene el masato de chapil destinado al consumo familiar. Según Chapiro (comunicación personal, marzo de 2022), las personas mayores sostienen que el consumo de esta bebida proporciona una gran cantidad de energía y reduce la sensación de hambre durante las jornadas de trabajo en las fincas, además de aumentar la potencia sexual, razón por la cual esta fruta es altamente valorada.

### Uso del cogollo

El cogollo de la palmera constituye un alimento importante para las familias Chachi. Para su extracción, se derriba la palmera, ya sea joven o adulta. Comúnmente se lo prepara como panda de cogollo, envolviéndolo en hojas de bijao, sazonado con limón, sal, ajo y ají picante, y cocido al calor de las brasas.

El uso más habitual del cogollo es en ensaladas crudas, a las que se añade una cantidad abundante de jugo de limón. También se emplea en la preparación de sopas y locros, combinados con plátano verde y condimentos.

El resto de la palmera se utiliza como criadero de larvas de gualpa, las cuales son cosechadas a los 3 meses, en su estado semiadulto, para el consumo familiar. Según Tapullo M. (2022), para preparar las gualpas es necesario lavarlas cuidadosamente, eliminar los restos de materia fecal y colocarlas en hojas de bijao junto con jugo de limón y sal al gusto. Así se

obtiene la panda de gualpa, la cual puede prepararse con o sin plátano verde molido. Esta preparación se cocina al fuego y se acompaña de plátano verde molido y amasado, resultando en un platillo de gran sabor.

La gualpa también puede consumirse frita o preparada en humitas, combinándola con maíz molido para obtener un sabor especial y una textura grasosa. Otra alternativa es su inclusión en sopas de gualpa con plátano verde molido y condimentos caseros, siendo un alimento nutritivo invaluable (Tapullo, comunicación personal, marzo 2022).



Figura 7. Panda de cogollo de chapil

## 5. OTROS USOS

El fruto maduro del chapil suele desgranarse y caer, siendo aprovechado por animales como la guanta y la guatusa. Asimismo, se utiliza como carnada para la caza de fauna silvestre. Junto a la palmera, se construyen tarimas elevadas de aproximadamente 3 metros de altura, elaboradas con ramas de árboles sujetas con sogas de bejuco, las cuales sirven de descanso mientras se espera la aparición del animal. La caza del guatuso se lleva a cabo durante el día, mientras que la de la guanta se realiza en horario nocturno.

Las hojas de la palmera son empleadas para improvisar techos en pequeñas construcciones como gallineros, chancheras y casitas destinadas a acampar en las fincas. En el ámbito de las actividades religiosas, las hojas tiernas se utilizan para decorar escenarios o altares en las capillas. Además, en los procesos de sanación, las hojas sirven para confeccionar una especie de paraguas que el miruku<sup>4</sup> utiliza para cubrir a las personas sentadas, simbolizando una protección destinada a evitar enfermedades y preservar la salud y la vida de los individuos.

Las hojas tiernas del chapil también intervienen en los procesos de aprendizaje del miruku.<sup>4</sup> “Con las hojas tiernas se construye la base para colocar el recipiente elaborado de mate, en el que se vierte chicha de maíz o chontaduro. Estos recipientes y la chicha se emplean exclusivamente en las mesadas de los mirukus. El ápice de la hoja de chapil es utilizado para fabricar el mazo que se utiliza para sacudir durante la ceremonia de tratamiento a los pacientes” (Tapullo, R., comunicación personal, marzo de 2022).

<sup>4</sup> Miruku, en lengua cha'palaa significa hombre sabio. Se los llama miruku a los curanderos chachi, o sanadores tradicionales.

## PLANTA DE CAMOTE SILVESTRE

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Camote  
Nombre en cha'palaa : Kamute

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 8. Camote silvestre

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento

El camote es una planta silvestre, por lo que no existen datos precisos acerca de su ciclo de vida. No obstante, al tratarse de un cultivo ampliamente conocido por su preferencia por suelos de determinada calidad, es posible identificar con facilidad dichas condiciones. Sus frutos se desarrollan sin intervención humana y presentan un ciclo corto. La germinación ocurre en un período aproximado de 13 días, aunque este puede variar según la estación climática. Sus ramas son rastreras y se extienden en el perímetro.

#### FloreCIMIENTO y maduración

El camote silvestre se adapta a climas cálidos y suelos de textura areno-arcillosa. Debido a su ciclo corto, en un plazo de 90 días desde el inicio de su crecimiento, la planta produce frutos que alcanzan su madurez completa. Su propagación es natural, extendiéndose mediante las ramificaciones que producen frutos. En general, el camote es una planta que se propaga con facilidad.

## Envejecimiento

No existen datos técnicamente registrados sobre su envejecimiento; sin embargo, se observan ciertas características que podrían indicar esta etapa, tales como el cambio del color de las hojas hacia un verde intenso con manchas oscuras y tonos cafés. La ramificación se torna mayormente gruesa, con nudos prominentes, mientras que los bulbos son gruesos pero escasos.

## 4. USOS ALIMENTICIOS

### Cosecha



Figura 9. Cosecha del camote silvestre

Tapullo (comunicación personal, 2022) se refiere a una variedad específica del camote, señalando que el camote silvestre rojo es la única variedad nativa presente en las zonas rurales de la provincia de Esmeraldas. “Se considera una planta con muchos años de existencia, formando parte del conjunto de plantas con tubérculos comestibles en los bosques tropicales. Esta planta crece en las riberas de los ríos, en barrancos y en sitios arenosos”.

Durante la temporada de invierno, las plantaciones son arrasadas por las corrientes fluviales, lo que provoca que sus productos queden expuestos sobre la superficie del suelo, siendo aprovechados por los transeúntes (Tapullo, R., comunicación personal, marzo de 2022).

### Usos del camote silvestre

En la nacionalidad Chachi, el camote se utiliza como alimento. Mientras la producción se mantiene, se acostumbra a cosechar en cantidades suficientes para garantizar el consumo diario. Florinda Chapiro describe el método de preparación de la siguiente manera: “se lavan con abundante agua hasta eliminar completamente los restos de tierra adheridos al fruto. Posteriormente, se cortan con cuchillo o machete y se colocan en una olla con abundante agua para facilitar la cocción hasta que el producto esté blando. Finalmente, se disponen en una batea de madera o sobre hojas de bijao” (comunicación personal, marzo de 2022).

El camote también puede consumirse asado, enterrándolo bajo tierra y colocando leña o carbón sobre la superficie. Después de cierto tiempo, el camote se cuece con el calor del fuego, se desentierra y se sirve al gusto. Asimismo, se puede colocar cerca del fuego o

sobre las brasas. Esta forma de cocción suele ser preferida por los jóvenes, quienes valoran el sabor particular que adquiere, y que generalmente se realiza en pequeñas cantidades.

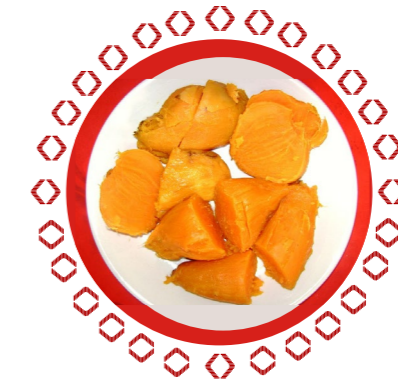


Figura 10. Camote silvestre

## 5. OTROS USOS

El camote crudo se utiliza como alimento para cerdos y aves domésticas. “Los animales silvestres, como el venado, la guanta, el quatuso y el sajino, también se alimentan de las hojas y tubérculos del camote silvestre” (Tapullo, R., comunicación personal, marzo de 2022). En este sentido, los cultivos de camote silvestre benefician a los humanos tanto como fuente de alimento directo como recurso para la caza de fauna silvestre.

## ¿Sabías qué?



El camote silvestre es un producto no cultivado que se cosecha en las riberas de esteros o ríos, donde crece de manera abundante.

## Notas




---



---



---



---



---

## PLANTAS COMESTIBLES CULTIVADAS

### PLANTA DE CHONTADURO

#### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Chontaduro

Nombre en cha'palaá : Kainbi

#### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 11. Palmera de chontaduro con frutos

#### 3. CICLO DE VIDA

##### Nacimiento

El chontaduro es un cultivo doméstico utilizado para la alimentación de las familias Chachi. Su reproducción se realiza mediante semillas, que se encuentran dentro del fruto; son pequeñas y de color negro. Para el cultivo, se seleccionan preferentemente las frutas de mayor tamaño. La semilla se extrae del fruto en estado crudo y se deposita en el lugar previamente preparado.

Los Chachi suelen elaborar pequeños semilleros rudimentarios próximos a las viviendas o bajo la sombra de los árboles. También construyen tarimas de aproximadamente un metro con cincuenta centímetros de altura, empleando materiales locales como caña guadua o pambil. Estas tarimas se cubren con hojas de bijao o de tagua, sobre las cuales se coloca tierra mezclada con material vegetal en descomposición (Quiñónez, J., comunicación

personal, marzo de 2022). Las semillas se distribuyen según la cantidad de plantas que se desee cultivar. Por lo general, la germinación ocurre dentro de un periodo aproximado de 2 meses, dependiendo de la variedad. Debido a que los Chachi no realizan labores de cuidado específicas, el tiempo de germinación suele ser tardío (comunicación personal, 2022).

##### Crecimiento



Figura 12. Nacimiento de la planta de chontaduro

Las plantas se encuentran en condiciones óptimas para ser trasladadas y cultivadas en otro sitio cuando alcanzan una altura de 60 a 75 centímetros. Las plántulas se desprenden cuidadosamente del semillero y se colocan en canastas de bejuco para garantizar un traslado seguro. La zona de cultivo se limpia con machete, eliminando maleza y escombros; posteriormente, se realizan agujeros de 35 a 40 centímetros de profundidad, donde se plantan las plántulas y se rellenan con tierra. La siembra se efectúa en los meses de enero y febrero, con el fin de aprovechar la temporada invernal.

Desde una perspectiva cultural, los Chachi no suelen aplicar labores agrícolas específicas para favorecer el crecimiento. Tras el trasplante, la limpieza de la zona se realiza cada 3 meses.

##### FloreCIMIENTO y maduración

Durante la etapa de florecimiento, el brote se presenta en forma de varias espigas situadas cerca de las axilas de las hojas, y tras varios días es visible el racimo de flores. No todas las flores se transforman en frutos; aquellas que no lo hacen se desprenden y caen al suelo. Por otro lado, las flores que se desarrollan en frutos adquieren inicialmente un color verde oscuro y, conforme maduran, toman el color característico de la especie, que puede ser amarillo o rojo.



Figura 13. Inflorescencia del chontaduro

## Envejecimiento

Las características observadas durante el proceso de envejecimiento son las siguientes: altura aproximada de 12 a 15 metros; tronco delgado de color blanquecino con escasas espinas; racimos de frutas pequeñas y con baja cantidad de frutos; frutos de tamaño reducido; y palmera con un número limitado de hojas. Esta palmera presenta una longevidad estimada de aproximadamente 30 a 35 años.

## 4. USOS ALIMENTICIOS

### Cosecha



Figura 14. Cosecha

Ramón Tapullo explica las modalidades de cosecha:

Cuando la palma alcanza una edad aproximada de tres años y medio, las técnicas actuales consisten en desgajar los racimos utilizando varas de gran longitud, que pueden emplearse desde el suelo o apoyándose en árboles cercanos a las palmas. La cosecha principal se realiza durante los meses de febrero, marzo y abril, y una cosecha adicional tiene lugar en septiembre (comunicación personal, marzo de 2022).

El chontaduro se utiliza principalmente para la alimentación. Los frutos se lavan y luego se colocan en ollas lo suficientemente grandes con abundante agua para su cocción. Es necesario hervirlos durante un periodo de 60 a 90 minutos, hasta que la masa de la fruta se ablande. Posteriormente, esta masa se vierte en recipientes como bateas o canastos, y también se dispone sobre hojas de bijao para su consumo.

La fruta cocida se consume a lo largo del día. Otra forma de aprovecharla es mezclándola con masa de plátano verde. Este proceso implica retirar la corteza de la fruta y separar la pulpa de la semilla. Se coloca una cantidad determinada de fruta en una batea y, una vez amasada, se mezcla con masa de plátano maduro o verde cocido, agregando abundante agua. La mezcla se trabaja hasta obtener un líquido con la consistencia deseada. Esta bebida se consume durante las comidas o como refrigerio entre ellas.

La masa molida de chontaduro se combina con plátano maduro asado o verde cocido y amasado, con el fin de obtener una mezcla sabrosa que suele acompañarse con masato de chontaduro. Este preparado lo pueden consumir en cualquier momento, como una forma

de aprovechar la cosecha y la abundancia de la fruta.



Figura 15. Masato de chontaduro

El chontaduro se emplea en actividades rituales como bebida sagrada. Para su preparación, se cocinan abundantes frutos con el fin de elaborar la chicha destinada a la mesa ritual del miruku. Según Florinda Chapiro, la chicha es preparada por 2 señoritas o señoras seleccionadas o voluntarias:

Una vez separadas las pulpas de las semillas, estas se colocan en una batea y se amasan con la ayuda de una piedra. La masa resultante se mezcla con agua y, para separar las fibras, se pasa por un cedazo. Finalmente, se endulza con azúcar al gusto y se distribuye en varios recipientes especiales de mate, los cuales se ubican en el lugar que indica el miruku. La bebida se consume al día siguiente, ya que durante este período adquiere un sabor especial y muy exquisito (comunicación personal, marzo de 2022).

Por otra parte, las semillas separadas de la pulpa son consumidas por las personas. Tras retirar la corteza dura de la semilla, queda la almendra, que es masticada y de la cual se succiona la grasa (Tapullo, M., comunicación personal, marzo de 2022). La parte sólida de la almendra, una vez masticada, se recoge en envases para ser mezclada con la corteza de la fruta, la cual es utilizada para la alimentación de los animales domésticos.



Figura 16. Chonta cocida

## 5. OTROS USOS

El cogollo de la palmera es consumido por las familias Chachi. Para extraerlo, se derriba palmera, ya sea tierna o adulta. Preparan la "panda de cogollo" en hojas de bijao, añadiendo



Las semillas con estructura débil o con malformaciones no se utilizan para la reproducción. Los Chachi no aplican labores específicas de cuidado que favorezcan la aceleración del proceso de germinación, como el suministro de agua o nutrientes al suelo. En consecuencia, el tiempo de germinación se prolonga, o bien, impide que todas las semillas germinen y se desarrollen adecuadamente. El mantenimiento de las plantas en crecimiento consiste únicamente en el desbroce de la maleza. Según la tradición cultural, se sostiene que las plantas, al ser vegetales, obtienen todo lo necesario directamente de la tierra, por lo que no requieren otras labores adicionales.

### Crecimiento

Cuando las plántulas alcanzan una altura de entre 60 y 75 centímetros, se consideran aptas para ser trasladadas y sembradas en un sitio definitivo. Estas son extraídas cuidadosamente del semillero y colocadas en canastas de bejuco para facilitar un traslado seguro. Antes de la siembra, se realiza una limpieza del terreno con machete, retirando maleza y escombros. La plántula se deposita en hoyos de entre 35 y 40 centímetros de profundidad. Finalmente, se cubre el hoyo con tierra y se coloca una estaca para identificar el sitio de siembra en futuras labores de limpieza. Por lo general, la siembra se efectúa en los meses de enero y febrero, con el fin de aprovechar la temporada invernal.

El hecho de que las plántulas sean trasladadas al sitio definitivo no garantiza su adecuado crecimiento, debido a la ausencia de cuidados y mantenimiento sistemáticos. Los Chachi no acostumbran a realizar las labores agrícolas necesarias para promover el desarrollo de las plantas. Después del trasplante, únicamente se limpia la finca cada tres meses. Las plantas que logran crecer pese a la presencia de maleza suelen ser vigorosas, de color verde intenso y frondosas, lo cual se atribuye a la alta capacidad nutritiva del suelo.

### FloreCIMIENTO y maduración



Figura 18. Flor hembra de la fruta de pan

Durante el proceso de florecimiento, surge una estructura en forma de vaina gruesa en la axila de las hojas, cerca del ápice de la rama. En el transcurso de varias semanas, aparece el racimo de frutas, el cual se presenta como pequeñas esferas cubiertas por espinas suaves y gruesas. El fruto se asemeja a una bola puntiaguda de color verde. No todas las flores se transforman en frutas; aquellas que no lo hacen, se desprenden y caen al suelo. En cambio, los frutos que sí se desarrollan, inicialmente verdes, adquieren un color canela al alcanzar la madurez. Cuando presentan este tono, se considera que los frutos de pan están listos para su cosecha y aprovechamiento.



### Envejecimiento

En el estado de envejecimiento, se pueden observar las siguientes características: tronco y ramas principales de grosor considerable; altura aproximada de entre 18 y 25 metros; frutos con semillas pequeñas; presencia de ramas o partes de ramas afectadas por condiciones climáticas, como desprendimientos; copa del árbol amplia, y abultamiento de las raíces secundarias sobre la superficie del suelo. La longevidad estimada del árbol es de aproximadamente 30 a 40 años.

Las semillas con estructura débil o malformaciones no se utilizan para la reproducción. Los Chachi no implementan prácticas de cuidado que favorezcan la aceleración del proceso de germinación, como el suministro de agua o la incorporación de nutrientes al suelo. En consecuencia, el tiempo de germinación se prolonga, o bien, se impide que todas las semillas germinen y crezcan adecuadamente. El mantenimiento de las plantas en crecimiento se limita al desbroce de la maleza. Según la tradición cultural Chachi, las plantas no requieren cuidados adicionales, ya que, al ser vegetales, obtienen sus nutrientes directamente de la tierra.

### Cosecha

Las frutas maduras caen al suelo o son recolectadas directamente del árbol para su consumo. Antes de consumirlas, deben lavarse y someterse a un proceso de cocción.

### Uso de la fruta de pan

Las semillas del fruto tierno son empleadas como alimento por las familias Chachi. Estas están recubiertas por una membrana que debe ser retirada. Posteriormente, las semillas se lavan con agua varias veces hasta eliminar todas las impurezas o residuos de tierra adheridos. Se colocan en una olla grande con abundante agua y se hierven durante un período de entre 45 y 60 minutos. Naturalmente, los Chachi las consumen a cualquier hora del día, acompañadas de sal, azúcar o miel de caña o de abeja. Además, debido a su fácil portabilidad, las semillas cocidas se guardan en fundas para ser llevadas al lugar de trabajo y consumidas a lo largo del día.



Figura 19. Chicha de fruta de pan

Otra forma de consumir la fruta de pan es preparando el masato. Luego del proceso de cocción de abundantes frutas, se vierte en un envase para desprender la cáscara de la semilla, y luego se coloca en una batea. Para ello se utiliza un machacador o molino. En la

actualidad, también se emplea la licuadora, agregando agua y azúcar al gusto, con lo cual se obtiene una bebida succulenta para consumir durante el día (Chapiro, F., comunicación personal, marzo, 2022).

## 5. OTROS USOS

### Alimentación para los animales

Con la gran cantidad de frutos que produce el árbol del pan, este se convierte en una excelente fuente de nutrición para los animales salvajes y los pájaros del bosque. También las hojas son comestibles. Por otro lado, sirve de nido para muchas especies de aves. Las abejas y otros insectos se alimentan de los elementos nutritivos que emanan o se depositan en la flor. Los animales trepadores, como el cusumbo, también se alimentan de las frutas tiernas.

Los frutos maduros suelen desgranarse y caer al suelo, siendo aprovechados por animales como la guanta y el guatuso. Los chachi los emplean como carnada para la caza de animales. Para ello, construyen junto al árbol tarimas de 3 metros de altura, en las cuales descansan mientras esperan la aparición de las aves o los animales. La cacería del guatuso puede realizarse durante el día, mientras que la de la guanta se lleva a cabo en la noche. Los restos de frutas cocidas o crudas se destinan a la alimentación de animales domésticos (Tapullo, R., comunicación personal, marzo, 2022).

### La madera de la fruta de pan

Los frutos maduros suelen desgranarse y caer al suelo, siendo aprovechados por animales como la guanta y el guatuso. Los chachi los emplean como carnada para la caza de animales. Para ello, construyen junto al árbol tarimas de 3 metros de altura, en las cuales descansan mientras esperan la aparición de las aves o los animales. La cacería del guatuso puede realizarse durante el día, mientras que la de la guanta se lleva a cabo en la noche. Los restos de frutas cocidas o crudas se destinan a la alimentación de animales domésticos (Tapullo, R., comunicación personal, marzo, 2022).

## Notas




---



---



---



---



---



---



---



## PLANTA DE YUYO GARABATO

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Yuyo garabato

Nombre en cha'palaa : Chaape

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 20. Planta de yuyo garabato

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento

La planta de yuyo garabato es un cultivo semidoméstico. Esta especie es considerada parte del grupo de plantas alimenticias utilizadas por las familias chachi. Su forma de reproducción es vegetativa, a través de las raíces, mediante brotes que emergen alrededor de la planta principal. El brote del yuyo garabato es de color verde y se presenta como una vaina redondeada con un enrollamiento en el ápice.

Los chachi cultivan el yuyo garabato en las zonas donde existe población vegetal de esta especie. Para ello, simplemente realizan el desbroce de la maleza, incluyendo las plantas de yuyo. Luego de un período de entre 8 a 12 días, las plantas comienzan a germinar visiblemente. Es decir, la población vegetal se expande hacia otros extremos del lugar. Con este procedimiento se logra incrementar la población del cultivo y obtener una cosecha más abundante. En épocas de invierno, el nacimiento y crecimiento del yuyo garabato es más acelerado, mientras que en verano su desarrollo es más lento (Tapullo, M., comunicación personal, 2022).





## PLANTA DE FILODENDRO DE HOJA ACORAZONADA

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Filodendro de hoja acorazonada

Nombre en Cha'palaa : Sa tape

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 1. Filodendro de hoja acorazonada

### Características de la planta

Es una planta trepadora que presenta tallos de 1 a 3 centímetros de diámetro, con raíces en los nudos, y exhibe el fenómeno de heterofilia, definido como la presencia de hojas con formas diversas en una misma planta (Puccio, s.f.). A nivel del suelo, la planta desarrolla hojas anchas, en forma de corazón, de color verde oscuro, a veces semi-brillantes. Esta planta asciende trepando y se sostiene mediante sus raíces aéreas.

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento

Las inflorescencias axilares, simples, erectas o colgantes, están constituidas por un espádice largo, rodeado por una espata dura, bulbosa en la base y ancha, de color verde o amarillo verdoso, que en ocasiones presenta una tonalidad rojiza en su parte interna (Puccio, s.f.).

Las flores femeninas se encuentran en la parte inferior del espádice, con una longitud aproximada de 5 centímetros, y están separadas de las flores masculinas. La zona masculina del espádice tiene un tipo de espiga que presenta un color blanco crema o rosado, mientras que la parte femenina es de color verde blanquecino.

Esta especie silvestre se multiplica en regiones tropicales y subtropicales húmedas, en lugares sombríos, donde actúa como planta de cobertura para el suelo, rocas o muros, a los cuales se adhiere mediante sus raíces aéreas.

### Envejecimiento

En la cultura chachi, esta planta no es domesticada, pues crece de manera silvestre sin requerir mantenimiento para su cultivo ni propagación. Asimismo, es una planta sumamente delicada y de difícil visibilidad para la mayoría de personas. “Solamente es reconocida por los sabios que dominan el arte de curación de picaduras de culebra. Por ello, no existe información documentada sobre el envejecimiento de la planta” (Añapa, F., comunicación personal, abril, 2022).

Es habitual que las hojas más antiguas adquieran un color marrón completo y posteriormente se desprendan y caigan al suelo. En algunos casos, este fenómeno ocurre porque la planta intenta convertirse en un ejemplar con tallo más alto, desprendiendo sus hojas inferiores conforme crece. Además, las hojas se tornan marrones y se caen para que la planta dirija sus limitados recursos hacia el desarrollo de las hojas nuevas, favoreciendo así su crecimiento.

## 4. USOS MEDICINALES



Figura 2. Planta no domesticada

Los curanderos especializados en picaduras de serpientes conocen que todas las partes de esta planta contienen sustancias con propiedades curativas. La planta posee una toxicidad que actúa como antídoto, contrarrestando el efecto del veneno inyectado por la serpiente durante la mordedura. Por esta razón, es utilizada como la principal planta para salvar a quienes han sido mordidos.

Solo el curandero está capacitado para localizar las plantas en la selva y es el único autorizado para recolectar las hojas. Antes de hacerlo, debe pedir permiso a la planta para tomar sus hojas y ramas. Luego, recolecta varias hojas y partes de las ramas para

<sup>6</sup> Espádice es la inflorescencia en forma de espiga, con eje carnoso, y casi siempre envuelta en una espata

preparar la bebida que será ingerida por el paciente. El tratamiento consiste en lavar varias hojas y molerlas con una piedra para extraer el zumo, el cual se mezcla con una copa de aguardiente o licor fuerte, que será ingerido por el paciente (Añapa, F., comunicación personal, abril, 2022).

El aguardiente suele estar preparado con anticipación y conservado en una botella oscura. Este preparado es el que debe consumir el paciente. Posteriormente, se aplica una pringa con hojas de guaco para fortalecer el tratamiento.

Esta planta es considerada la más poderosa y principal según los conocimientos ancestrales de los chachi. Ante un accidente por mordedura de serpiente (antiofídico), lo primordial es combatir el veneno para neutralizar su efecto. Por esta razón, “el tratamiento efectivo consiste en la aplicación de esta planta, acompañado de otros vegetales que ayuden a reducir la inflamación. Para ello, se utiliza la hoja de guaco, y para detener la hemorragia, la hoja de gabilana o contragabilana” (González, E., comunicación personal, abril, 2022).

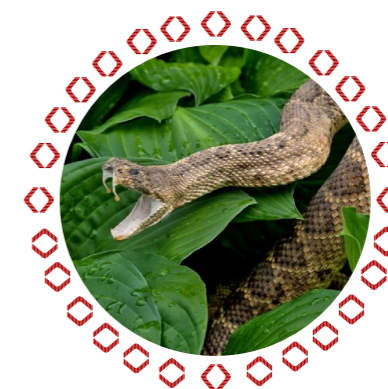


Figura 3. Serpiente en posición de ataque

Los curanderos expertos saben que, tras la administración de la bebida, en poco tiempo se observa una reacción favorable en el paciente: mejora su estado, disminuyen los dolores y la hinchazón se reduce gradualmente, al igual que la hemorragia. Esta bebida no requiere repetirse; una sola dosis, debidamente concentrada, es suficiente. Actúa como un potente antídoto, popularmente conocido como “la contra del veneno”, pues neutraliza la acción tóxica del veneno en el organismo.

Se dice que cuando el veneno invade el cuerpo y llega al corazón y al cerebro a través de la circulación sanguínea, el paciente entra en estado de shock y, sin atención urgente, muere. Sin embargo, si es tratado por un curandero experimentado, la recuperación es segura. La experiencia y la efectividad del tratamiento son indispensables (González, E., comunicación personal, abril, 2022).

Tentet, uno de los entrevistados, refiere las reglas naturales y la disciplina necesarias para curar mordeduras de serpiente:

Un buen curandero, para mantener su supremacía en el combate contra la picadura de serpiente y salvar vidas, no debe permitir que ningún paciente muera bajo su cuidado. Si ello sucede, se dice que el curandero pierde su poder, es decir, que el veneno ha llegado a dominarlo. Por tanto, ese curandero jamás podrá salvar vidas nuevamente. Además, si es

mordido por una serpiente, corre riesgo su misma vida, y con seguridad moriría. Es como si se quedara sin protección y poder (Tentet, F., comunicación personal, abril, 2022).

Para evitar el fallecimiento del paciente durante el tratamiento, los curanderos adoptan todas las precauciones posibles y aplican una concentración máxima en su labor. No deben mostrar actitudes negativas ni evidenciar inseguridad en sus acciones. Por esta razón, es imprescindible reconocer el poder que poseen las plantas y la necesidad de solicitar permiso al recolectar hojas, flores o frutos.

Esta necesidad se fundamenta en dos razones: primero, porque las serpientes mantienen un comportamiento competitivo hacia el curandero, predisponiéndose a atacarlo; por ello, frecuentemente se les observa cerca de la vivienda del curandero o en los caminos que transita. Segundo, se dice que las serpientes guardan una actitud de reverencia hacia el curandero, razón por la cual suelen acercarse a él cuando se desplaza por el bosque o las fincas. En estas situaciones, las serpientes no se presentan en actitud agresiva, sino en una posición pasiva (Tentet, F., comunicación personal, abril, 2022).

No obstante, el curandero debe estar siempre preparado para posibles ataques de serpientes. Como medida preventiva, debe permanecer alerta. Muchos portan un pequeño frasco con un compuesto de montes y aguardiente, que funciona como un preparado para brindar tratamiento emergente hasta llegar a casa, donde se puede aplicar el tratamiento adecuado.



#### DATO CURIOSO

Los curanderos no deben matar a las serpientes, ya que ello puede provocar la pérdida de su poder sanatorio. Su práctica consiste únicamente en ahuyentarlas, empleando látigos elaborados con ramas de vegetales.



Figura 4. Machacado de hojas para extraer el zumo

## PLANTA DE BEJUCO DE GUACO O HIERBA DE SERPIENTES

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Bejuco de guaco o hierba de serpientes

Nombre en cha'palaa : Pini tape

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 5. Bejuco de guaco

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento y crecimiento

La variedad de guaco presente en la zona es una planta trepadora. De los nudos de la rama principal surge una nueva planta, que se extiende aproximadamente un metro y medio en su entorno. Las ramas son cilíndricas, leñosas, estriadas y de color marrón verdoso. El follaje es denso y verde, con nervaduras visibles en las hojas, que a menudo presentan figuras que evocan animales como la serpiente.

Esta planta crece en el bosque primario. Al ser silvestre, los Chachi desconocen detalles sobre su ciclo de vida; únicamente la conocen quienes la emplean en tratamientos contra mordeduras de serpiente.

### 4. USO DE LA PLANTA EN EL TRATAMIENTO DE MORDEDURAS DE SERPIENTE

Los curanderos o sabios reconocen que todas las partes del guaco contienen sustancias medicinales. Esta planta posee propiedades analgésicas, por lo que sus hojas se utilizan como un potente y efectivo antiinflamatorio para reducir la hinchazón en las zonas afectadas



Esta planta solo puede ser manipulada por el curandero, quien conoce en profundidad su uso y beneficios. Por lo tanto, el ciclo de vida de esta planta es desconocido. Todas las plantas curativas o antiofídicas son consideradas como reserva; no están al alcance de todos debido al respeto que se les atribuye y a que son permanentemente custodiadas por las serpientes. Por esta razón, la planta no es domesticada (Gonzales, E., comunicación personal, abril, 2022).

#### 4. USO DE LA PLANTA EN EL TRATAMIENTO DE MORDEDURAS DE SERPIENTE



Figura 7. Mordedura de serpiente

Por tradición y con elementos mitológicos, los chachi sostienen que únicamente el curandero sabe localizar y reconocer cada planta en la selva, y es el único facultado para recolectar sus hojas. Antes de tomar las hojas y ramas, debe solicitar permiso a la planta. Recolecta varias hojas y partes de las ramas para preparar el remedio en casa, combinándolo con otros compuestos, empleando siempre aguardiente fuerte o la preparación que conserva en el hogar.

