

TEMA:**La incorporación de la chacra kichwa en el mercado turístico: elementos,
actores y desafíos****AUTORES:****Autor 1**

Nombre y Apellido: Ximena Aguirre Ulloa
Institución: Universidad Tecnológica Equinoccial
Correo electrónico: xaguirre@ute.edu.ec
Teléfono: 099 727 3725

Autor 2

Nombre y Apellido: Verónica Santafé Troncoso
Institución: University of Saskatchewan
Correo electrónico: veronica.santafe@usask.ca
Teléfono: (1) 306 321 6150

Autor 3

Nombre y Apellido: Erika Luzón Tandazo
Institución: Universidad Tecnológica Equinoccial
Correo electrónico: yess_68@hotmail.es
Teléfono: 099 807 9302

Autor 4

Nombre y Apellido: Jonathan Cruz Pierard
Institución: Universidad Tecnológica Equinoccial
Correo electrónico: jonathan.cruz@ute.edu.ec
Teléfono: 099 250 8337

RESUMEN:

El patrimonio alimentario de los pueblos indígenas cada vez más deja el calor del fogón y la humedad de la chacra para exponerse y ser deleite de curiosos y amantes de la cocina tradicional. Este es el caso claro de lo que sucede con el patrimonio alimentario del pueblo Kichwa Napo Runa, y específicamente con varios de los productos que se obtienen de sus huertos familiares, denominados *chacras*. En los últimos años, la *chacra kichwa* ha sido objeto de varios estudios académicos, especialmente en las ramas de biología, agricultura y antropología¹. Varios de estos estudios se han concentrado en aspectos relacionados con los elementos, servicios ambientales y bio-culturales que la *chacra* representa para el pueblo Napo Runa. Sin

¹ Algunos de los estudios en la zona ha sido desarrollados por Perreault, 2005; Innerhofer & Bernhardt, 2011.

embargo, son escasos los estudios académicos que relacionen elementos de la *chacra kichwa* con el emergente desarrollo turístico en la provincia de Napo.

La presente investigación tiene como objetivo analizar la dinámica alrededor de la incorporación de la *chacra kichwa* en el desarrollo turístico de Napo. El marco teórico utilizado gira alrededor de los conceptos de sistemas alimenticios tradicionales, diálogo de saberes y turismo sostenible. Las unidades de análisis de la investigación son los elementos de la *chacra kichwa*, los actores y sus interacciones. Comunidades en las zonas de Archidona y Misahuallí fueron identificadas como las áreas más idóneas para desarrollar este estudio. Un enfoque cualitativo y la incorporación de los principios del concepto de 'diálogo de saberes'² fueron necesarios para entender las múltiples visiones y significados que se dan alrededor de los elementos de la *chacra kichwa* y del modo que ésta es incorporada en el turismo. Las herramientas de recolección de datos fueron entrevistas a profundidad, observación, y grupos focales. La información recolectada fue analizada mediante un proceso de codificación. Más tarde, los primeros resultados fueron socializados con las comunidades participantes para recibir sus puntos de vista y retroalimentación.

Fruto de la investigación se identificaron varios elementos, materiales e inmateriales, de la *chacra kichwa* y cómo éstos se están utilizando en el turismo (e.j. yuca, guayusa, cacao, papa china, elaboración de la bebida tradicional -chicha, ritos de siembra y cosecha). Otro de los resultados obtenidos en la investigación, fue el rol clave de la mujer Kichwa Napo Runa en el uso y manejo sostenible de la chacra, y en el modo en cómo se incorporan los elementos de la *chacra* en el mercado turístico. La investigación también evidenció que la incorporación de la *chacra kichwa* en el mercado turístico, requiere un marco legal que valore y proteja los conocimientos tradicionales que el pueblo Kichwa Napo Runa ha conservado desde tiempos ancestrales. Finalmente, se evidenció que los significados y usos que los alimentos tradicionales tienen para las comunidades anfitrionas Kichwa Napo Runa pueden generar barreras y conflictos culturales con actores del mercado turístico (e.j. operadores, turistas, institutos de formación superior en el área turística). Se

² Más información sobre diálogo de saberes y sistemas alimenticios tradicionales en (Martínez-Torres & Rosset, 2010)

evidenció que estas barreras y conflictos pueden ser minimizados mediante una revalorización respetuosa del patrimonio alimentario que vaya más allá de un uso meramente folklórico de este patrimonio. En este ejercicio de revalorización los hacedores de políticas públicas y el diálogo que ellos establezcan con los portadores del patrimonio alimentario es fundamental.

Se recomienda que futuras investigaciones exploren maneras creativas y sostenibles para el desarrollo del turismo en contextos indígenas que promuevan un respeto profundo a los valores y significados que el patrimonio cultural tiene entre las comunidades anfitrionas. Así también, se recomienda analizar la relación entre el turismo y el patrimonio alimentario desde una visión holística que supere los factores económicos.

Referencias:

- Innerhofer, S., & Bernhardt, K. G. (2011). Ethnobotanic garden design in the Ecuadorian Amazon. *Biodiversity and conservation*, 20(2), 429-439.
- Martinez-Torres, M. E., & Rosset, P. M. (2010). La Vía Campesina: the birth and evolution of a transnational social movement. *The Journal of Peasant Studies*, 37(1), 149-175.
- Perreault, T. (2005). Why chacras (swidden gardens) persist: Agrobiodiversity, food security, and cultural identity in the Ecuadorian Amazon. *Human Organization*, 64(4), 327-339.

PALABRAS CLAVE: agrobiodiversidad, Amazonía, chacra kichwa, patrimonio alimentario, turismo sostenible