



# UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA

*La Universidad Católica de Loja*

## TITULACIÓN DE INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

**Estrategias para conservar las costumbres y tradiciones de la cultura Macabea,  
Macas. Año 2011-2014.**

Trabajo de fin de titulación

**AUTORA:** Olvera Bernita, Hilda Esther

**DIRECTOR:** Viñan Merecí, Christian Stalin, Ec.

CENTRO UNIVERSITARIO MACAS

2012

## Certificación

Economista.

Viñan Merecí Christian Stalin

DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

CERTIFICA:

Que el presente trabajo, denominado: **“Estrategias para conservar las costumbres y tradiciones de la cultura Macabea, Macas. Año 2011-2014.”** realizado por el profesional en formación: Olvera Bernita Hilda Esther; cumple con los requisitos establecidos en las normas generales para la Graduación en la Universidad Técnica Particular de Loja, tanto en el aspecto de forma como de contenido, por lo cual me permito autorizar su presentación para los fines pertinentes.

Loja, noviembre de 2012

f) .....

## **Cesión de derechos**

“Yo Olvera Bernita Hilda Esther declaro ser autor (a) del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: “Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”

f. ....

Autora: Olvera Bernita Hilda Esther

Cédula: 171710054-7

## **DEDICATORIA**

El haber conseguido mi objetivo después de un largo recorrido por el camino de la ciencia, y el haber alcanzado con éxito una meta trazada; cuando en medio de incertidumbres y motivaciones decidí emprender este viaje hacia el conocimiento.

Este paso marca una nueva etapa en mi vida, hoy más que nunca daré lo mejor de mí y me esforzaré por seguir preparándome para enfrentar la vida y servir a los demás.

Quiero dedicar este trabajo de Investigación a mi pequeña hija Ana María, a mi familia y a dos ángeles que encontré en mi camino B.A.M.P. y M.J.O.S., gracias por confiar en mí, sin ustedes mi anhelo no se hubiera cristalizado.

Sencillamente ustedes son la base de mi vida profesional y siempre los tendré en mi corazón, hoy descubro que mi lenguaje se queda muy corto y no encuentro las palabras exactas que logren expresar lo mucho que los amo.

Dios les bendiga y les pague todo cuanto han hecho por mí.

Hilda E. Olvera B.

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero expresar mis agradecimientos

Primeramente a Dios Todopoderoso.

A mis padres y hermanos por su apoyo incesante e incondicional.

A la Universidad Técnica Particular de Loja por formar al hombre  
a través de la ciencia para que sirva a la sociedad.

Al Ing. Carlos Arteaga por su magistral intervención en esta investigación.

Al Ing. Agustín Martillo por su permanente disposición y ayuda desinteresada.

Al Ing. Milton Olvera Salazar por acompañarme en todos los momentos importantes.

Al Dr. Rafael Martillo por su valioso apoyo.

Al Escritor Lcdo. Telmo Noguera por sus valiosas sugerencias.

A la Sra. Pascualina Rivadeneira por compartir sus experiencias.

A todas las familias Macabeas que me abrieron las puertas para realizar esta  
investigación.

A todos mis compañeros y amigos por sus afectuosas palabras de aliento.

Hilda E. Olvera B.

## INDICE DE CONTENIDOS

Carátula.....	i
Certificación.....	ii
Cesión de derechos.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Índice de contenidos.....	vi
Resumen ejecutivo.....	vii
Introducción.....	1
Objetivos.....	3

### CAPÍTULO 1

#### **1 SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN MORONA.**

<b>1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA.....</b>	<b>4</b>
1.1.1 División Político Administrativa.....	5
1.1.2 Mapa Político del Cantón Morona y sus límites.....	6
1.1.3 Parroquias del Cantón Morona.....	7
<b>1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS.....</b>	<b>8</b>
1.2.1 Población del Cantón Morona por sexo.....	8
1.2.2 Ubicación Geográfica de Macas.....	9
1.2.3 Límites y barrios de la ciudad de Macas.....	10
1.2.4 Plano Urbanístico de Macas.....	11
1.2.5 Población de la ciudad de Macas por sexo.....	12
<b>1.3 INDICADORES DE SALUD.....</b>	<b>12</b>
1.3.1 Casas de Salud, centros y sub centros médicos.....	13
1.3.2 Servicios y especialidades que ofrecen las casas de salud y centros médicos.....	13
1.3.3 Cuadro de resumen de personas atendidas en el Hospital General en el año 2011.....	15
<b>1.4 EDUCACIÓN Y ANALFABETISMO EN LA CIUDAD DE MACAS.....</b>	<b>15</b>
1.4.1 Condición de analfabetismo del Cantón Morona y Macas.....	16

1.4.2	Instituciones educativas en la ciudad de Macas.....	16
<b>1.5</b>	<b>DESARROLLO HUMANO Y POBREZA EN MACAS.....</b>	<b>18</b>
1.5.1	Indicadores económicos de necesidades básicas.....	20
1.5.2	Vivienda.....	21
1.5.3	Infraestructura y servicios básicos fundamentales.....	21
<b>1.6</b>	<b>SITUACIÓN POLÍTICO ADMINISTRATIVA</b>	
	<b>DE MACAS.....</b>	<b>22</b>
1.6.1	Análisis político.....	22
1.6.2	Participación en la gestión administrativa de la ciudad.....	23
1.6.3	Participación de mujeres en procesos electorales.....	23
1.6.4	Participación ciudadana en el Referéndum 2011.....	24
<b>1.7</b>	<b>SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO DEL</b>	
	<b>CANTÓN MORONA.....</b>	<b>24</b>
1.7.1	Principales productos agrícolas.....	24
1.7.2	La ganadería.....	25
1.7.3	Asistencia técnica agrícola y ganadera.....	26
1.7.4	Créditos productivos.....	27
<b>1.8</b>	<b>SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO.....</b>	<b>28</b>
1.8.1	Pequeñas y medianas industrias.....	28
1.8.2	Artesanía Local.....	28
<b>1.9</b>	<b>SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO.....</b>	<b>29</b>
1.9.1	Turismo.....	29
1.9.2	Transporte.....	30

## **CAPÍTULO 2**

### **2 ANTECEDENTES, HISTORIA Y ACTUALIDAD DE LA CULTURA MACABEA**

<b>2.1</b>	<b>ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE MACAS.....</b>	<b>31</b>
2.1.1	Introducción.....	32
2.1.2	La vida Social del macabeo.....	33
2.1.3	La vivienda.....	34
2.1.4	La chacra.....	35
2.1.5	La pesca.....	36
2.1.6	Las fiestas solemnes y religiosas.....	36

2.1.6.1	La fiesta del 18 de febrero.....	36
2.1.6.2	La fiesta del 5 de agosto.....	37
2.1.6.3	La fiesta del 20 de noviembre.....	38
2.1.7	La vestimenta.....	38
2.1.8	El matrimonio.....	39
2.1.9	La agricultura y la ganadería.....	39
2.1.10	La vida en la selva.....	40
2.1.11	La cacería.....	41
2.1.12	El comercio.....	42
2.1.13	Evolución de la cultura macabea.....	42
2.1.14	La migración e inmigración.....	44
2.1.15	El macabeo de ayer en relación al macabeo de hoy.....	44
<b>2.2</b>	<b>POBLACIÓN MACABEA.....</b>	<b>45</b>
2.2.1	La familia y los apellidos tradicionales de los macabeos.....	46
2.2.2	La comunidad.....	47
2.2.3	Datos aproximados de población de familias macabeas.....	47
<b>2.3</b>	<b>ANÁLISIS SITUACIONAL DE LA CULTURA MACABEA.....</b>	<b>49</b>
2.3.1	Análisis Externo de la cultura Macabea – Macroambiente.....	49
2.3.2	Análisis Interno de la cultura macabea – Microambiente.....	51
<b>2.4</b>	<b>GASTRONOMÍA.....</b>	<b>53</b>
2.4.1	Platos de la cocina macabea.....	54
2.4.2	Platos tradicionales.....	55
2.4.3	Platos típicos para ocasiones especiales.....	55
2.4.4	Ambiente de preparación de los alimentos.....	55
2.4.5	Alimentos orgánicos.....	56
2.4.6	La leña.....	57
2.4.7	Alimentación en el trabajo.....	57
2.4.8	Utensilios para la cocina.....	58
2.4.9	La bijahua y el shiguango.....	60
<b>2.5</b>	<b>POSTRES DE LA COCINA MACABEA.....</b>	<b>60</b>
2.5.1	Variedad de postres y su preparación.....	61
<b>2.6</b>	<b>BEBIDAS TRADICIONALES.....</b>	<b>61</b>
2.6.1	Materia prima orgánica para elaborar las bebidas.....	61
2.6.2	Las upichidoras.....	62



2.6.3	El pilche.....	63
<b>2.7</b>	<b>LAS ARTESANÍAS.....</b>	<b>63</b>
2.7.1	Artesanías de uso doméstico.....	64
2.7.2	Obtención de la materia prima.....	66
2.7.3	Artesanías que aún se conservan.....	67
<b>2.8</b>	<b>LUGARES ANCESTRALES DEL PUEBLO MACABEO.....</b>	<b>67</b>
2.8.1	Lugares ancestrales urbanos.....	68
2.8.2	Mapa de los lugares ancestrales urbanos.....	70
2.8.3	Situación actual de los lugares ancestrales urbanos .....	72
2.8.4	Nombres antiguos de los asentamientos y nombres actuales.....	72
2.8.5	Lugares ancestrales rurales.....	73
2.8.6	Mapa de los lugares ancestrales rurales.....	75
2.8.7	Situación actual de los lugares ancestrales rurales.....	76
2.8.8	Nombres antiguos y actuales de los asentamientos comunales...76	

### **CAPÍTULO 3**

## **3 PLAN ESTRATÉGICO PARA LA IDENTIDAD CULTURAL MACABEA**

<b>3.1</b>	<b>ESTUDIO DE MERCADO.....</b>	<b>78</b>
3.1.1	Tamaño y fórmula de la muestra.....	78
3.1.2	Aplicación de la encuesta.....	78
3.1.3	Análisis de los resultados de la encuesta.....	79
3.1.4	Análisis de la Oferta Cultural.....	95
3.1.5	Análisis de la Demanda Cultural.....	96
3.1.6	Problemática.....	96
	3.1.6.1 FODA.....	96
	3.1.6.2 Diagnóstico.....	98
<b>3.2</b>	<b>PLAN ESTRATÉGICO.....</b>	<b>98</b>
3.2.1	Formulación filosófica.....	98
	3.2.1.1 Introducción.....	98
	3.2.1.2 Misión.....	99
	3.2.1.3 Visión.....	99
	3.2.1.4 Objetivos.....	100
	3.2.1.5 Valores Sociales.....	100
3.2.2	Formulación Estratégica.....	100

3.2.3	Proceso Metodológico.....	102
3.2.4	Elaboración de estrategias.....	103
3.2.5	Metodología para la Priorización de estrategias.....	104
3.2.6	Priorización de Estrategias.....	105
3.2.7	Metodología para el Mapa Estratégico de Gestión.....	107
3.2.8	Mapa Estratégico.....	107
3.2.9	Identificación de programas y proyectos a partir del mapa Estratégico.....	109

## **CONTENIDO DE TABLAS**

<b>TABLA N° 1</b>	Extensión y altura de las parroquias.....	8
<b>TABLA N° 2</b>	Población del cantón Morona por sexo.....	8
<b>TABLA N° 3</b>	Centros, servicios y especialidades médicas en Macas.....	14
<b>TABLA N° 4</b>	Atención médica en el Hospital General de Macas, año 2011.....	15
<b>TABLA N° 5</b>	Niveles de analfabetismo del Cantón Morona y de Macas.....	16
<b>TABLA N° 6</b>	Instituciones educativas de Macas.....	17
<b>TABLA N° 7</b>	Establecimientos, profesores y alumnos del Cantón Morona.....	18
<b>TABLA N° 8</b>	Participación de la parroquia urbana Macas en el último Referéndum.....	24
<b>TABLA N° 9</b>	Cultivos permanentes por hectáreas.....	25
<b>TABLA N° 10</b>	Hato ganadero de Morona Santiago.....	26
<b>TABLA N° 11</b>	Lugares de Alojamiento.....	29
<b>TABLA N° 12</b>	Transporte terrestre y aéreo.....	30
<b>TABLA N° 13</b>	El macabeo de ayer y el macabeo de hoy.....	45
<b>TABLA N° 14</b>	Demografía de Macas y sus alrededores en 1780.....	48
<b>TABLA N° 15</b>	Censo de población de 1845, incluido el cantón Macas.....	48
<b>TABLA N° 16</b>	Cuadro comparativo de la demografía de Macas.....	48
<b>TABLA N° 17</b>	Asentamientos ancestrales.....	72
<b>TABLA N° 18</b>	Asentamientos rurales.....	77
<b>TABLA N° 19</b>	Artesanía Macabea.....	90
<b>TABLA N° 20</b>	Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.....	97
<b>TABLA N° 21</b>	Matriz FODA.....	101
<b>TABLA N° 22</b>	Priorización de estrategias.....	104

<b>TABLA N° 23</b>	Estrategias priorizadas.....	105
<b>TABLA N° 24</b>	Programas y proyectos a ejecutarse.....	109

## **CONTENIDO DE GRÁFICOS**

<b>GRÁFICO N° 1</b>	Población del cantón Morona por sexo.....	9
<b>GRÁFICO N° 2</b>	División Administrativa de Macas.....	11
<b>GRÁFICO N° 3</b>	Gráfico de la Población de Macas por sexo.....	12
<b>GRÁFICO N° 4</b>	Nivel de pobreza en Macas.....	19
<b>GRÁFICO N° 5</b>	Indicadores de necesidades básicas de Morona y Macas.....	20
<b>GRÁFICO N° 6</b>	Alojamiento en Macas.....	29
<b>GRÁFICO N° 7</b>	Nivel Académico.....	79
<b>GRÁFICO N° 8</b>	Situación Ocupacional.....	80
<b>GRÁFICO N° 9</b>	Nivel de conocimiento de la cultura macabea.....	80
<b>GRÁFICO N° 10</b>	Motivos de no conocer las costumbres y tradiciones de la cultura Macabea.....	81
<b>GRÁFICO N° 11</b>	Empoderamiento de la cultura macabea en la población.....	82
<b>GRÁFICO N° 12</b>	Ciudadanos que practican la cultura macabea.....	82
<b>GRÁFICO N° 13</b>	Niveles que la gente practica las costumbres y tradiciones Macabeas.....	83
<b>GRÁFICO N° 14</b>	Niveles en que la gente practica las costumbres y tradiciones Macabeas en porcentajes.....	83
<b>GRÁFICO N° 15</b>	Conocimiento sobre la vestimenta macabea.....	84
<b>GRÁFICO N° 16</b>	Conocimiento sobre la vivienda.....	85
<b>GRÁFICO N° 17</b>	Conocimiento sobre lugares ancestrales.....	85
<b>GRÁFICO N° 18</b>	Lugares ancestrales más llamativos.....	86
<b>GRÁFICO N° 19</b>	Manifestaciones culturales.....	87
<b>GRÁFICO N° 20</b>	Manifestaciones más llamativas (Datos en porcentajes).....	87
<b>GRÁFICO N° 21</b>	Gastronomía macabea (Platos típicos).....	88
<b>GRÁFICO N° 22</b>	Gastronomía macabea (Bebidas típicas).....	89
<b>GRÁFICO N° 23</b>	Gastronomía macabea (Postres típicos).....	89
<b>GRÁFICO N° 24</b>	Artesanía Macabea.....	90
<b>GRÁFICO N° 25</b>	Situación actual de la cultura.....	91
<b>GRÁFICO N° 26</b>	Inversión cultural.....	91

<b>GRÁFICO N° 27</b>	Nivel de inversión.....	92
<b>GRÁFICO N° 28</b>	Inversión cultural.....	93
<b>GRÁFICO N° 29</b>	La cultura macabea tiene elementos necesarios para difundirla.....	93
<b>GRÁFICO N° 30</b>	Búsqueda de estrategias.....	94
<b>GRÁFICO N° 31</b>	Estrategias propuestas.....	95

## **CONTENIDO DE MAPAS**

<b>MAPA N° 1</b>	Ubicación Geográfica del Cantón Morona.....	4
<b>MAPA N° 2</b>	Límites del cantón Morona.....	6
<b>MAPA N° 3</b>	Ubicación Geográfica de Macas.....	10
<b>MAPA N° 4</b>	Territorialidad del pueblo macabeo.....	71
<b>MAPA N° 5</b>	Imperio de Pitaloma.....	75
<b>MAPA N° 6</b>	Mapa estratégico.....	108
<b>4</b>	<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>111</b>
<b>5</b>	<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>113</b>
<b>6</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>115</b>
<b>7</b>	<b>ANEXOS.....</b>	<b>117</b>

## **RESUMEN EJECUTIVO**

Esta investigación tiene como objetivo presentar un plan estratégico para fortalecer la identidad cultural macabea que se ve debilitada por la generación actual.

La metodología aplicada en esta investigación nos permite analizar la realidad actual de esta cultura, y servirá como base para la elaboración de proyectos que estén dirigidos a sostener en el tiempo esta tradicional cultura ecuatoriana.

Los resultados que se reflejan nos muestran que el potencial cultural y turístico de Macas, es sumamente interesante, pero que a su vez está descuidado por la gente y sus autoridades. Razón por lo que se debe trabajar bajo la premisa de revitalizar las costumbres y tradiciones propias y naturales de este pueblo, rescatando el patrimonio vivo y posesionarla en un sitio importante para el país y el mundo.

## INTRODUCCIÓN

La presente investigación constituye un importante aporte para mi desarrollo personal y profesional, al mismo tiempo me permite cumplir con un requisito indispensable para obtener el Título de Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras otorgado por la Universidad Técnica Particular de Loja. Considero además que es un aporte significativo para la sociedad macabea, autoridades y familias que conforman esta maravillosa tierra, de quienes estoy agradecida por abrirme las puertas y conocer cuál es la situación actual de esta cultura.

Mientras que en el mundo y en nuestro país existen culturas que día a día se fortalecen y son reconocidas por millones de habitantes, la cultura macabea también ha trascendido pero no al nivel que desearíamos. La ancestral cultura macabea tiene mucho que ofrecer al país y al mundo, entre ellas está la incomparable calidad humana de su gente con sus tradiciones y costumbres únicas, sus lugares ancestrales y atractivos turísticos naturales.

El descuido de sus autoridades básicamente en generar mayor inversión para estas actividades ha significado el desgaste paulatino de la cultura, pero no solo es este factor que ha influido sino que también existen otros, como la migración, el desempleo, las influencias de culturas externas lo que ha ocasionado que la cultura macabea tenga muchas limitaciones para crecer.

Este estudio de investigación está compuesto en tres capítulos, el primer capítulo se trata de la situación económica social y productiva del cantón Morona, en donde destacamos varios aspectos relacionados con la situación geográfica, social, económica, política y productiva de Macas y del cantón Morona.

En el segundo capítulo hacemos referencia a los aspectos históricos de Macas, su evolución y las condiciones actuales, destacamos sobre todo la gastronomía, la artesanía y los lugares ancestrales.

El tercer capítulo contiene un estudio de campo, análisis y propuesta, esta fase investigativa se pudo concretar utilizando la herramienta de la encuesta. De los

resultados obtenidos se estableció el diagnóstico del estado de la cultura macabea en la actualidad, los datos obtenidos sirvieron como base fundamental para diseñar el plan estratégico de fortalecimiento de la identidad cultural Macabea.

Los objetivos propuestos al iniciar el proyecto de tesis se han logrado cristalizar durante su desarrollo; con la elaboración del plan estratégico se ha cumplido paso a paso los detalles previstos.

## **OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GENERAL**

Plan estratégico para el fortalecimiento de la Identidad Cultural Macabea enfocado a la gastronomía, artesanías y lugares ancestrales.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Análisis de la Identidad Cultural Macabea.
2. Realizar una evaluación externa y de los recursos de la Cultura Macabea.
3. Desarrollar estrategias para el fortalecimiento de la Identidad Cultural Macabea.