Según Gonzales E., las hojas y, ocasionalmente, los tallos, una vez lavados cuidadosamente, se machacan en un recipiente de madera o plástico hasta obtener un extracto. Posteriormente, se mezcla con aguardiente fuerte y se administra al paciente. La cocción de estas partes también se utiliza en forma de cataplasma (parche) sobre la zona afectada. Además, puede mezclarse con otras plantas para potenciar su acción medicinal (comunicación personal, abril, 2022).

El efecto de la planta en el organismo, una vez suministrada ya sea como bebida o mediante hojas, tallos y flores preparadas, consiste en neutralizar la hemorragia provocada por el veneno.

Otra forma de aplicación consiste en colocar hojas frescas sobre la herida. Según Tentet F., el curandero selecciona las hojas de mejor calidad, las lava y humedece, repitiendo el proceso cuando las hojas pierden humedad y reemplazándolas por otras hasta lograr la neutralización de la hemorragia. En casos de hemorragias sangrantes expulsadas por la boca, los curanderos recomiendan recolectar la saliva en tapas de limón, pues escupirla en cualquier lugar atrae a las serpientes debido al olor de la sangre que contiene el veneno, lo cual representa un riesgo de nuevas mordeduras para las personas (Tentet, F., comunicación personal, abril, 2022).

Algunos curanderos saben preparar y conservar el aguardiente con montes (plantas) y semillas, conocido como curado, para emplearlo cuando sea necesario. Este preparado debe mantenerse con sumo cuidado, usualmente en botellas de vidrio oscuro, y debe estar fuera del alcance de los niños. En las viviendas donde se conserva este curado, es común encontrar serpientes en los techos; esto se atribuye a la presencia de la botella, pues contiene material vegetal que atrae a las serpientes, siendo estas hojas de plantas utilizadas tanto para su alimentación como para sus curaciones (Añapa, F., comunicación personal, abril, 2022).

La botella con el curado funciona también como un indicador para el curandero. Se dice que, cuando ocurre un accidente ofídico, el contenido de la botella expulsa gases que provocan la violenta apertura de la tapa. En ese momento, el curandero sabe que en alguna parte de la comunidad se ha producido una mordedura por serpiente. En efecto, poco tiempo después llegan con el paciente en busca de su ayuda, por lo que debe actuar con prontitud para evitar que la condición del accidentado se agrave. Por ello, procede a reunir y buscar los vegetales recomendados para iniciar el tratamiento (González, E., comunicación personal, abril, 2022).

El éxito en la curación del accidente ofídico depende, en gran medida, de la actitud y la meticulosidad con que el curandero lleve a cabo el tratamiento. Es fundamental que aplique correctamente sus conocimientos sin discriminar al paciente y, además, que otorgue el respeto debido a las plantas poseedoras de poderes medicinales. La eficacia de la intervención depende de la consideración y valoración que se otorgue a estas plantas.

### ¿Sabías qué?



Las hojas y tallos machacados de la planta de contragavilana, aplicados sobre las heridas ocasionadas por mordeduras de serpientes, contribuyen a la extracción del veneno.

### Notas




---



---



---



---



---

## PLANTA TRES DEDOS

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Tres dedos (capitana)

Nombre en chá'palaá : Pen tyamishu

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 8. Hoja de la planta de tres dedos

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento y crecimiento

La planta en cuestión es silvestre y no es domesticada por las familias chachi. Se desarrolla en bosques secos y húmedos tropicales, habitualmente en matorrales, bordes de caminos y áreas abiertas. Sin embargo, no es reconocida por la comunidad como planta con propiedades curativas, siendo considerada una maleza o planta sin valor medicinal. Cuando se corta con machete la raíz y el tallo principal, la planta rebrotan generando nuevos ejemplares.

Según Trigueros y Ruiz (2020), esta planta alcanza alturas entre 1,5 y 3 metros, con tallos erectos y muy ramificados. Sus hojas son alternas, lanceoladas, pubescentes, escabrosas, con ápice acuminado y base estrechada. Presenta inflorescencias corimbosas paniculadas y bracteadas, con flores tubulares de color amarillo. El fruto es un aquenio pardusco.

La planta se distingue por sus hojas con 3 terminaciones, lo que le otorga su nombre común "tres dedos" o "tres puntas", de color verdoso. Es poco frecuente en la región y crece en rastrojos y bosques desarrollados de tierras bajas cálidas y húmedas. Al ser estrujada, todas las partes de la planta desprenden un aroma fuerte y poseen un sabor amargo.

Esta planta solo puede ser manipulada por el curandero, quien conoce en profundidad sus usos y beneficios (Añapa, F., comunicación personal, abril, 2022). Se desconoce información acerca del ciclo de vida de esta especie.

Todas las plantas curativas o antiofídicas se consideran en reserva; no están expuestas al público debido al respeto que se les atribuye y porque son permanentemente custodiadas por las serpientes. Por esta razón, dicha planta no es domesticada.

### 4. USO MEDICINAL

El curandero recolecta las hojas en el bosque, habiendo solicitado previamente permiso a la planta para su recolección. Las hojas son seleccionadas y divididas en tres partes, ya que serán aplicadas en distintos momentos; luego se lavan cuidadosamente y se colocan en una olla para su proceso de cocción y posterior aplicación al paciente. Tentet describe el procedimiento para la preparación del remedio:

Las hojas y, ocasionalmente, los tallos se hierven en agua junto con varias hojas de la planta. Una vez finalizado el proceso de cocción, se administra la bebida al paciente y las hojas cocidas se aplican directamente sobre la zona afectada. El efecto principal de esta planta es la reducción del dolor. Para optimizar su eficacia, se colocan hojas enteras en la zona afectada, lo cual fortalece la acción curativa del remedio (comunicación personal, abril, 2022).

Adicionalmente, con hojas y tallos tiernos machacados se prepara un emplasto que se aplica sobre la herida, actuando como un potente analgésico. Este tratamiento disminuye el dolor ocasionado por la mordedura de serpiente e incluso alivia la sensación de constricción en la región del ombligo provocada por el veneno (Tentet, F., comunicación personal, abril, 2022).

### Notas



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## PLANTA DE LIMONCILLO

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Limoncillo

Nombre en cha'palaá : Ashu'tape

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 1. Limoncillo

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento y crecimiento

El limoncillo es una planta que requiere exposición directa al sol y un buen drenaje, ya que el exceso de humedad limita su desarrollo óptimo. Esta condición ha sido verificada en las huertas familiares, donde el crecimiento de la planta se ve afectado negativamente cuando hay un exceso de humedad.

El proceso de siembra del limoncillo consiste en obtener un manojito de la planta y sumergirlo en agua durante varios días, cambiando el agua diariamente hasta que se desarrollen raíces. Posteriormente, se realiza un hoyo profundo que permita el desarrollo de raíces fuertes (Añapa, F., comunicación personal, mayo, 2022). "Mientras el limoncillo esté expuesto al sol y no reciba humedad excesiva, podrá desarrollarse rápidamente sin necesidad de cuidados intensivos" (Rivera, 2017).

## Cosecha

Existen dos formas de cosechar: arrancando la planta de raíz o cortando las hojas, según sea necesario. En el caso de las familias Chachi, siempre utilizan el segundo método, ya que las hojas tienden a perder humedad rápidamente y prefieren cosechar sólo lo que necesitan en el momento. Además, las hojas del limoncillo son largas, por lo que rinden bien para hacer un té o como condimento para sus platos. Con el segundo método siempre tendrán limoncillo disponible, ya que esta planta es bien resistente y rara vez desarrolla plagas. La planta se desarrolla bastante rápido y tendrá brotes que podrá trasplantar o compartir con los vecinos, familiares y amigos.

## 4. USO MEDICINAL

En la costumbre Chachi, se usa con mucha frecuencia el té de limoncillo como un importante recurso nutritivo para fortalecer el sistema inmunológico. Acostumbran a beber el agua de limoncillo hervido, después de las meriendas, acompañando al alimento de la cena.

El modo de preparación consiste en tomar 5 a 6 hojas enteras de limoncillo, lavar con mucha agua y colocarlas en una olla con suficiente agua. Se lo deja hervir hasta que el agua tome el color característico entre verde y amarillo oscuro; luego se sirve junto a la comida en una taza. La medida de agua no importa, se puede repetir la cantidad de té. Esta bebida consumida regularmente ayuda a fortalecer el organismo evitando reducir el nivel de inmunología del organismo.

Como bebida aromática se lo consume a cualquier hora o en el desayuno. El té de limoncillo reemplaza al café u otras bebidas preparadas con frutas del medio. Siendo una planta medicinal, el limoncillo es muy cultivada por las familias Chachi. Esta planta la cultivan en los patios o muy cerca de las viviendas (Añapa, F., comunicación personal, mayo, 2022).

## 5. OTROS USOS

El limón criollo tiene un gran uso, se prepara una infusión de limoncillo. Para ello, se toman 4 hojas enteras, y en una olla pequeña se coloca medio litro de agua y se deja hervir por 5 minutos. Luego se vierte el agua en una taza y se bebe caliente. Este tratamiento se lo repite durante 3 días.

## ¿Sabías qué?



El limoncillo es usado como calmante para el dolor de estómago.



## PLANTA DE ZAPALLO

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Zapallo

Nombre en cha'palaa : U-puka

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 2. Fruto del zapallo

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento y crecimiento

Los Chachi acostumbran a sembrar zapallo de manera tradicional. La práctica tradicional consiste en tomar una porción de semillas y remojarlas antes de la siembra. Las semillas, luego de varios días germinan, crecen y se desarrollan las plantas hasta la florecencia y producción de frutos.

El cultivo de zapallo es únicamente para el consumo familiar. A medida que van creciendo las plantas, se va limpiando la chacra. Una práctica para saber si el zapallo está listo para cosechar, es presionando ligeramente la piel del fruto, que debería ofrecer cierta resistencia (De la Cruz, G., comunicación personal, mayo, 2022).

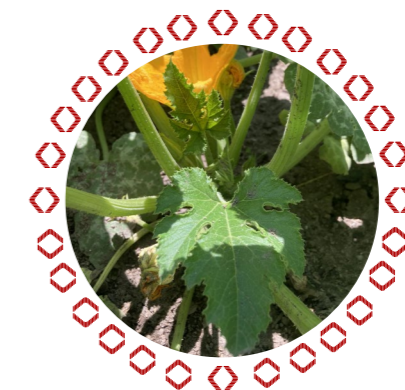


FIGURA 3. Planta de zapallo en florecencia

## Usos

Los Chachi utilizan el fruto del zapallo como alimento familiar; es un cultivo tradicional. Además, la fruta del zapallo es una fuente nutricional importante para fortalecer el sistema inmunológico. Una vez cosechado, el zapallo se lava con abundante agua, se parte en varios pedazos y se cocina. Luego de cocido, se sirve como alimento habitual, acompañado con azúcar o miel de abeja.



Figura 4. Semillas del zapallo

Cuando se destina específicamente para elevar el sistema inmunológico, la fruta se prepara junto con semillas frescas y se cocina en ollas con suficiente agua. El consumo del zapallo durante aproximadamente 10 días contribuye a fortalecer el sistema inmunológico. Se recomienda este producto para personas con debilidad física y mental, así como para quienes se están recuperando de alguna enfermedad.

Las semillas del zapallo se secan a la luz directa del sol o con el calor del fogón. Las semillas secas se consumen extrayendo la albúmina y la corteza (De la Cruz, G., comunicación personal, mayo, 2022).

## 5. OTROS USOS

El zapallo se emplea para preparar jugos, los cuales deben pasar primero por un proceso de cocción. Luego, se retira la pulpa del fruto, se vierte en una olla y, con la ayuda del molinillo, se bate agregando agua y azúcar al gusto. También puede consumirse en masa sin mezclar con agua.

### Notas




---



---



---



---



---



## PLANTAS QUE SIRVEN PARA CURAR HERIDAS

### PLANTA DE PLÁTANO

#### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Plátano

Nombre en cha'palaa : Panda

#### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 5. Planta de plátano

#### 3. CICLO DE VIDA

##### Nacimiento y crecimiento

Los colinos del plátano, que constituyen las unidades de propagación vegetativa de esta especie, son fundamentales para el establecimiento de nuevos cultivos. En la nacionalidad Chachi, es común extraer colinos a partir de las plantas madre, seleccionándolos cuidadosamente para asegurar la continuidad del cultivo. El momento elegido para la siembra es de especial importancia: se prefiere realizarla durante la fase de luna menguante, ya que, según el saber ancestral, este período disminuye la probabilidad de infestación por plagas, principales agentes destructores de las plataneras.

La cantidad de colinos utilizados en cada siembra depende de la extensión de terreno destinada al cultivo. Su obtención se realiza manualmente con machete, extrayéndolos directamente del rizoma de la planta madre. Durante este proceso, se eliminan las raíces y hojas pequeñas, conservando únicamente el tallo con su respectivo rizoma, el cual se considera apto para el trasplante.

El establecimiento del cultivo no siempre se realiza siguiendo procedimientos técnicos fitosanitarios formales; sin embargo, se aplican conocimientos tradicionales que regulan el momento propicio para la siembra. En este sentido, se evita sembrar durante la luna llena o la luna tierna, ya que estas fases se asocian con un mayor riesgo de enfermedades y muerte prematura de los colinos, debido a su vulnerabilidad ante plagas y condiciones desfavorables del entorno.

El manejo del cultivo de plátano implica labores periódicas de limpieza del terreno, especialmente cuando se incrementa la densidad de maleza. Esta actividad se lleva a cabo mediante mingas intrafamiliares, en las cuales los miembros de una misma familia colaboran en el mantenimiento integral de sus fincas.

Una planta de plátano tarda aproximadamente nueve meses en alcanzar su madurez productiva, momento en el cual inicia la fructificación. Tras la cosecha, la planta madre completa su ciclo vital y muere, dando paso al desarrollo de nuevas plantas provenientes de sus colinos (Chapiro, F., comunicación personal, mayo, 2022).

#### 4. USO MEDICINAL

Los sabios y sabias de la nacionalidad Chachi conservan conocimientos ancestrales para el tratamiento inmediato de heridas accidentales ocurridas durante labores agrícolas u otras actividades. La atención prioritaria consiste en detener el sangrado mediante el uso del tallo de plátano, planta reconocida por sus propiedades medicinales además de su valor alimenticio.

El procedimiento se basa en cortar un segmento del tallo, extraer su parte interna rica en savia, machacarla y aplicar el líquido directamente sobre la herida, actuando como hemostático natural. Esta práctica permite estabilizar al paciente, facilitando su traslado a la vivienda o, de ser necesario, a un puesto de salud para continuar con la atención médica (Chapiro, F., comunicación personal, mayo, 2022).

#### 5. OTROS USOS

La cepa del árbol de plátano también es utilizada por la nacionalidad Chachi en el ámbito de la navegación fluvial, específicamente para sellar de manera provisional grietas o fisuras que puedan presentarse en las paredes de las canoas. Esta práctica constituye una solución emergente que permite detener o reducir la filtración de agua, garantizando así la flotabilidad y la seguridad durante el trayecto.



#### DATO CURIOSO

El líquido obtenido del tallo de la planta de plátano ayuda a detener la hemorragia o sangrado de una herida.



## PLANTA DE QUIJTINDE

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Quijtinde  
Nombre en cha'palaa : Jupi'wallu

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 6. Planta de Quijtinde

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento y crecimiento

El quijtinde es una planta de crecimiento silvestre ampliamente distribuida en el territorio de la nacionalidad Chachi. Se la encuentra comúnmente en los márgenes de caminos, explanadas del bosque y zonas cultivadas. Debido a su resistencia estructural y textura rígida, es frecuentemente considerada como maleza. Su reproducción se da por fecundación floral, lo que permite una propagación eficiente en diversos tipos de suelos.

Esta especie no requiere condiciones ambientales específicas para su desarrollo, ya que presenta una notable capacidad de adaptación a distintas zonas climáticas. Su crecimiento es acelerado y se ve favorecido por la limpieza del terreno, especialmente en espacios abiertos con escasa cobertura arbórea. La intervención humana, mediante el desbroce o la apertura de caminos, puede facilitar la proliferación de esta planta en el entorno.

Desde el punto de vista morfológico, el quijtinde es una planta fanerógama, de hojas verdes, medianamente anchas y de forma semi alargada. Su tallo y ramas presentan una coloración azul oscura característica, y su corteza se desprende con facilidad. Es una especie perenne, lo que implica que mantiene su ciclo de vida activo durante todo el año, sin necesidad de replantación estacional.



#### 4. USO MEDICINAL

Los mayores de la nacionalidad Chachi poseen saberes tradicionales para brindar atención inmediata en caso de heridas accidentales ocurridas durante las faenas agrícolas o en cualquier otro contexto. La prioridad en estos casos es detener el sangrado de manera rápida y efectiva. Para ello, se utilizan los cogollos o las hojas tiernas de una planta específica, reconocida por sus propiedades hemostáticas.

El procedimiento consiste en recolectar entre 8 y 10 hojas jóvenes, las cuales se mastican hasta triturarlas completamente. Una vez obtenida la masa vegetal, esta se extrae de la boca y se exprime con la mano, aplicando directamente el líquido sobre la herida. Luego de lavar la zona afectada con dicho líquido, se coloca un emplasto elaborado con los residuos de las hojas, el cual se fija sobre la herida utilizando una soga confeccionada con fibras extraídas del mismo vegetal, ya sea del tronco o de las ramas.

Este tratamiento permite detener la hemorragia de forma inmediata, lo cual posibilita el traslado del paciente hasta su vivienda para continuar con cuidados adicionales, o, en caso de requerirse, su remisión a un centro de salud para atención médica (Chapiro, F., comunicación personal, mayo, 2022).

#### 5. OTROS USOS

Las ramas del quijtinde son aprovechadas por la nacionalidad Chachi en la fabricación de caucheras artesanales, utilizadas principalmente por adolescentes y jóvenes en actividades de cacería menor, especialmente en la captura de aves. Esta práctica no solo refleja el conocimiento técnico asociado al uso de materiales vegetales, sino también el proceso de transmisión intergeneracional de saberes vinculados a la subsistencia y recreación.

El tronco del quijtinde, por su grosor y resistencia, se emplea para apuntalar matas de plátano, con el fin de asegurar su verticalidad y prevenir su caída, especialmente durante la etapa de fructificación. Además, este recurso vegetal tiene usos complementarios en otros contextos de la vida cotidiana.

Como lo señalan los sabios de la nacionalidad, “también se usa para construir tarimas emergentes, o como palanca de remo en la navegación en canoa” (Chapiro, F., comunicación personal, mayo, 2022).

#### Notas



---

---

---

---

---

## CAPÍTULO 4

# PLANTAS PARA CURAR ENFERMEDADES ESTOMACALES



## PLANTA DE LIMÓN CRIOLLO

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Limón criollo  
Nombre en cha'palaa : Lemu

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 1. Hojas de limón criollo

### Características de la planta

El limón criollo es un arbusto de porte bajo que, por lo general, no supera los 12 pies de altura. Presenta ramas delgadas, provistas de espinas cortas, lo que lo hace fácilmente identificable. Se trata de una especie de ciclo perenne, cuyas hojas son de color verde oscuro, con una estructura coriácea y disposición alterna.

El fruto es de forma redondeada y alcanza su madurez adquiriendo un tono amarillo intenso. Su corteza, delgada y semirresistente, posee una superficie brillante que emite un aroma característico al ser cortada, lo que lo convierte en un fruto aromático y de uso versátil. La pulpa, de color amarillo pálido, se encuentra dividida en gajos y destaca por su alta concentración de jugo con sabor ácido pronunciado. En su interior, contiene numerosas semillas de tamaño pequeño, forma alargada y tonalidad blanquecina.

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento y crecimiento

En la etapa inicial del crecimiento, se observa desde la emergencia del brote a partir de la yema hasta la aparición de brotes secundarios. Los nuevos brotes, que miden entre 3 y 5 centímetros de longitud, presentan un alargamiento notable de los entrenudos que

supera el desarrollo foliar. Estos brotes exhiben una coloración mixta entre violáceo y verde, indicando la fase temprana de diferenciación celular.

### FloreCIMIENTO y maduración

Al menos un botón floral irrumpe a partir de una yema, cubierto completamente por los sépalos violáceos típicos del limón. Las flores abiertas marcan tradicionalmente el momento de plena floración. Las flores con caída de al menos uno de sus pétalos, dejando persistente el pistilo, indican el predominio de flores con pétalos, estilos y estigmas ya desprendidos, lo que corresponde al momento del cuaje y continúa con la caída natural de "frutitos" y el posterior crecimiento del fruto hasta la cosecha (Carbajo, Aguirre, Farias y Torres, 2019)

### Envejecimiento

El árbol limonero puede llegar a vivir hasta 70 años, dependiendo del cuidado y los niveles de nutrición del suelo. En la etapa de envejecimiento, sus raíces brotan y se hacen visibles en la superficie del suelo. También sus ramas se vuelven gruesas y largas, con algunas de ellas enfermas.

## 4. USO MEDICINAL



Figura 2. Limón criollo

En la nacionalidad Chachi, el limón se usa para fortalecer el sistema inmunológico. Para ello, se toma un limón maduro o semi maduro, se lava y se corta en rodajas. Se colocan las rodajas en un recipiente con una taza de agua y se lleva a hervir. Una vez hervido, se deja reposar y se toma tibio. Se recomienda consumir este preparado durante 10 días consecutivos, antes de acostarse o como parte de la merienda. Además, se puede agregar dulce al gusto, ya sea con azúcar o miel de abeja. Este tratamiento está indicado para personas que presentan debilidad, estrés o que se enferman con frecuencia.

La hoja de limón también se utiliza para preparar té, que se sirve como bebida para acompañar las comidas en reemplazo del café, coladas o refrescos. Principalmente se acostumbra tomarlo en los desayunos y meriendas. El té de hojas de limón tiene un olor y sabor agradables. La preparación consiste en recolectar de 6 a 8 hojas de limón criollo y colocarlas en un recipiente con un litro de agua, luego se lleva al fuego hasta que hierva. La cantidad de hojas y agua depende del número de personas que lo consumirán (Añapa, F., comunicación personal, mayo, 2022).

## 5. OTROS USOS

El limón criollo constituye una de las plantas de uso más extendido dentro de la medicina tradicional de la nacionalidad Chachi, tanto por sus propiedades terapéuticas como por su versatilidad en la vida cotidiana. Esta fruta es ampliamente reconocida por su alto contenido de vitamina C, así como por la presencia de otras vitaminas y minerales esenciales. Entre sus múltiples propiedades, se destacan sus efectos bactericidas, diuréticos, anticatarrales y antisépticos, lo que la convierte en un recurso fundamental para la prevención y el tratamiento de diversas afecciones, además de contribuir al fortalecimiento general del organismo.

El jugo del limón criollo se emplea tradicionalmente en la preparación de la limonada, bebida refrescante de amplio consumo. No obstante, más allá de su función alimenticia, esta planta desempeña un papel central en los sistemas curativos tradicionales. Las hojas del limón también son valoradas por sus propiedades antibacterianas y antiinflamatorias, por lo que se indican en casos de diarrea, estreñimiento y flatulencias. Asimismo, son utilizadas en la eliminación de parásitos intestinales, en la mejora del proceso digestivo y en la desintoxicación de órganos como el hígado, los riñones y la vejiga.

En el ámbito culinario, la nacionalidad Chachi utiliza el jugo de limón para encurtir diversos alimentos, entre ellos pescados, pandas elaboradas con cogollos, hojas de vegetales, hongos y gualpas. Además, este cítrico cumple una función práctica en el mantenimiento de herramientas de uso cotidiano. Según relatan los sabios de la comunidad, el jugo de limón en cantidades suficientes se vierte en un recipiente de aluminio donde se deposita la lima utilizada para afilar cuchillos y machetes. Esta práctica ancestral, transmitida de generación en generación, permite eliminar el óxido acumulado y prolongar la vida útil de la herramienta (Añapa, F., comunicación personal, mayo, 2022).

### Notas




---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



## PLANTA DE JENGIBRE

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Jengibre

Nombre en cha'palaa : Jenjibee

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 3. Planta de jengibre

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento y crecimiento

El jengibre, planta nativa de regiones tropicales, prospera en climas húmedos y condiciones de sombra parcial. Sus tallos pueden alcanzar hasta 1 metro de longitud, exhibiendo una morfología semejante a la caña. Según Leyva (2019), las hojas emergen de vainas que envuelven el tallo; son alargadas, miden entre 15 y 30 centímetros de largo, y se disponen de forma alterna en dos filas verticales.

La inflorescencia del jengibre se desarrolla a partir de una espiga densa y cónica, con un grosor aproximado de 2,5 centímetros y una longitud de 5 a 7,5 centímetros. Esta espiga está constituida por varias brácteas verdes superpuestas, que en ocasiones presentan bordes amarillos. Cada bráctea protege una flor individual, pequeña, de color amarillo verdoso con matices púrpuras. Cabe destacar que las flores del jengibre comestible son usualmente estériles y rara vez generan semillas (Leyva, 2019).

La planta produce rizomas gruesos, verrugosos y ramificados, cubiertos por una epidermis delgada que varía de color marrón a dorado. Esta piel es frágil y susceptible a daños, por lo que se recomienda manipular los rizomas con precaución para evitar su deterioro. Los brotes emergen desde los rizomas y se extienden lateralmente, formando grupos densos si no se realiza una recolección oportuna (Leyva, 2019). Tienen un

interior amarillo pálido, con un aroma y sabor picante. La carne del rizoma de jengibre suele ser jugosa y de intensidad suave cuando el tubérculo es joven, pero se torna más caliente, fibrosa y seca a medida que madura (Chapiro, F., comunicación personal, junio, 2022).



Figura 4. Brotes desde el rizoma

### Cosecha

La cosecha del jengibre puede realizarse en cualquier época del año, según la necesidad de consumo para tratamientos de salud. Sin embargo, se recomienda evitar la extracción de cantidades excesivas, dado que su almacenamiento prolongado puede provocar deshidratación, lo cual disminuye las propiedades curativas de la planta. La recolección se efectúa arrancando la planta completa, incluyendo el rizoma, ya que el fruto se encuentra bajo la superficie del suelo.

### 4. USOS MEDICINALES

En la cultura de la nacionalidad Chachi, el té caliente de jengibre es utilizado con frecuencia como un recurso terapéutico fundamental para el control de dolores estomacales, espasmos e inflamaciones, debido a sus propiedades antiinflamatorias y su alto contenido bioactivo. La práctica tradicional consiste en consumir la infusión de jengibre caliente en tres momentos del día: antes de acostarse tras las meriendas, después del desayuno y después del almuerzo, durante un período de tres días consecutivos.



Figura 5. Forma de hervir el jengibre para el té caliente

El método tradicional de preparación del té de jengibre consiste en tomar un rizoma entero y dividirlo en cuatro partes. Se selecciona una de estas porciones, la cual debe ser lavada





FIGURA 7. Semillas de copal

A pesar de su importancia comercial, los chachi no lo cultivan, se limitan al aprovechamiento para fines específicos. La población del copal en las selvas de la provincia Esmeraldas-Ecuador es escasa. Los árboles que son talados para cualquier interés no son reforestados, por eso, su agotamiento poblacional (De la Cruz, G., 2022, comunicación personal, mayo, 2022).

#### 4. USO MEDICINAL



Figura 8. Resina seca de copal

El producto utilizado del árbol de copal para el tratamiento de heridas es la resina extraída de su corteza. En la terminología de la nacionalidad Chachi, esta resina es denominada "animee", un producto cultural obtenido de manera intencional que posee una gran importancia medicinal debido a su pureza y alta calidad. La extracción de la resina puede realizarse en cualquier época del año, con el propósito de disponer de este recurso para uso terapéutico.



Figura 9. Resina de copal (anime) expuesto al fuego

La resina se obtiene mediante la realización de cortes o incisiones superficiales con una pequeña cuchilla sobre la corteza de las ramas más gruesas del copal. El flujo de resina que emerge de estos cortes es dirigido hacia un recipiente mediante una hoja gruesa y ancha, que actúa como canalizador. Las incisiones en la corteza se efectúan de forma concéntrica en torno a la hoja, configurando un patrón semejante a un abanico. La distancia entre cada corte no supera los 0,5 centímetros, y la longitud promedio de las incisiones es de aproximadamente 8 centímetros (De la Cruz, G., comunicación personal, mayo, 2022).

La cantidad de resina que se obtiene de los cortes es muy poco, y no es con frecuencia. Por ello, la resina se usa solamente para curar heridas y desinflamar. Para eso, una vez obtenida la resina se la deja secar al sol hasta que se solidifique en forma de masa gruesa. Se lo conserva en lugares secos y frescos envueltos con trapos u hojas resistentes colocados en canastos o petates destinados para guardar cosas de la casa.

Para el tratamiento de enfermedades estomacales, la nacionalidad Chachi emplea diversas formas de uso de la resina de copal:

Una de ellas consiste en cortar un fragmento de resina seca y hervirlo en un litro de agua. Se administra un vaso de esta infusión tibia al paciente tres veces al día, antes de las comidas, durante un período de tres días consecutivos. Este tratamiento contribuye a reducir el dolor estomacal asociado a inflamaciones gástricas o resfriados estomacales. Se recomienda que el paciente evite el consumo de alcohol y la ingesta de aguas frías durante el tratamiento.

Otra modalidad de preparación consiste en el uso del sahumero. Para ello, se colocan fragmentos de resina de anime o copal sobre un fogón; mientras este libera humo caliente y aromático, la persona se coloca agachada con el estómago orientado hacia el calor del fogón, permitiendo que la temperatura y el humo actúen sobre el cuerpo. Este procedimiento debe realizarse durante al menos 15 minutos, repitiéndose tres veces al día por tres días consecutivos. Se aconseja que el paciente evite la exposición a temperaturas bajas o frías tras el tratamiento, manteniéndose abrigado y bañándose con agua caliente para prevenir efectos adversos.

El sahumero resulta especialmente efectivo para aliviar dolores estomacales en bebés recién nacidos. La combinación de resina con palo santo, romero y manzanilla es utilizada para reducir el malestar gástrico infantil. Se recomienda aplicar el sahumero sobre todo el cuerpo del bebé, quien debe mantenerse adecuadamente abrigado para evitar complicaciones derivadas del tratamiento.

Además, el sahumero es un recurso valioso para el cuidado de infecciones e inflamaciones del ombligo en recién nacidos. Mediante el uso de un paño caliente impregnado con el humo y calor del sahumero, la madre calienta periódicamente el ombligo hasta que se desprende naturalmente. Esta práctica es reconocida como un analgésico y desinfectante natural efectivo, razón por la cual la nacionalidad Chachi mantiene reservas de resina de copal para su amplio uso en el tratamiento de heridas y otras afecciones (De la Cruz, G., comunicación personal, 2022).



## PLANTA DE BIJAO

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Bijao

Nombre en cha'palaa : Fiba jaki

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 1. Planta de bijao

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento y crecimiento

El bijao lleva por nombre científico *Calathea lutea*, pero es comúnmente reconocida como cigarro habanero. Normalmente es una planta de bajo desarrollo, sin embargo, es bastante llamativa gracias a las coloridas hojas que posee, la cual requiere de una buena cantidad de sol diariamente. Preciosa planta herbácea de rápido crecimiento, de hojas resistentes y duraderas. Cada hoja mide 1 metro de longitud por 55 centímetros de amplitud, es acanalada con simétricas nervaduras curvas.

El bijao solo llega a alcanzar 3 metros de altitud como máximo. Sus hojas son duraderas y se reproducen gracias a los rizomas que se encuentran bajo la tierra. Su reproducción suele suceder con bastante rapidez, formando grandes grupos atrayentes y muy llamativos.

#### FloreCIMIENTO y maduración

El bijao tiene una atrayente inflorescencia de aproximadamente 25 y 30 centímetros de altitud. Dicha inflorescencia nace de sus hermosos talluelos los cuales llegan a ser muy llamativos. Su floración la realiza libremente a lo largo del año siempre y cuando las condiciones sean

apropiadas. Éstas se agrupan unas encima de otras formando una pantalla recta tomando forma de candelabro.

Su florecimiento suele dar lugar en casi todas las estaciones del año, sobre todo las más cálidas (Añapa, L., comunicación personal, julio, 2022).



Figura 2. Flor de bijao

### Envejecimiento

Las plantas se marchitan, las hojas son escasas y toman un color verdusco y grueso, también con tono amarillento. Ya no hay brotes de flores.

### 4. USO MEDICINAL



Figura 3. Hoja de bijao adulto

Para este propósito, se cosechan hojas maduras y adultas de bijao en cantidades determinadas según la necesidad. "Se deja secar al sol varias hojas de bijao. Se recoge con una cuchara sopera una cantidad mínima de media taza, dependiendo del número de pacientes y de la cantidad requerida de polvo de bijao" (Añapa, L., comunicación personal, julio, 2022).

En el tratamiento de enfermedades respiratorias, el curandero toma una cucharada sopera del polvo seco y lo calienta al fuego. Luego, tras retirarlo del calor, se muele finamente para deshacer los terrones resultantes del calentamiento. Una vez pulverizado, se procede a untar el polvo sobre el pecho del paciente. Seguidamente, se cubre el pecho con ropa

abrigada para conservar el calor.

Este tratamiento debe realizarse en adultos tres veces al día durante tres días consecutivos, o hasta que el paciente se recupere por completo. En el caso de niños, el tratamiento debe aplicarse al menos tres veces al día durante cinco días consecutivos. Durante todo el proceso, se recomienda que los pacientes eviten la exposición al aire frío y no se bañen con agua fría (Añapa, L., comunicación personal, julio, 2022).

### 5. OTROS USOS

La hoja es utilizada para envolver alimentos crudos y cocer al fuego lento. También para envolver alimentos y llevarlos como fiambres para el viaje o trabajo en las fincas lejos de la vivienda. Las familias usan la hoja de bijao para cubrir el techo de la vivienda de manera urgente, y también para cubrir goteras en los techos. El cogollo de la mata de bijao sirve para el alimento de la familia, preparada con limón sea panda de cogollo o ceviche es un plato muy exquisito (Añapa, L., comunicación personal, julio, 2022).



Figura 4. Panda con hoja de bijao

## ¿Sabías qué?



En la nacionalidad Chachi, utilizan el polvo blanco de la hoja de bijao que se desprende de la parte del envés de la hoja seca para el tratamiento de las enfermedades respiratorias.

## PLANTA DE MALVA SILVESTRE

### 1. NOMBRES:

Nombre de castellano : Malva silvestre

Nombre en cha'palaa : Maaba

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 5. Planta de malva silvestre

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento y crecimiento

Al tratarse de una planta silvestre, no se cuenta con información detallada sobre su proceso de cultivo ni sobre su ciclo de vida completo. Se sabe que la malva se reproduce mediante semillas que son diseminadas por el viento o por aves. Generalmente, esta especie crece en áreas abiertas con alta exposición a la radiación solar.

Por esta razón, la malva se encuentra comúnmente en fincas, potreros, caminos y bordes de carreteras. También suele establecerse en zonas afectadas por derrumbes o deslizamientos de tierra, donde el terreno queda despejado y expuesto (Delacruz, M., comunicación personal, julio, 2022).

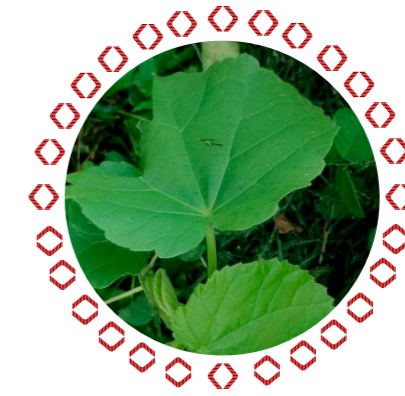


Figura 6. Germinación y crecimiento de la malva

#### FloreCIMIENTO y maduración

La malva florece durante los meses de verano y es comúnmente encontrada en los caminos y áreas abiertas. Se trata de una planta silvestre, sin cultivo domesticado dentro de la nacionalidad Chachi. Durante su época de floración, se puede apreciar la belleza natural de la planta, ya que sus flores exhiben un colorido atractivo y llamativo que contribuye al paisaje ambiental.

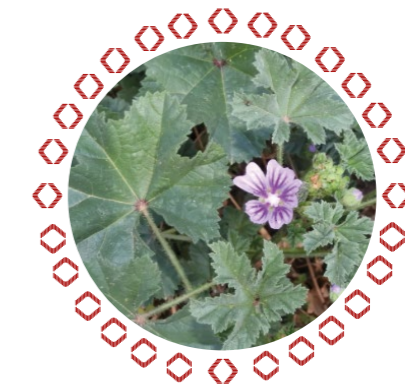


Figura 7. Florecimiento de la malva

### 4. USO MEDICINAL

Las ramas de la malva son utilizadas en el tratamiento de enfermedades respiratorias. Para ello, las ramas se lavan cuidadosamente con agua, se cortan en trozos y se les retira la corteza. Posteriormente, los fragmentos limpios se colocan en un recipiente con un litro y medio de agua, que se deja reposar al sereno durante la noche. Al día siguiente, el agua presenta una abundante sustancia gelatinosa liberada desde las ramas.

Este líquido se administra al paciente en un vaso, tres veces al día, antes de las comidas. El tratamiento debe mantenerse por un mínimo de 3 días, pudiendo extenderse hasta la completa recuperación del paciente. Además, durante el día, el paciente puede consumir el agua de malva en varias ocasiones según su necesidad.



Figura 7. Florecimiento de la malva

Durante el tratamiento, el paciente debe evitar beber agua helada o muy fría. De la misma manera, debe evitar consumir tabaco y licor. “Tampoco puede exponerse al ambiente muy frío. Procurar mantenerse bien abrigado para mantener una temperatura corporal levemente con calor” (Delacruz, M., comunicación personal, julio, 2022).

### 5. OTROS USOS

La planta conocida como malva ha sido utilizada ancestralmente por la nacionalidad Chachi debido a sus múltiples propiedades medicinales. Su aplicación tópica es común en casos de picaduras de abejas y otros insectos, especialmente cuando estas provocan escozor intenso o dolor considerable. Asimismo, es empleada en el tratamiento de quemaduras, dado que contiene una sustancia gelatinosa de textura fresca, que facilita su aplicación directa sobre la piel afectada, promoviendo así el alivio de las molestias.

Además de su uso externo, la malva también es valorada por sus propiedades depurativas y refrescantes en tratamientos internos. Tradicionalmente, se la utiliza para limpiar y fortalecer el sistema digestivo y excretor, en particular el estómago, el hígado y los riñones. Para estos fines, se prepara una infusión conocida como “agua al sereno”, la cual se deja reposar durante toda la noche a la intemperie. Según el conocimiento ancestral, este proceso permite que el preparado absorba la energía de la noche, considerada beneficiosa para el organismo humano.

Es fundamental que el recipiente utilizado para este preparado sea de aluminio, y que se mantenga herméticamente cerrado, a fin de evitar la contaminación con insectos o polvo. El consumo regular del agua al sereno se recomienda como método natural para la purificación interna del cuerpo y el mantenimiento de la salud integral, en concordancia con la cosmovisión Chachi sobre el equilibrio entre el cuerpo y el entorno natural.

## CAPÍTULO 6

# PLANTAS PARA CURAR ENFERMEDADES DEL CORAZÓN, HÍGADO, RIÑONES, APARATO DIGESTIVO Y URINARIO



## PLANTAS USADAS PARA CURAR LAS ENFERMEDADES DEL HÍGADO

### PLANTA ESCANCEL SILVESTRE MORADO

#### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Escancel

Nombre en cha'palaa : Diskancé

#### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 1. Escancel morado

#### Características de la planta

El escancel es una planta erecta que presenta hojas opuestas de forma ovada, con variaciones en características y coloración que incluyen blanco, rojo y morado. Esta especie crece de manera natural en los bosques y fincas pertenecientes a la nacionalidad Chachi. La variedad más común y reconocida es la de color morado.

Conocida en Ecuador como escancel, *Aerva sanguinolenta* es un arbusto nativo de América del Sur que mide entre 10 y 30 centímetros de longitud. Sus hojas son suaves, opuestas, con láminas lanceoladas, ápices acuminados y bordes irregulares perforados. Presentan un color rojo intenso con pequeñas manchas verdes. Las ramas son ascendentes, con entrenudos delgados y están cubiertas por una pubescencia blanca tanto en las ramas como en las hojas (Parra, 2018).

Esta planta se encuentra comúnmente en suelos húmedos, rastrojos y bordes de quebradas, así como en suelos arcillosos que conforman una cubierta densa a lo largo de ríos y quebradas.



## PLANTAS USADAS PARA CURAR ENFERMEDADES DEL APARATO DIGESTIVO

### PLANTA GRANADILLA SILVESTRE

#### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Granadilla silvestre

Nombre en cha'pala : Geendaa tsururu

#### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 3. Planta de granadilla silvestre

#### Características de la planta

Es conocida también como granada china, granada de moco, granadilla, granadita, granadilla común, parchita, parcha dulce, parcha importada y otros nombres. Es una planta trepadora y puede alcanzar hasta 15 metros de altura. Las hojas son enteras, de forma ovaladas. Las flores se producen solitarias de color verde, morado, muy parecidas a las de la chinola.

El fruto es color anaranjado o amarillo y de forma redondeada, con un diámetro entre 5 y 7 centímetros. La cáscara es lisa, dura y semeja una especie de colcha que protege la pulpa y las semillas. Florece y da frutos todo el año.

La pulpa está compuesta por semillas duras de color oscuro, mezcladas con una pulpa gelatinosa con sabor dulce y de agradable aroma. La granadilla se consume como fruta y jugo. Se le atribuyen propiedades sedantes, antioxidantes, facilita el sueño.

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento y crecimiento

La granadilla no es cultivada por las familias Chachi. Su reproducción es natural mediante la germinación de las semillas al caer al suelo, cuando los frutos se hacen adultos y secos. Por lo general, las frutas al llegar a la madurez son consumidas por las aves, provocan que las semillas caigan al suelo, después de varios días germinen y crezcan.

Cuando la planta alcanza dos metros de altura, va trepando los árboles o ramas. Su crecimiento y desarrollo requiere de espacios abiertos, es decir lugares que les permita recibir libremente luz solar (Comunicación personal, 2022).

#### FloreCIMIENTO y maduración

La floración de la granadilla se inicia entre los 7 y 10 meses. Se obtienen los primeros frutos maduros a los 75 u 80 días después de la fecundación, reconociendo su madurez por el secamiento de las partes florales y el tinte amarillento que su corteza presenta.

#### Envejecimiento

En esta etapa, la planta ya no produce frutos del mismo tamaño y calidad, son pequeños y en menor cantidad. El tronco principal y las ramas son abultadas y toman un color blanquecino. Las ramas se quiebran y algunas se secan, además, las hojas son más pequeñas y escasas. Las hojas se caen hasta que toda la planta se marchita y muere.

### 4. USO MEDICINAL

Los Chachi usan la granadilla silvestre como medicina. Cuando las personas sienten problemas de indigestión como la pesadez estomacal, estreñimiento, retorcijones, hinchazón del abdomen, entre otros. En eso, se aplica la medicina ancestral, se 10 frutos de granadilla y 10 flores. Se lavan con agua, los frutos se parten en dos y se vierte en un recipiente con toda la concha del fruto, seguidamente se añade dos litros de agua, las flores y pone a hervir por 30 minutos. Ese preparado se da al paciente antes de las comidas durante el día, por 6 días consecutivos (Añapa., comunicación personal, agosto, 2022).

De acuerdo con Añapa (2022), este tratamiento es ancestral, sencillo y fácil de preparación. Es un tratamiento adecuado, que ayuda a eliminar síntomas y problemas ocasionados por la indigestión. Se recomienda a los pacientes no ingerir bebidas alcohólicas, ni picantes durante el tratamiento.

### 5. OTROS USOS

La granadilla silvestre tiene un gran uso medicinal. Es empleada para ayudar a estabilizar los nervios y previene el estreñimiento. El jugo de granadilla, endulzado al gusto, es muy sabroso; los Chachi suelen consumir esta fruta mientras caminan por el bosque. (Añapa, comunicación personal, agosto, 2022).

## PLANTAS USADAS PARA CURAR ENFERMEDADES DE LAS VÍAS URINARIAS

### PLANTA CAÑA AGRIA

#### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Caña agria  
Nombre en cha'palaá : Shiwingu'la

#### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 4. Planta de caña agria

#### Características de la planta

Es una planta herbácea que puede alcanzar hasta 2 metros de altura. Sus hojas son espirales, de color verde claro, y presenta flores de diferentes colores. Es común en áreas con clima templado, cálido y semicálido, ubicadas entre los 800 y 2600 metros sobre el nivel del mar.

Esta planta crece en climas fríos y en suelos húmedos, generalmente cerca de ríos o estanques. No admite la exposición directa al sol, por lo que requiere suficiente sombra para expresar su mayor potencial vegetativo.

La caña agria ha sido utilizada por los pueblos originarios sudamericanos durante muchos años para tratar diversas enfermedades, incluyendo el alivio del edema, las contusiones y el dolor corporal. Debido a su importancia, esta planta forma parte de la lista de plantas medicinales de interés para la fitoterapia y la medicina natural en muchos países.

La caña agria tiene un efecto calmante, por lo que es muy adecuada para personas con síndrome de pánico, ansiedad e hiperactividad. Sin embargo, sus beneficios no se limitan a estos aspectos, ya que esta planta puede ayudar en diversos trastornos del cuerpo y contribuir significativamente a mejorar la salud. La caña agria es reconocida por su alto valor terapéutico, debido a la amplia variedad de propiedades medicinales que posee.

#### 3. CICLO DE VIDA

##### Nacimiento y crecimiento

Al tratarse de una planta silvestre, no existen datos precisos sobre su crecimiento. La variedad de caña agria utilizada para el tratamiento de enfermedades de las vías urinarias se localiza en zonas con abundante sombra, condiciones que favorecen su desarrollo óptimo. Su crecimiento y desarrollo se producen mediante la generación de brotes desde las raíces, los cuales se extienden gradualmente hacia el exterior, formando grupos densos si no son recolectados. Se considera que esta planta tiene preferencia por las orillas de ríos, pantanos y lugares húmedos (Quiñónez, J., comunicación personal, agosto, 2022).



Figura 5. Brotes de la caña agria

##### Cosecha

La cosecha se realiza en cualquier época del año, cada vez que sea necesario para el consumo en tratamientos de salud. Se recomienda no extraer cantidades excesivas, ya que al conservarse por mucho tiempo, las plantas se secan y pierden su poder curativo. La cosecha se efectúa utilizando un machete para cortar los tallos más gruesos. Estos se colocan en un canasto o se agrupan en atados para ser transportados a casa (Quiñónez, J., comunicación personal, agosto, 2022).



Figura 6. Trozos de caña agria



#### 4. USO MEDICINAL

La caña agria se usa para preparar un té caliente, constituyendo un recurso importante para controlar diversos problemas inflamatorios. El jugo de caña agria fría, preparado al sereno, es utilizado para limpiar infecciones en las vías urinarias, debido a su alto contenido y poder diurético y antibacteriano, según indica Quiñónez (2022).

La preparación del jugo de caña agria es la siguiente: se toman 5 pedazos de caña y se lavan bien con agua. Luego, se debe quitar la corteza para machacar los pedazos con un mazo de madera o piedra. El líquido obtenido se coloca en un recipiente de aluminio con un litro de agua, se cubre y se expone al sereno durante la noche. Esta bebida se administra en un vaso en ayunas. Quiñónez (2022) manifiesta que se recomienda aplicar esta dosis durante 8 días. El tratamiento es efectivo para limpiar las vías urinarias. La preparación de la medicina es para ser tomada durante el día, según la recomendación del sabio.

Durante el tratamiento, el paciente debe evitar bebidas alcohólicas. Asimismo, debe abstenerse de mantener relaciones sexuales para evitar la transmisión de la enfermedad. Si no se trata adecuadamente, la afección puede complicarse y afectar otros órganos (Quiñónez, J., comunicación personal, agosto, 2022).



Figura 7. Té de caña agria

#### 5. OTROS USOS

El jugo de los tallos frescos de la planta se utiliza para tratar enfermedades venéreas, como la gonorrea. Para ello, se recomienda tomar 5 gotas diluidas en una cucharadita de agua cada 2 horas.

El té caliente de caña agria se coloca en un recipiente para realizar baños de asiento, en los cuales la persona se sienta en agua tibia y poco profunda durante 15 a 20 minutos. La caña agria es eficaz contra las irritaciones vaginales y las enfermedades venéreas. Además, contribuye al buen funcionamiento de los riñones y favorece la pérdida de peso. También se emplea para la prevención del cáncer, el alivio de dolores reumáticos, artritis, y dolor de espalda. Esta planta posee propiedades calmantes que alivian el dolor corporal, regula la presión arterial alta, la frecuencia cardíaca, y ayuda en el tratamiento de enfermedades de transmisión sexual (Quiñónez, J., comunicación personal, agosto, 2022).

## CAPÍTULO 7

# PLANTAS USADAS PARA LA ESTÉTICA, RITUALES Y AFRODISÍACOS



## PLANTAS USADAS PARA LA ESTÉTICA

### PLANTA ACHIOTE AMARILLO

#### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Achiote amarillo

Nombre en cha'palaa : Mu

#### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 1. Planta de achiote amarillo

#### Características de la planta

Es un árbol que crece de 4 a 7 metros de altura, con ramas que contienen savia de color anaranjado. Se localiza en bosques secos, muy húmedos y pluviales, así como en bosques primarios y secundarios, bordes de bosque, cercas vivas, matorrales, potreros y orillas de caminos. La superficie de su semilla presenta una cubierta resinosa y aceitosa.

El pigmento extraído de esta planta es utilizado como afrodisíaco y colorante alimenticio. Se emplea ampliamente en diversas preparaciones culinarias, tanto como colorante como saborizante.

#### 3. CICLO DE VIDA

##### Nacimiento y crecimiento

El achiote amarillo nace de semillas secas desprendidas del fruto. Florece y fructifica durante todo el año, es polinizado por abejas, aunque sus semillas pueden ser atacadas por insectos y hormigas. El árbol no crece más de 4 a 7 metros de altura. Su fruto tiene forma de cápsula, está adherido a una rama y sus semillas solo se consumen cuando están secas. Esta planta crece en climas cálidos.

### FloreCIMIENTO/maduración

Esta especie de achiote amarillo es cultivada por las familias Chachi. Florece y fructifica durante todo el año. Su florecimiento se reconoce por la aparición de una pequeña protuberancia, la cual, con el tiempo, va tomando la forma de un racimo. Cuando madura, se abren las flores de color blanco, muy hermosas.

### Envejecimiento

La planta de achiote amarillo alcanza su nivel máximo de crecimiento y altura. El tronco del árbol adquiere un color oscuro y presenta abundancia de hongos y moho. Varias ramas se secan, con hojas escasas y marchitas que toman un color amarillento y se caen con el movimiento provocado por la fuerza del viento.

### 4. USO ESTÉTICO



Figura 2. Achiote para despulpar

El achiote amarillo es la variedad más conocida y utilizada por las familias Chachi. Por lo general, las mujeres emplean el achiote como pintura corporal para ocasiones rituales. Se cosecha la fruta fresca en las cantidades necesarias.

Durante la celebración, las mujeres seleccionan las frutas, las parten y extraen las semillas, que colocan en un recipiente; luego despulpan las semillas, separándolas de la masa colorante. Con la ayuda de un pedazo de trapo, untan el achiote y se frotan el rostro en forma de rayas horizontales, así como los brazos y las pantorrillas. Además, combinan el achiote con colores de otras frutas, lo que brinda un adorno natural y atractivo a la belleza femenina (Añapa, C., comunicación personal, septiembre, 2022).

### 5. OTROS USOS

Los Chachi también utilizan el achiote en la preparación de comidas para dar color a las sopas. Para ello, cosechan el achiote, separan las semillas de la fruta y las secan al sol durante varios días. Luego, mezclan el achiote con aceite, colocan la mezcla al fuego y, removiendo con una paleta, logran desprender la masa colorante de las semillas. Cuando está listo, lo colocan en botellas para conservarlo y usarlo en la alimentación diaria. Además, se emplea en rituales de sanación. También sirve como repelente natural, ya que su olor aleja a los mosquitos y otros insectos del lugar.

Los Chachi aplican el achiote con este propósito al ingresar a las fincas. Las hojas machacadas se utilizan para reducir la inflamación de la piel (Añapa, C., comunicación personal, septiembre, 2022).

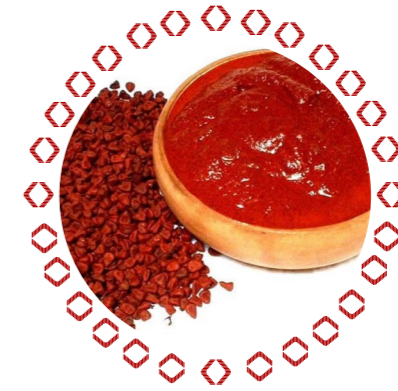


Figura 3. Achiote despulpado

### Notas



Blank lines for taking notes.



## PLANTA DE PILDÉ O AYAHUASCA

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Pildé o ayahuasca

Nombre en cha'palaa : Pinde

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 4. Planta de pildé

### Características de la planta

El pildé es un enorme arbusto trepador que produce tallos leñosos, los cuales pueden alcanzar hasta 30 metros de longitud. Esta planta requiere de un soporte para enredarse, como puede ser otra planta, un muro o un peñasco. El pildé desarrolla ramas largas y fuertes; sus hojas son redondas, verdes y puntiagudas. Su tronco es un bejuco grueso que se enrosca sobre sí mismo.

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento y crecimiento

Es una planta domesticada por las familias Chachi, especialmente por aquellas que poseen conocimientos y saberes en medicina tradicional. Para su crecimiento y propagación, se acostumbra a buscar un árbol maduro y sembrar al pie de este un fragmento de pildé con yemas, lo que permite su germinación y desarrollo. El árbol sirve de soporte para que el pildé se trepe, y a medida que crece, la planta se abraza al árbol hasta desarrollarse completamente (Delacruz, M., comunicación personal, septiembre, 2022).

### FloreCIMIENTO y maduración

El pildé produce una flor pequeña que puede alcanzar una dimensión de 14 centímetros, con un número de entre 4 y 5 pétalos que pueden ser blancos o rosados. Las flores están distribuidas en un sistema simpodial de ramificación. Son hermafroditas, raramente unisexuales, radiales y cuentan con 5 pétalos. Esta planta es una drupa o esquizocarpo de una sola semilla, similar a los granos de café y rica en vitamina C. La floración ocurre entre marzo y agosto.

### Envejecimiento

Cuando la planta alcanza la vejez, el árbol o bejuco se engrosa y adquiere una consistencia muy resistente. Además, el bejuco se llena de hongos y toma un color oscuro. Las hojas son grandes y las ramas también se vuelven gruesas (Delacruz, M., comunicación personal, septiembre, 2022).

### 4. USO DE LA PLANTA DEL PILDÉ PARA LA ESTÉTICA

Las ramas y hojas son utilizadas para colorear objetos artesanales, como por ejemplo canoitas de balsa, canaletes de balsa, abanicos, entre otros. Es decir, sirve para dar un color natural a cualquier objeto. Para este fin, se recolecta una cierta cantidad de ramillas y hojas frescas de pildé, que se colocan en una batea o base sólida para machacarlos hasta formar una masa blanda.

Luego, esta masa se unta sobre la superficie del objeto hasta colorearlo completamente. Los materiales coloreados deben exponerse al sol por un tiempo considerable para que el color natural del pildé se adhiera correctamente. Combinados con colores de otros productos, como el mallu, resultan en un atractivo acabado de los objetos artísticos (Delacruz, comunicación personal, septiembre, 2022).

### 5. OTROS USOS

El pildé es una planta usada como bebida alucinógena en actos rituales de sanación practicados por curanderos o mirukus. También se emplea para el tratamiento de problemas estomacales e intestinales. Los dolores internos severos son calmados con la bebida preparada con pildé.

Para el tratamiento, se utiliza la rama del pildé rebanada en tiras diminutas para facilitar la cocción. La bebida se obtiene hirviendo 2 litros de agua con una buena cantidad de pildé triturado hasta obtener un zumo concentrado, cuyo resultado es aproximadamente dos vasos del líquido. Este es consumido por el curandero o sabio.

Para el tratamiento de problemas estomacales, se recomienda tomar un vaso de agua con 2 cucharadas de la bebida de pildé hervido, siguiendo las indicaciones del curandero o sabio (Delacruz, M., comunicación personal, 2022).



Figura 5. Cosecha de ramas y hojas de pildé

### Notas



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## PLANTAS USADAS EN LOS RITUALES

### PLANTA DE CHÍPARO

#### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Chíparo

Nombre en cha'palaa : S/n

#### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 6. Planta de chíparo

#### Características de la planta

Es un árbol maderable de gran altura, que se encuentra en las orillas de los ríos y puede alcanzar hasta 30 metros. Funciona como una barrera natural, ideal para cercas vivas que sirven de defensa para otros árboles. Sus raíces, grandes, largas y fuertes, contribuyen a sostener el suelo frente a la erosión y a derrumbes naturales. Las ramas y su frondosidad brindan sombra y refugio a animales y otros seres vivos.

#### 3. CICLO DE VIDA

##### Nacimiento y crecimiento

Es una planta semi-domesticada que generalmente crece y vive de manera silvestre. Su hábitat preferido son los bordes de los ríos y las fincas ribereñas. Para su crecimiento y propagación, se reproduce mediante semillas. Las semillas maduras caen al suelo o son transportadas por el viento a otros lugares. Al entrar en contacto con el suelo, las semillas germinan, crecen y se desarrollan hasta convertirse en árboles maderables.

Los Chachi arrancan la plántula de su sitio habitual y la trasplantan a un nuevo lugar. Esta es otra forma tradicional de reproducir la población del chíparo (Delacruz, M., comunicación personal, septiembre, 2022).



## PLANTA DE TAGUA

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Tagua  
Nombre en cha'palaa : Tinbuka

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 8. Planta de tagua

### Características de la planta

La tagua crece de forma silvestre en bosques denominados taguales. La almendra es de color blanco, ebúrnea, dura, pesada, lisa y opaca, que adquiere brillo con el pulimento; es inodora e insípida, pero no posee la elasticidad ni la incorruptibilidad del verdadero marfil.

La planta tarda entre 14 y 15 años desde la siembra hasta la recolección de los primeros frutos, y la producción no se interrumpe durante los años ni siglos siguientes. Se estima que un ejemplar de 2 metros de altura tiene entre 35 y 40 años de edad. Las ciclantáceas bien desarrolladas producen anualmente entre 15 y 16 cabezas, también conocidas como mocochoas. En cada mocochoa se reúnen aproximadamente 20 pepas.

La palmera se caracteriza por tener un tronco rastrero del cual parten numerosas raíces adventicias de hasta 6 metros; el tronco es arqueado y ascendente únicamente en una breve porción terminal, donde se desarrolla una densa corona de hojas pinnadas, erectas, que pueden alcanzar hasta 6 metros. Las flores son unisexuales, distribuidas en individuos distintos. Las semillas contienen un tejido nutritivo, inicialmente lechoso, comestible y de

sabor agradable, que al madurar se vuelve durísimo y muy similar al marfil animal.

El fruto que se forma crece lentamente y contiene entre 200 y 210 semillas grandes, las cuales están envueltas en una sustancia húmeda y olorosa que consumen las ardillas. Las semillas son blancas y muy duras, de allí el nombre de "marfil vegetal".

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento y crecimiento

Esta palma espinosa, de apariencia poco estética, crece únicamente en las densas selvas húmedas de Panamá, Colombia, Ecuador y Brasil. Está ampliamente distribuida a lo largo de la costa ecuatoriana, hasta los 1500 metros sobre el nivel del mar, donde sus semillas, que producen el "marfil vegetal" o tagua, son comúnmente recolectadas de poblaciones naturales (Barroso, 1998).

Todas las especies se adaptan mejor a áreas húmedas y sombrías. Bajo estas condiciones, continúan fijando la fruta, pero no se regeneran.



Figura 9. Proceso de crecimiento

#### FloreCIMIENTO y maduración

La flor de la tagua es una especie de vaina gruesa de color amarilla, que mide aproximadamente entre 50 y 65 centímetros de largo en su estado completo de madurez. La vaina se abre y las flores se adhieren a un tallo grueso. Las flores son de color blanco.

#### Envejecimiento

Cuando la planta ha alcanzado su ciclo de vida productiva y vital, se vuelve muy alta y su árbol principal es delgado, con hojas vivas pero escasamente pobladas. Añapa explica que el proceso de envejecimiento de esta planta se reconoce porque las demás hojas están marchitadas y dobladas. Los racimos de frutos son pequeños, al igual que los frutos. Finalmente, todo el árbol se seca y muere (Añapa, C., comunicación personal, septiembre, 2022).





## CLASIFICACIÓN DE LAS PLANTAS EN LA NACIONALIDAD CHACHI

La presente investigación se centra en los sistemas de clasificación cultural de las especies vegetales reconocidas y utilizadas por la nacionalidad Chachi, con énfasis en los criterios etnobotánicos tradicionales transmitidos intergeneracionalmente. El estudio se sustenta en el saber empírico de adultos mayores, considerados depositarios de los conocimientos ancestrales sobre la taxonomía local, quienes estructuran la agrupación de árboles y plantas a partir de los usos asignados por sus antepasados.

Dentro de esta clasificación emic, se integran tanto especies silvestres como cultivadas, cuya distinción y ordenamiento obedecen a principios utilitarios, simbólicos y ecológicos. La importancia de este sistema radica en su funcionalidad para la identificación, el manejo y el aprovechamiento racional de los recursos vegetales. En la actualidad, los chachi mantienen prácticas de recolección de frutos y productos silvestres, lo cual evidencia la vigencia de un conocimiento ecológico tradicional basado en la interacción sostenible con el entorno.

La fase de trabajo de campo se inició con la formulación de un plan metodológico que permitió estructurar las visitas a las comunidades de Playa Grande, Medianía y Chorrera Grande. Durante los primeros diez días del mes de octubre de 2022, se llevaron a cabo reuniones comunitarias en las que se socializó la propuesta investigativa, detallando los objetivos, el enfoque metodológico y la pertinencia de los resultados esperados. La recolección de datos cualitativos se realizó mediante entrevistas semiestructuradas con informantes clave, seleccionados por su reconocimiento comunitario como expertos en clasificación vegetal.