## CAPITULO 1

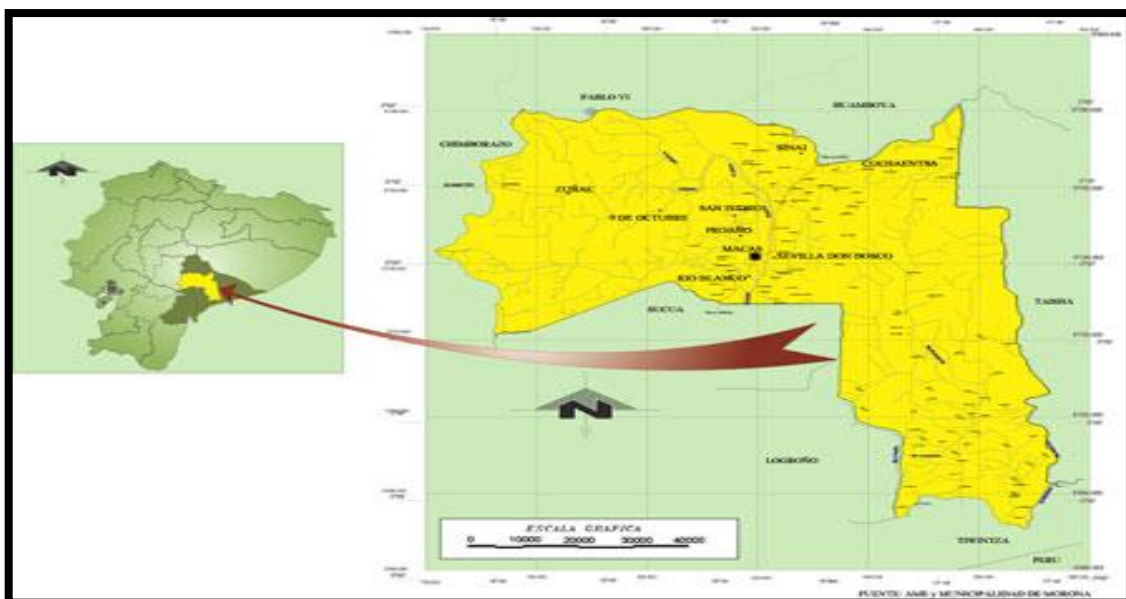
### 1 SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN MORONA.

#### 1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA

El cantón Morona está ubicado al centro de la provincia de Morona Santiago, corresponde al 19.35% de la superficie provincial y el 4.02% con respecto a la Región Amazónica Ecuatorial. Está cruzado, de norte a sur, por las siguientes cordilleras: La cordillera central de los Andes ubicada al oeste, sirve de límite con la provincia de Chimborazo. El volcán Sangay (5.230m) y los cerros Galán (4.686m.) y Ayapungo (4.630m.) son sus elevaciones de mayor altura. (I. Municipalidad del Cantón Morona, 2008). Además cuenta con una gran riqueza en flora, fauna, hidrografía y clima variado, características inigualables en el Ecuador y el mundo. En el cantón también existen dos brumosos bosques protegidos por el Ministerio del Ambiente, el bosque protector de Domono y el bosque protector Cutucú-Shaime. (Gobierno Municipal del Cantón Morona, 2012).

#### MAPA N° 1

**Título:** Ubicación Geográfica del Cantón Morona



**Fuente y elaboración:** Guía Turística del Gob. Municipal del Cantón Morona, (2012).

El 19 de agosto de 1925 se reforma la división territorial y se crean dos cantones, el cantón Morona y el cantón Macas con sus respectivas parroquias. En 1955 se suprime el cantón Macas y en 1959 el cantón Morona pasa a formar parte de la provincia de Morona Santiago. (I. Municipalidad del Cantón Morona, 2008)

Datos geográficos del cantón Morona. Sobre este tema la obra publicada por el Gobierno Municipal del Cantón Morona (2012) afirma lo siguiente:

- **“Superficie:** 4606.9 km<sup>2</sup>.
- **Idioma:** Español y shuar
- **Grupos Humanos:** Macabeo, Shuar y Mestizo
- **Altitud:** La altitud promedio es de 1016 m.s.n.m.
- **Hidrografía:** Los principales ríos son: Abanico, Upano, Jurumbaino, Macuma, Yuquipa, Mangosiza.
- **Clima:** La temperatura del cantón Morona varía entre los 3° C en la zona de páramo y 26°C en las zonas bajas.
- **Habitantes:** 41.155” (p.2).

### **1.1.1 División Político Administrativa**

En el ámbito político administrativa el cantón Morona se encuentra dividido en ocho parroquias rurales y una urbana. Las Juntas Parroquiales de las ocho jurisdicciones son las encargadas de la administración, las mismas están integradas por el Presidente, Vicepresidente, tres vocales principales y cinco suplentes, que son elegidos por votación popular. En tanto que el cantón Morona está administrado por autoridades de elección popular, Alcalde y concejales, el cabildo está ubicado en la parroquia urbana Macas.

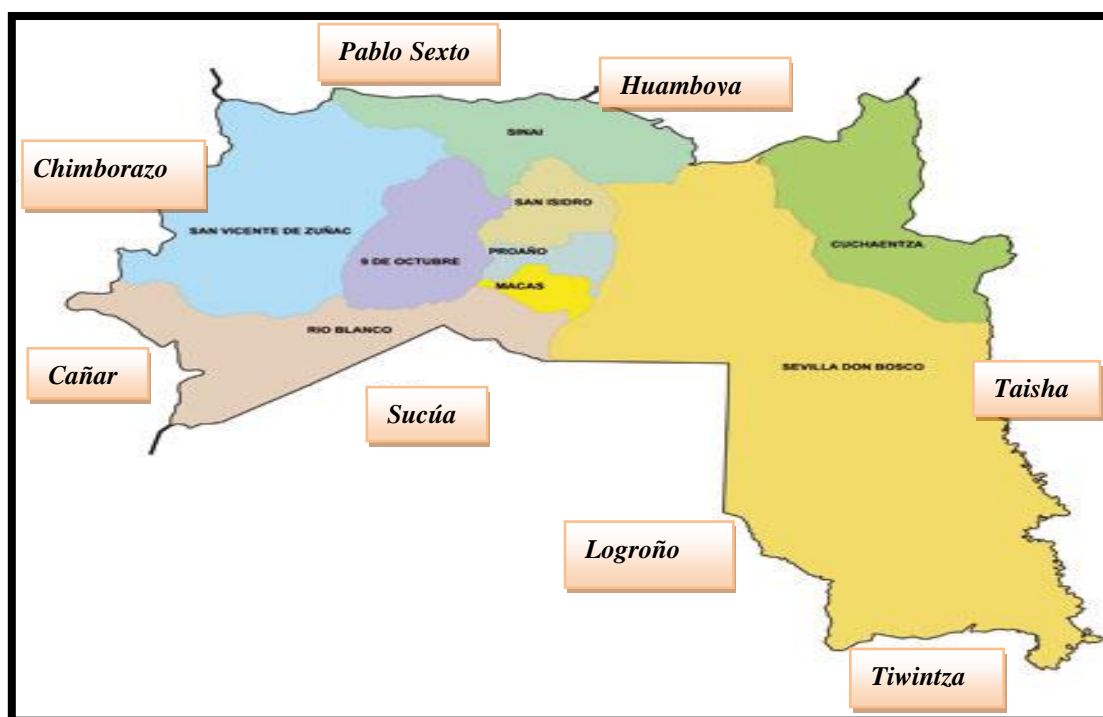
Con el fin de atender las principales necesidades de las parroquias el gobierno municipal involucra cada año a los actores sociales para que formen parte del presupuesto participativo, en donde se priorizan las obras a ejecutarse durante el año fiscal.

### 1.1.2 Mapa Político del Cantón Morona y sus límites

El cantón Morona se encuentra ubicado en la parte central de la Provincia de Morona Santiago, limitando con cantones y provincias, como podemos apreciar en el siguiente mapa.

#### MAPA N° 2

**Título:** Límites del cantón Morona



**Fuente:** Municipalidad del Cantón Morona.

**Elaboración:** Municipalidad del Cantón Morona y la autora

De acuerdo a la información que existe en la Municipalidad, el cantón Morona tiene los siguientes límites:

- Norte: Con los cantones Huamboya y Pablo sexto,
- Sur: Con los cantones: Sucúa, Tiwintza, y Logroño,
- Este: Con el cantón Taisha
- Oeste: Con la Provincia de Chimborazo y Cañar.

### 1.1.3 Parroquias del Cantón Morona

El cantón Morona está conformado por nueve parroquias ocho son rurales y una urbana:

- **Macas (urbana).**- La fundación y cantonización es el 29 de mayo. Posee una población total de 19176 habitantes.
- **General Proaño.**- La creación de esta parroquia se dio el 2 de abril de 1928 y tiene una población total de 2590 habitantes.
- **Sinaí.**- Su fecha de parroquialización fue el 7 de mayo 1986. Posee una población total de 766 habitantes.
- **9 de Octubre.**- Se encuentra ubicada en la vía interprovincial Macas Riobamba y fue creada el 26 de enero de 1962, aunque las fiestas la realizan el 9 de octubre, posee una población total de 425 habitantes.
- **San Vicente de Zuñac.**- Esta parroquia también se encuentra ubicada en la vía Macas Riobamba, muy cerca de las famosas lagunas de Atillo, fue creada el 19 de agosto de 1925. Posee una población total de 223 habitantes.
- **Cuchaentza.**- Se elevó a la categoría de parroquia el 21 de enero de 1991, posee una población total de 1785 habitantes.
- **Río Blanco.**- Es una parroquia de reciente creación su fecha fue el 9 de noviembre de 1998, posee una población total de 1992 habitantes.
- **San Isidro.**- Esta parroquia fue creada el 6 de septiembre de 1967, posee una población total de 785 habitantes.
- **Sevilla Don Bosco.**- Fue categorizada como parroquia el 17 de abril de 1958 posee una población de 13.413 habitantes.

Esta información fue tomada del libro publicado por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago, 2004, y del censo de población y vivienda INEC 2010.

**TABLA N° 1****Título:** Extensión y altura de las parroquias

<b>PARROQUIA</b>	<b>EXTENSIÓN Km2</b>	<b>%</b>	<b>ALTURA</b>
<b>Macas</b>	56.9	1.23	1070 m.s.n.m
<b>Sevilla Don Bosco</b>	2208	47.73	1100 m.s.n.m.
<b>General Proaño</b>	42.4	0.92	1100 m.s.n.m
<b>Sinaí</b>	342.3	7.40	1200 m.s.n.m
<b>9 de Octubre (Alshi)</b>	227.2	4.91	2600 m.s.n.m.
<b>San Vicente de Zuñac</b>	718.2	15.52	2800 m.s.n.m
<b>Cuchaentza</b>	401.5	8.68	1000 m.s.n.m.
<b>Río Blanco</b>	480.4	10.38	1000 m.s.n.m.
<b>San Isidro</b>	149.5	3.23	1100 m.s.n.m

**Fuente:** Guía Turística del Gob. Municipal del Cantón Morona, (2012).**Elaboración:** La autora

## 1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

### 1.2.1 Población del Cantón Morona por sexo

En la siguiente tabla explicaremos la distribución poblacional del cantón Morona en sus parroquias y en la cabecera cantonal.

**TABLA N° 2****Título:** Población del cantón Morona por sexo

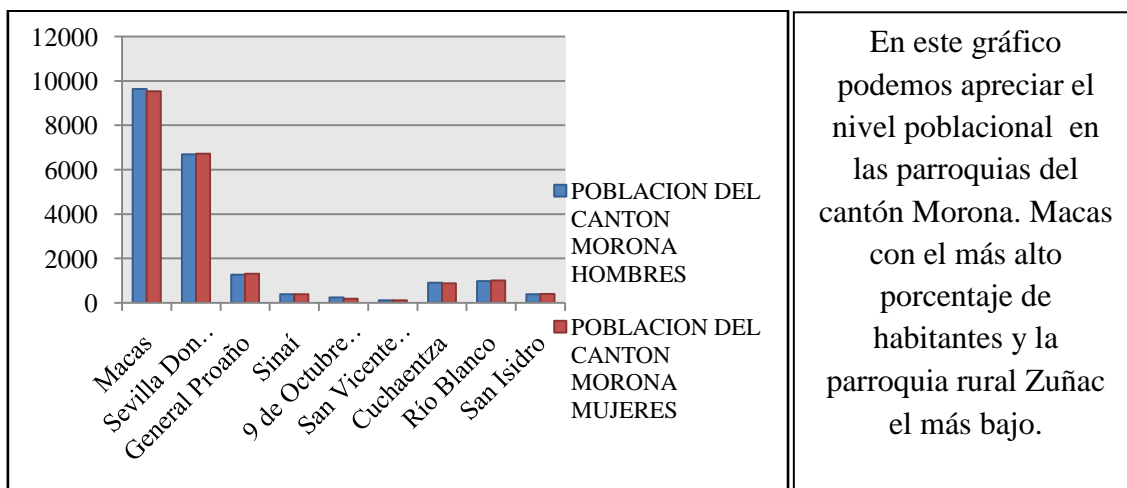
<b>PARROQUIA</b>	<b>HOMBRES</b>	<b>%</b>	<b>MUJERES</b>	<b>%</b>
<b>Macas</b>	9637	46.76	9539	46.43
<b>Sevilla Don Bosco</b>	6686	32.44	6727	32.74
<b>General Proaño</b>	1276	6.19	1314	6.40
<b>Sinaí</b>	383	1.86	383	1.86
<b>9 de Octubre (Alshi)</b>	238	1.15	187	0.91
<b>San Vicente de Zuñac</b>	113	0.55	110	0.54
<b>Cuchaentza</b>	909	4.41	876	4.26
<b>Río Blanco</b>	982	4.76	1010	4.92
<b>San Isidro</b>	387	1.88	398	1.94

**Fuente:** INEC, censo de población y vivienda, (2010).**Elaboración:** La autora

De acuerdo al censo de población y vivienda del INEC 2010, en el cantón Morona existe técnicamente una igualdad en datos poblacionales tanto en hombre como mujeres, los datos revelan que en cinco parroquias existen más mujeres que hombres, mientras que en una parroquia existe un empate exacto.

### GRÁFICO N° 1

**Título:** Población del cantón Morona por sexo



**Fuente:** INEC, censo de población y vivienda, (2010).

**Elaboración:** La autora

### 1.2.2 Ubicación Geográfica de Macas

Macas capital de Morona Santiago, fue elevada a la categoría de cabecera del cantón Sangay el 29 de mayo de 1861, según anota el artículo quinto de la Ley de división territorial de ese entonces; tiene una extensión de 56.90 kilómetros cuadrados. (Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago, 2004). Todos los años se celebra con mucha algarabía el aniversario de esta tierra, los festejos duran aproximadamente quince días y culminan el 29 de mayo, que es la fecha clásica.

Según la publicación del Gobierno Municipal del Cantón Morona (2012) Macas se encuentra entre las siguientes coordenadas geográficas: “79 grados 05` de longitud oeste, 01 grados 26` de latitud sur, 76 grados 35` de longitud oeste, 03 grados 36` de latitud sur, 76 grados 35`, de longitud oeste, 03 grados 36` de latitud sur.” (p. 21).

### MAPA N° 3

**Título:** Ubicación Geográfica de Macas



**Fuente y elaboración:** Guía Turística del Gob. Municipal del Cantón Morona, (2012).

#### 1.2.3 Límites y Barrios de la ciudad de Macas

De acuerdo a la información que existe en el Gobierno Municipal del cantón Morona, los datos limítrofes de la ciudad Macas son: al norte con la parroquia General Proaño, al sur con la parroquia Río Blanco, al este con el río Upano, y al oeste con el cerro Quílamo, está conformada por barrios y ciudadelas; los barrios legalmente constituidos son los siguientes:

- Barrio Universitario
- Barrio 27 de febrero
- Barrio Amazonas
- Barrio La Barranca
- Barrio Juan de la cruz
- Barrio Los Canelos
- Barrio Central
- Barrio La Unión
- Barrio La Loma
- Barrio El Mirador
- Barrio Sangay
- Barrio La Florida
- Barrio Norte
- Barrio Yambas

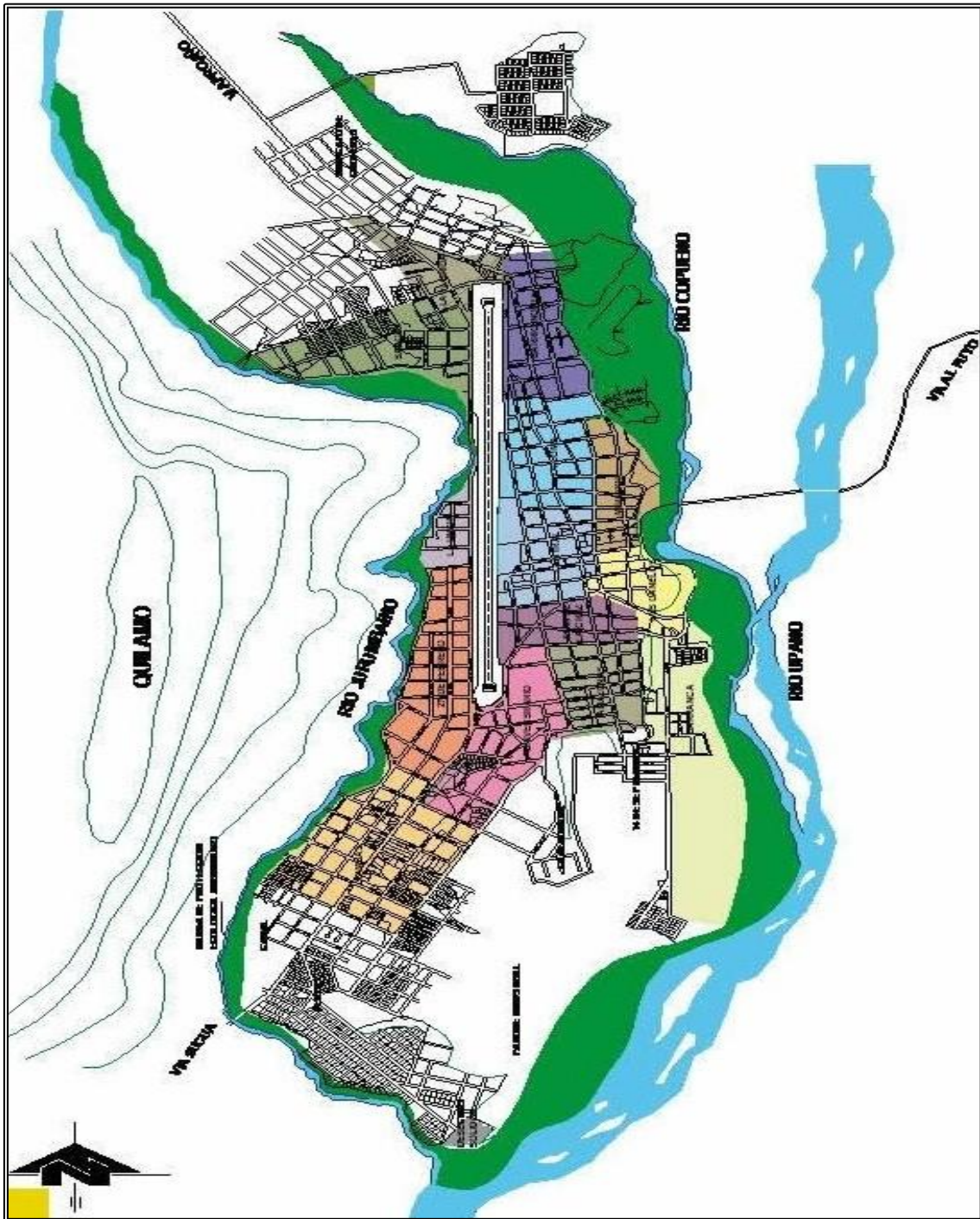


### 1.2.4 Plano urbanístico de Macas

El ligero desarrollo de la ciudad de Macas ha dado paso al asentamiento de nuevos barrios y ciudadelas, como lo observaremos en el siguiente gráfico:

#### GRÁFICO N° 2

Título: División Administrativa de Macas



Fuente y elaboración: Gobierno Municipal del Cantón Morona.

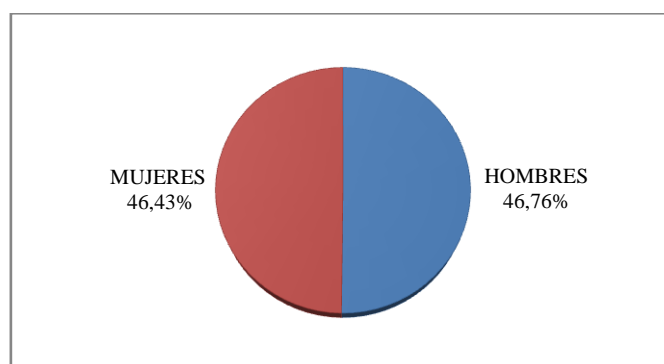


### 1.2.5 Población de la ciudad de Macas por sexo

Según el censo de población y vivienda INEC 2010, en la ciudad de Macas se concentra la población más alta del cantón Morona, existen 9637 hombres que representa el 46.76 por ciento de la población masculina del cantón y 9539 que representa el 46.43 por ciento de la población femenina, como lo notamos en el siguiente gráfico:

#### GRÁFICO N° 3

**Título:** Gráfico de la Población de Macas por sexo



**Fuente:** INEC, censo de población y vivienda, (2010).

**Elaboración:** La autora

### 1.3 INDICADORES DE SALUD

Según el Departamento de Nutrición de la Dirección Provincial de Salud de Morona Santiago, se está impulsando por medio de las diferentes unidades de salud establecidas en la ciudad de Macas la ejecución de varios programas, entre ellos: prevención de enfermedades, además realizan campañas de vacunación permanentemente. Uno de los programas es, Desnutrición Cero, el tiempo de duración del proyecto es de 3 años; inició el pasado 2011 y culminará en el 2013, está dirigido básicamente a las mujeres embarazadas y a los niños menores de un año, cuya finalidad es eliminar la desnutrición, el programa contempla la entrega de micronutrientes hierro y vitamina A.

Existen enfermedades comunes en la localidad (Infecciones respiratorias agudas, dengue, sarampión, gripes), para lo cual se emprenden brigadas médicas por temporadas. En la actualidad Macas cuenta con un Hospital General perteneciente al

Estado, un Hospital del IESS, cuatro centros de salud y los centros de salud de los patronatos del Municipio de Morona y del Concejo Provincial respectivamente, Cruz Roja, y dos Clínicas Particulares que prestan los servicios de salud.

### **1.3.1 Casas de salud, centros y sub centros médicos**

Según el departamento de Estadística de la Dirección Provincial de Salud de Morona Santiago en la ciudad de Macas existen varias unidades de salud donde la colectividad diariamente acude para ser atendida, entre hospitales, centros, unidades, clínicas privadas, anotamos los siguientes:

- ✚ Hospital General con una dotación de 70 camas
- ✚ Centro de salud INFA Macas
- ✚ Centro de salud Luxemburgo
- ✚ Centro de salud 27 de febrero
- ✚ Centro de salud Comando Provincial de Policía N° 17
- ✚ Unidad Móvil Terrestre Área N° 1. Morona
- ✚ Cruz Roja
- ✚ Hospital del IESS
- ✚ Patronato de Acción Social Municipal
- ✚ Patronato de Servicio Social Morona Santiago

Clínicas privadas.-

- ✚ **Clínica de Especialidades Santa Fe.-** Con una dotación normal de 10 camas.
- ✚ **Clínica Santa Lucía.-** Con una capacidad para 5 camas.

### **1.3.2 Servicios y especialidades que frecen las casas de salud y centros médicos.**

En estas casas de salud se ofrecen varios servicios y especialidades médicas; sin embargo muchas personas suelen salir a otras ciudades del país para hacerse atender en

la especialidad que amerite. A continuación presentamos un resumen de los servicios y especialidades:

**TABLA N° 3**

**Título:** Centros, servicios y especialidades médicas en Macas

<b>UNIDAD MEDICA</b>	<b>SERVICIOS</b>	<b>ESPECIALIDADES</b>
<b>Centro de salud INFA</b>	Medicina general Laboratorio Vacunación Emergencia Farmacia Sala de primera acogida.- Se trata de un espacio de atención integral para víctimas de violencia.	Odontología
<b>Hospital del IESS</b>	Laboratorio clínico Emergencia Hospitalización Trabajo social Rehabilitación	Odontología Traumatología Medicina interna Ginecología Cirugía Anestesiología Pediatria Nutrición Imagenología
<b>Centro Médico Luxemburgo</b>	Signos vitales Medicina general Laboratorio Ecografía Vacunación	Odontología Obstetricia
<b>Hospital General</b>	Consulta externa Emergencias Laboratorio clínico Medicina física y rehabilitación Enfermería Farmacia Estadística y registros médicos Alimentación y dietética Trabajo social SOAT	Medicina interna Cirugía con 2 áreas: Centro Quirúrgico y Central de esterilización Pediatria Gineco - Obstetricia (Centro Obstétrico) Unidad de cuidados intensivos. Imagenología Anestesiología Anatomía patológica
<b>Sub Centro 27 de febrero</b>	Vacunación Medicina general Farmacia	Odontología

**Fuente:** Ministerio de salud pública, y otros, (2012).

**Elaboración:** La autora

### 1.3.3 Cuadro de resumen de personas atendidas en el Hospital General en el año 2011.

Durante el año 2011 el Hospital General de Macas ha ofrecido sus servicios médicos a la población, atendiendo a los pacientes con enfermedades comunes de la zona; a continuación presentamos un resumen de las personas que han sido atendidas en esta casa de salud.

**TABLA N° 4**

**Título:** Atención médica en el Hospital General de Macas, año 2011.

ENFERMEDADES	FEMEN.	%	MASC.	%	TOTAL
Enfermedades de transmisión sexual	3246	5,45	111	0,23	3357
Enfermedades crónicas	1754	2,95	998	2,10	2752
Enfermedades crónicas cáncer	5	0,01	8	0,02	13
Enfermedades tropicales	352	0,59	432	0,91	784
Enfermedades Zoonosicas	3	0,01	4	0,01	7
Enfermedades Tuberculosas	40	0,07	20	0,04	60
Comportamiento humano	886	1,49	565	1,19	1451
Otros eventos	52796	88,66	44389	93,51	97185
Accidentes	466	0,78	943	1,99	1409
<b>TOTAL</b>	<b>59548</b>	<b>100</b>	<b>47470</b>	<b>100</b>	<b>107018</b>

**Fuente:** Ministerio de salud pública, (2012).

**Elaboración:** La autora

Como podemos observar en este cuadro el porcentaje más alto de atención médica se encuentra en otros eventos, lo que significa que la mayor parte de las personas recibieron atención médica por enfermedades comunes de la zona.

## 1.4 EDUCACIÓN Y ANALFABETISMO EN LA CIUDAD DE MACAS

Los servicios educativos en la ciudad de Macas se imparten en instituciones de carácter estatal, fiscomisional y particular, se cuenta con dieciocho unidades educativas entre escuelas y colegios. Todas son pluridocentes de enseñanza presencial y a distancia.

### 1.4.1 Condición de analfabetismo del Cantón Morona y Macas.

Las tasas de analfabetismo de la población menor o igual a 15 años de edad en el cantón Morona es del 5.17 %; mientras tanto el promedio de escolaridad menor o igual a 10 años es del 9.67; la cobertura de educación pública es del 84.8%. Mientras que en Macas la tasa de analfabetismo de la población es del 2.84 %; y el nivel de escolaridad es de 11.14. Según los datos que revela el censo de población y vivienda INEC 2010.

**TABLA N° 5**

**Título:** Niveles de analfabetismo del Cantón Morona y de Macas.

<b>CONDICIONES</b>	<b>MORONA</b>	<b>MACAS</b>
Analfabetismo	5.170%	2.84%
Nivel de escolaridad	9.67	11.14
Tasa de Asistencia neta básica	94.07%	94.94%
Tasa de Asistencia neta bachillerato	49.29%	61.28%
Tasa de Asistencia neta Superior	19.41%	27.76%
Educación Básica completa	54.05%	66.19%
Educación Básica completa Personas de 16 años	60%	72.10%
Secundaria completa	42.06%	55.82%
Secundaria completa personas de 19 años	43.54%	54.67%
Madres Jóvenes con Secundaria Completa	41.56%	57.79%

**Fuente:** INEC, censo de población y vivienda, (2010)

**Elaboración:** La autora

Estos datos nos muestran que la tasa de analfabetismo en la ciudad de Macas es baja en relación a la del cantón Morona, los factores importantes para que el analfabetismo en Macas se haya reducido es el nivel de educación básica y bachillerato que recibe la población y que de acuerdo a estos datos son altos.

### 1.4.2 Instituciones educativas en la ciudad de Macas

El acuerdo ministerial 047-12 del Ministerio de Educación, manifiesta que en la ciudad de Macas existen 18 establecimientos educativos en sus diferentes modalidades, que brinda educación básica y bachillerato, como a continuación detallamos:

**TABLA N° 6****Título:** Instituciones educativas de Macas

<b>No.</b>	<b>NOMBRE DE INSTITUCIÓN</b>	<b>SOSTENIMIENTO</b>	<b>NIVEL</b>
1	Centro Artesanal Edmundo Carvajal	Fiscal	Educación Básica y Artesanal
2	Domingo Comín	Fiscal	Educación Básica
3	Don Bosco	Fiscomisional	Educación Básica y Bachillerato
4	Purísima de Macas	Fiscomisional	Inicial y Educación Básica
5	27 de febrero	Fiscal	Educación Básica y Bachillerato
6	29 de mayo	Fiscal	Inicial y Educación Básica
7	Centro Educativo Academia Tiwintza	Particular Laico	Educación Básica y Bachillerato
8	Amazonas	Fiscal	Educación Básica
9	Centro de Educación Básica pedagógico Dolores Sucre	Fiscomisional	Inicial y Educación Básica
10	Dolores Veintimilla de Galindo	Fiscal	Inicial y Educación Básica
11	Centro Educativo de Educación Básica Fiscal Eloy Alfaro	Fiscal	Educación Básica
12	Unidad Educativa Cristiana Emanuel	Particular Laico	Inicial, Educación Básica y Bachillerato
13	Instituto de Educación Especial Fiscal Espíritu Santo de Macas	Fiscal	Inicial y educación Básica
14	Jaime Roldós Aguilera	Fiscal	Educación Básica
15	Colegio Nacional Técnico Macas	Fiscal	Educación Básica y Bachillerato
16	Unidad Educativa María Auxiliadora	Fiscomisional	Educación Básica y Bachillerato
17	Colegio Técnico Particular a distancia Sultana del Oriente	Particular Laico	Educación Básica y Bachillerato
18	Unidad Educ. a Distancia Dr. Camilo Gallegos Domínguez Matriz	Fiscomisional	Educación Básica y Bachillerato

**Fuente:** Ministerio de Educación, (2012).**Elaboración:** La autora

Macas, por ser capital de provincia alberga a miles de estudiantes, la población estudiantil del centro urbano y de los lugares periféricos se preparan académicamente en los diferentes planteles educativos, fiscales, fiscomisionales, y particulares. El Estado ecuatoriano por su parte está atendiendo a todos los sectores ofreciendo calidad educativa en las diferentes modalidades de estudio, incluso personas adultas que por diferentes motivos no estudiaron, hoy tienen la posibilidad de superarse a través del sistema de educación a distancia para adultos.

**TABLA N° 7**

**Título:** Establecimientos, profesores y alumnos del Cantón Morona.

<b>No. Establecimientos</b>					
<b>CANTON</b>	<b>Pre-Primaria</b>	<b>Primaria</b>	<b>Media</b>	<b>Especiales</b>	<b>Total</b>
MORONA	17	54	13	1	85
<b>Profesores</b>					
<b>CANTON</b>	<b>Pre-Primaria</b>	<b>Primaria</b>	<b>Media</b>	<b>Especiales</b>	<b>Total</b>
MORONA	28	210	230	9	477
<b>Alumnos</b>					
<b>CANTON</b>	<b>Pre-Primaria</b>	<b>Primaria</b>	<b>Media</b>	<b>Especiales</b>	<b>Total</b>
MORONA	511	4.282	2550	44	7.387

**Fuente:** Dirección Provincial de Educación de Morona Santiago, (2012).

**Elaboración:** La autora

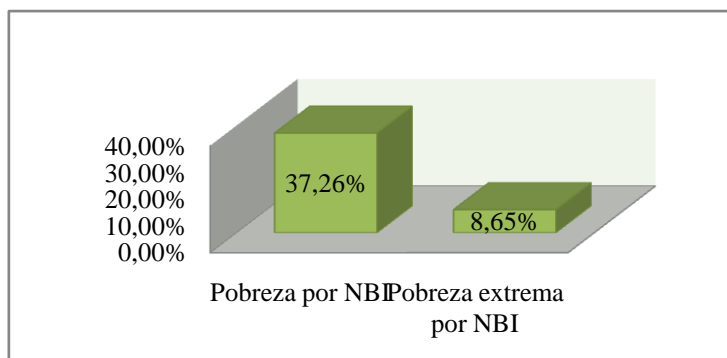
En esta tabla podemos observar que el número de estudiantes a nivel primario es alto en el cantón Morona, existen 54 establecimientos a este nivel, lo que significaría un promedio aproximado de 80 alumnos y 4 educadores por establecimiento.

## 1.5 DESARROLLO HUMANO Y POBREZA EN MACAS

La pobreza es la privación que tienen las personas a sus necesidades básicas, en particular las necesidades materiales, sin tener tampoco la capacidad y oportunidad de producir esos recursos. Los datos que nos proporciona el INEC miden el nivel de vida a partir de los ingresos o consumo de las personas u hogares.

#### GRÁFICO N° 4

**Título:** Nivel de pobreza en Macas



**Fuente:** INEC, censo de población y vivienda, (2010)

**Elaborado por:** La autora

El Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, señala que el indicador de pobreza por NBI, en la ciudad de Macas es de 37.26%; y la pobreza extrema por NBI es de 8.65%. Esta situación afecta la calidad de vida por lo tanto demanda urgentes medidas de las instituciones para resolver los problemas materiales. Varios son los factores que influyen en la pobreza, entre ellos podemos mencionar algunas causas determinantes en la ciudad de Macas:

- Analfabetismo
- Desempleo
- Emigración
- Problemas intrafamiliares (destrucción conyugal, hijos abandonados)
- Corrupción
- Discriminación y exclusión

Estas y otras causas inciden para que el nivel de pobreza sea preocupante, como podemos notar en Macas el índice de pobreza está en un nivel considerablemente alto en relación al nivel de pobreza extrema, por lo tanto los gobiernos locales, nacionales y



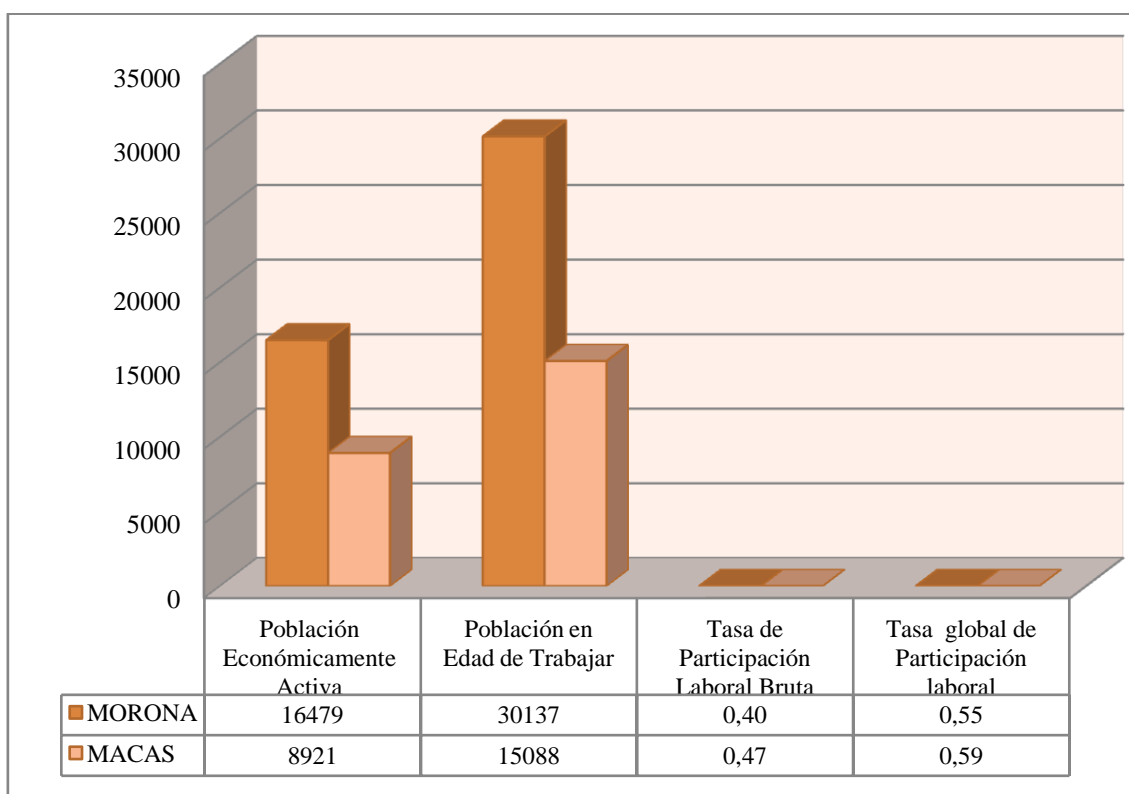
sectores empresariales deberían trabajar con más intensidad en este campo y emprender una lucha incesante para proporcionar una mejor calidad de vida a la población en igualdad de condiciones.

### 1.5.1 Indicadores económicos de necesidades básicas

Según el SIICE la población económicamente activa del cantón Morona es de 16479; población en edad de trabajar 30137; tasa de participación bruta 0.40 y tasa global de participación laboral 0.55; mientras que en la zona urbana la población económicamente activa es de 8921; población en edad de trabajar 15088; tasa de participación laboral bruta 0.47 y tasa global de participación laboral 0.59, como lo indicamos en la siguiente representación estadística:

**GRÁFICO N° 5**

**Título:** Indicadores de necesidades básicas de Morona y Macas.



**Fuente:** INEC, censo de población y vivienda, (2010).

**Elaboración:** La autora

Los colonos que han logrado consolidarse económicamente y viven en centros poblados, combinan el trabajo en fincas y pequeños negocios; mientras que otros, principalmente los llegados recientemente, trabajan como jornaleros en fincas. Según el SIICE el indicador de pobreza por NBI en el Cantón Morona es de 65.75%; y pobreza extrema el 30.47%.

### **1.5.2 Vivienda**

En el área urbana del cantón Morona el 60.77% de las viviendas son propias y el 39.23% son arrendadas de acuerdo al censo de población y vivienda INEC 2010. Existe un constante flujo de la población hacia el área urbana por diferentes causas, salud, educación trabajo, o cualquier otro motivo, este fenómeno permite que muchas familias tengan que vivir en la ciudad en viviendas arrendadas y en algunos casos sin los servicios básicos indispensables.

### **1.5.3 Infraestructura y servicios básicos fundamentales**

La ciudad de Macas cuenta con servicios de agua potable, alcantarillado, recolección de basura municipal, dispone de baterías sanitarias públicas, posee servicio de energía eléctrica, y telefónico. Actualmente la telefonía celular ha tomado un repunte muy significativo en la ciudad y el cantón, las operadoras Movistar, Alegro y Claro, tienen señal regular en la zona. La corporación nacional de telecomunicaciones también ha dotado de un importante número de líneas telefónicas convencionales y de telefonía inalámbrica.

En lo que concierne a la infraestructura pública la ciudad cuenta con casas comunales, capillas e Iglesias Católicas como Evangélicas, casas de salud pública y privada, aeropuerto, terminal terrestre, colegios, escuelas, universidades, coliseos, teatro, parques, bancos y cooperativas de ahorro, estamentos del Estado como el Municipio, Consejo Provincial, MIDUVI, MAGAP, MSP, entre otros.

El Estudio de Impacto Ambiental para el alcantarillado de la ciudad de Macas (2011), hace referencia a la cobertura de servicio que se dará a la población, señala que el 72% en alcantarillado sanitario y el 15% de alcantarillado pluvial, permitirá mejorar las condiciones de calidad de vida de los pobladores de los barrios Norte, La Loma, Centro, Los Canelos y Juan de la Cruz.

En infraestructura vial, se ha avanzado de manera muy lenta, las calles de la ciudad no son adoquinadas en su totalidad, otras han sido asfaltadas pero con el paso de los días ya se ven deterioradas. El municipio ha ejecutado obras de aceras y bordillos en la ciudad, pero la necesidad cada vez aumenta.

En el cantón Morona, el sistema vial que comunica a las diferentes comunidades es de tercer orden, las carreteras se destruyen constantemente debido a las condiciones climáticas sobre todo.

## **1.6 SITUACIÓN POLÍTICO ADMINISTRATIVA DE MACAS**

### **1.6.1 Análisis político**

En el entorno de la ciudad de Macas, los actores sociales fundamentales, son los ciudadanos y ciudadanas, los dirigentes barriales y el cabildo municipal, quienes ante todo buscan a través del diálogo concretar sus aspiraciones que demandan cada uno de estos sectores.

El gobierno Municipal del cantón Morona viene ejecutando durante cada año el presupuesto participativo, recursos que se reparten de acuerdo a las prioridades y la densidad poblacional de cada barrio; no obstante los recursos que se asignan resultan insuficientes frente a las necesidades que cada vez tienen los moradores.

El Plan de desarrollo estratégico participativo del cantón Morona (2000) enfatiza que para elaborar el presupuesto participativo de la municipalidad se necesita de que los actores sociales estén en concordancia con lo que el pueblo en realidad requiere, por ello es importante que los dirigentes se capaciten en temas de gestión, liderazgo,

presupuesto, legislación, entre otros aspectos de interés, con el propósito de crear una cultura de gestión política que viabilice los derechos ciudadanos con equidad.

### **1.6.2 Participación en la gestión administrativa de la ciudad**

Muchas veces la política partidista ha generado conflictos en el interior del Cabildo, pretendiendo satisfacer sus intereses particulares o de grupos, estos inconvenientes no permiten cumplir con los objetivos institucionales, a pesar de todo aquello en los últimos años se ve un cambio de actitud en la colectividad, la ciudadanía se muestra más interesada en los cambios que se vienen realizando en la parte administrativa involucrándose en los procesos de desarrollo, hoy en día el ciudadano y la ciudadana ha perdido el temor de exigir a sus autoridades el cumplimiento de sus planes y proyectos de trabajo en beneficio del pueblo.