El levantamiento de información se desarrolló mediante diálogos etnográficos sostenidos con tres sabios locales, quienes ofrecieron una descripción detallada de los criterios de clasificación utilizados por la nacionalidad Chachi. El análisis preliminar permitió constatar que el sistema taxonómico tradicional se articula en función de atributos morfofuncionales, propiedades organolépticas y finalidades específicas de cada especie vegetal (Comunicación personal, octubre de 2022).

## DESCRIPCIÓN DE LOS GRUPOS DE PLANTAS QUE EXISTEN EN LA NACIONALIDAD CHACHI

La nacionalidad Chachi posee un sistema propio de categorización etnobotánica, basado en la experiencia acumulada en su entorno ecológico y cultural. Este sistema no responde a una taxonomía científica convencional sustentada en métodos empíricos sistemáticos, sino que se fundamenta en la observación directa, la transmisión oral del conocimiento y la interpretación simbólica y funcional de las especies vegetales.

La lógica clasificatoria chachi se estructura a partir de dos ejes fundamentales: por un lado, las características organolépticas, morfológicas o fenotípicas de los vegetales; y por otro, las funciones o aplicaciones prácticas que estos cumplen en la vida cotidiana. En este sentido, se establecen dos grandes dominios clasificatorios: el primero, centrado en atributos perceptibles de la planta (como el color, textura, tamaño, forma o aroma); y el segundo, orientado a su valor utilitario (medicinal, alimenticio, ritual, constructivo, entre otros).



## PLANTA DE RAMPIRA

### 1. NOMBRES:

Nombre en castellano : Rampira  
Nombre en cha'pala : Pichuwa

### 2. FIGURA DE LA PLANTA



Figura 1. Planta de rampira

### Características de la planta

Aunque morfológicamente se asemeja a una palma, esta especie no pertenece taxonómicamente a la familia Arecaceae, sino que se encuentra filogenéticamente relacionada al compartir el mismo orden de las espatifloras (Arecales). Se trata, en realidad, de una planta herbácea que alcanza entre 1,5 y 2,5 metros de altura, carente de un tallo leñoso visible. Presenta hojas simples, dispuestas en forma de roseta basal, con láminas foliares de hasta 65 centímetros de longitud, de configuración palmada, plegadas y con márgenes aserrados.

Una de las principales características distintivas respecto a las verdaderas palmas radica en la morfología foliar: las hojas de esta planta carecen de la estructura aguda en forma de lámina conocida como hastula, que comúnmente se halla en la zona de inserción entre el pecíolo y los folíolos en las palmas auténticas. Esta diferencia anatómica permite una clara diferenciación botánica, a pesar de su apariencia superficialmente similar.

### 3. CICLO DE VIDA

#### Nacimiento y crecimiento

Esta especie se desarrolla de forma silvestre en los bosques tropicales húmedos de las regiones Occidental y Oriental del Ecuador, con una mayor concentración en las estribaciones

bajas de la Cordillera Occidental. Su hábitat natural se sitúa en zonas comprendidas entre los 100 y 180 metros sobre el nivel del mar, caracterizadas por un clima cálido-húmedo, con temperaturas medias anuales que oscilan entre los 22 y 26 grados centígrados. Estas condiciones edafoclimáticas favorecen su crecimiento espontáneo y su adaptación a entornos de alta humedad relativa y cobertura vegetal densa.

La planta en cuestión se desarrolla en suelos con texturas que varían de arcillosas a franco-arcillosas, típicas de las zonas tropicales húmedas del Ecuador. Su distribución natural incluye laderas de montañas y márgenes de ríos, donde forma poblaciones densas. También se encuentra con frecuencia en espacios intervenidos como huertos familiares y patios domésticos, donde se cultiva con fines ornamentales o para facilitar su aprovechamiento. Su crecimiento óptimo está condicionado por temperaturas superiores a los 25 °C y precipitaciones anuales que superan los 1.700 milímetros de lluvia, factores que evidencian su adaptación a ecosistemas de alta humedad y sombra permanente.

### Prácticas de manejo y propagación

Las familias de la nacionalidad Chachi emplean métodos de propagación vegetativa, mediante el trasplante de raíces a terrenos previamente preparados. Esta preparación implica la remoción de malezas, montes y restos vegetales que puedan interferir con el desarrollo inicial de la planta. Al alcanzar su madurez, estas especies adoptan una forma arbustiva, generando cobertura densa que limita el crecimiento de maleza subyacente, lo que representa un beneficio adicional en el manejo agroforestal tradicional.

### FloreCIMIENTO y maduración

En cuanto a su fenología, la especie presenta flores femeninas que maduran en primer lugar. Estas poseen largos estigmas caedizos y numerosas flores pequeñas de tonalidad blanco-crema. Las flores masculinas, en cambio, aparecen posteriormente y producen grandes cantidades de polen. La reproducción sexual es ineficaz, ya que la planta no produce semillas viables, por lo que su multiplicación depende exclusivamente de la reproducción vegetativa. A diferencia de las palmas verdaderas, no desarrolla un tronco leñoso. Su fruto es carnoso, de hasta 15 centímetros de longitud, de color verde en el exterior y anaranjado en el interior.

### Envejecimiento

Durante el proceso de envejecimiento, las fibras pierden flexibilidad, se tornan rígidas y frágiles, lo que impide su manipulación. Una vez secas, al doblarlas en ángulos superiores a 90°, tienden a quebrarse. No obstante, cuando la fibra está aún húmeda, como en el caso de la paja toquilla o rampira que puede ser tejida manualmente con técnicas tradicionales. Tras el secado, el producto final conserva cierta flexibilidad, la cual depende del tipo de tejido, de la humedad ambiental y de los tratamientos de acabado aplicados. Cabe destacar que, tras dos semanas de exposición directa al sol, la fibra pierde notablemente su color original, quedando reducida a una tonalidad pálida, por lo que su uso en este estado se restringe a aplicaciones específicas y estacionales.

### 4. USO DE LA PLANTA DE TAGUA EN LOS RITUALES

En el ámbito ritual y productivo, la planta de tagua es ampliamente utilizada por la nacionalidad Chachi, especialmente la rampira, cuya fibra se emplea en la elaboración de artesanías. Para ello, se seleccionan hojas tiernas, las cuales son sometidas a un proceso de secado al sol. Posteriormente, la fibra es tratada con el objetivo de mejorar su suavidad y blancura, hasta alcanzar una calidad óptima para el trabajo artesanal. Esta fibra procesada es también objeto de comercialización en mercados tanto de la región Costa como de la Sierra ecuatoriana.

A partir de la fibra extraída de la corteza del tallo, los artesanos chachi elaboran diversos productos como sombreros, paneras, carteras, monederos, abanicos, petates, esteras, canastos, cuchareras y cestas en múltiples formatos y tamaños. El proceso artesanal requiere dividir la corteza, separar las fibras más finas y asegurarse de que conserven la flexibilidad necesaria para el tejido. Este se realiza completamente a mano y en estado fresco, ya que una vez seca la fibra, su rigidez impide el trabajo preciso requerido para la confección de los objetos.

La cosecha de los troncos de la rampira se realiza exclusivamente sobre individuos adultos de la planta. Los troncos son cortados y agrupados en haces, los cuales son transportados hasta las viviendas para su posterior procesamiento. Este trabajo de recolección es llevado a cabo principalmente por los hombres de la comunidad. En contraste, las labores domésticas vinculadas al tratamiento, preparación y tejido de la fibra recaen predominantemente en las mujeres, quienes desempeñan un papel central en la transformación artesanal de la materia prima.

## 5. OTROS USOS

Las hojas de la planta son tradicionalmente empleadas como material para la construcción de techos en las viviendas y en la elaboración de cobertizos destinados al alojamiento de animales domésticos. Por su parte, el tronco adquiere un significado ritual específico en las ceremonias de sanación chachi. Durante estos rituales, se corta diagonalmente la punta del tronco, sobre la cual se aplican pigmentos naturales como achiote y carbón en líneas verticales para conferirle coloración simbólica. Este objeto ritual es utilizado para "chusear", es decir, para marcar o señalar la imagen que representa a la persona a quien se atribuye la causación de maleficios o enfermedades, conforme a las creencias tradicionales transmitidas por los mirukus o brujos. Este conocimiento ha sido documentado a partir de la comunicación personal con Añapa C. (octubre, 2022).

### CLASIFICACIÓN DE LAS PLANTAS POR SU UTILIDAD

En esta categoría se agrupan árboles y plantas que poseen un valor significativo para la comercialización, la alimentación y la medicina ancestral, desempeñando un papel fundamental en las prácticas económicas y culturales de la nacionalidad Chachi.

#### Árboles y plantas para el comercio

En la nacionalidad Chachi, diversas especies vegetales son utilizadas para la construcción y la fabricación de canoas de diferentes modelos, entre las cuales destacan: guayacán, anime, calade, guararipo, moral, jigua, sande, machar, mocora, pikigua, rampira, tagua, así

como plátano y cítricos.

En particular, las hojas jóvenes de la mocora son aprovechadas para la confección de sombreros, esteras y otros productos artesanales. En relación con la pikigua y la rampira, sus troncos y fibras constituyen materiales fundamentales para la elaboración de artesanías que destacan por su atractivo estético y su bajo costo. Asimismo, la tagua es comercializada tanto en su forma foliar como en fruto seco, evidenciando su importancia económica y cultural dentro de la comunidad (De la Cruz, J., comunicación personal, 2022).

#### Uso alimenticio

Las plantas agrupadas en este subgrupo se clasifican según las partes empleadas con fines alimenticios, específicamente los cogollos y los frutos.

En cuanto a los cogollos, se aprovechan exclusivamente en especies como muyuyo garabato, tanchaape, pambil, palma real, chapil, mocora, chontilla, chontaduro y hoja blanca.

Por otro lado, los frutos son utilizados en plantas como tagua, palma real, capulí silvestre, caimito, uvillas silvestres, cítricos, caimito silvestre, pepesán y bacao.

#### Uso medicinal

La nacionalidad Chachi utiliza tanto plantas silvestres como domesticadas en sus prácticas de medicina ancestral. Esta clasificación facilita la identificación de las especies y permite la transmisión de conocimientos a las generaciones jóvenes.

Entre las plantas medicinales destacadas se encuentran santa maría, paico, chirarán y gallinazo, las cuales se emplean para el tratamiento de picaduras de serpiente, dolencias estomacales, resfriados, diarrea, fiebre, cefaleas, enfermedades hepáticas y renales, así como para el alivio del espanto (mal aire) y en la realización de rituales tradicionales.

### Notas




---



---



---



---



---



---



---



---









## SHIIKARA

1	PA' JINU	CHIJUDEESHU JUNTSALANU, TAPE JUDEESHU JUNTSALANUBAIN, MAIN MAIN	
		TYEEKINTSUMI DEEÑUBA, CHACHILLA'KUINDA MI'KE'PIIKE'TSURA .....	123
		Pikanu puka .....	125
		Kulaa puka .....	129
		Jeendaa kamute .....	133
		Kainbi .....	136
		Paanbuka .....	141
		Chaape .....	144

	CHIJUDEESHU JUNTSALANU, TAPE JUDEESHU JUNTSALANUBAIN, MAIN MAIN		PA' JINU	2
	TYEEKINTSUMI DEEÑUBA, CHACHILLA'KUINDA MI'KE'PIIKE'TSURA .....	147		
	Sa tape .....	149		
	Pini tape .....	153		
	Jullayu tape .....	155		
	Pen tyamishu .....	158		

3	PA' JINU	CHIJUDEESHU JUNTSALANU, TAPE JUDEESHU JUNTSALANUBAIN, MAIN MAIN	
		TYEEKINTSUMI DEEÑUBA, CHACHILLA'KUINDA MI'KE'PIIKE'TSURA .....	161
		Ashu'tape .....	163
		U-puka .....	165
		Panda .....	167
		Jupi'wallu .....	169

	CHIJUDEESHU JUNTSALANU, TAPE JUDEESHU JUNTSALANUBAIN, MAIN MAIN		PA' JINU	4
	TYEEKINTSUMI DEEÑUBA, CHACHILLA'KUINDA MI'KE'PIIKE'TSURA .....	171		
	Lala'lemu .....	173		
	Ajinbee .....	176		
	Tsu'la .....	179		



**5** PA' JINU

CHIJUDEESHU JUNTSALANU, TAPE JUDEESHU JUNTSALANUBAIN, MAIN MAIN TYEEKINTSUMI DEEÑUBA, CHACHILLA'KUINDA MI'KE'PIIKE'TSURA .....	183
Fiba jaki .....	185
Maaba jelesha chumu .....	188

CHIJUDEESHU JUNTSALANU, TAPE JUDEESHU JUNTSALANUBAIN, MAIN MAIN TYEEKINTSUMI DEEÑUBA, CHACHILLA'KUINDA MI'KE'PIIKE'TSURA .....	191
Discansee jelesha chumu tape .....	193
Geendaa tsururu .....	195
Shiwingu'la .....	197

PA' JINU **6**

**7** PA' JINU

CHIJUDEESHU JUNTSALANU, TAPE JUDEESHU JUNTSALANUBAIN, MAIN MAIN TYEEKINTSUMI DEEÑUBA, CHACHILLA'KUINDA MI'KE'PIIKE'TSURA .....	201
Lajmu .....	203
Pinde .....	205
Chíparo .....	207
Tinbuka .....	209

CHA'CHUNDALA WEE WEE CHIBAIN TAPEBAION WELAAÑUU CVHUMULANU PAKAYA .....	213
WELE'TSURANU AJKE'PAKAYA MAIN: TEJAN KERANCHI .....	215
CHA'CHUNDALA WEE WEE CHIBAIN TAPEBAION WELAAÑUU CVHUMULANU PAKAYA .....	215
Pichuwa .....	216
Bunchi .....	219
ANEXOS .....	221
BIBLIOGRAFÍA .....	222

PA' JINU **8**

### PEEPU JINDU PAKAYA

Entsa taawashakenu titu mitya nelaya mijanu chahcilla jelesha chumubain wajka tapebain tinu tinumenestekimu wadeeñubapakayamin, manen naati pataachi wee weeshiikamudeeñubain pakayave. Tsanditu entsange dekatayu, mantsa tapela diludeemala ura'mandiremubain jumi, manen finutsumibain jumin, manen entsagimudeeyu ti'kemishtintsumibain jumin, manen supulanu uukera' lawaatsumibain jumin, manen atyachi kikinutsumibain jumin juve.

Entsa taawasha kenuuyaa naake shiikare'ba tsange de ta'yu; tenatala ji'nenubain, kuinda mi'kinu titu. Tsaitu kuinda miichachillanu katatu oake'merachi de kiyu, yaibain depakave, kuinda minguraya, chi paate, tape paate; kuinda kemishtimula'mumu, ajkesha pilla mai'nave. Tseimin mantsa kuinda pilla tsumutalabain mitya kitu dekata'pilla de puyu entsanu.

Kuinda chu'chayamere paitya malu inaatala mitya ji'shilli shilli de kaayu, año 2022-nu. Tenatala jitu, ajkatyu chachillaba kuinda kidekiwayu tyaagenaa kuinda menesta nenduba. Tsenmalaa chachilla jelaputyu kuinda kemishtiti de kive. Nuka ji'bain shinbuulanubain, ruku chachijuulanubain mitya mityaive, yalaa kuinda kayu aamideeve tenñu'mitya.

Kuinda kemishtimu chachikllaba pake'meraa yumaa pillaa tanendu juntsanu keetaa pake'meranmala sundya'paka pakadekiwa. Tape tichi tichi ura'kemudeeñubain, tsaimin tape katu naaketaa naa kujchachi kikinuumala tsangenu, manen naa mai'tachi kekenuumalabain naaketu, naa niishachi kikinuuñuibain naakitu. Juntsanandalaa ñiyu'pake'merakinmala wandi wandi tetiwa keramin mimin jutuya.





PA'JINU 1

**CHIJUDEESHU JUNTSALANU, TAPE  
JUDEESHU JUNTSALANUBAIN, MAIN MAIN  
TYEEKINTSUMI DEEÑUBA,  
CHACHILLA'KUNDA MI'KE'PIIKE'TSURA.**



**FAMU PU'CHI JELESHA MAALI AWA'CHUMULA****PIKANU PUKA****1. MUMULA:**

Cha'palaachi mumu : Pikanu puka  
 Wee palaachi mumu : Chontilla

**2. CHI MUUTE**

Muute 1. Pikanu pu'chi

**3. AWA'CHUNU PAATE****Shu'ke'awanu**

Pikanu pu'chiya den awa'chumiya lepu junandala, fijtya kapatala, pikeetalabain. " ya'buluya mikaka aabuluuve, pukaya kaapuka juumin yallu'pukaave,. Pinchaya lushkentsetseemi, tsaaren wallutuya unbukakaave. Ya'ni paba puka juuve, tseimin pulu, yaiñuba lejityu. Wa llutuya maaliren tusha wala'pajtya'tsumu. Tsanatu mantsa ejke'kanaaju'bain, naa kika pe'mala niren tiyaitu shu'kimumi, pai chu'chaya tsandaa pullainu uwata. Naa animaalabain, pishku juula majketu weemujtu taji'depajtenmala tsana' shu'ke' awamudeju " (M. Tapullo, maali kuinda, marzo, 2022).

**Chi awa'chunu**

Pikanu pu'chiya, niren shu'kiñu awatyudeju, yumaa chi aawatu keetala wera shu'ke'seramudeju. "kiya shu'ki'awatu pure'wa'dyui serala, aachi keetala. Maali awa'chumudeeñu'mitya, kuinda ura'mikeetyuve nan tinbu itaa tsai ruku'kamu waañuba.

Tsaaren man añu itaa, taapai metru katyu'lamuwaami. Tsai awamiee llullu seepumi" (J. Quiñónez, maali kuinda, marzo, 2022).

### Llullu imin itaa puka llumu

Llullu seepuñu katawamu, papa juuyaa ajke'muskimu, jaki chilurasha tyulla tala. Tsanatu malu pullan jinshabi bulu seepumi, tseimee bene puka muute imudeju. Tsaiinduren awata jinduren aapuka'lamin bene llumudeju (J. Quiñónez, maali kuinda, marzo, 2022).

### Chi ruku'kanu

Pikanu chi ruku'kañu keengayamu: "chi aakatyulamu naa manchishpemabain naa paitya metruba katyu'lamudeju; ya'luraya kaa luraimin jayu fipajku'kamu; chi luranu pubain aachutyu juumi; ya'bulubain aawatyumin naa pukabain kaapuka juuyaa imu. Tseimin naa jakibain jayu uibu'kakiñuimu. Entsa chiya jayaa chumuwaave mantasa naa penchungu añuba chumudejuve. (J. Quiñónez, maali kuinda, marzo, 2022).

### Finu paate pakaya

### Puka pajte'kanu

Yumalaya jelesha entsa pu'chi pure'chuna kataamuve, naa panda wijtya keetalabain, pikeetalabain, nabebe talabain. Tsaaren cha tinbunuya den kataatyudeeve, chachilla naa tule'awi kalare'fi'bain wajtyudeeve, tsaanu ive chutyu tiyaintsumi. Mantasa chachilla puka ka'fikinu tya'ba chilurama tulenchi kikitaa kamu deju. Chi yumaa llullu ke' puka inu tinbuya man añu talaa tsangemuve.

Pikanu puka ka'fimu ura imiya ya'puka ungala tene iimalaa pajtemu deju. Chi keetala narake daawiimu deju, tsangemee kaachi chumu, tsangeimiee paj luranu tulé berutsejla, tsangitaa Kubinu ka'pukitaa yasha taji'umaa tengaala, anmala illi'mala kimudeju (R. Tapullo, comunicación personal, marzo, 2022).

### Pike'kujcha



Muute 2. Pikanu maa

### Pike'kujcha

Chachillachiya pikanu mala juushu juntsaya tsamantsa ambu mala, tsaimiren yumaa tinbunuren kujchintsumi mala. Puka pitsale'tengaatu, anmala bateenu puke'lundaa machukachi narake ijchaa tsu'la, tsangetaa umaa pandyai illaba buuteketaa pi'mudeju, chichi kinmala ishpiren faakimi mala uukushnuimi pingalaa. Tsangenuya umanbeleren pandyallu tengaala, akare' bateenu pukie'illiketaa tanala, pikanu illaba buutenu.

Pikanu mala bene mangujchinu titu piyamanu puke'ningeesha chujtikila, tsange'miya mansta taawasha kinshabain ta'la, mutya'kuishnu. Tsaaren kayu ambu'kujchamiya lunchapiiyaa tsaave timudeju, kayu muinchu'kujcha'mitya (F. Chapiro, maali kuinda, marzo, 2022).

### Pikanu chi awi

Pikanu awiya chachilla den lare'fimudeju. Awi laanuuyaa chima tulekela, naa nakungu chijuuñubain naa ruku chiñubain. Den ke'filaya tuna, fiba jakinu tsungaatu, naa lemu pumin, naa kayu naakiñaa kayu anbu' anuñuba tsangela. Tsangemee nindujuusha tsuula lujuruchi akaanu. Kamain ke'filaya sana awi andura kekitubain, niyu'dewanekitu piyamasha pu'naa lemu juula chuiputaa umaa pibain pula, tyaubain pumin kinmala andura uufinuimi, pandalu'taba fimudeju.



Muute 3. Awi kala'tana

Chi petenmala mushu wimu, tsenmala manen chachilla keetanashu juntsaya, finbera inmala lare'ka'fimudeju, naa chilili juubain tiyami mushu awandu. Pen chu'chaya inmalaa mushu lare'finberaimi, lare' katu yasha pitsalemin, peshillibain laamin ketaa umaa mushu tuna kila, tyayu pumin naa lemu juula pumin kitaa ni lujuusha tsure'akaala. Anmala vele'fila chumula, pandalu'taba, muli chui'a'mitya anbumi. Manen naa mushu mulichi piti kenaaju'bain tsangetaa fimudeju, bestsui anmala ambu'famu. Manen pish illaba buuteke'mushu tunbapa kiki'bain fimu deju chachilla. Luku kikitubain pana niyu'dala dale ke'kayu wee anbu'akaakenuubain pukitu shinbula ambu' akaare'vele'fimudeju, (F. Chapiro, maali kuinda, marzo, 2022).

Naa mullichu piti kiñubain anbu'famuve. Naa mushu pish illaba yande' pish papa imuve, muli chui amu. Tsenmala naa lukuubain imupanda illa pukitu, tsange'panda lu'taba anbu'famu (M. Tapullo, maali kuinda, marzo, 2022).



### Llullu imin itaa puka llumu

Llullu seepuñu katawamu, lushkentsetse' papa juuyaa ajke'muski'yadimu, jaki chilurasha tyulla talaa shu'kimu. Tسانatu malu pulla' jinshabi papa sheemu, tseimee bulu muute timin, puka muutebain aawata jiiimumi. Ya'pukaya itutunu uwanuya jayu luskentsetseeve, jayu jayu puulandu ive paba'kami. Awata jinduren aapuka'lamin itaa bene llumudeju. Ya'puka yapijpukaimiren, aapuka tene tiyaila. Tsenmalaa pajtyan tsu'laataa yasha ka'jikayamu, finu. Chi aakatyushu juntsaya, tusha uinamujchi ke'laamala narai kata'ke'laratyumi. Tsenmalaya chi beru kitu pajtyantsu'laamiee umaa te'ka'keemiee naa puluñuba mijala. Tsenmalaa umaa bulu tsaama depajtyan tsu'laakimudeju. Te'ka'kubisha pumee yasha ta'la (J. Quiñónez, maali kuinda, marzo, 2022).



Muute 5. Kulaapuka bulu

### Chi ruku'kanu.

Kulaa púchi ruku' kañu keengayamu: "chi aakatyulamu, naa manchishpemabain naa paitya pallu metruba katyulamudeju; tsenmala puka pajtenu li'pu'timuve. Ya'luraya kaa luraimin jayu fipajku'kamu, alanbebain pure'chunamu chi luratala. Ya'bulubain aawatyumin, naa pukabain mikaka aapuka ita jiiimu. Tseimin naa jakibain jayu uinbu'kakiñuimu ruku'latu, jayu iru'mimii tene tiyaimu deju. Entsa chiya jayaa chumuwaave, mantsa naa penchunga añuba chumudejuve.

Chaáwakaañu pu'chi jutyuñu'mitya nana ñu chumuwaañuba nara mikeetyuve. (R. Tapullo, maali kuinda, marzo, 2022).

## 4. KULAAPUKA TITI KÉ FAMUÑUBA

### Puka pajte'kanu

Yumalaya jelesha entsa pu'chi pure'chuna kataamuve, naa panda wijtya keetalabain, pikeetalabain, nabebe talabain. Tsaaren chai tinbunuya den kataatyudeeve, chachilla naa tule'awi kalare'fi'bain wajtyudeeve, tsaañu ive chutyu tiyaintsumi. Mantsa chachilla puka ka'fikinu tya'ba chilurama tulenchi kikitaa kamu deju. Chi yumaa llullu ke' puka inu tinbuya man añu talaa tsangemuve.

Kulaa pu'ka ka'fimu ura imiya ya'puka aapukamin tseimin paba puka tene tiyaimi bulu. Tsaimalaa pajtemu deju. Chi keetala narake daawiimu deju, tsangimee kaachi chumu tule'

beru tsejla. Tsangitaa kai'sha pajtelaala. Mantsa puka ejkeebama nanatu paijla, tsenmalaya juntsaanuya katyudeeve. Ura'pukaamin nara paba pukajuumalaa kubinu ka'pukitaa yasha taji'umaa tengaala, anmala illi'mala kimudeju (L. Delacruz, maali kuinda, marzo, 2022).



Muute 6. Kulaapuka te'ka'yasha tsuñu

### Pike'kujcha

Wallu pukaya pababa puka judeju, tseimin awen pukaala. Tsaayaa narake pitsale'piyamasha pipuki'pu' tengaamala. Pibain aweke putu, nillusha tengaaputu, yandaaputintsunmalaa pareju amula Leechinja'te de kinmalaren yaikataa umaa puka kala'fimudeju pandyallu akaba, naa malaba juuñuba. Ilikishu juntsaya pandyai malaba pike'shi'shullachima kikitaa mala uukushnuke tirela. Tiuwatalaba mutya'kuishmudeeve, pure' kikituya. Chachillaya kulaapukanu finubain pike'kuishnuren talanu mideju. Tsaaren wee chachillaya tituba kenu mideju. Naa remedyu juubain, naa crema jubain, naa fikenuubain weewee kemula. Yaillaya naa kulaa puka pajte'atyachi kekenaa ju'ba tsangemu deju. Rukula patu tsandimu debe, kulaa mala kujchikishu juntsaya pandaba te'mujtyuwaa tila, tseimin chachi deranchi tengekimuwaa tila. Tsaatu anbu mala kushkaamu pukave timudeju (F. Chapiro, maali kuinda, marzo, 2022).

### Kulaapu'chi awi.

Chachillachiya panda fintsumive awi juushu juntsa, allá findyubamin awi mujve ti'kalaamudeju. Awi kalaanuuyaa chima tulekemudeju, tsangetaa mashtechi mijku paatesha daapu'chiila, nakululu puinsha daapu'kalaala, juntsaa awi. Tuneke'bain naa andura juubain ketaa fimudeju, panda lu'taba. Manen naa luguu kicinaa ju'bain tsangela munguraa pukitu, naakiñaa kayu anbu'lawa nutsaa tenñuba shinbulaya mideju, tsangitaa chumulanu panda anbu'fimishtimudeju panda lu'taba. Naa sanabain famuve, panda iiduya, tsenmala ura kaapumu.

Tula chinuya pen chu'chaya insha mushu wimu, tsenmala palé kalaatubain tuna kicinaaju'bain, naa mullichu piti kinaa ju'bain, naa luguu kicinaaju'bain, naa pishu illaba pishpapa kicinaa ju'bain tsangenu mideju chachilla, weewee ke'finmala anbu, kumuinchi chachilla fimudeju mushu. Mushuba lemubain chuipunmala kayu anbu'lawaamu panda finu urabi, (M. Tapullo, maali kuinda, marzo, 2022).



Muute 7. Awi butyu tunnu

### 5. KAYU WERABAIN IMU.

Kulaa puka wallutu maaliren walla'paijmudeju chipanbeetala, shaja'tei pajtya' tsummala naa kuyubain, neetyushubain, walanbubain, faaja'fimudeju. Chisha wallu puka nanabain naa chaandutu, kaa luru, aa luru, piichi juula ja'fimu deju. Chachilla tsenmala washdi'tya'kitaa ka'finchumula. Washidi'ba inutyashu juntsaya kulaa pu'chi keetala wee chisha dejtela katyunainsha ki'chutaa naa mandala naa kepebain washdila, animaa faajanmala tya'ke'kamudeju.

Tsenmala chi luranuya kuté llapi kinu wiipukare kaana'ba tsangemin, yatyuta wajpunubain mandinbu apeeta'juunu uwatala, tarima juu kikinduya. Tsenmala jakiya mandinbu meneste imu, piyaitala yapaya tsunu kitu jaki mitintsangimudeju, naa dishpunu yatape juula imu, naa mirukula'pu'shinu bunba juula kimudeju. Tsenmala nakululu jakiya, chicha chujnu tutibain, naa mirukula'moderu juula kimu deju tsaapika machundetsunmala.

Mirukula kulaapu'jakiee kayu den meneste kimu deju, jayu puutañu'mitya, tseimin cerulabain juntsa tapee pa'mu deen'u'mitya. Weewee kinu tsumi ne juumi tape. (R. Tapullo, maali kuinda, marzo, 2022).

### Dapilla




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### JEENDAA KAMUTE

#### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Camote  
 Cha'palaachi mumu : Jeenda kamute

#### 2. CHI MUUTE



Muute 8. Jeendaa kamute chi

#### 3. AWA'CHUNU TINBU

##### Shu'ki'awanu

Kamuteya cha'wajke'awakara jutyu'mitya, naa itaa shu'ki'sera'chumuwaañuba ura'kuinda mikeetyuve. Tsaaren, chachilla mubain keranu tape ñumitya, jayee kuinda mikayave. Tsaaju'mityaa kamuteya, ya'pukanaa shu'kitaa allí sera'jimuve. Allí judeeshu juntsa maaliren tutala telele ere'seraimu. Tsai'shu'ke'awantsunmala, chachillaya washkityudeju, puka finbera ive tyalaren wijchi'kalaamu judeju. Uma shu'kinu tinbuya mandya penmalu juunaatalaa shupi kataamu.

##### Awa'chutu puka kumu

Kamuteya lujaatutalaa sunden awañuuyaa imu. Tubain niya'tu junandala, niipe aa tsunandalabain, naa tu niyuyuu junandalabain sundya'awamu. Puka pulu'kamiya yumaa penchunga malu inaatala. Pukaya tushaa seramu, tsaañu'mityaa wijchitaa kalaamudeju. Nutala allí sera'ji'ba telele erendala puka seramu. Fijtya junandalabain kamuteya awamu maaliren. Tsadenaña daawilindu daapumula, tsenmala kayu sundya'awaimudeju.



### Ruku'kanu

Kamute chibain ruku'lamu. Juntsa paate kuinda nara mikeetyuve, maali awaimu'mitya jelesha. Tsaaren keengayamu ruku'kantsunmala, ya'jaki dusnaa jutyu, jayu pababa puja'teene tiyaimi. Tseinmala lurabain aawa'lamu, jayu lajke'kamu. Ya'pukabain aawa' lanchi iimu.