El plan de desarrollo estratégico participativo del cantón Morona señala que en el año 2002 se inicia con la presupuestación participativa y en el año 2003 se implementa con más rigurosidad la planificación estratégica y operativa del cantón Morona combinando el presupuesto municipal en forma participativa.

En el 2003 se establece el plan de desarrollo estratégico participativo del cantón Morona cuya finalidad era de institucionalizar un sistema de planificación y gestión local que canalice el acceso de la sociedad civil en la toma de decisiones. La participación ciudadana ha sido el componente más importante en la elaboración del plan ya que garantiza el empoderamiento y la sostenibilidad del proceso.

### **1.6.3 Participación de mujeres en procesos electorales**

Los líderes de los Partidos Políticos que participan presentan sus candidaturas en el Tribunal Electoral de Morona Santiago conforme al mandato legal. Existe la participación de las mujeres al menos en un 30%, dentro del proceso electoral según lo revela la Dirección Provincial Electoral.

Son varias las candidatas que participan en este sector especialmente en listas de elección cantonal. En las últimas elecciones participaron como candidatas varias mujeres de las cuales fueron electas, una asambleísta provincial y una concejala en el cantón Morona.

#### 1.6.4 Participación ciudadana en el Referéndum 2011

La ciudadanía de Macas participó activamente en el referéndum del 7 de mayo de 2011, el llamado cívico que se hizo de parte de este organismo responsable de llevar a cabo el proceso tuvo una acogida muy importante en la colectividad, a continuación presentamos los siguientes datos:

**TABLA N° 8**

**Título:** Participación de la parroquia urbana Macas en el último referéndum.

<b>Macas</b>	<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>	<b>Total</b>
<b>No. Electores</b>	8396	8047	16443
<b>Votaron</b>	5748	6020	11768

**Fuente:** C.N.E. y D.P.E. de Morona Santiago, (2012).

**Elaboración:** La autora

### 1.7 SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO DEL CANTÓN MORONA

#### 1.7.1 Principales productos agrícolas

La agricultura es la principal actividad de la población en la zona periférica de la ciudad de Macas y en las parroquias rurales es la ganadería la fuente principal que genera ingresos a las familias, las fincas son de una extensión media de 50 hectáreas donde se cultiva una diversidad de productos como café, cacao, maíz, arroz, plátano, yuca, guineo, pasto, papa china, camote, malanga.

Estos productos son en su mayoría consumidos y vendidos en el mercado local y otra parte sale a los mercados nacionales, sobre todo a Cuenca, Ambato y Riobamba. Los cultivos son esencialmente para la subsistencia. Según las posibilidades económicas siembran mayor o menor cantidad de hectáreas; además, depende del tipo de tierra y de las condiciones topográficas del suelo.

**TABLA N° 9**

**Título:** Cultivos permanentes por hectáreas.

Cultivos	Censo	Encuesta
	1999-2000	ESPAC 2005
Plátano	6252	4283
Banano	1480	2498
Naranjilla	2269	d.o
Caña de azúcar para otros usos	1611	2565
Café	1552	627
Cacao	876	892
Té	610	d.o
<b>Subtotal</b>	<b>14650</b>	<b>10865</b>
<b>Otros</b>	<b>994</b>	<b>2280</b>
<b>Total cultivos solos</b>	<b>15644</b>	<b>13145</b>

d.o = datos incluidos en “otros”

**Fuente:** ESPAC (Enc. de Superficie y Producción Agro. Continua del 2005)

**Elaboración:** Prefectura Provincial de Morona Santiago.

### 1.7.2 La ganadería

La actividad pecuaria en la zona se caracteriza porque la mayoría de los agricultores poseen caballos, pavos, gallinas, cerdos, y ganado vacuno para carne y leche, existe también una pequeña cantidad de piscinas para la cría de tilapias y cachamas; los animales son mantenidos con alimento casero como plátano, maíz duro, caña de azúcar triturada y restos de comida; estas actividades son compartidas por todos los miembros de la familia.

No obstante la ganadería ha ido cobrando importancia en la población y ha pasado a ser una de las principales fuentes de ingreso económico para las familias de la provincia, existen grandes extensiones de pastizales y un significativo aumento del hato ganadero.

**TABLA N° 10****Título:** Hato ganadero de Morona Santiago

<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	<b>CENSO 1999-2000</b>	<b>ENCUESTA ESPAC 2005</b>
<b>MACHOS</b>	De menos de 1 año de edad (terneros)	30738	35274
	De 1 año a menos de 2 años de edad (toretas)	28697	31722
	De 2 o más años de edad (toros)	17932	18753
<b>SUBTOTAL</b>		<b>77367</b>	<b>85749</b>
<b>HEMBRAS</b>	De menos de 1 año de edad (terneras)	23636	33554
	De 1 año a menos de 2 años de edad (vaconas)	33468	46504
	De 2 o más años de edad (vacas)	94733	109876
<b>SUBTOTAL</b>		<b>151837</b>	<b>189934</b>
<b>TOTAL GANADO VACUNO</b>		<b>229204</b>	<b>275683</b>

**Fuente:** ESPAC, (2005).**Elaboración:** Prefectura Provincial de Morona Santiago

Los animales son atacados por enfermedades como el carbunco, tupe, garrapatas, fiebre aftosa, éstas disminuyen el rendimiento, constituyéndose en el limitante de la actividad productiva. Por ello, los finqueros han manifestado necesitar asistencia técnica y capacitación en el manejo adecuado del ganado vacuno.

La comercialización y consumo de este producto básico para la alimentación humana es notable en el mercado local, diariamente un promedio de 15 animales son sacrificados en el camal municipal y luego trasladados hacia las tercenas en donde se venden directamente al consumidor. También los comerciantes de ganado llevan las reses a los mercados de Ambato principalmente.

### **1.7.3 Asistencia técnica agrícola y ganadera**

Las actividades agrícolas y ganaderas en el cantón Morona han sido la fortaleza económica de la gente a pesar del manejo inadecuado y rústico que el agricultor y ganadero ha sabido emplear, con el devenir de los años se ha ido implementado algunas técnicas y cuidados. La necesidad de seguir fortaleciendo estas actividades ha hecho que

se empiece a utilizar de una manera correcta las técnicas y sistemas que permitan conseguir un buen resultado en estas actividades agrícolas.

Debido a la evolución tecnológica que se está sufriendo cada vez más, en los últimos años podemos encontrar una gran cantidad de novedades que han permitido que el desarrollo tanto en la agricultura como en la ganadería, sea menos complejo. En el cantón Morona por ejemplo varias instituciones del estado están apoyando al agricultor y al ganadero con asistencia técnica, charlas, capacitación, y últimamente el MAGAP (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca) ha puesto mucho énfasis en el productor local, entregando desde capacitación técnica hasta insumos agropecuarios.

Los gobiernos locales y provinciales también han puesto interés en apoyar al productor; sin embargo hace falta una mayor intervención de estas entidades con políticas claras y establecidas en donde se muestre la decisión de brindar un mejor apoyo técnico y el seguimiento respectivo hasta conseguir los resultados.

#### **1.7.4 Créditos productivos**

Para el sector productivo de Macas y del cantón, los créditos son sumamente importantes, ya que permiten a los emprendedores desarrollar de mejor manera las diferentes actividades productivas.

Los créditos productivos son considerados también en las operaciones de crédito dirigidas a personas naturales que ejercen su trabajo como profesionales en libre ejercicio. Las Instituciones financieras existentes en Macas conceden estos créditos siempre y cuando la operación sea otorgada para financiar actividades productivas, entre ellas: agrícola, ganadero, pecuario, forestal, maquinarias, pequeña industria, artesanía, turismo, comercio y servicios.

Actualmente en la ciudad de Macas existen varias entidades financieras que ofrecen este servicio, con plazos e intereses para que el beneficiario pueda acceder conforme a su elección:



- Banco Nacional de Fomento
- Banco de Pichincha
- Banco del Austro
- Cooperativa de ahorro y crédito Jardín Azuayo
- Cooperativa de ahorro y crédito 29 de octubre (Microcréditos)
- Cooperativa de ahorro y crédito la JEP (Microcréditos)
- Cooperativa de ahorro y crédito CACPE Pastaza (Microcréditos)
- Cooperativa de ahorro y crédito CACPE Gualaquiza
- Cooperativa de ahorro y crédito La Merced

La persona interesada debe presentar los documentos habilitantes para solicitar los créditos; sin embargo cientos de interesados no pueden acceder con facilidad por los trámites engorrosos que se realizan en cada entidad financiera.

## **1.8 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO**

### **1.8.1 Pequeñas y medianas industrias**

En un cantón que se encuentra en procesos de desarrollo es difícil hablar de industrias por más pequeñas que sean éstas; sin embargo muchas personas han tomado la firme decisión de emprender poniendo en riesgo su capital, podemos mencionar que existen medianas empresas, entre ellas se encuentran:

- Empresas dedicadas a procesar y a distribuir agua pura.
- Fabricas de ladrillo, bloques, tubos de concreto; en Macas y sus alrededores podemos encontrar varias plantas constructoras de este material.
- Triturado de material pétreo.
- Plantas procesadora de panela, se aprovecha la producción de caña de azúcar.

### **1.8.2 Artesanía Local**

Otra de las actividades que se desarrollan en Macas es la artesanía, existen en la ciudad muchos artesanos calificados y no calificados por la Junta Nacional de Defensa del Artesano. Esta actividad en Macas ocupa un lugar importantísimo, tanto hombres como mujeres se dedican a la artesanía en sus diferentes ramas.

La creatividad conjuntamente con la habilidad de las manos y práctica diaria hacen que la gente elabore productos de calidad que garanticen la comercialización. Algunos organismos tanto estatales como privados se han interesado en brindar capacitación a los maestros a través de talleres, cursos o seminarios. Podemos decir que en Macas hay gente capacitada en el campo artesanal.

## 1.9 SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO

### 1.9.1 Turismo

El cantón Morona es poseedor de varios atractivos turísticos, manifestaciones culturales que tienen limitaciones para su explotación. La infraestructura turística es insuficiente y existen muy pocos proyectos de implementación turística en el cantón. En lo que se refiere a alojamiento Macas cuenta con una variada infraestructura hotelera, en la siguiente tabla y gráfico detallamos la cantidad de servicios hoteleros.

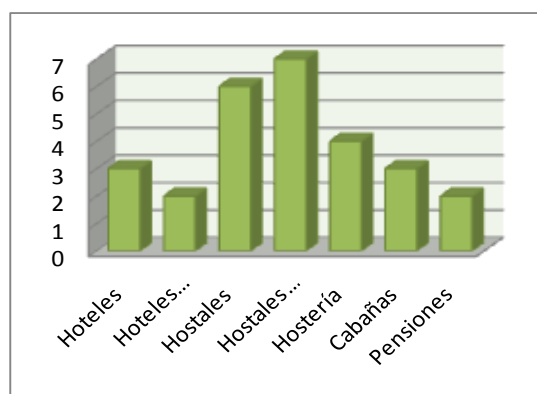
**TABLA N° 11**

**Título:** Lugares de Alojamiento

LUGARES	Cantidad
Hoteles	3
Hoteles residenciales	2
Hostales	6
Hostales Residenciales	7
Hostería	4
Cabañas	3
Pensiones	2

**GRÁFICO N° 6**

**Título:** Alojamiento en Macas



**Fuente:** Guía Turística del G.M.M, (2012) **Fuente:** Guía Turística del G.M.M, (2012).

**Elaboración:** La autora

**Elaboración:** La autora

Macas cuenta con varios lugares que son muy visitados por gente local, nacional y extranjera, entre los lugares más concurridos tenemos: la catedral de La Purísima de Macas una excelente infraestructura arquitectónica se encuentra en un sitio denominado Colina Sagrada, el Mirador de la Emisora Voz del Upano que se encuentra ubicado en una colina en el margen derecho del río Upano, el Museo de la Casa de la Cultura, el Mirador del Quilamo, el Templo de la Amazonía, entre otros.

## 1.9.2 Transporte

Actualmente en Macas operan varias cooperativas y compañías de transporte con domicilio en esta ciudad, lo que genera un desarrollo armónico de la población. Los servicios de camionetas, taxis, buses y volquetes permiten avanzar de mejor manera a un desarrollo productivo, en la siguiente tabla indicaremos la cantidad de compañías y cooperativas de transporte que operan en la ciudad de Macas.

**TABLA N° 12**

**Título:** Transporte terrestre y aéreo

<b>CIAS. Y COOPERATIVAS</b>	<b>CANTIDAD</b>
CIA. de pasajeros	2
CIA. Aéreas	4
Cooperativas de taxis	7
Cooperativas de Transporte urbano	2

**Fuente:** Guía Turística del Gob. Municipal del Cantón Morona, (2012).

**Elaboración:** La autora

## CAPÍTULO 2

### 2 ANTECEDENTES, HISTORIA Y ACTUALIDAD DE LA CULTURA MACABEA.

#### 2.1 ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE MACAS

Macas, ciudad histórica de la amazonia ecuatoriana, fundada por José Villanueva Maldonado en el año de 1575, historiadores locales describen el pasado de esta tierra sin igual, su origen, su constitución y administración política, sobre el génesis de esta cultura el libro publicado por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2008) menciona lo siguiente:

Las Gobernaciones de Quijos y Yaguarzongo desde el año de 1540 disputaron la conquista de la tierra de Macas. En 1549, Hernando de Benavente consiguió permiso del español La Gasca para realizar la expedición a las Tierras de Macas, y con 150 hombres partió desde Cuenca, Alausí por las cabeceras del Río Cebadas y las alturas de Atillo, bajó hasta la laguna negra; luego pasó a Zuñac, por la orilla izquierda del río Upano, visitó las tierras de Macas, avanzó al sur hasta encontrarse con la resistencia de los Shuaras. En 1563, Juan Salinas Loyola, gobernador de Yaguarzongo, por orden del Gobernador de Quijos, Vásquez de Ávila, emprendió la expedición a las tierras de Macas.

No se conoce el sitio exacto de esta, pero se evidencia el esmero del Gobernador de Quijos por conquistar estas zonas. Frente a esta situación. Juan Salinas Loyola, gobernador de Yaguarzongo y tío del Fundador de Nuestra Señora del Rosario, envió a José Villanueva Maldonado, para que fundara una ciudad en estas zonas que la consideraban de la Jurisdicción de Yaguarzongo. Cumpliendo esta comisión, Villanueva Maldonado, fundó Sevilla de Oro en el año de 1575.

El Gobernador de Quijos, Melchor Vásquez de Ávila, incorporó estas tierras a la Gobernación de Quijos. Sevilla de Oro estaba situada a la margen izquierda del río Upano, un poco más al sur de la actual parroquia Sevilla Don Bosco. Se cree que fue una ciudad poblada e importante hasta su total destrucción por los Shuaras, en 1599, debido al maltrato dado por los españoles. Unos cuantos sobrevivientes que alcanzaron a huir cruzando el río Upano hacia las tierras de los Macas, estableciéndose en el sitio denominado Ciudad, pero por temor de cualquier ataque sorpresivo de los Shuaras, después de un tiempo se asentaron definitivamente en el lugar donde hoy se levanta la ciudad de Macas, capital de Morona Santiago. (p. 15)

### **2.1.1 Introducción**

En esta investigación resaltamos la forma de vida de los macabeos desde sus inicios y la evolución de la misma con la llegada de nuevas culturas que posteriormente se iban fusionando, soslayo además la creatividad que tenía la generación de aquel entonces para su propia sobrevivencia, tales como la construcción de sus artesanías que sirvieron como apoyo en su diario vivir.

El macabeo es forjador de su propia identidad cultural, aprendió a vivir de la selva y a obtener provecho de la misma, desafió los más grandes riesgos de la naturaleza, y armonizó su convivencia con los nativos shuaras.

Las artesanías que elaboraban servían como instrumentos útiles para la guerra, el trabajo, guardar los alimentos, llevar una carga, en ocasiones aprovechaban para venderlas en unos cuantos reales a los comerciantes y visitantes que llegaban a Macas; en la actualidad se conservan varias artesanías en algunos hogares, sin embargo ya casi no se las elabora.

La gastronomía, es otro punto importante que destaco en esta investigación tomando en cuenta que por muchas razones hoy en día ya no es común escuchar de los famosos platos típicos a excepción en aquellos acontecimientos especiales como en las efemérides de la ciudad de Macas, en donde alborozadamente se celebra la feria del plato típico, al afamado caldo de novios, el ayampaco, los buñuelos y los caucho de yuca, entre otros alimentos propios de esta cultura.

Las mismas familias de raíces macabeas han ido cambiando sus estilos de vida, hoy las nuevas generaciones caminan de la mano de los nuevos y modernos avances tecnológicos, por lo tanto es necesario revitalizar las costumbres y tradiciones de los macabeos generando ideas y proyectos conservacionistas y plasmándolas en realidad, para lo cual se requiere el apoyo de instituciones del estado, organizaciones privadas, y ciudadanía en general que desarrollen planes, programas y proyectos que vayan en beneficio del área social.

### **2.1.2 La vida Social del macabeo**

La Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2001) en su obra afirma lo siguiente: “Cuando llegaron las cascarilleros y caucheros Macas había cambiado muy poco. Colombianos y norteños tomaron guayusa y se quedaron, mas tarde a los de Riobamba les pasó igual. Todos se quedaron. Los macabeos eran hospitalarios y generosos” (p.10)

Los macabeos por su forma de ser eran muy expresivos en atenciones para el vecino, el familiar y el forastero, quien conoce a un macabeo o a una macabea descubre las características de un buen ser humano. Los estilos de vida del macabeo se han distinguido en su personalidad, carácter, convivencias, vida cotidiana, hospitalidad, vestimenta, conductas y valores.

La Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2001) resalta: “El macabeo fue ante todo un hombre comunitario porque ese valor primordial le permitía vivir en la selva. Ha sido el montañés más intrépido de toda nuestra historia” (p.7)

La valentía y el coraje del hombre y de la mujer oriunda de Macas por conquistar nuevas tierras y convivir con los nativos orientales dieron lugar a crear sus propias formas de sobrevivencia en la selva, a vivir de las bondades que la naturaleza ofrecía y a fomentar los valores morales y espirituales que permitían crecer en comunidad.

La randimpa<sup>1</sup> era una tradicional costumbre, se dice que fue una variante de la minga por el trabajo común, esta actividad comunitaria generaba un desarrollo armónico de la sociedad naciente. Sobre este tema la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2008) afirma lo siguiente: “Tiene como objetivo realizar trabajos particulares de los vecinos de Macas, como la construcción de chacras, traslado de casas, desmontes para sembrar pastos, entre otros.”(p.25)

La randimpa o cambia mano como se la denominaba era una actividad muy importante porque con la unidad de los familiares y vecinos se lograba realizar un buen trabajo en la finca o en la chacra<sup>2</sup>, la forma de retribuir a los randimperos<sup>3</sup> era devolviendo en otra fecha la prestación de sus servicios con trabajos similares a los que se habían realizado.

Lamentablemente, esta buena costumbre de realizar trabajos mancomunados ha ido desapareciendo del entorno, la randimpa como una acción solidaria de trabajo se recuerda únicamente en las fiestas de Macas, ahí se simula la randimpa macabea.

### **2.1.3 La vivienda**

La vivienda brindaba cobijo y morada al núcleo familiar resguardándola de las inflexibilidades del mal tiempo; la vivienda como manifestación es uno de los aspectos que más representa una cultura. La I. Municipalidad del Cantón Morona (2008) publica la siguiente información: “La vivienda macabea tradicional es una mezcla del sistema constructivo de la vivienda típica shuar y la tecnología traída por los colonos, con la utilización de materiales propios de la zona como son la caña guadúa, la chonta, la madera de winchipo<sup>4</sup> y la paja toquilla.” (p.111).

---

<sup>1</sup> Préstamo de un jornal para ser devuelto de la misma manera, con trabajo.

<sup>2</sup> Espacio de terreno, donde cultivaban los huertos familiares.

<sup>3</sup> Personas que participaban en la randimpa.

<sup>4</sup> Especie de madera de la zona.

Para las construcciones de las viviendas tradicionales solo se necesitaba de la ingeniosidad de la gente mayor, se construía viviendas con pisos de tierra y hasta con pisos de madera rústica, desde paredes de quincha<sup>5</sup> de caña guadúa hasta paredes de madera rústica, y el techo generalmente de la hoja de jatunpamba o de turupamba;<sup>6</sup> casas grandes para la familia y forasteros eran construidas con mano de obra familiar y con el asesoramiento en algunos casos de carpinteros.

La Municipalidad del cantón Morona en la Administración del Ingeniero Rodrigo López (2005-2009) y con la asesoría del profesor Roberto Cueva como director de cultura, se trató de conservar las viviendas tradicionales que aún existían en la ciudad, sin obtener mayores resultados porque los dueños de dichas casas comenzaron a destruir aquellas viejas viviendas para reemplazarlas por nuevas y modernas edificaciones. Los modelos de las edificaciones anteriores muy poco se conservan en las fincas que se encuentran ubicadas en los sectores rurales.

#### **2.1.4 La chacra**

La Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2009) respecto a este tema afirma lo siguiente: “En la chacra tenía yuca, plátano, zanahoria, pelma de las dos clases (colorada y blanca), rolaquimba,<sup>7</sup> tomate real, cebollas, naranjas, mandarinas. Para estos cultivos utilizaban los abonos naturales y la ceniza.” (p.4)

La chacra era y sigue siendo el lugar en donde la familia realiza sus actividades agrícolas, las señoras son las más dedicadas a esta labor, pero el jefe de hogar es quien organiza el trabajo inicial sobre todo, el desmonte, luego la limpieza total del terreno y la siembra, siempre se cuenta con el apoyo de la familia. El cuidado de la chacra se lo hace con una limpieza minuciosa quitando totalmente la maleza, a esta trabajo se lo llama raipir<sup>8</sup>. Actualmente en las chacras se cultivan productos como plátano, yuca, camote, pelma, rolaquimba, culantro, maní, etc., que sirven para el sustento familiar.

---

<sup>5</sup> Guadúa partida

<sup>6</sup> Hojas de plantas de toquilla que se utilizaban para la cobertura de los techos de las casas.

<sup>7</sup> Planta cuya hoja es comestible recomendada para suavizar la carne.

<sup>8</sup> Forma de limpiar la chacra cuando ya está cultivada.



### **2.1.5 La pesca**

La pesca es una ocupación que se realizó desde los albores de la humanidad, ha sido la base de la alimentación de casi todos los pueblos, la obra publicada por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2009) afirma lo siguiente: “Para que la pesca sea más segura se colocaban barbacoas<sup>9</sup> tejidas con pindos o tallos de toquilla. (...). También se podía coger con huayqueros (...). Otra de las pescas que se realizaba era con dinamita, esto lo botaban en los lagos (pozas) formados en los ríos grandes.” (p.56)

La forma como los macabeos realizaban la pesca ya no se conserva, esta actividad no la hacía cualquier persona, sino aquellas que conocían del arte, la gente macabea demostraba respeto a la naturaleza. R. Rivadeneira (comunicación personal, 14 de abril, 2012) sobre este tema afirma que con la aparición de productos dañinos como el taco de dinamita y otros, el hombre ha ido destruyendo la vida acuática, actualmente ya no se practica la pesca artesanal, muchos de los ríos y riachuelos están contaminados, otros han sido alterados por acción del hombre, hoy ya no existen los cumbalos, los putandaiques, las muspas<sup>10</sup> entre otros, los ríos están casi vacíos.

### **2.1.6 Las fiestas solemnes y religiosas**

Las festividades populares culturales y religiosas manifiestan las doctrinas y propósitos de un pueblo, instauradas al inicio de su creación, eran los momentos trascendentales del mismo, a continuación resaltamos las actividades socioculturales y religiosas que se celebraban constantemente en Macas.

#### **2.1.6.1 La fiesta del 18 de febrero**

En su obra la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2009) referente a este tema sostiene que: “Los mayores contaban que, ante las

---

<sup>9</sup> Trampa para atrapar peces.

<sup>10</sup> Variedades de peces.

descargas eléctricas naturales, se habían sacrificado a unos tres carneros para ofrendar a la virgen, luego se hizo una promesa jurada, de allí nacen las festividades del 18 de febrero”. (p.114)

Todos los años se celebra con alevosía y fe católica esta fiesta religiosa, conocida como la fiesta jurada de la purísima de Macas. Los devotos de la estatua de la virgen preparan con anticipación esta celebración, con la llamada pre novena, la novena y otras actividades más. El 18 de febrero llegan cientos de personas desde los distintos lugares de la provincia y del país a rendir homenaje a la estatua, muchas personas hacen penitencias, como el llegar a la catedral de la purísima de Macas caminando decenas y decenas de kilómetros, otros, mientras tanto suben las escalinatas de rodillas hasta ingresar a la catedral. Esta celebración es protagonizada por los varones en calidad de sacerdotes, quienes tienen la responsabilidad de preparar y ejecutar la fiesta.

### **2.1.6.2 La fiesta del 5 de agosto**

Sobre este tema la obra publicada por el Gobierno municipal del Cantón Morona (2012) destaca lo siguiente: “Se recuerda cuando décadas atrás, los pobladores de Macas fueron atacados por los indígenas del lugar, los cuales fueron ahuyentados ante la presencia de una señora capitana muy bella y ángeles con espadas que les obligaron a dejar las armas y retirarse.” (p.8)

Esta fiesta era protagonizada por un grupo de mujeres y una capitana quienes son las sacerdotisas y encargadas de la organización de este evento que reúne a miles de peregrinos provenientes de distintos lugares del país. Generalmente el día 4 de agosto se concentran en Sucúa para emprender la caminata hacia Macas; al mismo tiempo, desde las 7 pm se realizan misas cada hora en la Iglesia de la Purísima de Macas. Al siguiente día y en medio del lanzamiento de disparos de volatería, a las 9 am se procede con una misa campal, luego de lo cual se realiza una procesión por las calles de Macas, se realizan actividades organizativas, recolecta de fondos, el rezo del rosario y el canto de melodías.

### **2.1.6.3 La fiesta del 20 de noviembre**

Esta fiesta transcendental en la vida religiosa del pueblo macabeo nace cuando el ermitaño Juan de la Cruz, quiso hacer un homenaje a la Virgen Inmaculada, y en esta fiesta se produjo la transfiguración de la estampa vieja y descolorida a una de colores relucientes. (Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago, 2009).

La característica esencial de chicos y grandes de este pueblo era la alegría que tenían en sus corazones y que irradiaba a los demás; las reuniones, asambleas, mingas, randimpas, fiestas, entre otros eventos sociales eran amenizados entre risas, carcajadas, sonrisas, chiste y bromas, el macabeo era y es muy sociable, alegre y fiestero.

La fe religiosa traída por los españoles en la época de la conquista ha trascendido con el pasar del tiempo en los pueblos, Macas no se ha quedado al margen, su gente ha sido devota a las creencias religiosas en las que los misioneros católicos les han instruido, la religión era parte de la vida cotidiana. Con el venir de las décadas muchas familias han cambiado la religión por una forma diferente de creer en Dios. Actualmente hay una variedad de religiones, sextas y doctrinas que la sociedad macabea practica.

### **2.1.7 La vestimenta**

La vestimenta es una fracción de la cultura de un pueblo, a través de ella conocemos los gustos, conocimientos, ingenio, y adecuación al entorno. La Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2009) sobre este tema enfatiza lo siguiente: “Los hombres usaban pantalones tipo pijama (pillama) con bastas anchas más abajo de media canilla, confeccionados en tela de color crudo (...). Las mujeres maquenses usaban un traje compuesto de una blusa color blanco con mangas de vuelo al puño, escote con solapa redonda.” (p.20).

La generación actual del pueblo macabeo ya no usa la vestimenta tradicional debido a la intromisión de nuevas modas y formas de vestir, sin embargo el Municipio de Morona dentro del programa general de fiestas aniversarias de la ciudad de Macas ha tomado en cuenta la realización de un evento netamente cultural denominado La noche Macabea,

donde se recuerda la vestimenta típica del macabeo, quienes asisten al programa visten el traje tradicional que identifica al macabeo.

### **2.1.8 El matrimonio**

La palabra del macabeo era ley, respetada y valorada, la pareja se formaba más por voluntad de los padres que de los hijos(as), tal costumbre ya no existe, hoy son los hijos(as) quienes libremente toman sus decisiones.

Contraer matrimonio fue tan serio como lo es ahora, con la única diferencia que hoy en día fácilmente se divide la unión conyugal. Referente a este tema la obra publicada por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2009) afirma lo siguiente: “Cuentan que en esos tiempos casi no había noviazgo, ya que las parejas no tenían la libertad para decidir o elegir por la rectitud de los padres y el mismo ambiente de familia que vivían los pobladores.” (p.100)

Estas costumbres en la actualidad no se realizan, las parejas se enamoran y se casan libremente sin la influencia de nadie. Al respecto R. Rivadeneira (comunicación personal, 14 de abril, 2012) enfatiza que, si bien es cierto los matrimonios anteriormente eran por voluntad de los padres, esas uniones conyugales perduraban, no existían divorcios, muchas veces las mujeres sufrían exageradamente el maltrato de su marido, pero no se separaban a diferencia de la época actual las uniones conyugales se dividen fácilmente dejando como resultado negativas secuelas en la familia.

### **2.1.9 La agricultura y la ganadería**

La agricultura y la ganadería tuvieron sus inicios desde cuando el hombre sintió la necesidad de mejorar sus condiciones de vida. Originalmente recolectaban los frutos que los árboles producían, dando origen a la siembra y cuidado de nuevos árboles, también se dedicaban al cuidado de animales y aves domésticas, esto servía para el sustento de la familia.

El macabeo fue y es aún muy trabajador siempre estuvo ligado a la tierra, a su entorno natural. Amó el suelo del cual extrajo los recursos y medios para vivir, agricultor y ganadero por excelencia. Tumbó las montañas y desbrozó el rastrojo, plantó gramalote para su ganado, regó maíz y limpió la maleza, era amante de esta tierra generosa y por sobre todo fértil en donde se sembraba de todo y se cosechaba en abundancia. (Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago, 2009)

En tanto que la ganadería era y continúa siendo una fuente muy importante para la economía familiar, en la ganadería no se necesitaba de insumos químicos, de la misma manera en la agricultura, la naturaleza era generosa y brindaba al hombre productos sanos. La agricultura y la ganadería proporcionaban al ser humano buena alimentación lo cual garantizaba mucha energía, fuerza y valor para seguir trabajando en el campo.

El trabajo por sus características era muy duro, ya que no se contaba con herramientas agrícolas suficientes y no se tenía conocimientos técnicos y científicos sobre el manejo del hato ganadero y el cuidado era muy rudimentario. Todo esto ha cambiado, las plagas y enfermedades han obligado al agricultor y al ganadero a tomar nuevas acciones e ir tecnificando el trabajo.

La competitividad juega un papel preponderante de manera que los productores luchan para mejorar sus condiciones, en ganadería se implementan frecuentemente nuevas técnicas para mejorar la genética, como la transferencia de embriones, inseminación artificial; en tanto que en la agricultura se innovan los conocimientos para desarrollar los diversos cultivos.

#### **2.1.10 La vida en la selva**

La cotidianidad de las familias macabeas que vivían en el sector urbano era muy distinta a las que vivían en las fincas, la vida urbana estaba llena de amigos, vecinos, compadres y familiares que compartían a diario sus experiencias, mientras que en las fincas muchas veces la familia se encontraba aislada de los demás y se dedicaba al trabajo de campo en la extensa y montañosa finca rodeada de árboles gigantes hábitat natural de la fauna selvática.

Para domar la selva primeramente se procedía a hacer el desmonte luego sembrar pasto y regar maíz para finalmente derribar los majestuosos árboles de madera fina en su mayoría, posteriormente cuando ya el ganado había consumido el primer pastizal en un potrero empalizado, repicar el potrero o quitar el mal monte del pastizal era duro trabajo, mientras esto hacían no dejaban de contar sus anécdotas y chistes, macheteando, garabateando, sudando, riendo, e insultando terminaban la jornada casi mareados por la chicha que se consumía en el trabajo.

La selva amazónica con su exuberante vegetación brindaba al macabeo una variedad de flora y fauna, varios de ellos servían para el alimento de las familias, entre las principales actividades selváticas estaba la casería y la pesca, así como también la extracción de productos alimenticios de la vegetación, entre ellos, el yuyu<sup>11</sup> de la chonta o el del palmito, la hoja de la rolaquimba, la originaria guayusa, entre otros.

### **2.1.11 La cacería**

Una de las actividades fundamentales era la cacería, el hábitat de los animales salvajes era la selva con sus gigantescos árboles y el peligro era inminente; sin embargo ese era el escenario para la caza de guantas, saínos, guatusas, venados, dantas, puercoespín, armadillos, monos, pavas, tórtolas entre otros que eran atrapados con la ayuda de bravos perros, luego en las casas se preparaban las carnes para servir con la rica yuca y la tradicional guayusa.

En otras ocasiones los macabeos ingeniaban trampas en las matas de paja toquilla en las cuales atrapaban pájaros, mientras que para los animales grandes las trampas se las ubicaban en las chacras, en los maizales y en los lugares en donde se creía que estos animales iban a caer. (Ilustre Municipalidad del Cantón Morona, 2008)

Con la aparición de armas de fuego, como la escopeta y la carabina la cacería se hizo más fácil, de manera que las especies poco a poco han ido desapareciendo. En relación a este tema R. Rivadeneira (comunicación personal, 14 de abril, 2012) manifiesta que

---

<sup>11</sup> Cogollo de la chonta.

hoy la cacería ya no se practica con la misma intensidad, es muy raro ver a alguien que con su escopeta o su carabina y con su cuadrilla de perros vaya a cazar animales.

### **2.1.12 El comercio**

Relatores de la vida macabea han señalado que el comercio era relativamente bajo, lo hacían con el fin de satisfacer algunas necesidades importantes. Macas estaba asentada en medio de la selva, no existían carreteras que faciliten la comunicación con otros pueblos del país, lo que había eran los llamados chaquiñanes<sup>12</sup> o caminos de herradura y que para llegar de un lugar a otro muchas veces se demoraban semanas por la pésima condición de los chaquiñanes, que estaban cubiertos de lodo y empalizados en su mayoría, o lleno de piedras, por ahí tenían que transitar personas y animales; mientras avanzaban en el camino llegaba la noche y no tenían otra alternativa sino de pernoctar en medio de la montaña.

Todas estas circunstancias no permitían realizar con mucha frecuencia la comercialización de productos, la gente de la sierra y otras de Colombia llegaban a Macas por la famosa canela, el caucho y otros productos de la zona, en tanto que la gente oriunda de Macas sacaba sus productos a la Sierra para la venta o a su vez para cambiar por otros.

El comercio ha ido evolucionando notablemente en la ciudad de Macas, de manera que ha permitido que cientos de familias logren salir de una crisis económica fuerte, a través de esta actividad. Empresas, medianas, pequeñas, y micros van generando día a día un exitoso desarrollo en la ciudad.

### **2.1.13 Evolución de la cultura macabea**

La cultura ha sufrido grandes cambios en sus diferentes manifestaciones (tradiciones, costumbres, religiones, valores, organización social, tecnología, lenguajes, invenciones,

---

<sup>12</sup> Caminos en mal estado.

herramientas, transportes) debido al almacenamiento y difusión de sabidurías y conocimientos, adquiridos para acoplarse al ambiente natural.

A lo largo del tiempo las formas de vida se han ido cambiando (habilidades, destrezas, lengua, costumbres, prácticas, vestimenta, religión, rituales, alimentación, valores, organización social) por diferentes razones y circunstancias tales como los avances tecnológicos, que han dado un giro en el quehacer diario del macabeo que poco a poco ha ido dejando la forma rudimentaria, artesanal, y rústica de hacer las cosas. La vida ya no es la misma, hoy la globalización exige la modernización, y ésta a su vez genera grandes cambios en la sociedad.

Macas, dio un paso al desarrollo al momento en que las vías de comunicación por primera vez permitieron establecer los enlaces respectivos con las demás provincias del país, las personas dejaron de transportarse en sus mulares para disfrutar de un cómodo viaje en un carro de los años sesenta, y por vías que tenían baches que se asemejaban a unas verdaderas lagunas, sin embargo ya se podía comercializar los productos con más facilidad.

Otro acontecimiento que marca el punto de partida es el aterrizaje forzoso en la pista de tierra de una avioneta pilotada por el coronel Edmundo Carvajal. La Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2009) sobre este tema menciona lo siguiente: “Creyendo que General Proaño era Macas, y Macas era Sucúa, el Coronel Carvajal dio varias vueltas a la ciudad. Una vez localizada la pista aterrizó sin dificultad alguna. Fue el 6 de junio de 1947, fecha histórica para Macas.” (p.157) desde entonces Macas reforzó su rápido desarrollo.

Las distintas culturas provenientes de otras provincias del país inclusive del exterior han ido debilitando a la cultura ancestral, hoy en día las diferentes manifestaciones culturales se ven reflejadas en las nuevas generaciones, tales como: el arte, la vestimenta, la música, la alimentación, entre otras.

La cultura está sujeta a cambios, nunca será la misma por mucho que se trate de conservarla, la nueva generación va renovándose de acuerdo a los tiempos, el desarrollo personal y colectivo exige nuevos retos, hasta la misma naturaleza ha cambiado por



intervención del hombre, su clima, sus bosques, sus ríos; el ecosistema está alterado. La generación actual marcha en pos de los avances tecnológicos.

#### **2.1.14 La migración e inmigración**

La migración e inmigración han sido factores que han contribuido significativamente al cambio demográfico del cantón Morona y por ende de Macas. Miles de personas provenientes de Sucúa, Limón Indanza, Gualaquiza entre otros cantones de Morona Santiago y provincias como Azuay, Cañar, Chimborazo, Tungurahua, Loja, etc., han llegado a Macas por motivos diferentes y se han quedado a vivir en esta tierra, los mismos que han traído nuevas costumbres de vida que han mezclado con las costumbres autóctonas.

Pero el proceso no termina ahí la movilización de personas también se ha dado a lo inverso, es decir el destino de los macabeos, han sido las provincias de Azuay, Chimborazo, Pichincha entre otras, fundamentalmente por cuestiones de estudio y a nivel internacional la gente macabea se ha trasladado hacia los diferentes países como: Estados Unidos, España e Italia, en busca de mejores días para sus familiares e ir superando el nivel de vida local a cambio de sacrificar sus fuerzas en trabajos diarios en el exterior; pero no todo en la vida es dinero, hoy en día hay muchas consecuencias negativas en las familias por el abandono que han sufrido.

La movilización de las personas se ha dado durante todo el tiempo, la misma que ha generado cambios en la sociedad, Macas sigue siendo una ciudad acogedora, donde macabeos y maquenses hacen de este rincón de la patria una ciudad próspera.

#### **2.1.15 El macabeo de ayer en relación al macabeo de hoy**

Muchas prácticas tradicionales de la cultura macabea han sufrido cambios drásticos en su forma, sin embargo en su fondo algunas de ellas se conservan, el modus vivendi ya no es el mismo, debido a varios factores que han intervenido en la transformación, a continuación vamos a enumerar algunos cambios que se han producido.

**TABLA N° 13****Título:** El macabeo de ayer y el macabeo de hoy

Macabeo de ayer	Macabeo de hoy
Utilizaba la chaquicara (calzado)	Utiliza bota de caucho y calzado a la moda.
Trabajaba en randimpas	Paga el jornal con dinero
Viajaba en las acémilas	Viaja en autobús, taxi, avión, etc.
Tenía familia numerosa	Existe planificación familiar.
Cosía sus alimentos en fogones	Prepara en cocinas a gas, microonda, etc.
Vestía el tradicional traje	Viste a la moda.
Hablaba el español y quichua	Habla español, inglés, etc.
Profesión Agricultor y ganadero	Títulos Académicos de tercer y cuarto nivel.
Agricultura y ganadería rústico	Agricultura y ganadería tecnificado.
Utilizaba miel de caña	Utiliza azúcar refinada.
Cruzaba a pie ríos crecidos (riesgo)	Cruza los mismos ríos, sobre un puente.
Fabricaba sus propias artesanías	Compra artesanías fabricadas.
Vivía en casas rudimentarias	Vive en casas modernas.
Se alimentaba de la caza y de la pesca	Se alimenta con productos del mercado
Producía alimentos orgánicos	Produce alimentos a base de químicos.
Fueron devotos a la religión	Su fe ha menguado
Difícilmente se enfermaba	Se enferma con frecuencia.
Tenía patios de tierra	Sus patios son de cemento.
Sus casas con techo de paja.	Cambiaron por zinc, losa, duratecho, etc.

**Fuente:** T. Noguera (comunicación personal, 1 de marzo, 2012)**Elaboración:** La autora

## 2.2 POBLACIÓN MACABEA

De acuerdo a la información que se ha logrado obtener se sabe que la familia era numerosa la misma que la integraban padres, hijos y familiares más cercanas (abuelos, tíos, sobrinos), un promedio aproximado de diez personas. Actualmente y debido a varios factores que han influenciado en la familia, tales como: la crisis económica del país la misma que obliga a establecer la planificación familiar, salida del país, hogares

divididos, falta de empleo. Las facilidades que anteriormente existían hoy ya no las hay, por ejemplo, las familias poseían grandes extensiones de tierra y abastecían suficientemente para el sustento diario, la demanda era baja en relación a la producción agrícola.

Las familias macabeas hoy en día se encuentran dispersas en toda la provincia, el país y hasta en el exterior por lo que obtener un dato exacto de la población autóctona macabea resulta dificultoso; sin embargo podemos mencionar que el promedio actual de la familia oscila entre tres y cinco miembros. El mestizaje por su parte, ha dado lugar a la aparición de una nueva generación, pocas familias conservan sus raíces genéticas.