### 4.TITI KE'FAMUÑUBA

#### Te'kanu

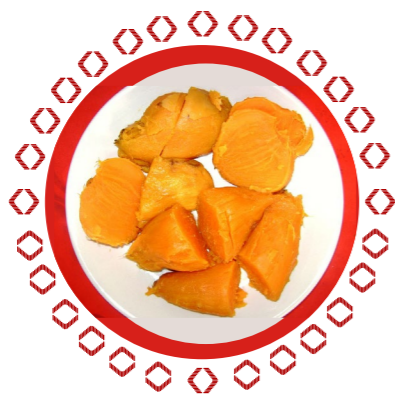


Muute 9. Kamute tinbuchi kaya

Jeendaa kamutee lala' chuindalaya kataamu, tseimin tinbuchiren iimu. Wee tinbu juuchiya kataatyu, naa chibain den kaatyumi. Umaa ya'tinbuchiya pureimu, niya'tujuundalabain, naa tsalatalabain, tule'kapa junandalaa awamu. Jakinu keetu yumaa ruku'keraamalaa fijchi'kamute kalaamudeju. Tsenmala shutinbu juunu uwatalaya, le'kapa junandala tu waka'pajtyanmala, kamute mushchaiyin imu. Tsenmalaa chachilla pulla'nendu te'kasai jimula kulenchi nendu.

#### kamute tyee imuwaañuba

Chachillaya kamute finun mikayaave, wee wee kinu mijdetuyu. Tinbuchi ka'fi'puitenun jukayaami, naa wajnubain tyatyuwaalaya maaliren mika awa'dechuñu'mityaa tsaala. Te'ka'maatu pitsaleketaa tengaramu, aapukanuya lelanchibain kinuu jumi, pure'buukikaakimi puka nakululuinmalaa piyama yaikamu deju.



Muute 10. Kamute tengara



Chumulanu wele'famu, laramuya ti uwatala ma mutya'ba mafinunejuu. Wera'ki'filaya mantsa biri kitu, ni lujuruchi akaa kitu, naa ñi lujuukintsu keetala tsungaatubain, naa nindujuusha wijchi'menakaatubain akaalamudeju. Entsange'akaalaya, kailla jayu juu ke'finutyatu, wera'anbu'famuve titu. Tsangimiya jelebilla nendu piyama tanatyu'mitya, tsangetaa finuujuñu'mityaa tsangila (F. Chapiro, maali kuinda, marzo, 2022).

#### Kayu weewee kinu

Jelesha chumu kamutenu tinbuchi naa animaalabain ili'fimudeju, naa neetyushu tinuubain, walanbu tinuubain, kuyu tinuubain, naa ku'chi tinuubain, naa cha'miyanu aapichujuulabain. Cha'miyanu animaalaya naa sana finaaju'bain naa akare'de kuwanmala finaa ju'bain tsangimu deju. Tsenmala jeen animaalaya sanaa fila, yaitene ili'kalare'fitu. Yalaya naa jakibain fimudeju, naa telelebain, pukabain. Animaala uukee de inmala chachillaya illapanchi washdi'tya'ke'kamu deju (R. Tapullo, maali kuinda, marzo, 2022).

## ¿Miyu?



Piqueesha chumu ungalala chanbu pure' awainmuve maaliren.

### Dapilla



Blank writing area with horizontal lines.

## FAMU PU'CHI CHA' WASHKE' AWAKARA

### KAINBI

#### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Chonta  
 Cha'palaachi mumu : Kainbi

#### 2. CHI MUUTE



Muute 11. Kanuchi awantsumu

#### 3. AWA'CHUNU

##### Shu'ki'awandu

Kainbiya chachilla'wajke'awakaañu chive. Ni pukanaa shu'ke'awamu. Ya'ni puka tainshaa punamu, paba puka juu, tseimin kaa puka juu. Wajnu titu, naaju kayu aapuka kainbi juuñuba juntsanaa ya' ni kalaamudeju, tsaaren sana pukanu. Tsangimee shu'tsuula, chi panbeetala tu tsashi kitu, naa pulla juula jayu daatsungatubain. Tsangi'miya, mantsa kai'tala tsu'lara juukitu, junaa shu'tsuumala mubain mushke'kutyudeemaala ura'shu'kila. Kaachichi tape jayu jayu muskare'awanduren muyi'wajkinbera inmala muyi'nuka wajnu tya'ba wajla.

Kanuni juushu juntsaya, pai chu'chaya juunaatalaa shu'kimuve, shu'tsuunu tinbubi keetadinmala. Chachillaya pu'chi wajtu, washke'awakaatyudeju, daawillanchin kikimula, tse'mitya, pu'chi maali naa i awandya'ba awaila. Naa pijuubain waakityudeju, naa tsa'pubain kityu, naa tushabain kayu tu ura tyainuu waakityudeju. Pu'chi lanubain cha'kaillanu washkin tsanginuuyaa juve (J. Quiñónez, maali kuinda, marzo, 2022).

#### Awa'jindu



Muute 12. Kainbi puka shu'kindu

Yumaa kaachi shu'ke'awamula, manchishmain centímetru iñubain, naa machispallu chungu manda centímetru jiina awanmalaa muyi'jitu nubi wajnu tu keengaya tana'ba wajmudeju. Shu'kimu kaachi u'tangitaa muinu juve, mushkinjutyu, tsanginmalaa tiba gaase jutyu'un wajpunmalaa sundya'awami yabain. Mui'tajindu naa kubi juuñuba menesteve, tsangimiya butyu'kakitubain tajinuujuve nubi wajnu juñuba. Mashtechi chachillaya tujuru imuve, penchungamanda centímetru naa taapaichunga centímetru juuñuba sha'fishpunuuyaa juve, tsangimee kaachi wajpunuuyaa juve. Wajpu'dyamee tu wishkalare' tsura manen manbunuuyaa jumi. Wajnu tinbuya entsa chu'chayatalaa juve. Enero chu'chayanu manen febreru chu'chayanubain, tsenmalaa shutinbu'mitya kaachilanu pi ménu tsumi.

##### Llullu seepu'puka itu llumi.

Uma kanuchi llullu seepuñu papa lushkentseetsee yaa kataamu, main main falekita jiimu, jaki shinbala keesha. Malu pulla'jinmala llullu papala seepula kaa kainbi bulu muute juu. Umaa kayu malu jinsha, kaapuka juu muute tiyanduren awa'jintsumin lushkentsetsee puka jayu jayu aapuka tiyanduren pulu'kamin llumudeju. Bulu llushu juntsaa, ya puka ungalala tene iimi, tsainuuyaa, tsaaren mantsa lajkilliibain timudeju. Tsadeimalaa uma chachilla pajtemudeju akare'fimu.



Muute 13. Llullu seeputu bulu muute juu

### Chi ruku'kamu

Kanuchibain ruku'kandu entsaimu: chi lura bare'lanchi iitu naa paitya pallubain naa paitya manda metruba katyu'lumu; chi lurabain jayu fipajku'kamu, tseimiren pu jayu jayu chuu tiyaimu; ya'puka bulubain jayu kaabulu juuyaa kumu; ya'pukabain aapukaju tseimin serán putyu. Jayaa ruku'chumu naa penchungaa añubain naa penchungaa manda añuba chumuwaave kanuchi.

### 4. TITI KITAA FAMUÑUBA

#### Kainbi pajtenu



Muute 14. Kainbi puka pajta'tsura

Chachilla'chunu tenatalaya tu urave, ti wajñuba ura'imudeju, shutinbubain baa puityuwaañumitya. Kainbichi wajmala pen añu tsandaa jiimin yumaa seepumu puka inu. Puka pajtenuuyaa mantsa walla'tsu'lare kitubain pajtela chi beruchi; tsenmala mantsa bulu walla'chi'ka'pajtetubain, chi beruchi tusha uinamujchiren. Tseityumiyakalen chumu chitala eedi'lutubain bulu pajtenchimudeju kaa beruchi. Kayu den pu'tinbu jamiya entsa chu'chayatala febreru tala, marzu tala manen abril tala, tseimin manen septiembre talabain.

### 5. KAINBI TITI KE'FINUJU'BA

Chachillachiya kainbi wee wee ke'finu tsumive, naa puka fikinaaju'bain, naa mala juubain ke'kuishnu, naa chicha juubain. Puka pitsale'tengaatu, anmala bateenu puke'lundaa machukachi narake ijchaa tsu'la, tsangetaa umaa pandyai illaba buuteketaa pi'mudeju, chichi kinmala ishpiaren faakimi mala ukushnuimi pingalaa. Tsangenuya umanbeleren pandyallu tengaala, akare' bateenu puki'illiketaa tanala, tsanamiee kainbi illaba buutenu.

Kainbi mala bene mangujchinu titu piyamanu puke'ningeesha chujtikila, tsangi'miya mantsa taawasha kinshabain ta'la, mutya'kuishnu. Tsaaren kayu ambu'kujchamiya lunchapiiyaa tsaave timudeju, kayu muinchu'kujchamitya. Naa kainbi panda luyaba junleke'fiñubain tsaren anbu'famuve. Ya'ni bain famuve, leejalitu puukika kalare'keputu ya'ni fibabaashu juntsaren narake leejali'ya'muinchu piren mijchikinmalaanbuve.

Kainbi tengaanuuyaa puka narake pichi pitsaanuuyaa juve, tsangimee umaa piyamanu pumin pibain aweke punuu jumi, tsangimee naa ma hura jinge buuki kaanaa ju'bain tsanginmalaa ura'amu. Puka nakulu'lanmalaa yaikanujumi, aa bateenuma yuupu'chungaataa umaa wele'fimin, naa mala kinaa ju'bain tsangela. Puka aka laranmala

naa kailla naa rukulabain ti uratala mtya'ba fimune juula. Manen naa nunbalaa jinduya tibillaaba aka kainbi ka'puke'tajimudeju, nendu finu titu.



MUUTE 15. Kainbi mala kujcha

Kanu chichabain imu, entsaya mirukula misa chundetsunmalaa dilu duwenila chicha chujmudeju. Tsangenuuyaa, kainbi pure'pajtekila, tsange'aa piyamanu tenakaala mun chicha kenaa ju'ba, juntsa shinbuaa tengaanu jumi. De akaamiee umaa chicha kinsha naa sukushaañuba jali daa yangarekitaa wi'talamula panna ju'bain naa shinbu ju'bain.

Tyaapachi illikinaa ju'bain, naa mulinuchi illikinaa ju'ba tsangetaa ni kalare'allatene juuyaa umaa piba yande'pi'la, tsange'shi'shullachi narake chi'jimee, bene asucaabain pinbera pula, tsenmalaa uukuishnuimi. Kepenmala misasha chujmu deju chicha shullanu pukitu. Ayunchi kuishmala anbuve (F. Chapiro, maali kuinda, marzo, 2022).

Kanuni puka lele' laatu chachillabain leejali' mishmu deeve. Jali'mijchi'laañuya kikaba yandetu cha'miya animalanu panda me'mudeeve. Manen kainbi wa akaamala muli unchapiimuve, ishlatu lepajui timu, tsenmala ka'pukila piyamanu naa shulla billaaba, juntsachi muli piti'fimudeju naa pandyallu juula, naa alla juulabain. Manen kainbi akaba naa pandalu'tabain kimudeju panda pishiwiba iliket. Naa pincha pandaba buute'illiki'bain panda lu'ta kitu anbu'famuve. Kayu aindyu'famin, pandalu'tabain jayu lajpapai timu (M. Tapullo, maali kuinda, marzo, 2022).



Muute 16. Kainbi aka llajchaju

## 5. KAYU WERABAIN KE'FAMU

Kainbi puka wallutu maaliren walla'paijmudeju, chipanbeetala shaja'tei pajtya' tsunmala, naa kuyubain, neetyushubain, walanbubain, faaja'fimudeju. Chisha wallu puka nanabain naa chaandutu, kaa luru, aa luru, piichi juula ja'fimu deju. Chachilla tsenmala washdi'tya'kitaa ka'finchumula. Washidi'ba inutyashu juntsaya kanu pu'chi keetala wee chisha dejtela katyunainsha ki'chutaa naa mandala naa

Tsenmala naa chibain lura juubain naa chili'kutaabain talamu deju. Wee wee talanu, lura juuyaa dejtela kenu, ya kenu, panda juu wa'kaanu kai'tala tsu'laa kinuubain kimudeju. Ya'awibain chachillaya fimudeju, tsanginuuyaa chima tulekela, naa chi kayiinubai, naa ruku chi tsanamunubain tule'mashtechi awi pundala daapukitaa chili'laamudeju.

"Chachillachiya panda fintsumive awi juushu juntsa, allá findyubamin awi mujve ti'kalaamudeju. Awi kalaanuuyaa chima tulekemudeju, tsangetaa mashtechi mijku paatesha daapu'chiila, nakululu puinsha daapu'kalaala, juntsaa awi. Tuneke'bain naa andura juubain ketaa fimudeju, panda lu'taba. Manen naa luguu kikinaa ju'bain tsangela munguraa pukitu, naakiñaa kayu anbu'lawa nutsaa tenñuba shinbulaya mideju, tsangitaa chumulanu panda anbu'fimishtimudeju panda lu'taba. Naa sanabain famuve, panda iiduya, tsenmala ura kaapumu.

Tula chinuya pen chu'chaya insha mushu wimu, tsenmala palé kalaatubain tuna kikinaaju'bain, naa mullichí piti kinaa ju'bain, naa luguu kikinaaju'bain, naa pishu illaba pishpapa kikinaa ju'bain tsangenu mideju chachilla, weewee ke'finmala anbu, kumuinchi chachilla fimudeju mushu. Mushuba lemubain chuipunmala kayu anbu'lawaamu panda finu urabi. Tsamantsa anbunuren, chachillaya fijtya juuyaa ityuve, tsaataa chumu lanuren tule'awilarenmala chi manbinu kindetsuve (F. Chapiro, maali kuinda, marzo, 2022).

### Dapilla




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## PAANBUKA

### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Fruta de pan  
 Cha'palaachi mumu : Paanbuka

### 2. PAABU'CHI MUUTE



Muute 17. Paanbu'chi

### 3. AWA'CHUNU

#### Shu'ke'awandu

Paanbu'chiya chachilla'wajke'awakaañu chive. Nipukanaa shu'ke'awamu. Ya'ni puka tainshaa punamudeju. Pukaya da'pukajuumi, puchuuñuu, juntsa tainshaa ni pumudeju. Wajnu titu, naaju kayu aapuka juuñuba juntsanaa ya'ni kalaamudeju, tsaaren sana pukanu. Tsangimee shu'tsuula, chi panbeetala tu tsashi kitu, naa pulla juula jayu daatsungaatabain. Tsangi'miya, mantsa kai'tala tsu'lara juukitu, junaa shu'tsuumala mubain mushke'kutyudeemaala ura'shu'kila. Kaachichi tape jayu jayu muskare'awanduren muyi'wajkinbera inmala muyi'nuka wajnu tya'ba wajla.

Kanuni juushu juntsaya, pai chu'chaya juunaatalaa shu'kimuve, shu'tsuunu tinubi keetadinmala. Chachillaya pu'chi wajtu, washke'awakaatyudeju, daawillanchin kikimula, tse'mitya, pu'chi maali naa i awandya'ba awaila. Naa pijuubain waakityudeju, naa tsa'pubain kityu, naa tushabain kayu tu ura tyainuu waakityudeju. Pu'chi lanubain cha'kaillanu washkin tsanginuuyaa juve (M. Tapullo, maali kuinda, marzo, 2022).

## Awa'jind

Kaachi shu'ki' awamu umaa manchishmain chungu naa manchishpai chungu manda centimetru katu'inalmaa muyi'wajmudeju. Tsangenu titu rukula yumaa nunbanu wajnu ju'ba keengaya tanamudeju. Shu'kimu kaachi u'tangitaa muinuu juve, mushkinjutyu, tsanginmalaa tiba gaase jutyu'un wajpunmalaa sundya'awami yabain. Muyi'tajindu naa kubi juu'uba menesteve, tsangimiya butyu'kakitubain tajinuujuve nubi wajnu juu'uba. Mashtechi chachillaya tujuru imuve, penchungamandacentimetru naa taapaichunga centimetru juu'uba sha'fishpunuuyaa juve, tsangimee kaachi wajpunuuyaa juve. Wajpu'dyamee tu wishkalare' tsura manen manbunuuyaa jumi. Wajnu tinbuya entsa chu'chayatalaa juve. Enero chu'chayanu manen febreru chu'chayanubain, tsenmalaa shutinbu'mitya kaachilanu pi ménu tsumi.

### Llullu seepu'puka min itaa llumu

Umaa paanbu'chi llullu ke'seepuñu papa lushkentsetseeyaa kataamu, main main falekita jiimu, jaki shinbala keesha. Malu pulla'jinmala llullu papala seepula kaa paanbuka puka muute juu. Umaa kayu malu jinsha, kaapuka juu muute tiyanduren awa'jintsumin lushkentsetsee puka jayu jayu aapuka tiyanduren pulu'kamin llumudeju.



Muute 18. Llullu paanbu'puka seepuñu

Puka llushu juntsaa, ya' puka jayu ningalalai timuve ya' puka. Tsadeimalaa uma chachilla pajtemudeju akare'fimu. Naa wallutubain maali ishewa kiñu pajtya'detsunmala te'kamudeju, llajchimin, pitsaamin kitaa tengaanu. Wallutu puka nakululuimi, tseitaa ya'bundyu walla'jimi, tsejtaa maalibbain pajmu paanbu'puka. Tusha pajtu ijchaa pajtyaimi.

### Paanbu'chi ruku'kami

Paanbu'chi ruku' kañuba entsaiña keengayamuve: awechibain naa awe allibain aaluranchi iimi; katyunchibain pure'luimu naa mancha'lura manda metru jui katu'lunaa ju'ba tsaimi; pukabain yuj aawajtumin, ya'nibain kayi'laimi; ya'chi telelebain awindaa musja'tei tsumu; baataa ke eemala paanbu'chi jelekenu katyumin jelekenu aachi katawamu, alli judeeshu juntsabain mandinbu maaliren dyaji'pajnaa ju'bain tsaimu, rukude'mitya, jayu bejtsui'lañuuyaa itu indyuka; tsenmala naa jakibain main main jayu jayu baka'usdiyaiñuuyaa imu. Manen naa telelesha, naa aachiluranu diluinaa ju'bain tsaitu tsaa chuturen ejke'ka'jiinduren millai ejkemin chi peyaimu. Jayu jayu chi alli dyaipajtya'jinduren pulln jui tiya'chudimi.

## 4. FANU TSUMI KE'FINU

### Puka te'kanu

Puka llutu tusha pajtya'detsunmalaa te'ka'maatu pisha kika llajchinuuyaaajumi, tsangemee umaa piyamasha piba aweke pu'tengaramu. Yumaa leechinja'te kinmalaa yaikatu lundaa finuuyaa jumi, tsenmalaa kayu ambu, tsaaren naa ishabain famumi.

### Paanbu'puka titi imuwaañuba

Paanbu'puka cha'kueepunu ura'kimuve, fin mala, tseimin anbu. Puka vitaminabain mineralesbain pureemi. Chachillaya naa itutuñubain tenachi kitu famuve, tsenmala puka llamara katubain, llajchi'tengaamala famu. Puka lludeemalaya tusha pajtya'tsumu katu llajchikinuuyaa jumi, tsange'narake pitsamee umaa piyamasha piputengaanu jumi, jayaa wabuukikaamalaa ura'ami, puka deelechinidekinmalaa yaikanu jumi, lundaa finmalaa kayu anbu'famu.

Pure'tenakaamalaya laramu mutya'fikendu kepeimudeju chachilla, naa nunbalaa jindubain tibillaaba puke'tajila mutya'finu. Naa tyayuba finaaju'bain, naa asukaaba finaa ju'bain, naa ela mishkiba tanashu juntsaa, naa tanda miskiba fikinaa ju'ba tsangen chumuwaala chachilla. Manen illikishujuntsaya pike'mala kikiñunge'bain anbu'kujchamuve. Tsangenuuyaa kika llajchiketaa bateenu puke'machukachi illamu, narake iimee umaa piyamasha manbuitemee pi'puntsumi, tseimin asukaabain anbulawaabera puntsumi tsenmalaa anbu'kujchami paanbu'mala (F. Chapiro, información personal, marzo, 2022).



Muute 19. Paabu'mala shullanu puu

## 5. KAYU WEE WEE IMU

Paanbuka wallutu maaliren walla'pajmudeju, chipanbeetala shaja'tei pajtya' tsummala, naa kuyubain, neetyushubain, walanubain, faaja'fimdeju. Chachilla tsenmalaa washdi'tya'kitaa ka'finchumula. Washidi'ba inutyashu juntsaya chi panbeesha naa keetala wee chisha dejtela katyunainsha ki'chutaa mandalabain kepebain washiditaa animaa waajanmala kamudeju.

Tsenmala paanbu'chinu ta'pa juula chiimudeju yasha talanu. Ya'jakibain remdyu kinu urave tila, naa ya'pillubain killandala jali petsenu mulange'maintenmala daran mijchachi kitu ujtuwaamuve tila. Paanbu'chi panbeetalaya cha'miya animaalabain faa uidimin, puka tinbuchiya paanbuka pajtya'tsumu fimin kimudeju (R. Tapullo, maali kuinda, marzo, 2022).

## CHAAPE

### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Yuyo garabato  
 Cha'palaachi mumu : Chaape

### 2. CHI MUUTE



Muute 20. Chaape

### 3. AWA'CHUNU

#### Shu'kimin awa'chumin inu

Chaapeya cha'wajke'awakaañu awatyuve, tsaaren daawilla kapatalabain, wijtya kekindalabain awa'chunamuñu'mitya, chachilla washke' awakaakiñuuve. Ensta tapeya telelesha maalli shu'ki'awaimu uma awanduya. Yumaa awa'chutuya alli kapatalaa shu'kiimu. Shupibain ya'tapebain lushkentsetseeve. Shupiya kapasha berungayaave, washu nepelenu keekiñuu.

Daawili'dyanmala naa manchishmain malu inaa talaren yumaa shupi kataamu. Tseimalaa jayu bare'lainmalaren chachilla dyaikala finu. Entsa tapebain tinbuchine aa falekimu chundala. Daawilla tala kayu sundya'amwamudeju. Tsai'ne seraita jiimula. Shutinbuchiee kayu uutyá chumu deju, tsenmala pajtinbuchiya jayu irupipiki'chudimula (M. Tapullo, maali kuinda, 2022).

Chachilla'ka'finu chaapeya juchuuve. Tsaaren juchutyu juushu juntsaya finmala saamin jayu pulu'jallami. Ntsa fatyu chaape paandeya nukabain chuve. Fijtyatala sera'chunamu, fatyu'mitya seranchi iimu. Famu chaapeya endalaa kataamuve; entsa parrukia tala: Telembí, Atahualpa, San José del Cayapas, Santo Domingo de Onzole, cantón Eloy Alfaro; Canandé pishabain.

## Llullu seepu' puulami



Muute 21. Chaape shupi

### Ruku'kanu

Chaape tapeya wanchutyumujchi peyaimuve, penchunga malu chunamuve, entsa malu inmalaren tape maaliren ruku'lamin, ejbiyu'kakimin dyaji'pajtyamin peteimi, tsaitaa piyanmala jundala wera mashu'ke'awail. Tsenmala ruku'kamin tyami mafaawaatyuve, tse'mitya ruku'kanchikikimin peyaimumi.

### 4. TITI KE'FINUÑUBA

#### Dyaika'yasha ta'nu

Chaape dyaika'ka'finchunuuyaa, chachillaya fijtya ke'washkenchutaa awakare'ka'finchunu jutyuve, maaliawamudeeñu'mitya. Naake aakanutya'ba, kaatu kubinuñuba puke'ta'mudeju; kubi tajtu nentsushu juntsaya naa tapenu tsungaatu butyuke'bain ta'mudeju (J. Quiñónez, maali kuinda, marzo, 2022).

#### Chaape ke'finu

Chaape ka'finuuyaa chachillaya wijtya menestejdetu, nutala maali awa'dechuñuba ka'ne fadeju'mitya. Ya'nakululu mijkun kakuñuuyaa jumi, luskensteteemin wase nepele keraami kapasha tutijuu. Aakanuushu juntsaya kubinu ka'pukitaa yasha ta'mudeju, tsange'ka'jimiee umaa famu paateren dyaikakimee pitsaanu jumi. Tseimee tunaa mujmalaya jakinu tsure'lemu chuipukimin, tyayu juubain waakitaa bui'ke'tuna tsuula nindujuusha. Anmala vele'fimudeju, panda lu'taba fiñu anbuve.



Muute 22. Chaape tuna.



Weráke'filaya lukuru kitubain, pishu nakululu dyali'pumin, panda juula wiishi'pumin, naa anbu'lawaantsumi juula pumin kinmala lukuru uufinuke akaala. Malumee finutyatuya tsangemudeju, tsangi'miya mandinbu allá findyubataa ka'ne fikimudeju chachilla. Entsa tapeya tinbuchin kayaimumi, malumere tinbu jutyu (F. Chapiro, maali kuinda, marzo, 2022).

### Dapilla

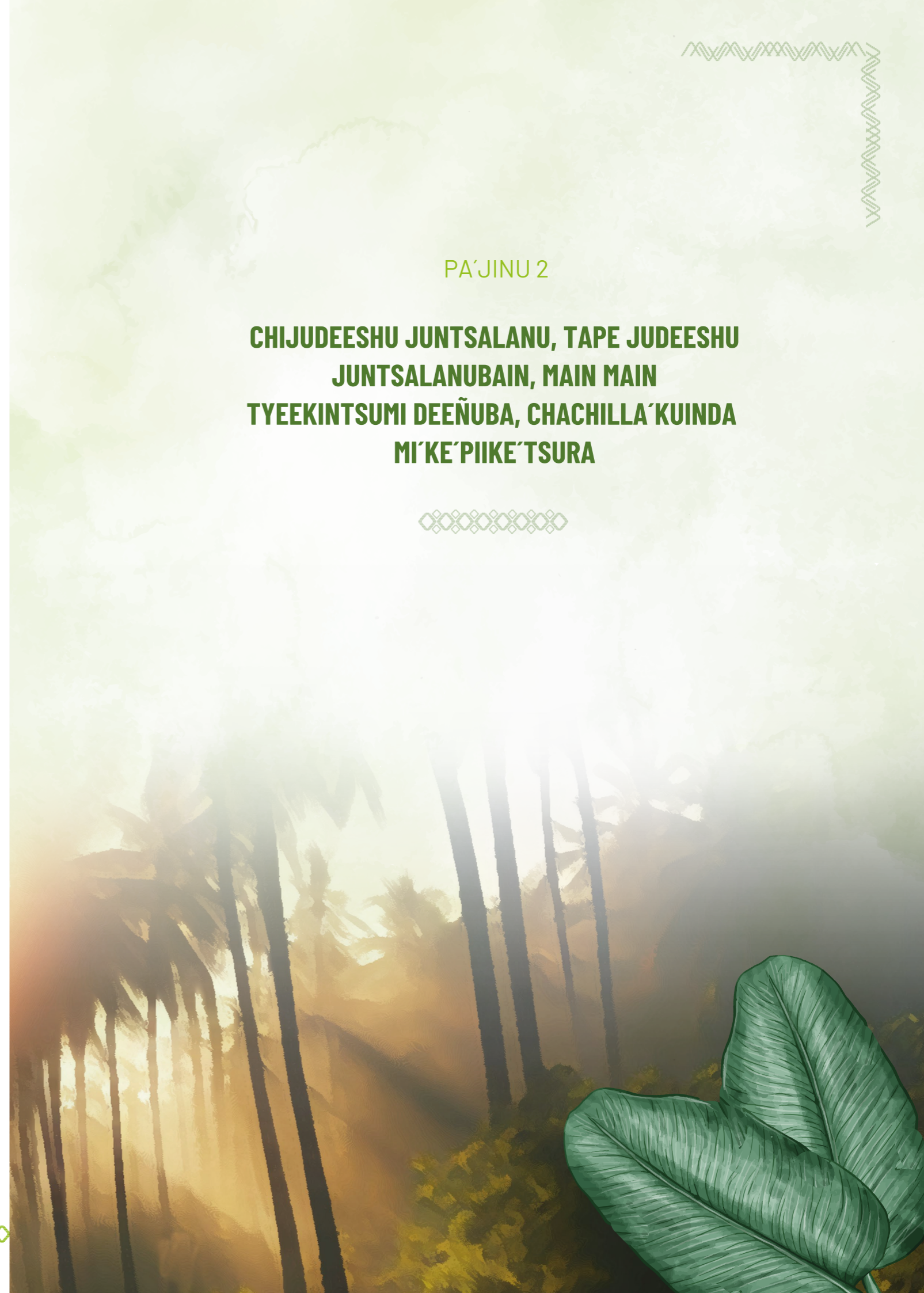


Lined writing area for student response



### PA'JINU 2

## CHIJUDEESHU JUNTSALANU, TAPE JUDEESHU JUNTSALANUBAIN, MAIN MAIN TYEEKINTSUMI DEEÑUBA, CHACHILLA'KUINDA MI'KE'PIIKE'TSURA



## SA TAPE

### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Filodendro de hoja acorazonada  
 Cha'palaachi mumu : Sa tape

### 2. TAPE MUUTE



Muute 1. Sa tape

### Tape naajujuuwaañuba wandya

Lushkentsetsee tapa juumi, chitala pi'te'luimu, ya'chi luraya ma cm jumin naa pen cm bain ju aaluradeju. Tsaimin tenamee telele erekimin naa jakibain jayu wera'juu faawaamin kimu. Tutala awa'tse'ke'jiishu juntsaya ya'jaki jayu wera'deju, ya'kapashaya chuwingayaami, tsejtu barenchi jumiya naa 12 cm bain naa 10 cm bain judeju, lushkentsetseemin jayu paba'kayaamin tseimin chababaañuu. Naa tusha tsana'ba manbela chi uyuna katamin pijte'lundu tsanamu. Ya'jakiya aawa'jintsumin puulanchi imumin imu. Tsaitu naa 40 cm ba barenchi imu. Tsai awataa umaa llullu imin naa pukajuubain imu.

### 3. AWA'CHUNU PAATE

#### Shu'ke'awa'chunu

Llullu shupi kinunu jumiya jaki tyami dijkinu, naa tyami uyunabain naa lluru'pajtaañubain, jundalaa shupi faamu. Ya'llullu jumiya kaa papa juumi, tsejtu keetala jayu pulu' yataami, barenchi jumiya 18 cm ju bare. Naa lushkentsetseemin naa lajkililiimin, manen jayu lushkentseteba puja'taabane juumi.

Ya'pukala ishnamuruumin da'pukakaa judeeve, lajpukakadeju llutuya, tseimin ma centimetru bareemin tsaa yatachi juu. Puka lelenmala taapallubain manen manda main ñi puju, kaa atyutyutene jayu fipukakadeju.

Entsa tapeya mandyaka'seramiya ya'tenanu telele faakara'mitya jeke shu'ki'awamu. Tseimin chitala pijtachi ke'lumuu, naa pishabain awa' tinbu chumu. Entsa tapenu kayu den katawamiya, naa kayu sundya'awamin imuñu kerakayamiya lujaa tusha, tsaimin shutinbu den juunu tala. Manen naa chi allí junandalabain tyakamchumu, naa shupu'jandalabain, naa chi suku juu yatekaraandalabain sundya'awamu. Tsaanuren chachillaya pin remedyu kinaa bale tapeve titaa yakeetala juuyaa wajke'awakare'miya chutyuwadeju. Tse'mityaa tapenu mu'baasa kerakeetyumi.