### **2.2.1 La familia y los apellidos tradicionales de los macabeos**

La obra publicada por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2001) afirma lo siguiente: “Macas una sola familia grande, de padres, abuelos, hijos, primos, nietos, tíos y compadres.” (p.10). Una de las fortalezas de esta cultura fue la estructura familiar, la misma que estaba compuesta por muchos miembros, entre ellos, el jefe de hogar (padre), la madre, los hijos, pero sin duda alguna esta se hacía más numerosa cuando se reunían con la familia más cercana, abuelitos, tíos, sobrinos, primos, y en ciertas ocasiones se contaba con la presencia de amigos, compadres, vecinos, y parientes lejanos.

No cabe la menor duda que la familia por lo general era muy sólida, unida, solidaria, cordial, amigable, hospedadora y todas las cualidades que le podríamos atribuir, con esa mancomunidad se construía caminos de herradura, se derribaba montañas, se realizaban grades trabajos, se desafiaba el futuro con valor y decisión.

Los apellidos tradicionales provenientes de familias españolas (Sevilla del Oro) y consideradas como raíz de la primera generación del árbol genealógico, fueron siete las familias que se trasladaron de Sevilla a la margen derecha y fundan su pequeño poblado con el nombre de la Ciudad, estas familias dieron origen a la generación macabea entre ellas tenemos: Aguayo, Carvajal, Jaramillo, Noguera, Rivadeneira,

Velín, Zavala. Siendo protagonistas de su propia cultura y conocimientos. (Ilustre Municipalidad del Cantón Morona, 2008).

### **2.2.2 La comunidad**

El hombre y la mujer macabea se caracterizaba por que le gustaba vivir en comunidad, de ahí por ejemplo toma fuerza la randimpa, mientras las manos se juntan para trabajar se consiguen fácilmente los objetivos. Vivir en comunidad y de manera armónica con la naturaleza era una de las armas más poderosas del ser macabeo, nadie podía derrumbar sus ideales, su fuerza la tenían anclada al corazón. Ayudarse los unos a los otros en lo que sea posible permitía que la comunidad crezca aun más.

La comunidad estaba compuesta por varias familias que se respetaban mutuamente, con el venir de los años practicaron la unidad comunal acto de cuidarse armónicamente, de ayudar al vecino necesitado, hoy la comunidad está compuesta no solamente por familias autóctonas macabeas sino por un sin número de personas que han llegado a Macas y ha hecho de esta tierra su lugarcito de vida.

### **2.2.3 Datos aproximados de población de familias macabeas.**

Sobre este tema Costales (1998), manifiesta lo siguiente:

Según el padrón de 1780, Macas tenía 643 habitantes, entre blancos e indígenas. Otro levantamiento se hizo más tarde por disposición de Bolívar durante la gobernación de Feliciano Checa (...). Según este levantamiento de 1825 Macas contaba con 443 habitantes, lo que evidencia su decrecimiento desde 1780. Esa población correspondía solo a la cabecera, es decir a Macas y sus pobladores blancos y mestizos. El informe respecto al cantón dice: “en el cantón hay las tribus de indígenas independientes con las dominaciones de Yambas,

Cosolayume, Chilinbimi, Inlupasa, Limbisa, Tayusa, Mamangosa, Mayolica, Chicavisa y Guambisa, cuya población consta en el cuadro siguiente”. (p.44)

**TABLA N° 14**

**Título:** Demografía de Macas y sus alrededores en 1780

Mayores de 25 años		De 14 a 16 años		Párvulos		Totales
Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	
407	457	285	164	307	214	1834

**Fuente y elaboración:** Costales A. (1998)

**TABLA N° 15**

**Título:** Censo de población de 1845, incluido el cantón Macas

Cantones	Parroquias	Población Total	%
Bolívar	24	97.118	17.13
Guaranda	12	20.410	15.38
Alausí	6	14.680	11.05
Macas	2	581	0.43
<b>Total General</b>	<b>44</b>	<b>132.789</b>	<b>100.00</b>

**Fuente y elaboración:** Costales A. (1998)

**TABLA N° 16**

**Título:** Cuadro comparativo de la demografía de Macas.

Años	Población	Decrecimiento	%	Crecimiento	%
<b>1780</b>	643				
<b>1825</b>	443	200	45,15		
<b>1845</b>	581			138	23,75
<b>2010</b>	19176			18595	96,97

**Fuente:** Costales A. (1998) e INEC (2010)

**Elaboración:** La autora

En este cuadro comparativo podemos notar que en el año de 1780 existía una población de 643 habitantes, mientras que en el año de 1825 se produjo un decrecimiento del 31.10%; en el año de 1845 la población muestra una tasa de crecimiento poblacional del 23.75%. Y en el año 2010 observamos un crecimiento del 96.97% en conclusión en el lapso de 165 años la población creció aceleradamente.

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC) 2010 la población de Morona Santiago es de 147.940 habitantes, del cantón Morona 41.155 habitantes y de la ciudad de Macas 19.176 habitantes. La tasa de crecimiento a nivel nacional es de 1.95% y en Morona Santiago 2.76%, en el cantón Morona el 3.45% y en Macas 3.01%. La provincia que más crece desde el Censo del 2001 al Censo del 2010 es Morona Santiago porque existe un incremento de la población en un 27%. La población indígena a nivel nacional es de 7%, en Morona Santiago es de 48.40%, en el cantón Morona es el 39.5% y en Macas es el 10.10%.

El crecimiento poblacional es evidente en la ciudad de Macas, datos oficiales proporcionados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos dan cuenta que el mayor porcentaje de crecimiento poblacional de la provincia de Morona Santiago es en su capital. En el periodo 1990 – 2001 se registra un crecimiento de 2.7 por ciento; mientras que, datos del último censo nacional revelan un crecimiento del 3.01 por ciento.

Esta ciudad oriental es un jardín que crece de manera acelerada, a inicios de esta década el INEC publicó los siguientes datos: habitantes de macas y su cantón 31.379, de los cuales el 49.4% representa a los hombres y la diferencia a las mujeres. Macas se ha convertido en un polo de desarrollo, familias macabeas y maquenses constituyen el núcleo de esta hidalga tierra.

## **2.3 ANALISIS SITUACIONAL DE LA CULTURA MACABEA**

### **2.3.1 Análisis Externo de la cultura Macabea – Macroambiente**

Es evidente la transformación de las culturas en el mundo y la intromisión de las mismas en otras que son consideradas como subdesarrolladas, la competitividad juega un papel preponderante en un mundo globalizado, quienes tienen mayor posibilidad de vender la imagen cultural tienen más oportunidades de progreso. Un claro ejemplo es la cultura china entre muchas otras, conocida en todo el mundo y visitada por millones de personas de diferentes lugares cada año, este movimiento de personas genera ingresos económicos sumamente importantes para ese país.

Para llegar a un nivel de estas características y que sea reconocida nacional e internacionalmente la cultura maceba, se debe trabajar mucho en los distintos campos que abarca la cultura, sería un objetivo ambicioso pero no imposible de alcanzar, considerando que la cultura macabea tiene lo propio, una identidad fundamentada en sus raíces pero no reconocida en las distintas esferas del mundo contemporáneo.

El Ecuador es un país pluricultural y multiétnico, rico en su megadiversidad, varias culturas nacionales han sobresalido desde su localidad hasta llegar a ser consideradas muy valiosas en el ámbito internacional, como la cultura indígena (Otavaleños) que por su identidad ha cobrado mucha importancia dentro y fuera del país. La cultura macabea no se ve fortalecida a nivel nacional y peor aun en el exterior debido a varios factores externos que la han ido debilitando con el devenir de los años, entre otros podemos mencionar los siguientes:

- Degradación del ecosistema.- Macas ya no cuenta con los magníficos lugares ancestrales en condiciones originarias, el bosque protector, la selva virgen, los caudalosos ríos han sufrido cambios por la intervención del hombre, sin embargo estos recursos renovables y no renovables se pueden mejorar y conservar, con el fin de proyectarnos a vender nuestra imagen cultural.
- La demografía.- Es tan cambiante, la colonización y la migración ha dado lugar a una mezcla de costumbres y nuevos estilos de vida.
- La economía.- Debido a la falta de empleo se ha buscado fuentes de trabajo fuera de la localidad, la gente busca su propia sobrevivencia, el dinero se ha

convertido en un recurso esencial en la economía familiar y por ende en la sociedad.

- Tecnología.- Los avances tecnológicos han dado un giro excepcional en el mundo actual, trayendo de la mano nuevos estilos de vida para el ser humano, la cultura tecnológica de grandes países ha invadido nuestras pequeñas y débiles culturas consumistas.
- Políticas Gubernamentales.- La falta de políticas públicas en nuestro país que coadyuven a fortalecer a las pequeñas culturas, ha generado un estancamiento en el crecimiento de la valoración de la cultura, debería existir desde los gobiernos locales políticas que motiven a la reivindicación y revitalización de las raíces culturales de cada sector.
- La competitividad.- En un mundo globalizado en que vivimos si no somos competitivos quedamos al margen únicamente como espectadores de los grandes emprendimientos de los demás, por lo tanto necesitamos el apoyo en firme de los gobiernos locales y nacionales con políticas económicas que permitan fortalecer la identidad cultural.
- Promoción y Marketing que no podemos controlar.- Existe promoción a través de los distintos medios, pero se debería vender mucho más la imagen de esta ancestral cultura.

### **2.3.2 Análisis Interno de la cultura macabea – Microambiente**

La población macabea ha venido trabajando a la medida de sus fuerzas con el fin de mantener sus costumbres, aun hay varias familias autóctonas que conservan al menos parte de su cultura, una de ellas es la alimentación, se conservan hasta el día de hoy varias formas de preparar alimentos y más aun cuando se trata de eventos especiales o la celebración de la fundación de Macas.



Comidas típicas como el ayampaco, el caldo de novios, la rambuela entre otras han cobrado importancia dentro y fuera de la localidad por su sabor y valor nutritivo; entre tanto la bebida que ha rebasado las fronteras es la sabrosa guayusa sin dejar de mencionar las demás que también son de vital significado en la población.

Los productos elaborados por las hábiles manos de gente macabea llevan en si grandes recuerdos de historias inolvidables, una changuina, un vaquelo, unas chaquicaras o cualquier otro artículo tradicional encierra la creatividad que tenía esa generación. En la actualidad se ven menguadas estas valiosas costumbres, porque simplemente se las reemplazan con cosas modernas.

Los lugares ancestrales ya no están intactos, la flora y la fauna no están como al principio, el ecosistema se está alterando cada vez más por la mano del mismo hombre, pero aún quedan los recuerdos de aquellos lugares hermosos donde el gorrión con su canto anunciaba la mañana, y la lora cotorra entonaba la canción de la tarde, anunciando que la jornada de trabajo había terminado.

Una cultura centenaria como la macabea tiene fundamentada su identidad en principios ideológicos, ancestrales, costumbres y tradiciones que se materializan desde el hogar, en donde la familia crece apegada a sus realidades; en ese núcleo familiar se fortalece la cultura tradicional.

Hoy, el progreso de las familias que se ve a diario se debe a su propio esfuerzo, cada quien busca su bienestar, quizá la mancomunidad solo se encuentra como una palabra clave en los libros. Sin embargo los macabeos que aun conservan sus raíces culturales luchan día a día para que sus principios no se borren fácilmente de la mente de las nuevas generaciones.

El desafío es continuar trabajando en este tema de vital importancia con el conglomerado de personas autóctonas, a fin de que esta cultura no desaparezca. Desde el ámbito interno se puede mencionar algunos factores claves que podrían servir para revitalizar las costumbres y tradiciones del pueblo macabeo, tales como:

- Promoción y marketing interno.- La actividad promocional a través de los distintos medios, pero creemos que se debería vender mucho más la imagen de esta ancestral cultura enfatizando en sus costumbres que como ya hemos mencionado son únicas en el mundo.
- Operadores Turísticos.- Macas con su riqueza cultural podría generar abundante actividad turística, pero para lograr este sueño se debe hacer lo primero, promocionar rigurosamente utilizando todos los medios necesarios de ser posible, y capacitar a la gente para ser buenos receptores del turismo, preparar además a los guías sobre temas ancestrales y si fueren nativos mucho mejor.
- Inversión turística y cultural.- Los primeros que deberían trabajar en este campo son las entidades de desarrollo, creando infraestructura turística, para que la gente que visita Macas tenga donde llegar y que se sienta a gusto, luego están los organismos privados que deberían implementar la inversión, además la sociedad entera debería capacitarse en temas de turismo y cultura tradicional.

## 2.4 GASTRONOMÍA

Al respecto la obra publicada por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2008) sostiene que “La gastronomía se reduce a lo que producía la tierra: yuca, plátano, maíz, papa china, camote, más la carne que procedía de la caza y pesca.” (p.31)

Macas ciudad centenaria es rica en costumbres y tradiciones, y forma parte de esta riqueza cultural la comida típica macabea, cuya sazón de origen autóctono elaborada bajo la creatividad de las mujeres macabeas que con sus hábiles manos le dan el toque especial, además es una fuente nutricional para la familia y visitantes.

Productos como el arroz no eran conocidos y en lugar del azúcar se extraía la miel de caña, un producto natural sin ninguna mezcla química que se utilizaba para endulzar el agua. Las bebidas más destacadas se consumían a diario, en las largas jornadas de duro trabajo, el refresco calmaba la sed, se bebía la chicha de yuca, palma o de caña

fermentada, sin dejar a un lado el agüita de guayusa. (Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago, 2008)

Actualmente estas costumbres han cambiando, en los supermercados de la localidad se puede conseguir desde aliños hasta comida preparada dando origen a un cambio total en la alimentación, estos ni siquiera contienen componentes nutricionales, vale la pena recordar que anteriormente los alimentos eran orgánicos, hoy en día es casi imposible encontrar alimentos que tengan esta característica.

#### **2.4.1 Platos de la cocina macabea**

Es fascinante referirse a este tema porque encierra una gran riqueza cultural, conocimientos, habilidades, destrezas, y creatividad. La cocina era el lugar donde la mujer del hogar preparaba los alimentos en una buena hoguera que producía la leña rajada con hacha, además se encargaba de enseñar a sus hijas la manera de prepararlos; los utensilios más utilizados eran las ollas de aluminio o de barro, las grandes pailas de bronce, la cuchara mama<sup>13</sup> y hasta hojas de plantas silvestres. Entre los principales platos tradicionales mencionaremos algunos que han trascendido hasta esta generación:

- Ayampacos
- Caldo de novios
- Tamal de yuca
- Morcilla de hoja de yuca
- Longaniza
- Repe Macabeo
- Locro de pelma
- Rambuela de yuca
- Caldo de Caracha
- Chanjuan
- Locro de papa china
- Majado de pelma con carne sudada
- Tamal de palmito con carnes (res, cerdo, pollo)

---

<sup>13</sup> Cuchara de madera grande.

### **2.4.2 Platos tradicionales**

Los platos tradicionales se basan en la aplicación de los conocimientos propios de la gente macabea, los preparaban con productos que existían en el medio y estaban a disposición de ellos. P. Rivadeneira (comunicación personal, 27 de noviembre, 2011) comparte sus conocimientos sobre el arte culinario macabeo, a continuación hablaremos detalladamente sobre cada uno de los platos tradicionales. *Recetas de platos tradicionales* (Anexo 12).

### **2.4.3 Platos típicos para ocasiones especiales**

Uno de los platos tradicionales de la gastronomía macabea es el sabroso caldo de novios muy exquisito, era una costumbre en las fiestas matrimoniales. Sobre este tema la agenda publicada por el Consejo Provincial de Morona Santiago (2003) sostiene lo siguiente: “Esta comida se prepara especialmente para las fiestas matrimoniales. Se asegura que brinda un sueño placentero a los comensales.” (p.116). Actualmente solo se lo prepara en las fiestas de la ciudad y raramente en las fiestas matrimoniales de las familias macabeas.

En ocasiones especiales como ceremonias religiosas, bautismos, primera comunión, confirmación, entre otras, los platos especiales fueron, el ayampaco, la sabrosa carne asada, que por su sazón y el olor que desprendía desde la brasa anunciaba de manera sencilla que en ese lugar se desarrollaba una interesante reunión.

### **2.4.4 Ambiente de preparación de los alimentos**

La cocina, lugar donde se preparaban los alimentos era extraordinariamente amplia que contenía un fogón grande, ahí se prendía la leña o a veces troncos secos de árboles que servían para esta finalidad, el piso era de tierra y siempre permanecía limpio, en uno de los costados de la cocina se ubicaban troncos huecos de chonta que servían como hábitat para los cuyes que a propósito habían en grandes cantidades, el otro de los costados de la cocina servía para poner la hierba para los cuyes.

En la cocina también estaba ubicado un comedor grande, ahí se sentaba la familia e invitados a servirse los alimentos. En días de randimpa y a la hora del almuerzo la cocina estaba repleta de comensales, para ello la señora de la casa con la ayuda de sus hijas preparaban los alimentos en grandes ollas y pailas de aluminio. El orden y la limpieza a pesar de estar en el campo era notorio, mientras se servían los alimentos no faltaban las bromas, anécdotas, chismes, en fin, todo se mezclaba en un solo lugar, la cocina.

#### **2.4.5 Alimentos orgánicos**

La obra publicada por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2008) respecto a este tema sostiene que: “En esta área el pueblo macabeo prepara alimentos terapéuticos elaborados con energía, conocimientos y sabiduría sobre la base de productos agrícolas nativos orgánicos, saludables, naturales, nutritivos y equilibrados, para vivir con vida sana y salud natural por largos y venturosos años.”(p.31)

Sin lugar a dudas el vivir bien y de manera saludable era y es fruto de una buena alimentación, en aquel entonces no existían plagas que arruinaran los cultivos, los productos que se sembraban, se cultivaban y se cosechaban sin la intervención de aditivos e insumos químicos que alteraran el ecosistema, no era necesario emplear estas sustancias y los alimentos eran extraordinariamente sanos.

De la misma manera se desarrollaba la ganadería, pero el macabeo nunca se descuidaba de sus bienes, siempre estaba pendiente de cualquier novedad, porque poco a poco se escuchaban los rumores de plagas y enfermedades que posteriormente afectarían a sus animales y siembras.

En relación a nuestros días, la agricultura y la ganadería a dado un giro gigantesco, si no se aplican los insumos agrícolas y ganaderos simplemente el resultado final es negativo, las plagas y enfermedades de la zona azotan a la granja y solo se los puede combatir a base de productos químicos.

#### **2.4.6 La leña**

En relación a este tema la obra publicada por la Casa de Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2009) sostiene que: “Antiguamente, los hombres y mujeres de nuestras tierras sabían cocinar, especialmente ellas, que preparaban los ricos alimentos para su familia. Utilizaban la leña y con ella construían su fogón en la tierra, es decir, era su cocina natural.” (p.118)

La enorme vegetación de aquellos tiempos en la tierra de los macabeos brindaba la facilidad de extraer leña para la cocina, árboles maderables y no maderables una vez cortados y secos eran perfectos para encender la hoguera, pero el trabajo no era solamente recoger ramas secas sino de cortar los troncos, luego llevar a la casa en acémilas para ahí cortar en pedazos. ¡Hoy tenemos duro trabajo nos toca tuquiar<sup>14</sup> estos palos! solía decir el jefe de la casa a sus hijos. Una vez cortados en pedazos los palos se guardaban en el rancho de ahí el último paso era partirla. ¡Ahora vamos a rajar los tucos, comerán bien! replicaba el papá.

La leña era producto de un proceso de sacrificio y esfuerzo, tumbar los árboles, cortar los troncos, tuquiar y rajar. No solo servía para cocer los alimentos, sino también para preparar la miel de caña, para lo cual se requería abundante y buena leña. La herramienta que se utilizaba era el hacha, un instrumento grande y pesado pero útil para este trabajo.

#### **2.4.7 Alimentación en el trabajo**

Planificar los días en los cuales se iban a desarrollar intensos trabajos agrícolas era una de las cualidades de la gente macabea, saber el tiempo apto para la siembra (luna tierna, luna nueva, invierno, verano, etc.).

Respecto a este tema la obra publicada por la Ilustre Municipalidad del Cantón Morona (2008) sostiene: “Una vez señalado el día y la fecha para trabajar se invitaba a los demás para la randimpa, pero antes se debían hacer los preparativos de los alimentos,

---

<sup>14</sup> Partir troncos

para lo cual se mataba una vaca o un torete, de acuerdo a la cantidad de randimperos; preparaban la chuya<sup>15</sup> y la chicha fuerte para las mujeres y varones.” (p.40)

Por lo general un gran número de personas participaban en el trabajo, además se preparaba la chuya y la chicha, estas bebidas eran muy energizantes y calmaban la sed de los cansados randimperos, las bebidas eran repartidas por simpáticas jovencitas llamadas upichidoras,<sup>16</sup> mientras se escuchaba en la montaña el ruido de los animales, el grito de los trabajadores, y los soberbios golpes de los machetes.

Mientras todo eso acontecía en las primeras horas del trabajo, las mujeres se dedicaban a preparar abundante comida para el medio almuerzo (10 am) y el plato fuerte a las doce del día, muchas veces se tenía que llevar el almuerzo al lugar de trabajo, ahí se acomodaba en medio del monte, un pedazo de tronco que servía como asiento o a su vez como una mesita, era asunto de acomodarse para servirse el sabroso almuerzo.

El fiambre (tonga o huansha)<sup>17</sup> consistía en guardar alimentos preparados en hojas de bijao, generalmente la gente macabea servía grandes proporciones de carne en el almuerzo, yuca, plátano, camote, etc., quienes participaban de la comida guardaban en hojas la parte que les correspondía para llevar a sus casas.

En otras ocasiones cuando se tenía que salir por diferentes razones lejos de casa, y el tiempo no era suficiente para regresar al almuerzo por la distancia, se llevaba el almuerzo de la misma forma como se explicó anteriormente para servirse a la hora adecuada. ¡Irán llevado la tonga! decían, antes de salir de casa.

#### **2.4.8 Utensilios para la cocina**

La familia trabajaba unida y se caracterizaba por su creatividad y habilidad para hacer las cosas que eran necesarias en su cotidianidad, entre ellas podemos mencionar los

---

<sup>15</sup> Jugo de caña.

<sup>16</sup> Señoritas repartidoras de bebidas.

<sup>17</sup> Comida que se llevaba al trabajo.

utensilios de cocina, algunos traídos de fuera de la localidad (Riobamba) y otros elaborados por ellos mismos.

Respecto a este tema la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2008) sostiene lo siguiente: “El macabeo confeccionaba tosca cerámica de barro para cocer alimentos y se denominaba chingana<sup>18</sup> este término tenía tanto la aceptación de olla como la de tenderete para exponer los alimentos. Elaboraba (...) bateas, platos, cucharas, molinillos, azafates y enormes cuencos” (p.38)

En la cocina existían muchos utensilios, todos muy útiles, habían numerosas ollas de aluminio desde las más pequeñas hasta las más grandes, en esa época las ollas eran muy pesadas, en tanto que las pailas de bronce permanecían a un costado esperando el momento para ser utilizadas en los días de hacer la miel, para esta actividad además se utilizaba una cuchara de palo gigante para mover la miel mientras hervía. Otro de los artículos de la cocina era el abanico, al respecto la obra publicada por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2009) afirma que: “El abanico.- aventador muy utilizado en la cocina para avivar el fuego, limpiar el café pilado.” (p.130). Este instrumento servía para muchas actividades.

En otro lugarcito estaba la piedra de moler de figura extraordinaria; el platero de madera en donde se colocaban los grandes platos soperos, las cucharas, los vasos, la cuchara de palo, etc. Mientras que a los sartenes se los ubicaba en clavos junto a la pared.

Una verdadera obra de arte, eran las bateas que se hacían de las raíces de los árboles, las mismas que servían para lavar los platos, pelar la yuca, y como recipiente para almacenar granos tiernos o secos. Los batanes contruidos de las raíces grandes de higuerón, se llamaban bambas servían para salar la carne, moler la sal, moler la carne, moler el maíz y otros menesteres del hogar. (Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago, 2009)

Otra de las artesanías que se utilizaban eran los poros hechos de frutos de árboles de variadas formas que servían para trasladar agua o llevar chicha de caña a las randimpas, mingas y actividades alejadas de la vivienda. En las moliendas se usaban para retirar la

---

<sup>18</sup> Olla de barro



cachaza<sup>19</sup> del jugo de caña al hervir. Mientras que para almacenar los alimentos, debido a que no había refrigeradora para guardar los maitos se utilizaba el tangán<sup>20</sup>, éstos y otros artículos fueron muy útiles para la cocina, además se aprovechaba de la naturaleza y se cortaban hojas de bijao o de shiguango<sup>21</sup> las cuales servían como utensilios para cocer los alimentos a la brasa. (Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago, 2008).

#### **2.4.9 La bijahua y el shiguango**

La obra publicada por el Consejo Provincial de Morona Santiago (2003) al respecto afirma lo siguiente: “Bijahua (bijao).- Hoja ancha y de forma ovalada que es utilizada para tapar las cumbres de las casas de paja y también para envolver los ayampacos.” (p.120). Esta planta crece abundantemente en las cabeceras de las chacras o en los maizales y no es necesario cultivarlas.

En el interior de la exuberante vegetación crece una inmensa variedad de plantas, algunas por sus características han sido y son aprovechadas por el hombre, la comida envuelta en esta hoja brinda un rico sabor. Los randimperos luego del almuerzo las utilizaban también para envolver la tonga (fiambre), la señora de la casa pasaba entregando de manera individual a cada randimpero las hojas, además era muy útil para guardar la sal en el soberado.<sup>22</sup>

### **2.5 POSTRES DE LA COCINA MACABEA**

Una de las tradiciones en la alimentación de los macabeos fue también la repartición de dulces o frutas al final de la comida sobre todo en aquellas ocasiones especiales, no faltaban los dulces preparados por las manos de las ingeniosas mujeres con productos de la zona como el maní, la piña, la guayaba, el inigualable dulce de caña (miel), la canela que daba un rico sabor, la yuca, el camote entre otros productos, claro está que cada uno

---

<sup>19</sup> Residuos del jugo de caña

<sup>20</sup> Lugar donde se conservaban los alimentos perecibles.

<sup>21</sup> Planta de la zona cuya hoja se utilizaba para envolver ayampacos.

<sup>22</sup> Tumbado de la casa.

tenía diferente forma de preparación. Quienes visitaban Macas se quedaban sorprendidos al saborear estas delicias propias de la gente macabea.

### **2.5.1 Variedad de postres y su preparación**

El postre es la comida que se degusta al final de las comidas, es un verdadero deleite para nuestro paladar consumirlo. Los macabeos no se quedaron atrás en la arte de preparar postres, exquisitos bocaditos dulces o salados se servían en sus fiestas o celebraciones.

Sobre este tema P. Rivadeneira (comunicación personal, 27 de noviembre, 2011) menciona que la gente se sentía muy a gusto mientras disfrutaba de los ricos bocaditos que al finalizar la comida les dábamos, cuando sabíamos que en la casa se iba a celebrar alguna fiestecita, juntamente con mamá empezábamos con los preparativos con mucha antelación, a rayar la yuca o a tostar maní o lo que nuestros mayores nos ordenaban para que todo salga bien. Los postres se preparaban cuidadosamente para que el sabor salga perfecto, mencionaremos algunas variedades de postres y su preparación. ***Recetas de postres tradicionales (Anexo 13).***

## **2.6 BEBIDAS TRADICIONALES**

La costumbre de preparar las bebidas que se tomaban en tiempo de invierno o de verano aun se mantiene, en la casa de un macabeo no podía faltar la miel de caña, producto que se utilizaba para endulzar las bebidas. ***Recetas de bebidas tradicionales (Anexo 14).***

### **2.6.1 Materia prima orgánica para elaborar las bebidas**

Un suelo fértil codiciado por muchos visitantes es Macas, rica en minerales aptos para el cultivo, con características naturales que brinda abundante desarrollo agrícola. Los macabeos sembraban grandes extensiones de caña de diversa variedad y la mayor parte de la cosecha era destinada para llevar al trapiche de madera, se cortaba caña en

abundancia para extraer suficiente jugo de caña (guarapo) y luego continuar con el proceso hasta obtener la dulce y espesa miel. El cañaveral se mantenía siempre limpio, peones y randimperos trabajaban en el lugar.

La chonta, árbol gigantesco de tronco duro lleno de espinas, sus hojas partidas de igual forma con espinas y la altura de unos seis o siete metros, de éste árbol se obtienen los frutos, se cosecha una vez al año, durante los meses de mayo y junio, la producción es orgánica, esta planta casi no se cultiva, crece en las chacras, en los potreros, en la cercas o en las orillas de los ríos.

Los frutos maduros eran alcanzados cuidadosamente con ganchos muy largos, luego de clasificar los frutos, se los llevaba para su respectiva preparación. La chonta es utilizada de diferentes formas tales como: chontas cocidas, chicha y como alimento para las aves y animales de corral.

La yuca es un tubérculo que se siembra y se cultiva en las chacras por lo general las extensiones cultivadas son grandes, este producto se cosecha todo el tiempo, es orgánico y es una excelente fuente de alimentación, los macabeos aprovechan también las hojas para realizar diferentes preparaciones alimenticias.

### **2.6.2 Las upichidoras**

La obra publicada por la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2009) sobre este tema destaca lo siguiente: “Durante el día había mucha algarabía, risas y canciones, chismes y cuentos, pero también se lanzaban piropos y se cantaban coplas a las upichidoras que ilusionadas soñaban en su matrimonio con un valiente e indomable macabeo.” (p.14).

Ya en el trabajo peones y randimperos estaban muy pendientes de las hermosas chiquillas encargadas de repartir el refresco o chicha en pilches de poros, el dueño o patrón nombraba a unas señoritas como madrinas de los randimperos, se les conocía como upichidoras, (término macabeo). Cuando los trabajadores no encontraban a las upichidoras en el lugar de trabajo empezaban a llamar con voz fuerte, ¡upichidora!,

¡upichidora!, ¡chicha mandame<sup>23</sup>!, ¡chicha mandame!, al momento las guapas mujeres acudían con sus pilches y galones de chicha.

Las simpáticas upichidoras con su carisma brindaban un trato amable al trabajador, estaban muy atentas durante la jornada, a la hora del almuerzo tendían hojas de plátano o bijao y sobre estas colocaban yuca, carne, ají y la guayusa.

### **2.6.3 El pilche**

En la extensa y variada vegetación de la Amazonía ecuatoriana existe otra planta o arbusto con el nombre de pilche de cuyo fruto se fabrica el mate, este arbusto crece en las chacras, maizales, potreros, linderos de las fincas, o a las orillas de los ríos y no es necesario cultivarla porque son silvestres, el pilche servía como recipiente para las actividades domésticas sobre todo en la cocina, además era muy útil para servir la chicha, para obtener el pilche se debía partir por la mitad el fruto y sacar las semillas y ponerlo a secar y ya estaba listo.

Además del pilche se podían elaborar las maracas que se utilizan para dar ritmo a las coplas musicales, sin dejar de mencionar que los creativos artesanos las hacen con bonitos acabados de paisajes o motivos culturales. (Ilustre Municipalidad del Cantón Morona, 2008)

## **2.7 LAS ARTESANÍAS**

La creatividad y habilidad para fabricar instrumentos artesanales eran las virtudes de los macabeos, y a la vez, todo lo creado por sus manos era muy útil para las actividades cotidianas. Al pasar los años y con el crecimiento poblacional, la artesanía, riqueza cultural de los macabeos está quedando únicamente en el recuerdo, la implementación de la tecnología, las innovaciones que se ven a diario han dado paso a un cambio rotundo reemplazando de este modo a las artesanías que se elaboraban anteriormente.

---

<sup>23</sup> Acción de llevar chicha.

Actividades como: ebanisterías, carpintería, corte y confección, sastrería, zapatería, albañilería que producían bienes para consumo local, han sido modificadas con la aparición de maquinarias modernas de avanzada tecnología; a pesar de ello quedan pocas familias autóctonas que aun conservan parte de estas costumbres tradicionales realizando actividades de manera rudimentaria, en la actualidad la oferta y la demanda es menor, lo que genera el desinterés de seguir elaborando manufacturadamente las artesanías tradicionales.

### **2.7.1 Artesanías de uso doméstico**

Hombres y mujeres se destacaban por su creatividad y destreza en la elaboración de las artesanías propias del medio, los artículos que se elaboraban eran utilizados en las distintas tareas de la casa, a continuación mencionamos los siguientes:

#### ➤ La estera

Un tejido de hojas de pindo, (Planta que se encuentra generalmente en las orillas de los caminos y los ríos) que van asomando en forma de cuadros mientras el artista hábilmente va tejiendo, una vez tejida la estera se rematan los extremos, colocando una latilla de pindo para doblar las puntas y amarrarlas con la sogá de carahuasca<sup>24</sup>, las mediciones varían de acuerdo al tamaño de las hojas. La estera servía de cama y se podía transportar fácilmente a cualquier lugar de la casa, se usaba para cuidar a los bebés. El modelo seguramente lo adoptaron de las esteras de totora que se elaboraban en Riobamba. (Ilustre Municipio del Cantón Morona, 2008).

#### ➤ La cutanga

Era una especie de mueble para la casa, labrados en troncos de madera rústica por que no existían los instrumentos de carpintería y ebanistería, a los troncos de madera buena se les daba la figura de un taburete o mono – asiento; una asa que sale de un extremo, sirve de agarradera para poder transportarla a cualquier parte de la casa. (Ilustre Municipio del Cantón Morona, 2008).

---

<sup>24</sup> Soga.

➤ La changuina

La materia prima que se utilizaba para construir las changuinas eran unos bejucos que colgaban de los gigantescos árboles, y tejían con cierto arte, el tamaño variaba según la necesidad. Una vez concluida la obra se utilizaba para llevar yucas, plátanos, chontas, maíz, maní, leña, etc. La changuina se la cargaba en la espalda llena de cualquier producto. (Ilustre Municipio del Cantón Morona, 2008).

➤ Las canastas

Estas artesanías eran tejidas con los materiales ya indicados (bejuco) y que se conseguían en la montaña, pero la elaboración de las canastas era muy diferente a la de las changuinas. Este objeto era utilizado para desgranar el maíz, maní y otras necesidades. (Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago, 2009).

➤ El baquelo

Sobre este tema el libro publicado por la Ilustre Municipalidad del Cantón Morona (2008) enfatiza lo siguiente: “El baquelo o changuina grande, es confeccionado de un bejuco más grueso y que sirve para cosechar el maíz preferentemente. Una buena cargadera, especie de faja para sujetar el baquelo y llevarlo a la cabeza y poder transportar en los largos viajes.” (p.39)

➤ La shigra

Es un término quichua cuyo significado es bolso, la shigra se la elaboraba de piola de pita (planta de hojas como las de pindo o caña de azúcar), era muy útil para llevar los poros de chicha a las randimpas o para la cacería, ahí se llevaban los pertrechos, pólvora municiones, fulminantes y la estopa. (Ilustre Municipalidad del Cantón Morona, 2008)

➤ La vaina para el puñal

Referente a este tema la obra publicada por la Casa de Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2009) afirma lo siguiente: “Artesanía de madera que, en su totalidad, la gente utilizaba cuando iba al ganado. La llevaban amarrada a la cintura.” (p.131).

➤ El pábilo

En la tierra de Macas se cultivaba el algodón lo que servía para hacer el pábilo, se lo elaboraba a mano y servía además para el tejido de los chumbis o fajas para envolver a los niños recién nacidos. También lo utilizaban en la elaboración de las velas de cera. (Casa de Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago, 2009).

➤ La sogas de damajagua

El árbol de la damajagua crece en abundancia en la zona y se aprovecha para extraer la cascara de donde se obtiene la sogas luego de un ligero proceso, la sogas servía para amarrar el ganado vacuno, caballar y porcino, la sogas era resistente porque era tejida a manera de trenza (Casa de Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago, 2009).

➤ La chaquicara

Al respecto la obra publicada por la Casa de Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2008) afirma lo siguiente: “Los hombres y mujeres de la Cultura Macabea llegaron a confeccionar una especie de calzado con las partes más suaves de la piel de res.” (p.25). Esta artesanía es reconocida dentro y fuera de la localidad por sus características únicas, la chaquicara era el calzado que se utilizaba para el trabajo de la siembra de maíz, la limpieza de las chacras y también para los viajes largos. Eran elaborados a base de cuero y se amarraba con el mismo cuero que se hacía el cabestro.

## 2.7.2 Obtención de la materia prima

La materia prima que se utilizaba para elaborar trabajos artesanales se conseguían en la montaña, en las chacras, y también las pieles de animales domésticos y salvajes, entre las principales materias primas tenemos:

- ✓ Raíces y troncos de árboles maderables: cedro, canelón, guayacán, caoba, laurel, guashique, yumbinga, alcanfor, capulí, jicopo, entre otros.
- ✓ Bejucos para elaborar changuinas, baquelos, aventadores, etc.
- ✓ La cera del copal, para encender el fuego (mecheros).
- ✓ Sogas de carahuasca.

- ✓ El poro, fruto del mate para hacer los pilches, e instrumentos de música.
- ✓ El cuero del ganado, para elaborar las chaquicaras y el cabestro.
- ✓ La piola de pita para elaborar las shigras.
- ✓ Las hojas de pindo para las esteras.
- ✓ Los cuernos del ganado, también eran muy útiles.

### **2.7.3 Artesanías que aún se conservan**

Es importante resaltar que la costumbre de elaborar estos productos de uso doméstico aun se mantiene, no con la misma intensidad como antes; pero sí existe la posibilidad de fortalecer esta tradición, varias familias autóctonas las elaboran no para comercializar sino para uso en el hogar, la vegetación continúa produciendo plantas que proporcionan materia prima.

Si visitamos a una familia macabea e ingresamos a su vivienda, vamos a ver que ahí están las shigras, las changuinas, los baquelos, las canastas, el aventador, el pilche con sus diferentes formas y tamaños como testigos fieles de la ingeniosidad, creatividad, destrezas y habilidades de la gente macabea.

La mayoría de las obras de arte han sido reemplazadas, hoy ya no vemos a la gente con las chaquicaras (calzado), o acostarse en una estera de pindo, o amarrar a una res con una sogá de damajagua, entre otras costumbres que desaparecieron y hoy solo quedan viejos e inolvidable recuerdos encerrados en un baúl y grabados con tinta en la memoria de esta nueva generación.

## **2.8 LUGARES ANCESTRALES DEL PUEBLO MACABEO**

Los lugares ancestrales son espacios terrenales en donde han sucedido acontecimientos importantes. En estos espacios geográficos mantienen los pueblos vínculos históricos, culturales y económicos, los cuales son legítimos y trascendentales para cada cultura, lo propio sucede con la tradición cultural de Macas, aquellos sitios que guardan grandes recuerdos de la historia.



En Macas, se destacan muchos lugares donde la gente solía desarrollar diferentes actividades todos los días, tanto en la parte urbana como en los sectores aledaños. Los nombres con que se los conocían a estos lugares eran puestos por la gente que vivía en ese lugar y sus nombres se originaban de la espontaneidad o de algún acontecimiento ocurrido en el mismo.

### **2.8.1 Lugares ancestrales urbanos**

En Macas existía un sinnúmero de lugares muy importantes para la gente de aquel entonces, T. Noguera (comunicación personal, 1 de marzo, 2012) nos narra que eran sectores o barrios del imperio de Pitaloma, algunos nombres permanecen hasta hoy, otros han sido cambiados. Este imperio se extendía una parte a lo que hoy es Macas, San Isidro, Proaño, Domono, Jimbitono, en todos estos sectores vivían solo quichuas, gente indígena de la sierra de la cultura Narrío, de la cultura Cañari, que vinieron a poblar estas tierras. En la actual ciudad de Macas podemos ubicar a varios sectores ancestrales, tales como:

- ✓ Yambas.- Este sector se ubicaba donde actualmente está la Comandancia General de Policía de Morona Santiago No. 17 y el cementerio municipal al sur de la ciudad.
- ✓ Tigre loma.- En este lugar se decía que existían tigres y tigrillos, estos felinos generalmente vivían en una tola, en la actualidad en este sector se encuentra ubicada la gasolinera de Petrocomercial, cerca de la policía.
- ✓ Vainilla.- Este sector se ubicaba en lo que hoy es el Parque de la Familia, al sur de la ciudad.
- ✓ Ciudad.- Este sector está justamente en lo que hoy la Policía de Tránsito, en la ciudadela La barranca. Es muy importante resaltar este lugar porque es el nombre que le dieron los españoles en 1685, y es aquí el semillero de donde nace la cultura Macabea.

- ✓ La barranca.- Este nombre se mantiene hasta la actualidad, se encuentra en la parte alta de la rivera del río Upano, este nombre fue adoptado por los españoles.
- ✓ Cañiyacu.- Hoy, lo ubicamos en el redondel de los Macabeos.
- ✓ Yutuyana.- Se ubicaba donde actualmente es el barrio Juan de la Cruz.
- ✓ Pindoyacu.- Estaba ubicado en lo que es hoy el barrio Juan de la cruz y 24 de mayo, es importante conocer que este lugar era un arroyuelo, esa agua desembocaba en el Plazayacu y finalmente en el Upano, hay que destacar que era una quebrada bastante honda y se la conocía como Pindoyacu, traducido significa agua de pindo.
- ✓ Jurumbaino pata.- Este sector corresponde a lo que hoy es el Barrio 27 de febrero, no se descubre cual es el significado del término, pero si usamos la imaginación podríamos dar muchas versiones, una de ellas es ir a pie o a pata al río Jurumbaino.
- ✓ Jodempo.- Este lugar estaba situado al noroeste de la ciudad, en donde hoy es el Barrio Sangay.
- ✓ Remolino.- Estaba situado en el río Jurumbaino, la parte que se atraviesa para subir al Quilamo, en el barrio La Unión, al occidente de la ciudad de Macas.
- ✓ La plaza.- En este lugar hoy se encuentra ubicado el Banco Nacional de Fomento, por ese lugar atravesaba el riachuelo Plazayacu, y se deduce que este término significa Río de la Plaza, porque allí había una plaza.
- ✓ Azulmuyo.- Se encuentra en la parte norte de la pista, hacia la Y de la Florida, se entiende que este término procede del nombre de una planta.
- ✓ La cruz.- Este nombre es moderno, porque en 1895 estuvieron aquí los padres Dominicanos y Redentoristas y ellos fueron quienes pusieron la cruz allí.