### Chi ruku'kanu

Entsa tapechi juushujuntsaya jelesha maali awa'chumu, chachilla dewashkiñu awanu menestejtu. Tsaamiya jelekenu balendyamin ajtselemin juve. Tsaataa mu'baasa kataatyumi jelesha, kuindachiya pantsudimuve tila yanu mitya jandetsaa tyatu. Tsaaren mirukulanuya, naa piñi tape kera chachillanubain katawamu. Tsenñaa mityaji'ka'maamudeju meneste kinu uwanu. Ne juntsa'mitya mubain naa -i- ruku'chumuwaañuba mijdetu, naa kuinda juubain tsutyu cha'ajuutalaya. Naa pin remedyu kimulabain entsa paateya ura'mijtune judeeve. (F. Añapa, maali kuinda, abril, 2022).

Naaju tapebain chi ruku'lantsunmala jaki werá lamin chi lurabain wera' timu. Jaki judeeshu juntsaya jayu paba'kakinaaju'bain, manen ungalala'kakinaaju'bain, weewee puja'teene tiyaimu. Tsaaturen paijmumi bene, tseimnala chi lura tape jayun puu tiyaimi. Nakungu chiba keetadinmalaya entsaya ishnamururui awa'chunun ruku'kamuya kamuya tsajutyu, tsenñaa tape ya'chi ruku'kantsuñaa pensa lamu.

## 4. TICHEE URAÑUBA PAKAYA

### Dilulanu matsa'nu



Muute 2. Pin tape mitya nendu

Piñi defanmala ura'mandiremu chachillaya entsa tape tyaanginaa baleñuba mideju. Naa chi lurabain, tapebain, naallullujuulabain, chachilla dilu deemalaura'mandirekenuu pudedeñuba mideju. Tsaataa chachilla piñi defanmala entsa tapee ka'kushkaamuwaala. Illachi kitu dajtu pi larenbera chuyi'pajtela, juntsa pi kujchinmala benenunu tyuitake'wejmí'kajkaamumi.

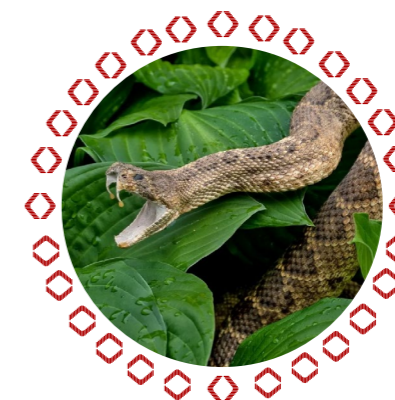
Tsenñaa benenu kueepusha de kuishka'jityu'tsantsan dyaiñaa chachilla ura'mandimu deju.

Tse'mitya entsa tapee kayu balenchi juumi, piñi famulanu ura'mandirenu, benenunaa wejmí'kimu'mitya. Mikayave piñi nunbanu fi'bain benenu puitemu, tseimnala juntsa benenunaa kueepusha pillá'jitaasabayandami tse'i'enderuma kuishka'jiimalaa chachilla pemudeelaaka.

Naaketaa entsa tapechi talanu juñuba mi chachilla juntsa juntsa kenu mideela. Entsaayaa kimuwaala: kaspele jelesha mityane' katatu ajkatyu naakinaa mityanendubain tsantsaya jaki kanutsuyu ti'pa'taa umaa naake meneste'ba walla'ka'

maamula. Tsaaren na'baasa jaki kanjutyu, u'tange'kanuuuyaa juve, naake meneste kinuju'ba tsatsan kayaa. Ka'maatu umaa pitsale'jaki jayaama kake'llachi kikimudeju shupukachi chi ta'panu tsungaatu, tsange'miya tinaaba tsungaatu. Tsangitaa umaa narake chuyi'bejtemee ya'dajtu pitene tiyainmalaa ishkalaba yande'dilunu kushkaakila (F. Añapa, maali kuinda, abril, 2022).

Ma bijee kushkaa kiñuren mikajuuve, feete tape'mitya ura'manmu dilunu. Tsangiñuren dilu chachi shawí'jityumi, tsanaturen ayunchi yumaa uramandyamudeju, tasa jiinduren entsai ura mandyala. Juntsaba ne'ba piñi defanmalaren jeke remedyu kimu chachi'junga deta'shu juntsaya matsatinbera imudeju, remedyu kinmala. Tsaaren juntsaba yumaa dilu balejtuu, yumaa pure'malu iñu tanashu juntsaya kumuinchilaren liwee ityudeeve.



Muute 3. Piñi chachinu finui jutyuna ta'paasha

Remedyu kimu chachi juntsaba dajka naa uwanuba chachi malliba tu'tyuwaashu juntsaya ura'manmudeju. Tsaaren junuma tyuitanamujchi remedyu kikindu. Wee wee tape ka'kunaju'ba matyu tsangindaa ura'mannuu jumi. Kayu malubain yapa talamudeju, dilunu juntsa juntsa kindetsu'mitya.

Entsaya naa penmaluba kintsunuuyaa jumi lluyi matsukakaanbera. Dilu chachi yumaa asa inbi kintsunmalaya juntsa inbi na'baasa kepukaatyudeju. Tushaaba asa inbi pajtenmalaya fimu piniren ishkatu yakeesha jamuwaa tila, tsaishu juntsaya mu'baasa finuuyaa jumi. Tsenñaa lemupanu tene kakaakimuwaala, tseimnala piñi yakeesha kalen jatyumi, asa ishkatyu'mitya. Tseimnala dilubain té ura'mandinuujumi (E. Gonzáles, maali kuinda, abril, 2022).

Entsa tapee kayu tichiba pudeve, tsaanchi talamu chachilla tsadetive, piñi defanmala entsa tapee ura'manmuve. Venenunu kajkaamu, masmitya tyuitadiñuuyaa kemu, tsangitaa kueepusha millange pillá'arendyuren kushkaamalaa dapumi, tsenñaa dilula ura'mandimudeeve.

Entsa tape pí'pu'kushkaamiren, jungajte wee tapeba talanmalaren jayu jayu naa lluyi juubain, naa asabain, naa kiyabain ujtwaata jiiimula.

Lluyi manbajtenuya piñi tapechiee talamula (wee palaachiya Guaco); tsenmala asa mandyawaanuya capitán tape (wee palaachiya contragavilana).

Piñi ya'benenu cha'kueepusha enderuma de kushkakinmalaa tenbukasha jimin mishpesha jimin inmalaa dilula uutyaty tyaimin padangimin kitu ma ura penu kikila. Te'remedyu dekikaatyunmalaa pemudeju, tsaañu'mityaa tasa pasa de in malaya keedinu jutyuve. Pitaashañuba jei ta'nuuyaa jumi, juntsaba shadiluushu juntsaya ura'mandityuwaala naamika remdyu dekiñuba. Tsaaren pinremedyu kimula'junga de ta'ñuya, tsaanchi dajka'talamushu juntsaya ura'manmudeeve. Junuma tyuitanamujchi remedyuma kitindu. Tsaaren ura'remedyu kinuaba mijtushu juntsaya pudejtuwaala (E. Gonzáles, maali kuinda, abril, 2022).

Pinremedyu kimu chachilla, naa uwanuba chachi tu'tyuwadeeshu juntsaya ura'mandene kinchumudeju. Tsaaren chachi piñi fa'dejanmala maliee tu'mu

waashu juntsaya yumaa ura'mannu pudee tajtu tyaimuuaa timudeeve. Tsaaba ishu juntsaya, ya bain (ura'manmu) piñi fashu juntsaya penunjuwaa timudeju. Tse'mitya jele nei'bain ajtselenee tyaimi, kapuka laaren neinuuyaa juve. Piñi fa'ba ishu juntsya jeke remdyu kikutituren livee iinu kusasve.

Pinremedyu kemulaya, piñinubain tu'tyunaa timudeju, tu'malaya juntsabain pudee tajtu mandiyaimuwaa timudeeve. Tsaañaa mandinbu piñi cha'keetala kataañuba asten kike'jukare'ma eekimudeju. Mantsa kuinda kilaya piñi judeeshu juntsa remedyu kemulanu apa kuraawaa timudeju; tsenmala mantsa palaya, piñi apushtaba tyaimi chachiba, tsaataa ura'manmu chachinu yuj kataamumi, apushta kikinuu tyatu, tsaataa finu tyamu chachinu. Ajtseletya'nemune judeju, naa ya'chunu yatalaba yakeetala yuj piñi kataamu. Naa yashaba kai'sha tse'na'katalaramuve ti ura'baasa (F. Tentet, maali kuinda, abril, 2022).

Piñila ya'tapenu estyamudeju, tse'mityaa tape chunanu tena talaya piñibain yuj kataamu. Ura'manmu chachilla tape menestengitu mityane' kanu nendetsunmala pantsugaakiñuuyaa kimuwaa timudeeve. Tape chununu jiñuba mangataatyuwaa timudeju. Tsangi'miya tapebain jayuren chunamu, patinmalaya eskasu ne juumi, tsaataa den kataatyumi wee chachilla juulanuya. Piñi ya'tapenu ka'fimuwaa timudeeve, tsaataa aa seran awaakaatyumi, fifikindetsu'mitya.

Pin remedyu tape nukaba den aa chutyumin, jayun chunamu, chikai'tala. Tse'mityaa kera chachillan katajiinuune juumi. Naa dijkitala chunabain katapu'kanuuyaa jumeeka.

## PINI TAPE

### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Bejuco de Guaco o hierba de serpientes  
 Cha'palaachi mumu : Pini tape

### 2. CHI MUUTE



Muute 4. Pini tape

### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Shu'kimin awa'chumin nanu

Entsa tapeya lala'chuinsha chumu, tsaaren chitala telele ereketaa sera' chumu. Tse'mitya chiluratalabain, naa chi alli junandalaa entsa tapeya den kataamuve. Tseimin seramiya chitape tena dijkitalaa wera telele shupi faawaamu, tsaimiee manen junuren wera ali shu'kikaamu. Tsaitaa sera'jimu, ya'aliya lushkentsetseemi, luraya yallu'tiririimi, tsaaren bejtsuu, dyaityuiñuba bejtsu'mitya dyaityulaimu. Jakilaya lushkentsetseemi, ya'ja'wa'chuwa kera'bulluumin entsai katawami. Tejankeekiñuya weewe katawaiñuju naa piñi muutebain, pishkubain, kelabain, kayu wee muute juula katawamu, jaki main ka'keekinmala tsaave.

Entsa tapeya jeleshaa chumu, tsaju'mitya naa itaa awa'chumuwaañuba kuinda tsutyuve. Cha'washkendu'awakaatyunu chitape'mitya. Tsaaren mantsa piñi remedyu kimulaa kuinda jayu mideju, tsejturen awa'chuñu keentsura tanamuwaataa menestenginu uwanu mitya ji' kakiimudeeve, tichee urañuba mide'mitya. Kayu den mitya nendu'kalaya chachilla piñichi defanmala ura'mannu titu. Tsaatuwaa ne tapenu keetana'awakare'chutyuwaala, naamika menestewaañuba. Patinmalaya jetyatubain tsaala piñi tapenu matyu ajtselewaañu kuinda mide'mityaa tsaawaala.

Entsa tapeya jeleshaa chumu, tsaju'mitya naa itaa awa'chumuwaañuba kuinda tsutyuve. Cha'washkendu'awakaatyunu chitape'mitya. Tsaaren mantsa piñi remedyu kimulaa kuinda jayu mideju, tsejturen awa'chuñu keentsura tanamuwaataa menestenginu uwanu mitya ji' kakiimudeeve, tichee urañuba mide'mitya. Kayu den mitya nendu'kalaya chachilla piñichi defanmala ura'mannu titu. Tsaatuwaa ne tapenu keetana'awakare'chutyuwaala, naamika menestewaañuba. Patinmalaya jetyatubain tsaala piñi tapenu matyu ajtselewaañu kuinda mide'mityaa tsaawaala.

#### 4. NAAKETAA PIÑI DEFAÑU EN TSA TAPECHI URA'MANNUÑUBA

Piñi defañu remedyu kimulaya nara mideewe tape tichee urañuba, naa ya'tyami juula, naa alli juula, naa llullu juulabain meneste imuwaañu mila. Keralaya kiyanchi ujtuaamuñuba mideju, lluyi juula manbajtemu. Tsaanaa entsa tape meneste kimudeju chachilla wera defanmala. Menestanginu tinbutala, jelesha mityajimula, tsai'katatu umanbele kayu jaki walla'ka'i mujchi chinu pa'nuuyaa jumi, tyaangena menestanginduba wandi'pa'nujumi, tsangitaa jaki walla'kanuu jumi, tsanginmalaa urawaa timudeju (F. Añapa, maali kuinda, abril, 2022).

Tapebain tengayadeeve titaa tsandila, chachieba ju'pensataañuuma juula, yala pudee tade'mitya. Mu'baasa entsa tape kanu jutyuve, remdeyu kinu mijtulaya, tsaa chachillanuya naa kataawaba ityuwaami, pandsudimuwaa timudeju.

(...) "Tsange'ka'maamee umaa jaki nan meneste imuwaañuba te'ka'pitsalaimu, tsangimee piyamanu piba pukitaa jakibain pu'tenganuuyaa jumi. Piyama buukinmalaa yaikatu jayu ishlanmalaa luchapiinuren pilupichi ajke'pitsaakamudeju fanunu, tsangimee umaa jaki kalare' fanunubain, lluyitalabain piringa kila; umaa tsange'dyamee jaki mai'tenchi kikinuuuyaa jumi fanunubain, nutala lluyi juñubain. Keena'jaki ejke'kanmalaren wera mamai'tentsunuuyaa jumi. Tseimin manen mamalunuren naa pen aba pitsaakanuuyaa juvey". (F. Tentet, maali kuinda, abril, 2022).

Tsanginduren naa penmaluba insha lluyi tala jayu jayu matsuka'jiinduren entsai mandimu. Tsaimalan chachi dilu tsumu ura'mandyata jiinduren ura'mandimu. Remedyu kemu chachi ura'mandinyuya keena'talatintsumu malumere.

Uma talandetsuya, lluyi uu ajtseendyanuu ju'ba, jayu jayu lluyi matsukakita jiintsunmalaren, talanchibain den mandalatyuita'jiimu. Yumaa narake lluyi matsukanmalaa tyaikimu, ura'mandive titu. Diluya te'mangujpa'nenu jutyumi, kayu narake manbirei'mujchiya. Tainsha pintejku puinshaya kayu narake manbiyaindyuren lluyiya matsukameeka. (F. Añapa, maali kuinda, abril, 2022).

Penmaluba talandaa matsa'mu chachi umaa pin tejku mangalaamumi. Fanu malunu keetadi'juntsa malunu mi'tadi'nan malu intsuñuba fanunu tyamishuchi puugadachi nan malu jintsuñuba tsange tsure'midingikitaa tejku mijchachi ki'manglamudeju. Ajaa ala tejku tanuujumi remedyu limu chachi, juntsa juusha kuwa jayu pikitaa mishlaamalaa kuwanu pukimumi tejku. (F. Tentet, maali kuinda, abril, 2022).

## JULLAYU TAPE

### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Contragavilana o gavilana  
Cha'palaachi mumu : Jullayu tape

### 2. CHI MUUTE



Muute 6. Piyamanu jaki pu'tenara

### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Shu'kimin awamin i'chunu

Entsa tapeya jelesha maali awa'chumu, chachilla yakeesha awakare'detanatyu. Awamiya jeendusha tsaaren ejtu junandala, tseimin shuwa ja'tu ajtakindalabain. Tsaaren naa uwanuba shutinbu tene junainshaya sudya'awatyuve. Jeendushabain, nabebe talabain, pikeetalabain, miñukeetalabain, wagaapunaindalabain, chibujatu achakali karendalabain chumu entsa tape chi.

Chuwa juuve, jayu bejtsuu chuwa, jakiya yallu'tiririimi, jakiya main main baka'baka'chunala, llulluya lajkililiyaa juve, kaaniinejuu. Pukaya ungalalaabain naa lajkililiibain judeeve. Ya'chuwaya lura juumi tsaaren jayu chillaañuu. Dyaitulinmala tainsha fiba luraa faamu tsaaren nakususuju. Ruku jakiya jandaa pasha jayu weskaraami. Entsa tapeya ticheeba ishchaatyulinmala jelekenu feete'aindyuu laamu, manen illi'pilarenmala jelekenu sami, jayu weenginmala.

Jelesha churen menestangitu pin remedyu kimu chachi mitya ne'katatu, tapenu tyaangena kanu nendubain pa'nuuyaajumi. Entsanu talanu mi chachillaren jelesha ka'maanu pudeela, tyaanginu ju'ba mide'mitya.

Entsabain wee pin tape judeeshu juntsa tsaami, chachilla kumuinchilaren kerajdetu, tse'mitya, kuinda tsutyu naa-i-taa shu'ki'awamuwaañubain, awandu naa imuwaañubain, naa itaa ruku'kamuwaañubain juntsanandala kuinda tsutyumi. Naaju pin tape ju'ba ya'paate kuinda pantsuune juu. Tseimin naa chachillabain kuinda mijanu ajchundyatyu waala, pininu jeemukaya'mitya. Tseimin manbaate keengaya chutyudeeñu'mityabain tsaakayami. Naamika tape keetala uina'bain kerajtuya nejuukayaba. Yuj ajtseleñu'mityaa chachilla den katatyuwaala. (E. Gonzales, maali kuinda, abril, 2022).

Kuindachiya, pintape chundala piñibain denkataamuve timudeju, yalaa tapenu washkinpumudejuve tila. Yala tape fimude'mitya, es kimune juula. Tsaañuwaa yakeetala juuyaa wajtyuwadeju, ajtseleve tyatu.

#### 4. EN TSA PIN TAPE NAAKETAA TALANUÑUBA.



Muute 7. Piñi fanunu asa larentsu

Pa'ba detyeeshu, pin remedyu kimularen tape keradeju, yalaren kanu pudeela menestangitu nuka chu kera ju'ba jelesha. Tapekamin, lurabain kamin, naa llullu juulabin menesta imuumalaya kamudeju. Naake kañaa dilunu ura'mandirenbera talanuuñuba tandiyangitu tsatsan kakimudeju. Nebaade pure'kakityuwaala, tseimin pure natyuwaa timudeeve. Kamanbaateya jayu ke'kushkaakeñuren urawaami, feete tapede'mitya.

Ya'jaki pitsalemee umaa tinaaba tsure'iinuujumi, tsange'pilaa chuyi'bejmeee umaa tinaaba putaa jayu ishkalaba yandekedilunu kushkaala. Ya'mishpeya jaipetse billaaba maitekita umaa fanunu maitachi kikila. Naa wee tape yandekinaa ju'bain tsangila kayu feete'laware'ura'mandirenu tyatu diichachinu (E. Gonzáles, maali kuinda, abril, 2022).

Tapebain ya'lurabain, naa llullu bain illachi ki' fanunu maintenmala mijchin tsangimuwe tila, tsangitaa benenu mishkalaataa remedyu kimuve entsa tapeya. Entsa tape uramiya asa pure'kepekintsunmala kajkaamuve, asanu dya'kakaami, tsenmalaa dilu aa shawityumi, asa pure'erekindyuya napijtu'tyamin peyainaa kinuju.

Jakibain tsaama maitachima kikinuujuve, nunbanu fanunu juñuba. Tsanginuuyaa remedyu kimu chachi jaki kayu uraatene mi'ke'tsuutaa umaa pitsaami, bene juntsala maitemi. Jaki

mai'namula ejbiyu'kanmalaren wera tape mamai'tekintsunuuyaa juve. Asa kajkarendyuya tsangintsunuuyaa juve.

Piñichi famu chachilla, nutalaba asa malaakimudeeve, naa bishpee yajchitalabain, kijkapashabain, fi'pakishabain. Tsadekinmala asa inbiya na'baasa kepukarenjutyuve, lemu panaa kakaanuuyaa jumi. Tsenmalaa piñi yakeesha jatyumi asa ishkatyu'mitya. Tsadekityunmalaya, yakeesha piñi faajamuwaa timudeeve, tseimee mu'baasa finuma juumi, ajara jamuwaa timudeeve (F. Tentet, maali kuinda, abril, 2022).

Mantsa pin remedyu kimula lemetasha ishkalabain naa tape juula puke'tanamula, meneste inu tinbutala juntsa ishakalaa tape yandekushkaala. Juntsa lemetaya naanandalaba ne tsunatyuve, narake waada tsunami, kailla ju'ba ka'na'baasa kinjutyu. Tsangenu lemetaya jeru lemetaa juve, paba lemeta juuyaa juwaju. (F. Añapa, maali kuinda, abril, 2022).

Entsa lemeta tananu yatala piñi yuj kalen ja'kataamuve, naa yasha kaisha ja'dijkitala piñi lu'nei'bain tsaindu'kataamu yasharen. Tsaju'mitya pure'ajtseleene juumi, tsaawaaña mu'baasa tsaa kinchutyuwaala. Ne aikekeñuu kinduya, remedyu kenu mijtoren tsaaba tanatuya ma ura piñichi lastema'ba tse'tuwaanuune juuba (E. Gonzáles, maali kuinda, abril, 2022).

## ¿Miyu?



Saandape juushu juntsa ijchaatyuli'mai'tenmala ura'manmu piñi famulanu.

## Dapilla




---



---



---



---



---



## PEN TYAMISHU

### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Tres dedos (capitana)  
 Cha'palaachi mumu : Pen tyamishu

### 2. CHI MUUTE



Muute 8. Pen tyamishu tape

### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Shu'kimin awa'chumin nanu

Jelesha chuntsa'namu tape, chachilla washke'awakaañu chutyu tapeve. Sundya'awa'chumiya jeendu pajtinbu junainshabain, shutinbu junainshabain. Tsaaren lujaatu junainshaa chumu, tsanataa naa chi wa'bulunainshabain, miñu keetalabain, fijtya junandalabain, naa awiijurunandalabain, chumu. Tsanabain naaju chachi'baasa kerajdetu entsa tapenu. Naama jundala chuna kataa ki'bain, tsanginaa ura tapeve tya'keratyune juumi.

Wijtya mandaawilindu mashtechi mandaawitubain maali mashupi kimu tapeve, ya'telelebain, ya'aachilurabain mashu'kikaamu deeeve vera tape chi, tsejtaa sera' chumuwaala nutala awa'chu'bain. Ya'luraya jayu bejtsuu chine juumi, llulluya manbulujuumin lajkiliimi. Ya'jakiya lushkentsetseemin baree, jayu weskaraamin fi'kuyitala kaa tejku keraa chuja'teemi. Entsa tapeya ya'jaki pen kapama usaami, tsenña pentyamishu timulaaka. Jakibain, naa tyamibain, llullu ju'bain ishchaa tyuli kinmala feete aindyu laamu. Illa tyaapachi chumi'bejtenmala ya'pi lamubain pure'saami weenge'keenmala.

Entsa tape menestengeeshu juntsaya jeleshaa mitya nendu'kanuuya juve, jeleshan chunamu tapeñu'mitya. Tsenmin mu'entsa tapechi talanu miju'ba juntsa chachiren keenga'kanu pudeemi. Yaa tyaangena meneste imuwaañuba mi'mitya. We pintape tsaayaa entsabain kumuinchi chachilla kerajdetuve, tse'mitya kuinda pilaabain tsutyu naa itaa shu'kimin awa'chumin ruku'kamin indu naa imuwaañuba gayuba tsutyu kuindaban naa pillabain (F. Añapa, comunicación personal, abril, 2022).

Chachilla'pensa jumiya, pin remedyu kintsumi tape judeeshu juntsala pantsu chunamudeeve timudeju. Mubain kataakinu nainsha chutyudeju, jelekenu balendyamu tape judeeve, tseimin piñibain entsa tape finchumudeju, tsaataa narake awaakatyun juula. Tsenmin piñibain entsa tape chundala yuj katawamu. Tsaaña chachilla den mitya netyuwaala, manbaate kerajtumin, tyaanguwaa meneste imuwaañubain mijdetu'mitya.

### 4. EN TSA TAPECHI PIÑI FAMULANU REMEDYU KINU

Pin remedyu kimu chachi, tape menestendyatu, naa i'bain jeleshaa mitya jimi, tyulla katajimee umaa chinu pakachi kkinuju, tyangena tape menestanju'bain. Tsange'dyamee jaki walla'kanu naake menestanju'bain, na'baasa aakanubvain jutyumi. Ka'maamee umaa tape nanbijaa menestenginu ju'ba tsange wele'tsungaami. Talanutsumiya pichi narake pitsaataa tengare'akaala piyamanu pukitu, yaikamee ya'pi luchapiinuren dilunu kushkaala.

Entsanguuuya tapebain, ya'allibain, naa ja'bundyukubain dekakishu juntsaya buute'tenakaamudeju. Ya'ja'tapeya dilunu nunbanu fanunuñuba junu pilupichi pitsale'maitekila. Keena'ejbiyu'dekanmalaren wera mamai'tekintsumula. Tsenmalaa kityandubain jayu jayu ujuwaata jimudeju. (F. Tentet, comunicación personal, abril, 2022).

Manen entsa tapenuren feeskubain illakiki' fanunu tsungaañubain urave, tsaren remedyu kimu. Entsa tapeya kiyanchi junmala kiya mandyawaanu pudeenchi juumi. Piñi famula daran kityamudeju, tsenña entsa tape tituba ki'kumudeju dilunu, kityantsunjutyu tyatu. . (F. Tentet, comunicación personal, abril, 2022).

### Dapilla




---



---



---



---



---



---



---



## ASHU'TAPE

### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Limoncillo  
 Cha'palaachi mumu : Ashu'tape

### 2. CHI MUUTE



Muute 1. Ashu'tape kuya

### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Shu'ke'awanu

Ashu'tapeya pajchaka chunataa sundya'awamu, tseimin tu ejkususunamalabain, pajtanandalaya ura'awakaatyuve. Mandinbu cha'ykeetala juuba wajmala tsaawaañu mikayave.

Ashu'tape wajkamilla ya'telele bujtyu juuyaa wajkamu. Maratu awamin kuya seranchi iimuve. Chachillaya tibillaaba wajpu'tanatu telele shupikindetsunmala walla'ka'wajtyudeeve. Ma a teleba kalaren tusha nunbanu wajnutya'ba tasa wajkanchi judeju, tsadekiñuren awamu kuya. Wajnu urabi mashtechi yakeetala wijchi'juuketataa wajpumudeju. Ashu'tape kuya juushu juntsa pajchaka chumin tubain ejkususunandala chushu juntsaya naamika tiba washkindyuren narai awamumi.

## Jaki kaya

Ainuushu juntsaya teleleba walla'kakimudeju, tsaaren tengare'kujchikinuushu juntsaya ya'jakiren daakayaimuve. Chachillaya ya'jakiren kayaimuve, tengaré kushnuren ju'mitya. Ashu'tapeya ya'jaki barereeve, ishtape keraami, tsaaren aindyu, naa fi'kuyitalabain ishdaraami, tsaataa tyamishutala mandinbu shilla'ta'kanmala wandemu.

Ya'jakin kakinmalaya naa uwanuba ya'kuya tsananutsuve, tse'mitya jaki kakinu tyanmala kanuuyaa namu. Tsaaren teleleba muyi kinmalaya kuya manbiyainuuya jumi. Ashu'tape kuyanuya naa tiba mai'dityu debe, naa mallu tinuuba, naa diluuba ityuve kuya. Tsa'mityaa jei awamumin aa será chumu, kuyabain aawa'chudimu (F. Añapa, comunicación personal, mayo, 2022)

## 4. ASHU'TAPECHI TITI KINUUÑUBA

Chachilla ashu'tapepi den kujchamu, entsa bain chachilla diitya detyanmala, ne kaswiya detyanmalaabain entsa den kushñu urave, chachi mandeelawaanu. Tsandyatu kushnuuyaa manda jaki daakami tsejtu umaa pitsaatu piyamasha pi putu buukikaami, tsangitu lundaa juipu'kuishnuuyaa jumi, tsaandene paitya malu kushnuujuve, tsunu urabi tene kujchi'tsuñaa kayu urave. Pingalaba puki'kuishñaa kayu urami, tse'mitya asukaabain, naa mishkibain, naa paisura juu tana'bain punuuyaa juve.

Manen chachillaya ashutapepi kushchamiya panda finu urabi, naa kepenene naa kepenushabain, matyu entsaandene kinchumude'mityaa chachilla naa uwanuba deechachine juulaaka. Tse'mitya tsangenchuñu urave. Kula juu naa café'juula kushnuuyaa ashu'tapepi kushñaa kayu uranchi juuve. Tsaawaañaa tsaatuutyuka naaju cha'yakeetalaba ashu'tape chundene namumi (F. Añapa, comunicación personal, mayo, 2022).

## 5. VERATALABAIN URAMI

Ashu'tapepi lukaayaa naa tenba'juu kityaibain kushnu urve, ma ujtwaamu. Taapai jaki kamin ketu tengaami tsange'yuka'kushmala ura. Tsaandene naa penmaluba kinuuya juve.

## ¿Miyu?



Ashu'tape juushu juntsaya tenba'juu quiyanchi urave.

## U-PUKA

### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Zapallo  
Cha'palachi mumu : U-puka

### 2. CHI MUUTE



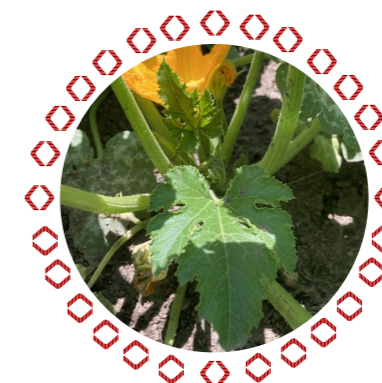
MUUTE 2. U-puka

### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Shu'kimin awamin inu tinbu

Chachillaya u-puka fajlaya yumala naaketaa wajmu ju'ba tsanchunamudeeve, ne peechullala tsaane tituba kendu'awakare'washkenchutyudeeve. Chachilla wajlaya ya'ni katu tujuru ke'wajmune judeju, tsangi'miya ka'ne tyatyunchi kekenaaju'bain tsangemu deju. Kaspele kayu wajke'mujchi ni pisha putsungaamudeju. Tsengitaa ayunchi waakenaaju'bain naa wajpunchi kekeknaaju'bain tsangila. Benen malu jinsha ni shu'kimudeju.

Chachillaya u-puka aawajtyudeeve, bululaba ka'finchunuren pensa ki'wajkikimudeju. Kuya awantsunmala mandaawili'jintsuren llullu imin pukabain seepumin kinduren puka puulanmala ka'fimudeeve. Puka llunuba mijanu tyakichi te'pukina'bain, naa tyaapachi



Muute 3. U-pu'chi llullu juu



pali pali kinaaju' bain, naa keranchi kikituren mijainubain mideju chachilla. Mantsa naa mashtechi wiikakinaaju' bain, tituba kinu mideju, tsangitaa u-puka ka'finbera'puulañuba mijala.

### 5. VERATALABAIN URAMI

Chachillaya u-puka finuren menestengikimuddeju, tsaañu'mityaa fijtyatala wajka miyandene tanamudeju. Tsaaren entsabain chachi diityadeimala kuñu urami, tsenmala chachi dera mangaapumumi. Ne finchin kekenuuya puka ka'maatu pityale'lele'tengaala piyamanu piba pukitu. De anmala piyama yaikatu veela chumulanu, tsange'naa mishkitana'bain naa asukaaba finaa ju'ba tsangila.

Tsaaren u-puka chachi mandeelawaanu tenshu juntsaya, entsaayaa imu; puka leetu ya'ñibain kamin kitu umaa piyamanu piba pu'tengaala ñibain, anmala pukabain, ñibain ya'lupibain yuuka'kushnuuyaa jumi, naake findenñuba mamalunu. Entsaandene naa paitya maluba kinuuyaa jumi. Chachilla, den diludeishu juntsalanu, memuyabain gaase'tyamulanu, naa mishu gas tyaimulanubain, dilutu umaa ura'mandiyainstumulanubain, yalanaa den kunuu jumi u lupi ya'ñibain pukabain akaatu.

Ya'ñi judeeshu juntsalanu naa pajchaka tsungaatubain ejlaware'tanenuuyaa jumi. Tsangi'miya ningai'sha tsungaatubain. Tsangishu juntsaya nuka ta'nu tenñuba tanenuuyaa juve, tsaimee naa tengare'fikisnenaaju' baurami (G. De la Cruz, comunicación personal, mayo, 2022).



Muute 4. U-puka dala'tena, ñibain

### Dapilla




---



---



---



---



---



---



---



## CHIBAIN TAPEBAIN WANBETALA URA' MANTSUMILA

### PANDA

#### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Plátano  
Cha'palaachi mumu : Panda

#### 2. CHI MUUTE



Muute 5. Panda kuya

#### 3. AWA'CHUNU TINBU

##### Shu'kimin awa'chumin inu

Panda kiya judeeshu juntsalaa sera'chuntsumive panda judeeshu juntsachi. Chachillaya kiya kamiya panda kuyatala shupi chundala, wa'kare'seewaata, wajnaaba jshujuntsaa aadishmachiee wajmudeju, tsenmalaa mushu fi'nudetsu titu. Wijtya kintsumi aawanmalaya panda kiyabain aa wa'kaamula tse'waanu. Kiya ka'wa'karendu naajula kayu naradeeñuba juntsaalaa kamudeeve, tse'mitya ura ura mityakila. Mashtechi walla'tsu'miee kapash kapash daapukitaa pullun juuyaa ta'mula wajpunu. (pullun juu).

Chachillaya panda wijtya kitu fibala tsaane juntsa juntsa ityuve naa tusha alimentu juuba waakina'ju' bain, naa panda kiya pullunu benenujuuba mungena'ba tsaaya kemudeeve, tsaaren chachillaya tsangi'mujchiren wajke'panda iware'ka'finchumu deju. Yumaa rukula naakitaa wijtya kimudeeñuba juntsaren intsuve chaikama. Dishmachi wajturen yuj aa diluware'mujchiren awakaamudeeve.





kitu mangalaretu tyaapachi wanbenu chuyi'pajtekemin, juntsachiren narake pitsaamin ketu manen mishpechi wanbenu mai'teki' chuwachi narake teekanujumi, asa jeke dya'kakaamuve. Tsange'asa dya'waamee yasha u'tainduba mafaajamudeju. Tsandenna asa dyawaatyutuya chachi ma ura penuuyaa juve, asaa kueepunu deenamishtimu'mitya, putyuinmalaren chachi fibejtsutsuimiren peyaila.

Yasha maataa naa pitaasha miya'jina'ba, naa yasharen remedyu kikindu'ura'mannaa ju'bain tsanginuuya jumi. Tibama kikaatyu'tsaa manbinune keenanmalaa wanbenu tyeeba kushkanmala kityatu luingikaamin kityamin induren sha dilu'pemu deeve mantsa keeditu. Pechui palaachiya juntsa peya tetanu mumuve, juntsa mallu juumi tsaitu wanbetala wimee diikaapu'tu'muve. Tse'mitya nekeedinu jutyuve tsaa tse'tuwaatu.

Entsa pi pure'saave, tse'mityaa asa dya'kakaamumi. Tsaaren nakululu jaki awiwishaa daakanujuve. Aweke majke'jalinalmaa ya'pi inbiba seratu pure'pajnu jumeeka chuyinmala (F. Chapiro, comunicación personal, mayo, 2022).

**5. WERA TALABAIN MENESTE IMU**

Entsan entsan kinaa jupi'wallu meneste imu, warchi pala juula kitaa tya'kes nela kailla miñutala. Tsenmala ya'chi aalurashu juntsaya naa tyunchilaa kicinaa ju'bain tsangenuuyaa juve, naa tsu'laraa kinu junmalaya tsaanubain daaka'tsuramu. Manen naa pandachitala tyullakaanu junmalaa tsangenuubain meneste imuve.

**Dapilla**



Handwriting practice lines consisting of 15 horizontal lines.



PA'JINU 4

**CHIJUDEESHU JUNTSALANU,  
TAPE JUDEESHU JUNTSALANUBAIN,  
MAIN MAIN TYEEKINTSUMI DEEÑUBA,  
CHACHILLA'KUNDA MI'KE'PIIKE'TSURA**



## LALA'LEMU

### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Limón criollo  
 Cha'palaachi mumu : Lala'lemu

### 2. CHI MUUTE



Muute 1. Lala'lemuchi

### Lemuchi naajuñuba wandya

Lemuchilla mikaka chi juuve, mandinbu manda metru luimuve katyunchi, ya'alli mikaka aawaamin puchuuve. Entsa chi juushu juntsa wachumu, ya'jakilaya lushkentsetseete judeeve, ya'pukaya da'pukakaami, kika pingikiimin, pinchatuya lushkentsetseemi, tsaren llutuya lajkililiimi, jayu pi'tselumusaju, wanbunmala ura'aindyulaamu. Tainsha allá pumuya fibamusaave, pipuumi, tsaren shiwi. Ñibain pumi purenamu, fiba kaapukadeju, jayu barenchi juu mutusha chuwiwiila.

### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Ñi shu'kindu

Uma lemu ñi shunkindu fibabaa bullungikaamu, tsaindaa bene allí keraa fibabaa bare'tse'waataa umaa kaa jaki faamuwaami. Beneya tena juja'tenge bare'tse'kindune jiimu, tsenmala jakibain tenatala faatajiimu. Yumaa jayaa bare'tse'kitaa umaa jaki kayu faamala umaa naa allí juubain wela'faami. Uma jaki faamuya jayu yamuraraañuuyaa jumi, tsainduren bene lushkentsetene tiyaimumi.



## AJINBEE

### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Jenjibre  
 Cha'palaachi mumu : Ajinbee

### 2. CHI MUUTE



Muute 3. Ajinbee kaa chi

### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Naanandaba pakaya chinu

Lujaatushaachumuchive, ajinbeeyanaa ishtushajuutalabainawamuve. Naafarenandalabain awam'chumu. Ya'chi katyunchi juuyaa ma metru juiawamuve. Newaj keekiña elalura keraitimuve awatu. A'jakiya chi luranu pijtekare' lunndu jadyakimu tsejtu usadimi. Jakiya barereeve, naa 6 mansta 12 pulgadajuuna'bain baredeeve. Ajinbee llullu ashaave, aindyuve tseimiren. Llulu shu'kindala tape shu'ju keetalaa buinguimu, tsaindaa seepumtaa ja'mi llullu. Umanbeleya jayu lajkiliituren beneya lajmalelenchi juu tiyaimi. Entsa llulluya ni putyuve.

#### Shu'kimin awamin i'chunu

Entsa tape awamilla, ya'teleleshaa shu'kitaa wera chi muute buingi kaataa awamumi. Ura'awa'chundalaya parejuma shupiketuya pure'awaimudeju tápela, tseitu kuya tiyaimi. Entsa chiya tainsha telelesha awen pukaama tirekimi, fipajkukuumin jayu puluumin, na'baasa bulluja'tee. Tainsha puka juuñu lele'keenmala jayu lajkeeyaa famu. Tsenmala feetemin tseimin ura'aindyu pajtemu. Ajinbee puka yumaa ruku pukashu jjuntsaya pima pure'puuve.



Muute 4. Brotes desde el rizoma

### Puka te'kanu

Ajinbee pukaya naaju maluchi'baasa te'kayaimuve, naa uwatala menesteju'ba. Mandinbu finaaju'ba, remedyu juu kinu menestenu uratalabain, naa ka'atikenuuñubain. Yasha menestenginbera tananuuya aate'ka'iñuba urave. Wabi tsanatu yuj ejpuka itu urajtumi, tiba jedyuma deluiñuuyaa i'mitya.

Chima muyachima iimu, tsangitaa puka muyanmala te'kayamu, tsangitaa kubinuuñuba ka'putaa umaa pichi pitsaanuuyaa jumeeka. Tsangitaa umaa pajchaka tsure'tananmalaa ejke'kamu.

### 4. AJINBEECHI TYEE IMUWAAÑUBA

Chachillaya tenba'juu kityadeinmala ajinbee illi'lu'waatu lundaa pi kushchamuve, naa pai vasuba kuishmala, tsaandene naa penmaluba jinge chujchinmala tenbaajuu ma ujtumu. Pujaa tene laimin jayu jayu ujtunchiren ujtumu kiya. Tsunu uratalabain kepenenebain kujmin lundaa ajinbee pi kujchinmala urave.

Tsanguinuuya, ajinbe puka main nakunguu katu lelekimi, tsngimee naa pen vasusana pi pumi piyamasha, tengaapumi llanmalaa Elyaika'lundaa pumi vasunu, juipuchi kike'chuishnuuya jumi (F. Añapa, maalli pensachi wandya, mayo, 2022).



Muute 5. Ajinbee tengara lundaa pi kuishnu



Tsujla chiya jayu fipajkukuuve, kika yuj aabebejtu, tseimin puuchi, katyunchi abare'chijuju, alibain pure'seran puuve. Ya'telelebain aawamin shasha punamu, kerajtulaya jeke keenganuu jutyu, rukula chi keralaa jeke keengamudeju. Kuunchibain jayu wera'ju, tsenmala nechí chumunjuubain werájumi, entsa china anime pillu kalaramuve.

Challa tinbutalaya tsujla chi judeeshu juntsala jeleshaba aadechutyuve, chachilla kule kinu tuuturen mawajtyudeeñu'mitya chipanchi tene iñuive, tse'mityaa chachilla kule kinuuyaa jeendusha baasha nunca jitaa katajindetsu.

#### 4. ANIMEE ENTSACHI URA



Muute 8. Animee ejpuka

Tsujla chinu wiikanmala pillu keraaturen dajtuumin jayu ishdandataa laishu juntsa kayamu jakinu pajtekaatu yasha taji'tsuumala maaliren ejkemu, tsaitu puulami, jayu fikuu pukaayaa tiyamu ejketu. Ti maluchiba wiika'kayaimu, naama menestengi'ba. Kanuuyaa mashtechi jayu shilla'pajainuke wiikanmala jaki usa'tadinmala junutene pajtekaakitaa naake kandenñuba kayami.

Awekekanmalaya ejke'bain awenpukaayaa tiyamu, tseimin aindyuve puka. Tenba'juu kiyanchi ura'mannu tijtu entsaayaa juve:

**a)** Animee ejpukatamukalare'jayaamaleekakimi, tsangitaakayuniyu'leetaapiyamasha piba pu'tenakaami. Umaa vasunu lundaa pu'dilunu kumi, lundaa juipu'kujchinduren dekujchikenuuyaa jumi, naa pai vasuba kuchindyatuya. Tsaandene mamalunu penbijaaba kushmi penmalu'mitya. Tsunu urabi kujchi'tsudiñaa kayu urave, tseimin kepenenebain kujmiren tsange'kushnuuyaa juve. Estange'kushmalaren tenba'juu kiya ujtumuve, mandinbu tyeeba itaa wa'chuwaaba lluingiñaa kiya tse'tumeeka, tsenmala ajinbee kujchinmala entsa lluyi ujtuaami. Dilu chachi ishkala juuyaa kujchinjutyumi ensta malutalaya, naa puita ishaa pibain urajtuve. Pudengituya luchapiitene kujchaa juunmalaa te'ura mandyanu juve.

**b)** Chachillaya naa ninbitya juubain pumu deju, ajka kityadeinmala, ajka lu'waañaa urave titu, animee puka tanamu lele'ninbitya pula, tsangetaa ninbijtya lumu ajka deechu tirekitaa jayaama tsangin tanamudeju. Tsenmala lundaa inbijtya ajkasha wimu, tsaitaa kiyantsuren ujtuaamu. Tsaadene naa 15 minutu juuñuba Kimi penvijeeba mamalunuren, tsaandene penmaluba Kimi. Dii chachi, tsangetu ishanandala falenjutyuve, luchapinainshatene punanu juumi. Naa pipeya'ba luchapiitene pipekenuuyaa juve. Naa jali pannubain lulawaakinuuyaa pumi.

**c)** Kaakaillanubain ajka kitya'dewaamala, animeebain , naa palusantu juula, kayu werabain pukitaa jaakimudeju, ajkadeechutala, tsenmala juntsa ninbijcha luchapi ajkasha wimu ujtuaamumi kaananu. Tsange'dyatu jaiba ishfaakarenjutyumi kaananu. Jali bujchaa tananuuyaa juve.

**d)** Naa kailla challan pajtyaimulanubain ajbundy lu'waanu urave, tsanginuuyaa, animee ninbitya pumi, tsangitaa kaananu ya'ajbundy deechunu kaa jali peste juuchi lu'ware'tadi tsu'kanuuya juve. Tsaandene malumere den kinuuyaa jumeeka, ajbundy pajtenbera. Tsangimalaa ajbundy deechutala tiba injutyu, naamika pajtenabin tiba peya juu tse'tuwaanjutyumi (G. De la Cruz, comunicación personal, mayo, 2022).



Muute 9. Animee lu'waandu

#### Werachibain ura

Chachillaya animeechinu kayu weewee kimudeju, naa aa kulejuubain ai'un titu; nenu kulee juula, chanbusu weenu kaakule juubain, batee juulabain, naa alla daanu tsumi juula, mulinillu tinuubain kemudeju. Mantsa chachilla arusu wajke'kamulaya bunke tinuubain kila arusu kika kalaanu.

Entsa kinuuyaa animee chi ura'llunuuyaa juve, duwaanginutsu Chanbusu weenu kaakule kilaya jeyajkiñu'mitya ejketu. Challa tinbunuya kayu chichi weewee talamijandetsuve (G. De la cruz, 2022, comunicación personal, mayo, 2022).



Muute 10. Animeechinu kiñu kaakulela



## FIBA JAKI

### 1. MUMULA:

Nombre en castellano : Bijao  
Nombre en Cha'palaa : Fiba jaki

### 2. CHI MUUTE



Muute 1. Fiba jaki kuya

### Fiba jaki naajujuuñuba

Fiba jakinu cientifikulaya entsa mumu juuyaa pu'tanala "*Calathea lutea*". Tsenmala laabain lala'palaachi mumu pu'tanala "fiba jaki". Entsa tapeya kuya ke'chunamu, tseimin dapepee katyunchi, yuj aabaa tyami dejutyu. Ya'kuya tsaandene purena shiinatuya uukera'chumuwadeju, baatala ke eraaya uukera'chumudeju. Narana chunuuyaa pajchaka chunataa sundya'awamudeju. Jei awamu fiba jaki cuya, jaki judeeshu juntsa jayu pulu deju, ne ishuwachi m aura jei kiyuu jityu deju.

Patiñuya ma jaki aawaya ma metru judeewe barenchi, tsenmala bungunchiya 55 centimetru juula. Manbaya lushkentseetene juumi, tsenmala kama paya fibabaami. Tsaaña fiba jaki timukaya chachillaya.

### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Shu'kimin awamin inu

Fiba jaki awamumiya tutainshaa shu'ki'awamudeju, pure'shupi kishu juntsaya jei kuya timula. Tsenmala jaki dijkitala llullubain faamu. Umanbeleya papa juu shu'ki'faanduren bene juntsa papa seepukitaa ja'le'jaki tiyamu.

Fiba jakiya teleleshaa shupi faamu, nutala'baasa shu'ki'chumu. Tsaaren kayu sunden chumumiya farenatyundala, achakaliinu tala. Tsaataa jeendutala fare junandalaya chutyu, tsaaren wijtya junandalaa chumu. Tseimin tu den ajta indalabain sundya' awatyu.

Chachillaya fiba jaki wajkachi kitaa awakaatyudeeyu, fijtyatala, manen miñutala de chunmala daaka' piya kike'yasha tajaimudeju, tikinaaju'ba menestenginu. Mantsa yakeetala wajka tanatuya ti uratala meneste ju'ba daakanu uunami. Tsaaren mubain den wajaka tanatyudeeyu, jelesha malumere nemude'mitya, daaka'yasha tajaimudeju.

**Llullu inu tinbu**

Jaki dijkitala papa juuturen dijki juja'tee shullaañuuyaa faamu, juntsaa jaki llulluve. Llullu maali kalare'tadinmala ukera'kataamu. Ti urabi llullu faanuñuba ne falekimudeju, ma chu'chaya in mala tsaandene ityu deju (L. Añapa, maali kuinda, julio, 2022).



Muute 2. Fiba jaki llullu

**Ja'kuya ruku'lanu tinbu**

Ja'kuya ruku'latu ejbiyu'kamu, jakibain main main usadimu, ruku'ke, yuj aajaki jutyu, jayu alambe mayiine tiyaimu. Llullu papa tene kayu aa katawaimu, jakiya main main usadi'mitya. Tsaimin kuyabain atyutyu' kamu, diityaiñuu tya'ne chudimu. Naa ya'jakibain naa ja'bundyubain jayu bejtsuune tiyaimuve. Tsaañaa menestedyakantsushu juntsaya jayu nakungu juu jaki tene kayaimu.

**4. FIBA JAKI URA'ISHNU PUDEJDETUNMALA URA'MANMU**



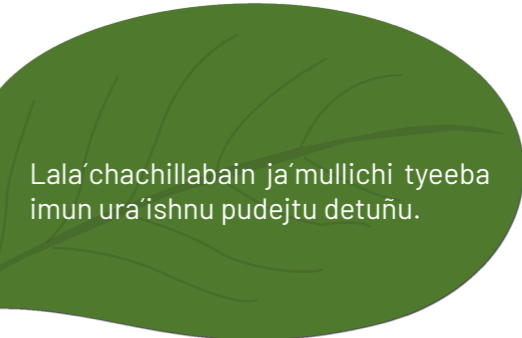
Muute 3. Ruku fiba jaki

Fiba jakichi werabain imuve, naa panda butyubain imu akaana'ju'bain, nunbalaa tajiinu ju'bain. Manedn mantsa naa chicha shulla tsuunubain, naa chicha tsuunu jaki lakaakinubain, naa ya farejtunmala tsejpu'dishkaanaaju'bain. Manen ja'awibain fama, lemu puke'tengaamala ambu. Naa tunpapa juubain, naa piyamanu du'kaakinubain meneste imu (L. Añapa, maali kuinda, julio, 2022).



Muute 4. alla tuna fiba jakichi

**¿Miyu?**



Lala'chachillabain ja'mullichi tyeeba imun ura'ishnu pudejtu detuñu.

**Dapilla**



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## MAABA JELESHA CHUMU

### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Malva de campo  
 Cha'palaachi mumu : Maaba jelesha chumu

### 2. CHI MUUTE

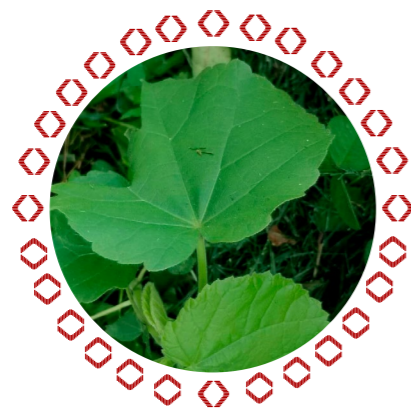


Muute 5. Maaba chi jelesha chumu

### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Maaba chi naajuñuba

Abaachijtu, mikaka baree, naa ma añu naa pai anuba chunamu. Chi alli puja'teeve, tyami bareju. Jayu piju chujaraave allibain, jakibain. Wee palaanu shu'ke'faami entsa palaanu malakos, peechui palaachiya nakululuu tijtu. Ya'chi luraya jayu bejtsuumi, luraya tainsha juru juumi. Maaba llullu imu wee wee muchiña juula.



Muute 6. Maaba chi jelesha chumu

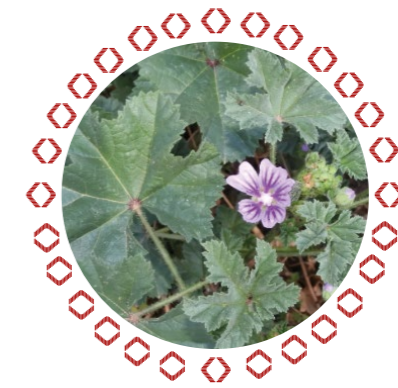
### Shu'kimin awamin inu tinbu

Maaba jelesha maali awa'chumu, tsaaren mantsa maaba cha'wajñubain jumi. Juntsalaya yakeetala wajka chumudeju. Tsaaren chachillaya wajka miyajdetuve, tsaañu'mitya, naakitaa shu'ki'awa'jimuwaañuba mijdetuyu. Tsaaren jelesha awamiya ni juu imu waami, tse'mitya ñi tusha pajtaa shu'ke'awamuwaañuba mikayave. Tsaeren pishkulabain, naa ish juyabain keetala ñinu je'waala, tsenñaa mujkeeshabain sera'chumumi. Maabaya achakalinandala sundya'awamu, tsaataa miñu talabaian, yajchi junandalabain, panba talabain, daawilla juutalabain awamumi. Naa tu waka' jinutalabain awamu (M. Delacruz, maali kuinda,, julio, 2022).

### 4. LLULLU INU TINBU

Maabaya pajta luka tinbutalaa llullu imuve, tseinu tinbutala miñutalaya ukeranamuve, llulluvee vee muchiña judeeve. Chachillachiya kuinda pura tsutyuve entsa paate.

Katañu kuindan tsuna, manbaate maabanu wajke'awakaatyude'mityaa tsaave (M. Delacruz, maali kuinda, julio, 2022).



Muute 7. Maaba llullu ukeraa

### Te'kaya

Chi ali kanuuya yumaa chi ruku'kayaanaa kañu ura, tsenmin yumaa kanu ura tiñu naa jakiju'bain, llulluju'bain, aliju'bain. Chachillachiya dilula ura'ishnu. Tyee meneste ju'bain kamu deju, naa alli, naa jaki, naa llullubain ura deju dilu paate ura'manmu deeve.

Ura'ishtyuñu paateya, maaba aliee urave, tsaañaa ali te'kamiee dyainu jumi, tsange'dyaimiee kika be'kanuu jumi, tsangimee umaa piyamanu alibain, pibain jayaama pukimee dukare'serena chujnu jumeeka. Maaba ali wa'kaanuuyaa, jelesha neinu jumi, yakeetala kalen dechutyushu juntsaya, kubi tajitaa ali dyaika'kubisha pumee yasha taamudeju. Tsandenna kubieeba tajtu nentsushu juntsaya jakichi ballangitaa taamudeju rukula, fiba jaki ya'papanu chuwa kalare'juntsachiee teela balla. Tsange'ka'maatu jayu jayu kalare'talanduren millangaala, tsaañu'mityaa laramuya waandagaanuyaa jumi, jayu pajta lu'punnatyuinsha, alilanu te'ejke'kakaren jutyu (M. Delacruz, maali kuinda, julio, 2022).

### 5. FIBA JAKICHI WERABAIN IMU

Chachillaya ujku katu ura'ishnu pudejdetunmala remedyu tape jeleshaa mi'ke'kamu deeve

dilulanu ura' mandirenu. Tape mi'ke'kanu jindu kubibain mashtebain taijimu deeve, mashtechi daawili'ji' daapu'kanu remedyu tape, ujkuchi remedyu kinu maaba chi alibain kamu deju. Aweke ka' tsure'chuwachi telekimudeeve, bare'yasha tajiinaaba jushu juntsaya. Tsaimée umaa naake menesten kinu ju'ba tsantsaren kalaakimee pitsale'naakinuujuñuba talamula rukula, tsaanchi talamu chachilla.

Ujku katu te'lluwaatyutu mujtun isha tyamiudeju, mantsalaa naa jeyalla tya'bain tsandyamu deju. Tsenmalaa maaba alichi remedyu kimudeeve, ya'kaachilura kutekitu, naa dyallachi tene kitubain, kika bekekila, tsangimee pi shullanu puke'maawachilura dapepe dala pukila, tsangetaa narake dukaamee serena chujla, ma kepe tsana chawaamudeju. Ayunchi pi ishaa chayanmala pibain jutalatene juumi, juntsa pi vasunu yuuka'dilunu kushkaamudeju kayu panda fi'mujchi tene. Rukulanuya pen bijee kushkaanuuyaa jumi ma malunu. Tsaandene pen malu kushkaañaa ura. Tsangi'miya ura' mandinbera kushkaanuuyaa juve. Kaillanubain tsaren jumi, tsaaren dilitu pure'gaase tyanmala ma mamlunuren naa man bijeeba kushkaanuuya juve.

Diichachi entsange remedyu kikutindu pi ishaayaa kushnu jutyuve, naa taakubain mishnu jutyu; naa ishkalabain kujchin jutyu; naa ishjurunandalabain fale'uinan jutyu; naa uwanuba jali narapijtaayaa chuñu ura, te ura' mandinu tnshiu juntsaya. Tseimin narai ura' mandiyai' mujchiya tusha manbajtya nejutyu, tsainduya kayi' mi' ma imiya gaase' mandyanuuyaa juve (M. Delacruz, maali kuinda, julio, 2022).

#### **Kayu wee kusabain imu maabachi**

Maaba tape, naa llullubain chi lurabain, kayu wee dilutalabain ura'manmu, chahcilla mituya juntsa juntsa kinuuya jumi. Naa tanda fikendalabain ura ya'jutaapi munginuuyaa jumi, kityandubain ujuwaala, naa lluyi ambujpuuñubain daraa pi munginmalaren matsukakaamu. Naa jupeinutalabain jutaa pi munginmala uratyawamu.

Chachillaya maaba ya'jutaapi ajka tainsha munguraa mantsaamuve ti'mitya ya'jutaapi ke'kushmudeeve. Maaba pi serena chujti'ya'pi kujchinmala tainsha mantsaamin, ishpumin kimuwaamuñu mitu den tsangimu deju (M. Delacruz, maali kuinda, julio, 2022).

Naa uwanuba maaba pi kuishnuuyaa kepe serenu chujtikitaa tsangiñu urave. Palaachiya kepe awindala serena chujtinmala kepe dera kushkamumi pisha, tsenmala ishabain kueepusha ishaa kujchinmala maaba jutaapi matsaa kiñuuya kimu. Pi kujchanuñu' mitya naa piyama ju'ba nara dukanuuyaa jumi, tiba winjutyu.



Muute 8. Maaba tape ish tsura kuishnu

## PA'JINU 6

# CHIJUDEESHU JUNTSALANU, TAPE JUDEESHU JUNTSALANUBAIN, MAIN MAIN TYEEKINTSUMI DEEÑUBA, CHACHILLA'KUINDA MI'KE'PIIKE'TSURA



## AJPASHA DILUDEENMALA URA'MANMU TAPENU PAKAYA

### DISCANSEE JELESHA CHUMU TAPE

#### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Escancel  
 Cha'palaachi mumu : Discansee jelesha chumu tape

#### 2. CHI MUUTE



Muute 1. Jelesha chumu discansee tape

#### Discansee tape naaju juuñuba

Cientifikulaya entsa mumu juuyaa pu'tanala "Aerva sanguinolenta (L.) Blume". Tsenmala laabain lala'palaachi mumu pu'tanala "Jelesha chumu discansee tape". Entsa tapeya kuya ke'chunamu, tseimin dapepee katyunchi, yuj aabaa tyami dejutyu. Ya'kuya tsaandene purena shiinatuya uukera'chumuwadeju, baatala ke eraaya uukera'chumudeju. Narana chunuuyaa pajchaka chunataa sundya'awamudeju. Jei awamu discansee kuyala, jaki judeeshu juntsa nakulumin yamuraraabain jumin, naa ungalalaabain, naa lushkkentsetseebain jula.

#### Tape naajujuuñuba

Entsa tapeya kuya juu uinamu, ya'jakiya da'tyamijuunu usanamu, jakiya bare' da'tiririi. Wee wee muchiña judeeve, mantsa ungalaaamin, mantsa yamuraraamin, naa fibabaabain judeju. Tsaaren cha'chunu tenatalaya den kataamiya yamuraadeeshu juntsala. Maaliren awa'chumu tape, peechullalaya yakeetala uukera'wa'ke'tanamudeju.

Den chuna kataawamiya, tu pi den pudindala kayu uutyawa'awamu. Naa fijtya jumin naa miñu junandalabain den chumu. Pijuu keetalabain shilinna chumudeeve. Miñutalabain tsaren namu. Paate chunamudeju, tsanataa uukera'chumu.

### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Shu'kimin, awamin inu tinbu

Jeendala maali chunamuñu'mitya, chachilla keetanañu kuinda tsutyuve, naa itaa awa'jinduren ruku'ka'chumu waañuba mikeetyuve. Mimiya entsa tapeya fare natyundalaa kayu sundya'awa'chumuñu kerakayave, tsanandalaa den chuñu kataamuñu'mitya. Tsaaren entsa tapeya maaliren shu'ketaa awamuñu kerakayave, sera'chumu. Tainshaa shupi kiketaa awamumee pensa lave.

#### Discansee kuya ruku'lanu tinbu

Ja'kuya ruku'latu ejbiyu'kamu, jakibain main main usadimu, jaki judeeshu juntsabain iru'pipike'chudimu. Llulluya kiñu kataatyuve, tsaimin kuyabain atyutyu' kamu, diityaiñuu ty'a'ne chudimu. Tsaañaa menestedyakantsushu juntsaya jayu nakungu juu jaki tene kayaimuve.

### 4. DISCANSEE TAPE AJPASHA DILUDEENMALA URA'MANMU



Muute 2. Discansee tape pi'pu kuishkaanu

Chachillaya ajpasha dilutu entsa tapee ka'pi'pu'kuishmudeju serenu chuna chawaatu. Tsanginuuyaa, meneste kimu chachi chuinsha keratuya jeleshama neitaa ka'maamudeju. Ka'maatu narake pitsaanuuyaa jumi, naake menesta inuuñuba tsantsaren ka'pukimi piyamanuñiba, tsangimee narake ticheeba ijchaa tsu'mi, tsangi'pibain ma lituru juntsange punujumi, tsangitaa umaa tinuuñuba narake du'mi, tsangimee serenu chujnuuyaa jumi. Ayunchi umaa manga'chichikenuuyaa jumi piren kakenu, tsangitaa dilu chachinu kushkaanu jumi, kayu kepenene panda fi'mujchi. Mamalunu penbiyaa kushnuuyaa jumi, kayu panda fi'mujchi tene. Tsaandene naa manda pena maluba jinge kushnuuyaa jumi, ura'mandinutsu diichachi (L. Añapa, maali kuinda, agosto, 2022).

### 5. DISCANSEE TAPECHI WEE REMEDYUBAIN IMU

Discansee tape jaki juushu juntsabain urave weedilu paate ura'mannu. Entsa peya juu tadeemala: ura'ishnupudejdetunmala; naakintyandalabain, naasupulaasamangeewarenduajkakityadeiñubain ura'manmuve. Naa ya'allibain, chilurabain tengare'kujchamuve, tichin ura'manmumi. Naa jenana diluñubain, naa ish ujku taañubain, kijpe tadeeñubain, tenbapu kiyanchibain, mishu kiyanchibain, pengumachibain, diityadeiñubain (L. Añapa, maali kuinda, agosto, 2022).

### GEENDAA TSURURU

#### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Granadilla silvestre  
 Cha'palaachi mumu : Geendaa Tsururu

#### 2. CHI MUUTE



Muute 3. Tsururu chi

#### Tsururu chi naajuñuba wandya

Tsururu chiya wee chisha mai'ditaa awa'chumuve. Yaren sundya'awatuya naa paitya manda metruba katyunchi lumu. Ya'jakiya danguyiiruren kapasha palala puuve. Ya'llulluya uma seenputuya lushkentsetseeve, mantsaya naa muraraabain, naa fibabaabain judeeve. Pukaya pichatuyta lushkentsetseemi, tsaaren llutuya lajke'puka juumi, daa'pukakaane juumin jayu awen puka judeju. Pu'kikaya ejchamillalaami, jayaa pulu, lele'keemalaya jalli keraa nakususuyaa ñinu bujchaa tanamu.

Tsururu chi, naa uwanuba llullu indu'pukabain intsumu. Puka tainsha lajbiimin ya'niya pababadeju, ñi pure'punamu. Ya'pi shiwiju, jayu dara'pinejuu. Tsururu puka pindyayaave aindyu tsa'mitya. Chachillaya puka tsa lele'ya'pibain ñibain faimuve. Mantsa lele'pibain azukarabain pukitu ukushnukimudeju. Entsa kushmala kasandyawaamuve.

### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Shu'kimin awamin inu

Fiba jaki awamumiya tutainshaa shu'ki'awamudeju, pure'shupi kishu juntsaya jei kuya timula. Tsenmala jaki dijkitala llullubain faamu. Umanbeleya papa juu shu'ki'faanduren bene juntsa papa seepukitaa ja'le'jaki tiyamu.

### 3. AWA'CHUNU PAATE

#### Shu'ke'awa' chunu

Uma tsururu ñi shunkindu fibabaa bullungikaamu, tsaindaa bene allí keraa fibabaa bare'tse'waataa umaa kaa jaki faamuwaami. Beneya tena juja'tenge bare'tse'kindune jiimu, tsenmala jakibain tenatala faatajiimu. Yumaa jayaa bare'tse'kitaa umaa jaki kayu faamala umaa naa allí juubain wela'faami. Uma jaki faamuya jayu yamuraraañuuyaa jumi, tsainduren bene lushkentseetene tiyaimumi. Ya'chiya chuwa keraane juumi, bare'tse'kita jiimu awandu. Chi wera mi'kimu maí'dí'kai'sha lunu.

#### Llullu faandu

Llullu faamiya jaki chunu dijkitalaa faamu, umanbeleya kaañi keraa fibabaayaa tse'tumi, tsainduren umaa ja'malaa umaa tainsha allí juja'tee faami, tsaitaa llullu awamu uukeritimin manen aindyubain jumi. Llulluya fibabaave dapepee jayu jaka'buluu. Llullu judeeshu juntsala mantsa ishjuyachi paijmudeju tusha.

Tsenmala paijtyularen puka iwaakimudeju. Manen naamika puka atyutuu pureiitubain mantsalaya paijmudeju, tse'mitya kumunichi puka tiyamula millai aapuka'llutyudeeve.

#### Chi ruku'kandu

Tsururu chiya mandapaichunga añu chumuve, tsaaren ura'washachumutuya, naa tushabain uratyawaamu putinchuñuya tsai añu chumumi. Yumaa rukutuya chi alanbe lantimu, allibain jayaa awenluraitimi, naa pubain jayaa bebe'tiyamin baka'baka'chuja'teene tiyaimi.

Naa telebain mantsa awindaba musja'teifaamu. Lemuchibain dilumudeju, naa chitala ya'turungutala buumakeraa finaaju'bain tsaitu diluware'tu'muve. Paitya chu'chaya inshaa llullu imuve.

### 4. TSURURU AJKASHA TAINSHA PEYACHI URAVE

Chachillaya tsururu juushu juntsanu menestengilaya, naa pe ura'kikaatyutubain, gaase juutaya'bain, kityaitubain tsandyataa tsururuchi ura'mandinu mityamu. Tsandyatu remedyu kinuushu juntsaya, tsururu puka naa paitya pukaba katu narake pitsaanu jumi, tsangitaa lele'piyamanu pukinuuyaa jumi, kikaba, ñibain, ya'shiwi pi bain. Tsejtu pi bain ma litru medya juu punu juve piyamasha.

Llullubain paitya katu juntsabain pumi piyamasha, tsange'tenakaataa buukinmala yaika'ishlanmala serena chujnu jumi. Ayunchi kayu panda fajturen manbasu junge kushunu jumi, mamalunu pen bijeeyaa kujcha kayu panda fajturen. Tsaandene naa mandapen maluba kushnuuyaa juve, ura'mandinu.

Dilula remedyu kikutindu, naa ishkala juubain, azukaapi juubain, naa tyu pibain kushnu jutyumi. Matsa'mu chachi naatiñuba juntsanginuuyaa juve te'ura'mandinu tenshu juntsaya (F. Añapa, maali kuinda, agosto, 2022).

### SHIWINGU'LA

#### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Caña Agria  
Cha'palaachi mumu : Shiwingu'la

#### 2. CHI MUUTE



Muute 4. Shiwingu'la chi

#### Shiwingu'la chi naaju juuñuba

Lujaatushaa chumu chive, tsaaren naa ishtusha juutalabain awamuve. Farenandalaa kayu sundya'awa'chumu. Ya'chi katyunchi juuyaa pai metru ji awamuve. Newaj keekiña elalura keraitimuve awatu. Ya' jakiya chi luranu maí'taamin shupiimi, awandu jadyakimu tsejtu usadimi. Jakiya barereeve. Llullu ashaave, aindyuve tseimiren, shu'kindala tape shu'ju keetalaa buinguimu, tsaindaa seepu' ja'mi llullu. Wee wee muchiña judeeve, mantsa fibaamin, mantsa lajkililibain judeju.

#### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Shu'kimin awamin i'chunu

Entsa tape awamilla, ya'telelehaa shu'kitaa wera chi muute buingi kaataa awamumi. Ura'awa'chundalaya parejuma shupiketuya pure'awaimudeju, tseitu kuya tiyaimi (J. Quiñónez, maali kuinda, agosto, 2022).





## ENTSA TAPELAA MENESTE IMUWAAVE KAJUTALA MULANGINDENMALA, JANBI KUYI KENU URATALA, DAJKA PENSA MANGAKAAMUBAIN

### LAJMU CHI

#### 1. MUMULA:

Nombre en castellano : Achiote amarillo  
Nombre en Cha'palaa : Lajmu chi

#### 2. CHI MUUTE



MUUTE 1. Lajmu chi

#### Lajmu naa jujuuñuba

Lajmu chiya mikaka katyuuve jutuya taapai metru jumin manen machishpallu metrubain judeeve katyunchi. Ya'alli judeeshu juntsaya bare'wela'eradeeve, dyallinmala lajbii falekemu. Ejtu talabain, naa shutinbu junainshabain, naa jeendu talabain, naa nabebe junaindfalabain, fijtya kapatalabain, naa weetachi wajpuutalabain, naa panba talabain, naa miñu talabain awamuve.

#### 3. AWA'CHUNU TINBU

##### Shu'kimin awamin inu tinbu

Lajmuya ya'ñi naa shu'keawamumi, tusha tsurenmala, paitya manda malu inmalaa shu'kimuve. Jeletala maaliren awa'chunamu, naa miñutalabain, pishkula ka'jinduren de pajtenmala jundala shu'keturen awamudeju. Tsana'awamiren inbuityuve.

##### Shu'kimin awamin inu tinbu

Lajmu chi ruku'kandu, aachi lura jayu paba'kata jiimuve, tsaimin alanbe juula pure'mayii tiyaimin imuve. Naa ya'aachi alibain jayu jayu ejke'kantsumu. Jakibain ruku'kamin itu ejbiyu'kamu, manen jayu jayu puune tiyaimi alitala. Naa llullu juubain den ma ityu. Tsanaturen depajtya'ali jaki aaputyu tiyaindaa ruku tiya'chumu mujchi juushu juntsa.

#### 4. LAJMU CHA'KUEEPUTALA MUNGENU



MUUTE 2. Mu puka lela'tsura

Lajmu tene cha'chundala miyaawa deeve, tse'mitya entsa muren tyenaaju talaba menestenginuuyaa ka'pumudeju. Kayu tinuba den meneste kimulaya supula, naa panda kikindubain, naa kueeputala juubain mungila, jelesha jindubain, mandinbu kajuutalabain, uukera'lanu tyatu. Den tsangilaya naa janbi kuyikendu, saapika mandubain mirukulanu. Tsanginuuyaa mupuka feesku chisha namulanu te'ka'cubinu putaa yasha tajimudeju. Tsenmiee tikenu tya'ba mu lele'piyamanu putu tyaapachi bejpu'ya'muliren kalaakila. Mantsa akaakinaa ju'bain, mantsa sanaren kueeputala mulanginaa ju'bain tsangila.

Kajuutala mulanginuuyaa jaipetsenu narake mungitaa kajuusha bain naa pejpetalabain, nechanbeshabain mungenujula. Kajuutalaya pilla junge chi'kamudeju, piitsululu junge muute kila, tsaandene pejpeshabain naa nechanbeshabain. Kayu wee wee muchiña mungenu tyashu juntsaya weepuka juubain naa wee tape juubain mungila. Rtinbunuya mallu de tiñu chi jeendala chumu puka imwaamu Juntsa puka ka'lelekita ya'pillu lare'juntsaa mungimudeju kajuutala. (C. Añapa, maali kuinda, septiembre, 2022).

#### 5. KAYU WEE KUSASTALABAIN MENESTE IMU

Mu juushu juntsanu chachillaya naa allatalabain pu'akaala lupinu ungalala'lawaanu titu. Tsanginuuyaa mu te'ka' leemin manen ejkaamin ketaa umaa mulichi pityakila, tsanguimee ya'ungalala muliren te'lareke lemetabillaba pu'wadakaamula. Manen mu juushu juntsa janbi kekenu uratalabain meneste imu, bu'chulla majukaanu titubain, manen pashtyaty kinu uratalabain pichuwatala kapasha kutanu pilla junge mungimudeju nintsalaba. Manen chachilla lejesha jiindubain mungimideju juju jukaanu titu. Uwain juju bullakityuwaa detive munu ishkatu (C. Añapa, maali kuinda, septiembre, 2022).



MUUTE 3. Mu lela'ni te'lara

#### PINDE

##### 1. NOMBRES:

Den panu mumu : Pildé o Ayaguasca}  
Cha'palaachi mumu : Pinde

##### 2. CHI MUUTE



MUUTE 4. Pinde chi

##### Pinde chi naaju juuñuba

Pinde ya' chi juushu juntsaya jayaa wa'bulu kikaamuve nutala chu'bain. Ya'luraya jayu bejtsuune juuve, tsaatu naa penchungu metruba katyunchi awamuve. Tseimin ya'alli judeeshu juntsa sala'ja'teke tse'ware'chudimu, tsangitaa wa'bulukikaamu. Chisha lu'miya, tushabain wa'buluke awa'chunamu. Lura aachuwa keraamin pijta'lurane juumi. Ya'pi akaamala laamiya pure'saave.

##### 3. AWA'CHUNU TINBU

##### Shu'kemin awamin inu tinbu

Chachilla pinde wajke' chumudeju yakeetala, naa jeleshabain. Kayu den miyalaya miruku miyaa chachilla, den meneste kimude'mitya chachilla janbi kinu dejinmala kakaanu. Pindeya alinaa shu'ke'awamuve. Sera'awa'chunuumala weechi aachi chumu panbeletalaa shuu'tsuuñu ura. Tsenmalaaawamin chinupijte'lunchi iimumi. Tsai'awa'chumiee tasapure'sera'wa'bulukikaamu. (.....)(M. Delacruz, maali kuinda, septiembre, 2022).

### Pinde daakanu

Yumaa pinde aaluranmala chachilla janbi kuinu menesteshu juntsaya daakamudeju mashtechi. Daakaya ticheeba butyukiña ura naa jakicheeba, mirukula tsandila. Naabaasa takin jutyu, naa yashabain manbelaa tsungaanu jumi kailla nennatyuinsha. Pinde bareke daakashu juntsaya dape laakare'tananujumi, jakichieeba dishu' tsungaatu (M. Delacruz, maali kuinda septiembre, 2022).

#### 4. PINDECHI NANGULENU MUNGENU

Naa chi alibain naa ya'chi lurabain kutekitu nangulenu narake indachi kikimudeju, tsenmala lajkililiii timu, tsangitaa chachilla muchiña kumula kusastala. Matyu nangulenu jutyu, naa yanpa, kaa kule, niveve, tyapu, kubi, kayu weranubain mungimudeju. Tsanginuuyaa, pinde jakibain, lurabain naake meneste kinuju'ba kanujumi, tsangimee tinaaba pu'narake ijchaatsu'un jumi. Tsangimee umaa mulanchi kinujumi, tinu munginu tenñuba. De munge'dyatu pajchaka tsungaañu ura, apain lajbijchu'kanutsu (M. Delacruz, maali kuinda, septiembre, 2022).

#### 5. WEEWEE TALANU PINDECHI

Pindeya janbi kenu uratala meneste imu, mirukula kushnu tsangimee jayaama wiñaimée dilulanu keetadi'ura'manmu deju. Naa ajka kiyangiñubain kushnu jumi pinde akara ya'piren juu. Tsanginuuyaa pinde kute'akarekinuuyaa jumi, wa akaatu ya'pi unbin inmalaa yaika'ishawaataa kushnuu jumi. (M. Delacruz. Comunicación personal. Septiembre. 2022).



MUUTE 5. Pinde tengara

### Notas




---



---



---



---



---



### CHÍPARO

#### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Chíparo  
 Cha'palaachi mumu : S/N

#### 2. CHI MUUTE



MUUTE 6. Bijchi'chi kuya

#### Bijchi'chi kuya naajuñuba wandya

Bijchi'chi aa kuyave, aachimin, aakatyulamu, tseimin serán aa farekemu chine juuve. Naa penchunga metruba katyunchi lumuve, tseimin pikeetalaa chumu. Aachiñu'mitya ti animaaba naa pishku juubain chumudeju kai'sha. Ya'telele aawadeeve, shasha wajpuula, tse'mitya dera'chumu chive, tsataa tu wakaéekaatyuve.

#### 3. AWA'CHUNU TINBU

##### Shu'kimin awamin inu tinbu Shu'kimin awamin inu tinbu

Jelesha maali awa'chumu chive. Sunden awa'chumiya pikeetala, serán chumudeju. Ñinaa shu'ke'awamu, kaa kuya juuturen awantsumin aakuya ita jiimu. Ya'ni yumaa llutu maaliren tusha paishmudeju, naa ishuwa kiñu weemujtu ji'pajtya'bain tsaitaa seramula. Chachillaya bijchi'chi naa yaketala wajkekinu tya'ba, kaachichi juuya muyi'taataa wajmudeju (M. Delacruz, maali kuinda, septiembre, 2022).

### Bijchi'chi tape kanu

Bijchi'chi tape chachillaya kalaya pu'shinu tape kinu titu, janbi kuyindu. Tsangenuuyaa janbi kuimu chachilla kulenchima jiitaa bijchi'chi chuinsa lu'kaa ali juulanu daakamudeju. Naa ma aakubinu tryuwake kanaa ju'bain, tsange'malutaa kepenmala pu'shinu tape kimula. Umanbeleya, ura alitene daapuke'tsuumee dula'teemu deju (M. Delacruz, maali kuinda, septiembre, 2022).

#### 4. BIJCHI'CHI TAPE JANBI KUINU URABI

Pu'shinutapekituya'bundyunuchuwachitelekimudejumirukupu'shinuuwatalasenaajinjutyu. Bundyuyaa aabare deemala masstechi daapukimudeju, tsangimee taakuchi narake juinuuyaa jumi kume jukaanu titu. Janbi kuinmala nan pu'sha tape kinu tya'ba ke'tsungaamudeeve misasha. Pu'shinu tape juj aawa junyutyuve, pu'shinu urabi adyu'lanuñu'mitya. Tsenmala janbi kuimulanubain adyu'pu'shinuu juñu'mitya.

Bijchi'chi tape kalaya pu'shinmala jaki den pajtetyumi, jayaa puutape ju'mitya, tsaatu juntsa pu'shinu tapechiren weelanubain pu'shimudeju.

Tseimin yakeetalaba chunañu'mitya, taada i'mujchiren naake kandya'ba kamula. Pu'shinu tape chicha jandala tsungaala miruku'ajuusha. Miruku pu'shinu tyamin ta'pu'kakinunainshaa tsuunuu jumi (M. Delacruz, maali kuinda, septiembre, 2022).



MUUTE 7. Piikemuchi

#### 5. BIJCHI'CHI KAYU TYEE KINAA MENESTEÑUBA

Mantsa chachilla bijchi'chi aachiluranu tule' ta'pa chiimudeju. Naa ya'awenjuu ali ka'bain yapaya kikindu meneste kimu deju. Naa pikeetalaba wajki'awakaamala uukera'tiremu.

Manen chi panbeetala naa animalabain faadimula, naa chachillabain kulenchi nendu faa udimu deju. Naa kulebain teetsuumu deeve ya'telele tala naa chi luranu bain teekamudeju kuun chuwachi. Mantsalaa naa dejtela kikitubain naa panda bulu, naa seda bulu juubain tsu'laanu kimudeju (M. Delacruz. Maali kuinda. Septiembre. 2022).

### TINBUKA

#### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Tagua  
Cha'palaachi mumu : Tinbuka

#### 2. CHI MUUTE



MUUTE 8. Tinbu'chi

#### Tinbu'chi naajujuñuba

Tinbu'chi maali jelesha awa'chumu, seranchunandalaya tinbu'chi pala tikayamuve. Ya'puka itutuya ishpi juuyaa puve tainsha, leleki'keekinmala. Jayu jayu puula'jinduren tinbuka uufinuu lare'faimuve nakululuumin dajtuumi. Narai puulashu juntsaya ya'puka fibabaawaave tsaaren pulunchi juu. Tibu'chi llullu ke'seepunu tinbu imiya paintya manda añu itaa puka imuve. Tsana' puka ishujuntsaya idyatuve. Ma añunu penbijee puka imuve. Ma añunu naa paitya manda tinbu'buluba seepumu.

Ya'chiya tena puja'teeñuuve jaki pulu'pajtyandala dijki juja'teemi, puuchimin aabaachi'lamu ruku'kandu. Ya'jaki aabare pipun alla buinchi keraami. Jaki puluve, ejke'katuya bejtsuumi jayu tsaaren kejpa'te kimuve tyula'katu manen ishuya juyinmala jakiitala tyula'katu fitya kemu.

#### 3. AWA'CHUNU TINBU

##### Shu'kimin awamin inu tinbu Shu'kimin awamin inu tinbu

Jelesha maali awa'chumu chive. Sunden awa'chumiya pikeetala, seran chumudeju. Ñinaa shu'ke'awamu, kaa kuya juuturen awantsumin aakuya ita jiimu. Ya'ni yumaa llutu maaliren tusha paishmudeju, naa ishuya kiñu weemujtu ji'pajtya'bain tsaitaa seramula. Chachillaya





### **CHA'CHUNDALA WEE WEE CHIBAIN TAPEBAION WELAAÑUU CVHUMULANU PAKAYA**

Chachilla yumalaren chinubain naa tapejuulanubain paate juuñunge buute kiñunge' keran chumudeju. Tsaataa entsange weemuwaala; keranchijuumin, manen meneste imu juubain. (E. Añapa, maali kuinda, octubre 2022).

### **WELE'TSURANU AJKE'PAKAYA MAIN: TEJAN KERANCHI**

#### **Puuchi tene welaa'tsuraa**

Entsala: Guayacan-chi, Muraa-chi, Machaa-chi, Guayacan Pechiche-chi, Caoba-chi, Roble-chi, Carbonero-chi, Bua-chi, Amarillo-chi, Caimitillo-chi, Chanul-chi.

Puuchi judeeshu juntsalaya naa jachachibain taada itaa ku'mudeju puluñu'mitya, ti kekinutya'ba, rukula patitaaba naa jachaba jei bujtyumuve timudeju. Naa ai'nu kule naa yatala winbulla tsungaanu tya'ba darán taaju kikaamuve puuchi judeeshu juntsala. Tsaaren manbaate uramiya duwaangimumi puuchiya, naa kulejuuyaaba pure'tinbu luimu.

#### **MIKAKA PULUU CHI JUMULA**

Entsala: Laurel-chi, Tsu'la-chi, Caladee-chi, Aguacatillo-chi, Amarillo-chi, Taindee-chi, Bejuquillo-chi, Caracol-chi, Ungalala Cedro-chi, Casmu-chi, Tyuchi-chi, Jigua-chi, Manglillo-chi, Walla'Asa-chi, Mujchi, Ju'chi.

Entsandilaya naa tuunu kiketubain, naa kule kikendubain mikaka dera kike'tuumin tsenmala tinbubain tsamantsa taade ityula. Naa jacha ju'bain den bujtyutyumi.

#### **JAYUN PULUU CHI JULANU**

Entsala: Wase-chi, Fernán Sanchez-chi, Guanderas-chi, Higuerón-chi, Matapalo.chi, Mujchi, Sapán de Paloma-chi, Sarsafrás-chi.

Entsandilaya naa tuunu kiketubain, naa daapukinubain yuj dera'wiipuimujchiren daapula, tseimin naa tinbubain aameneste ki'mujchiren talamudeju. Rukula patu bisaru'daaviwe tse'mitya jeikutanchi intsuve timudeju.

#### **CHIBAIN TAPELABAIN PU CHUU JUMULA**

Entsala: Canuchi, Pikanuchi, Mukuraachi, Naranjilla Silvestre-chi, kiñi

## PICHUWA

### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Rampira  
 Cha'palaachi mumu : Pichuwa

### 2. CHI MUUTE



MUUTE 1. Pichuwa kuya

### Pichuwa kuya naaju juuñuba

Pichuwa jelesha maali awa'chumu, kuya seraimu, lura pure'falekimu. Luraya machuwa juntsa barenchi awamu, ya'jakiya niyu'tsejtaañuuturen jakanchi juu. Lurabain jakibain lushkentsetseemi, llulu ishu juntsaya papa juu tseimin ungalaa ñi tiwaamu llutu.

### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Shu'kimin awamin inu

Telele ka'wajkikiñubain awamu, awa'jintsumin kuya tiyaimi lura shu'ke'falenkikitu. Naa ñibain maali pajtya'awatubain awami. Pishku judeeshu juntsala fi'nutala peke'pajteñuba jundala shu'ki'awamudeju. Tsaaren pikeetalaa kayu den chumudeeve pichuwa kuyala. Pichuwalaban paande miyadeeve, tsaataa mantsa lura bejtsuubain jumin manen kayu kaakuyayaabain deju. Aakuya imulanaa chachilla talamu deju, aaluramin bejtsujtuñu'mitya.

### Llullu tinbunu

Kayu pichuwa den wijtya miyalaya lala'Ecuador -sha, tsaaren entsa kayi pebulutala: Guayas-shabain, Manabí-shabain, Kunchushabain.

Llullu imiya fibabaa, bene ya'puka tiyamiee lushkentsetsee papa juuve, ñi shilli puumin kaa llullu paijkuntseluu, lushkentsetsee, tsaaren llutaa ñi ungalala iwaamumi. Papa llunmalaa naa pishkubain ja'fimudeju, naa tanda juubain, naa mallu juubain wa'dijamula.

### Ruku'kanu

Nakungu chilurajuunu uranuyanaa beruntyuli kiñubajei dyajityumi, tsaaren yumaaruku'kashu juntsaya bestyuimin manen jayu lajke'kata jiimu lurabain jakibain. Pichuwa bekaabain feeskuya uutalanuuwaave, tsejtekinaaju'ba, tsaaren ejke'kashu juntsaa bestsuimu tsaishu juntsaya dyajinchi iimumi. Talanu kinmala dyajinchi tene itu ura'tsejtatyumi, tsenmala mantsa pisha putsungaana'bain, naa tsejnu urabi pi walawala kindune tsejte kimudeju.

### 4. PICHUWACHI TYEE IMUÑUBA

Chachillaya pichuwachi wee wee talamudeju, naa tsejtaachi ke'bain naraa ke'chujmu deju - pute, tyapu, niwewe, lushi pu'nentsumi juula, supula shillanpana'tanentsumi juuula, kayu werabain kimudeju supula; naa ya'jakibain yatala mityachi kicinaaju'bain, manen lura juubain pashtyaty kikinuratala tya'punu titu kuteké tsurena'bain tsangela. (C. Añapa, maali kuinda, octubre 2022).

Tsejtenuuyaa ajke'talamiya entsa, lura daaka'maatu chiinuuyaa jumi, tsangejtubain jungajte manen kika be'nuujumi, tsenmalaa umaa jandaa kikantiyaimi pingikiju, tsejñubain dyajityuwaami. Shinbula yumaa den tsaanu talamulaya ajkatyu ejke'kaindyuren ti kinaaju'ba wapan talamudeju.

Tye kenaaju'ba aseeta ki'ma jiishu juntsaya, pichuwa nandaakaña tse'kinuuñuba tandiyakike'daakashu juntsaa nenbaade kake, tsangi'miya faata iwaakinjutyu. Pichuwa kuya chuinsa jita daakanuujumi, naaju luralaa yumaa ruku'kandetsuñuba juntsalanaa ajke'daakamudeju. Pure'daakakishu juntsaya jelesharen beke'ma pijtanwiya kike'nanachi tajaitaa umaa yasha kika be'muwaala.

### 5. WERABAIN IMU

Pichuwa meneste imiya pashtyaty kikaakinu uratalabain, lura daaka'awen kapasha pana'tsunge daapu'tsuumi mikaa paitya luraya. Tsejtu mu pukabain lele'tyamishuchi dejpange pilla'chi'kamula, manen nintsalachibain tsangila, ukera'lawaanu. Tsaandene ke'tsungaala lla'kapakeesha, pandachiren cha'muute junge'uikaanu deechutala. Bene aakepe miruku uudenkinmala chachilla kujpa'chachi muute ke'uikaranu tya'punchi kekemudeju.

Tsenmala ya'jakibain dishkaanu meneste kimudeju yatala shyuiputu, naa ejkebain naa feeskujubain mi'mula (C. Añapa, maali kuinda, octubre 2022).

## MENESTE IIMU CHI KURE'WELA

Entsa welanuya naa chibain, naa tapejuulabain lushi laakaakimu juulanutene, fintsumi juulanubain, dilulanu ura'manmishti kimu juu tapelanubain buungare'pakayaave.

### Chibain tape juulabain ati'lushi laakinuulanu pakaya:

Entsala: Guayacán-chi, Tsu'la-chi, Calade-chi, Guaripó-chi, Moraa-chi, Jigua- chi, Ju'chi, Machar-chi, Mocora-chi, Téchuwa, Pichuwa, Tinbu'chi, Pandachi, Shiwii pukala.

Entsalanu chi lura juuyaa meneste imu, naa ya kikinjuuñubain, naa kule juukikinaaju'bain nenu naa atinaaju'ba. Tsenmala manen naa tapejuubain meneste imi, ya'nakululu tape juuka'ejkaatu, mukura juñuba entsachi tsejtetu kinu milaya naa mishkuku juulaba kimudeju, naa tyapu juula, kaillanu jamukasha depunmala chi'ka chi'ka kinuubain kimudeju. Kamainyaa te'chuwa, entsachi bain munguraa kimudeju, naa kubi, pishkali, ku'tanla, teekakinuutalabain, kayuu werabain kimijandetsume challa tinbunuya. Tsenmala tinbukabain tsaren weewe kusas imu, naa atikenaaju'bain. (J. De la Cruz, maali kuinda, octubre 2022).

### Chachilachi faimuu tapela:

Entsa wela tapelaya ya' tape, naa awibain, naa puka juuñuba kaya'faimuulaa juntsadeewe.

**Nakululu awin faimula:** Chaape, Tanchaape, buwa awi, Uyaa pu'chi awi, Kulaapu'chi awi, Mukuraachi awi, Kanuchi awi, Pikanuchi awi, fiba jaki awibain.

**Pukaren kaya'faimula:** Tinbuka, Uyaachi, Kulaapu'chi, Jelesha chumu capulii, Jeendaa ajkuña, Pajpijcha, Paanbuka, Chijpudyu, wajka pu'chi juula.

### Diludeemala ura'mandiremu tapela

Ura'mandiremu tape jeleshabain naa cha'wajkabain judeeve. Rukula keradeeve, tsejtu kaillanu miya'ndu keewaresnemudeju. Tsangitaa awamulabain mija'chula, tapebain chachillanu ura'kikimudeeñubain keramin, menen chachillanu firu'kikimudeeñubain keramindejuve. Entsa tapelaa kayu den katawamula: Santa María, Paico, Chinga, Petyu'tape, Piñi defanmala ura'mannu tapelabain, ajka dekityanmala bain, bululu dekityanmalabain, naa ujkuchi diludeiñubain, penguma juula, mishubain kityadeinmala ura'manmu tapelabain dejuve. Naa denbuka mangantsumibain, naaa kumechi diludeiñubauin ura'mannu tapebain jula.

Tengare'pipeekina'bain, naa ijchaapu'pike'kujchikena'bain, naa mulanchi juubain, naa bandenchi juubain kemudeju michachilla.

## BUNCHI

### 1. MUMULA:

Den panu mumu : Pambil  
Cha'palaa mumu : Bunchi

### 2. CHI MUUTE



MUUTE 2. Buwachi

### Bunchi naa juñuba pakaya

Kuwain awamu chive, llullu inbera awashu juntsaya naa paitya añuba imuve, tsenmala narai puulañu tule kaki nuuya 140 añuba inmala. Añumere pallu jakiren faawaakimuchive, ma jaki man añuren chunamu, "Barrance et at. (2003, p. 619). Ya'chiteleleya aabare'mitya tutainsha shshsa wimu. Jaki bundyu aabebe, jakibain pulu deju, ishuwa juyinmala bespatimu. Luraya aabare yuwa'yallu'tiririimi, jayu fipajkukuikeranchi juumi.

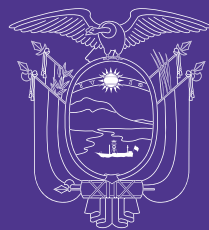
### 3. AWA'CHUNU TINBU

#### Shu'ke'awa'chunu

Bunchiya chachilla dewajñu shu'ke'awatyudeeve, maaliren jeleshaya'puka tusha pajtya'tsutu, maaliren shu'kimudeju. Ishuwa kinmala ñi na'baasa de juyatubain, manen animaala majke'ba nutala'baasa de pajtenmala jundala shu'ketaa nutalaba bunchi chuja'tenamudeeve.







REPÚBLICA  
DEL ECUADOR



@SEIBE\_ec



@SEIBE\_ec

[www.educacionbilingue.gob.ec](http://www.educacionbilingue.gob.ec)