- ✓ Cementerio.- Estaba ubicado en lo que hoy es la Voz del Upano, posteriormente se procedió a sacar algunos cadáveres de los primeros Macabeos para enterrarlos en el actual cementerio de Macas, pero muchos se quedaron ahí, luego vino el Proyecto del Padre Fernández, de construir el edificio de la emisora Voz del Upano sobre este cementerio y bajo éste quedaron muchos cadáveres.
- ✓ Mirador.- Se encontraba ubicado donde actualmente es el parque recreacional, y este nombre se mantiene hasta hoy.
- ✓ La loma.- Se ubicaba en la calle 24 de Mayo parte norte de la ciudad, todo este sector se lo conocía como la loma, comenzaba desde la calle 5 de agosto hacia el norte. El nombre se conserva hasta hoy.
- ✓ Nahuanga.- Se encontraba en la parte norte de lo que hoy es Macas en las calles Brito y Cromacio Velín, junto a la rivera del río Jurumbaino.
- ✓ Aysamana.- Lugar que se encontraba en donde está hoy el Colegio Nacional Técnico Macas.
- ✓ Surpiurco.- Ubicado en el cerrito que está a la orilla del Río Copueno que desemboca al Upano.
- ✓ Varones.- Es un nombre moderno y está al norte de Surpiurco.
- ✓ Chorrera molino.- Donde se desborda el río Copueno hacia el río Upano, existe una caída de agua, allí abrieron la Primera planta hidroeléctrica para Macas.
- ✓ Tinguichaca.- Estaba al norte de Macas, en donde hoy es la Y del Barrio La florida.

### **2.8.2 Mapa de los lugares ancestrales urbanos**

## MAPA N° 4

Título: Territorialidad del pueblo macabeo



**Fuente:** Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de M. Santiago.

**Elaboración:** Roberto Cueva

### 2.8.3 Situación actual de los lugares ancestrales urbanos

Hoy en día, los lugares mencionados como ancestrales se ven transformados en un alto porcentaje en barrios muy populosos de la ciudad de Macas, con sus modernas edificaciones, avances en infraestructura vial y la dotación de los servicios básicos; existen aún varios lugares que conservan sus nombres con los que se los conocía en el pasado, a continuación indicaremos algunos de ellos: Yambas, este nombre aún se conserva hasta hoy, de la misma manera La Barranca, El Mirador, La Loma, Chorrera Molino, este último es la caída de las aguas del Copueno hacia el río Upano, hoy en día se encuentra rodeado de pastizales y las urbanizaciones locales continúan poblando todos estos lugares.

### 2.8.4 Nombres antiguos de los asentamientos y nombres actuales

Para distinguir un lugar de otro los macabeos se basaban en hechos y circunstancias que trascendían en su diario vivir, o características propias del lugar, con nombres compuestos que contenían términos quichuas y españoles, en la siguiente tabla detallamos los asentamientos antiguos y actuales:

**TABLA N° 17**

**Título:** Asentamientos ancestrales

NOMBRE (ANTES)	NOMBRE (ACTUAL)	NOMBRE (ANTES)	NOMBRE (ACTUAL)
Yambas	Yambas	Cementerio	Emisora Voz del Upano
Tigre loma	Redondel de los Macabeos	Mirador	Parque Recreacional
Vainilla	Parque la familia	La Loma	Barrio La Loma
Ciudad	Jefatura Prov.de Policía	Azulmuyo	Barrio Norte
La barranca	Barrio la Barranca	La Cruz	Barrio Norte
Cañiyacu	Redondel de los Macabeos	Nahuanga	Barrio Norte
Yutuyana	Juan de la Cruz	Aysamana	Barrio Norte
Pindoyacu	Juan de Cruz	Surpiurco	Barrio Norte
Jurumbaino pata	Barrio 27 de febrero	Varones	Barrio La loma
Jodempo	Barrio Sangay	Tinguichaca	Barrio La Florida
Remolino	Barrio La Unión	Chorrera Molino	Ciudadela El Chofer
La plaza	Barrio Centro		

**Fuente:** T. Noguera (comunicación personal, 1 de marzo, 2012)

**Elaboración:** La autora

### 2.8.5 Lugares ancestrales rurales

De acuerdo a la versión del Escritor T. Noguera (comunicación personal, 1 de marzo, 2012) en esta zona existía un imperio que dominaba una inmensa extensión de territorio con presencia de grupos humanos que se encontraban asentados en lugares dispersos. Estos fueron algunos de los lugares ancestrales rurales del pueblo autóctono Macabeo:

- ✓ Solterayacu.- En torno a este lugar surge una leyenda, que a las mujeres solteras las concentraban en ese sector junto a un riachuelo para evitar que se contagien con el sarampión y la viruela. Este lugar se encontraba ubicado en donde actualmente es el sector del Zapatero al norte de la ciudad de Macas.
- ✓ Rolloyacu.- Estaba al norte de Solterayacu, traducido al español significa agua de rollo.
- ✓ Pitaloma.- Lo ubicamos en el centro de la Parroquia General Proaño, justamente es la tola más grande de la provincia de Morona Santiago, donde estuvo el Cacique, jefe del Imperio de Pitaloma.
- ✓ Copueno.- Es un riachuelo, cuya vertiente se encuentra en el sector llamado Paccha, al este de la parroquia General Proaño.
- ✓ Paccha.- Se encuentra al este de Proaño siguiendo por el río Copueno.
- ✓ Pitajaya.- Este sector lo ubicamos posterior a Paccha.
- ✓ Alonso.- Este nombre es moderno, y lo ubicamos por el sector de Paccha.
- ✓ Moroyacu.- Lo ubicamos a unos 2 km. partiendo desde Proaño en la vía a San Isidro, allí existen dos tolas, bastantes pronunciadas.
- ✓ Huacho.- Era el cerrito denominado Huacho, estaba ubicado un tanto más al norte de Moroyacu, hoy, Huacho es un pueblo en vías de desarrollo.

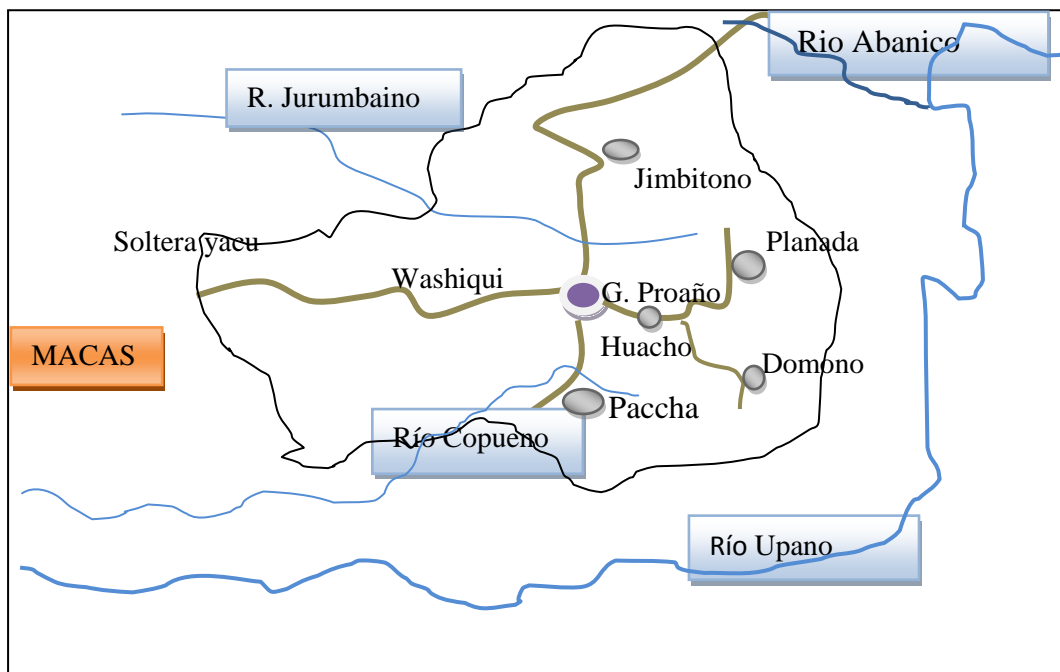
- ✓ Domono.- Se encuentra al norte, hacia el Edén, allí había también un riachuelo que se llamaba Domono, se dice que antiguamente existían muchos monos en este lugar.
- ✓ Planada.- Lo que hoy es San Isidro, la planada debía su nombre a las inundaciones del río la Quebrada y el Jurumbaino, prácticamente habría sido una laguna, actualmente se conoce con el nombre de San Isidro en honor al padre religioso Isidro Formayo.
- ✓ Celato.- Subiendo al norte de la Planada, este es un camino que venía a Macas, pasando por Pitaloma, La Planada, Celato, llegamos a Huilca.
- ✓ Huilca.- Se encuentra entre la desembocadura del río Abanico con el Upano, esto ya es camino a Riobamba, Guamote, Cebadas, Atilio, Zuñac.
- ✓ Abanico.- Es el río que viene de Culebrillas en Azogues, viene de sur a norte, para desembocar en el Upano, este nombre tiene el significado de viento frío y el término es ancestral.
- ✓ Jimbitono, Lupique, Balaquepe, Titilamo.- Los Macabeos conservan estos nombres hasta ahora, todos estos nombres no tienen ninguna relación con el pueblo Shuar, son legítimos nombres quichuas, de la descendencia Cañaris, de los Puruhaes, se encuentran al oeste de Proaño, en la vía Macas Riobamba.
- ✓ Upano.- Es una referencia, porque circunda al sector ancestral Macabeo, el término Upano viene de Upa que significa agua simple.
- ✓ Zamaucallí.- Este sector es muy importante lo ubicamos es la Y de Santa Ana, en la parte este hay una tola grande, en esta tola vivía el cacique de Zamaucallí, allí llegan los primeros soldados españoles en 1540.
- ✓ Nuestra Señora del Rosario.- El 15 de agosto de 1563 fundan Nuestra Señora del Rosario el primer pueblito con 9 casas. Es la primera ciudad española y está ubicada en lo que hoy es Padre Ángel Rouby cerca de Sevilla, esta ciudad es el primer antecedente de la fundación de Macas.

- ✓ La Ermita.- Se encontraba cerca del río Upano, justamente en una bajada al río, era una especie de cueva o batea, en ese lugar se cree que sucedió el milagro de la transformación de la estampa de la virgen.
- ✓ Sevilla de oro.- El 1575 se funda Sevilla de Oro, este también es un antecedente de la fundación de Macas.
- ✓ Washiqui<sup>25</sup>.- Es un nombre muy común, y viene del nombre de un árbol, muy grueso y alto, que existía mucho en este sector, la madera de este árbol la utilizaban para la construcción de casas, y lo ubicamos en lo que hoy es el Complejo Deportivo.

## 2.8.6 Mapa de los lugares ancestrales rurales

### MAPA N° 5

Título: Imperio de Pitaloma



**Fuente:** T. Noguera (comunicación personal, 1 de marzo, 2012)

**Elaboración:** La autora

<sup>25</sup> Especie de madera.



### **2.8.7 Situación actual de los lugares ancestrales rurales**

En aquellos lugares están los imborrables recuerdos del pasado, sus costumbres y tradiciones, hoy ya no están los majestuosos árboles de guashique, yumbinga, caoba, cedro, solo han quedado sus retoños, y con mucha dificultad podemos encontrar las casas típicas construidas con madera de estos árboles; sin embargo no dejan de ser lugares importantes para los macabeos, porque ahí está la raíz de la presente generación.

A muchos de estos lugares actualmente se los conoce con otros nombres; mientras que otros lo conservan, como por ejemplo Pitaloma hoy es la parroquia General Proaño (lugar en donde se encuentra la tola más grande de Morona Santiago), La Planada hoy la parroquia San Isidro, Solterayacu hoy Zapatero.

Los sectores de Jimbitono, Domono, Huacho, Pacha, Abanico, Copueno y Upano conservan sus nombres, en estos pequeños poblados viven familias macabeas que poseen fincas y se dedican a la agricultura y a la ganadería.

Estas comunidades lentamente se van transformando en pueblos modernos, con costumbres distintas a las anteriores, la infraestructura vial y de vivienda han ido ganando espacios y a la vez reemplazando a las que existían en décadas anteriores.

### **2.8.8 Nombres antiguos y actuales de los asentamientos comunales**

La población ancestral se encontraba dispersa, por su trabajo en el campo varias familias tenían sus viviendas en la parte rural; a estos lugares se los conocía con nombres propios ingenrados por ellos. A la nueva generación no se le escucha hablar de estos lugares y los ha reemplazado por nombres modernos, en la siguiente tabla notaremos la terminología que se utilizaba anteriormente y la actual, además de su ubicación.

**TABLA N° 18****Título:** Asentamientos rurales

<b>NOMBRE (ANTES)</b>	<b>UBICACIÓN (ACTUAL)</b>	<b>NOMBRE (ACTUAL)</b>
Solterayacu	Sector Zapatero	La Florida
Rolloyacu	Parroquia General Proaño	General Proaño
Copueno	Paccha, al este de General Proaño	Copueno
Paccha	Este de Proaño, por el río Copueno	Paccha
Pitajaya	Sector posterior a Paccha	Paccha
Alonso	Sector aledaño a Paccha	Paccha
Moroyacu	Vía San Isidro	Huacho
Huacho	Norte de Moroyacu	Huacho
Domono	Al norte de Macas	Domono
Planada	San Isidro	San Isidro
Celato	Al norte de la Planada	San Isidro
Huilca	Desemb. del río Upano y Abanico	La unión
Abanico	Vía Macas Riobamba	Abanico
Jimbitono	Noroeste de Proaño	Jimbitono
Upano	Al este de Proaño	Upano
Zamaucallí	Y de Santa Ana	Y de Santa Ana
N. Sra. del Rosario	Padre Ángel Rouby	Ángel Rouby
La Ermita	Cerca del Upano por Sevilla	Sevilla Don Bosco
Sevilla de Oro	Parroquia Sevilla de Oro	Sevilla Don Bosco
Washiqui	Complejo Deportivo	Barrio San Juan

**Fuente:** T. Noguera (comunicación personal, 1 de marzo, 2012)**Elaboración:** La autora

## CAPITULO 3

### 3 PLAN ESTRATÉGICO PARA LA IDENTIDAD CULTURAL MACABEA

#### 3.1 ESTUDIO DE MERCADO

Con la finalidad de conocer el nivel de empoderamiento de la ciudadanía sobre aspectos culturales de Macas, realizaremos una encuesta a la población en general, este trabajo de campo nos permitirá conocer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas por las que está atravesando la cultura macabea y a la vez formular estrategias para la conservación y revitalización de las manifestaciones propias de esta cultura.

##### 3.1.1 Tamaño y fórmula de la muestra

Para realizar esta investigación se tomará en cuenta el dato poblacional del censo nacional realizado en el año 2010, emitido por el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) donde se revela el número de habitantes de la ciudad de Macas (19.176 h), en base a este resultado se calculará el tamaño de la muestra, la fórmula aplicada es la siguiente:

$$n = \frac{Z^2 PQN}{e^2 (N-1) + Z^2 PQ}$$

El resultado de la operación de la fórmula para la obtención del Tamaño de la muestra es el siguiente: **377**

##### 3.1.2 Aplicación de la encuesta

Una vez obtenido el tamaño de la muestra se procederá a la aplicación de la encuesta a la colectividad de la ciudad de Macas, para lo cual se tomará en cuenta a personas con diferentes niveles académicos.

### 3.1.3 Análisis de los resultados de la encuesta

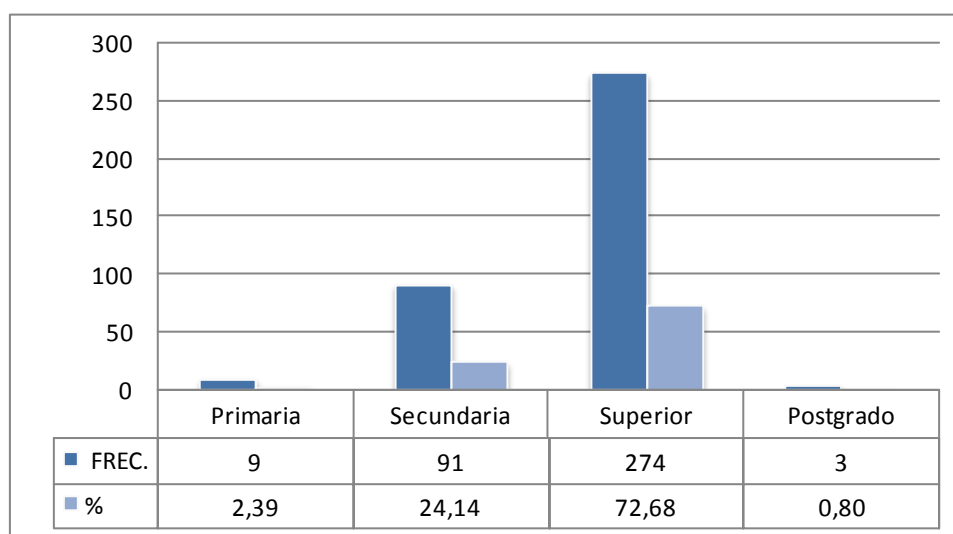
La encuesta aplicada a la ciudadanía de Macas, es el instrumento que permitió llegar a la población y está dividida en dos partes:

- 1.- Datos personales, mismo que permite conocer la información personal del encuestado, su nivel académico, ocupacional, entre otros, garantizando de esta forma la autenticidad de la encuesta; y
- 2.- Conocimiento sobre la cultura de Macas, lo que permite medir el nivel del mismo.

#### 1) NIVEL ACADÉMICO Y OCUPACIONAL DE LOS ENCUESTADOS.

**GRÁFICO N° 7**

**Título: Nivel Académico**



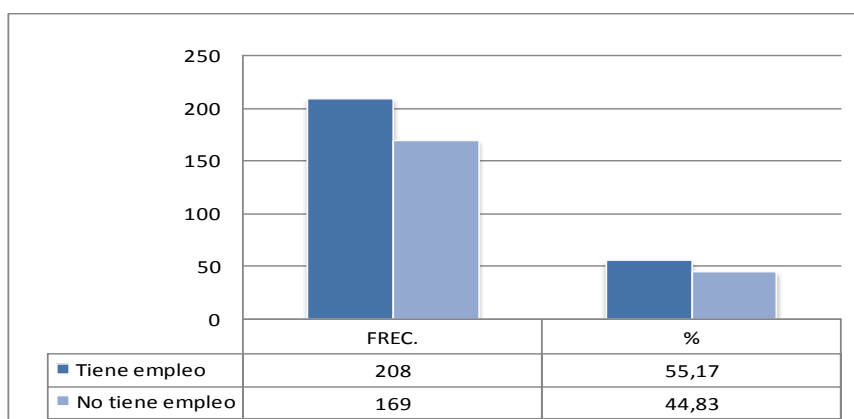
**Fuente:** Datos de la encuesta

**Elaboración:** La autora

**Análisis:** En este gráfico podemos observar que el nivel académico de la mayoría de las personas encuestadas es de nivel superior (72.68 %) como podemos notar en el gráfico y el 24.14% son bachilleres, lo que significa que los resultados de la encuesta son de personas de criterio formado, conocedores de la realidad cultural de Macas, en su mayor parte.

## GRÁFICO N° 8

### Título: Situación Ocupacional



**Fuente:** Datos de la encuesta

**Elaboración:** La autora

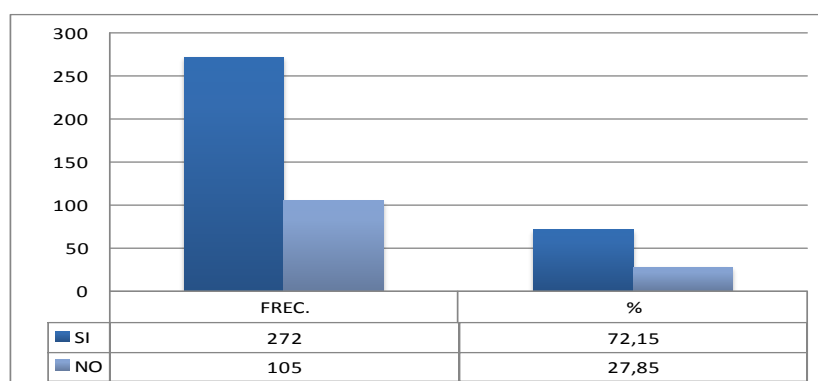
**Análisis:** Como observamos en esta representación estadística, el 55.17% de los encuestados tienen empleo, y el 44.83% no lo tienen, es importante resaltar que la brecha no es tan significativa, lo que significa que no existen suficientes plazas de trabajo.

## 2) CONOCIMIENTO SOBRE LA CULTURA MACABEA.

**Pregunta a).- ¿Conoce las costumbres y tradiciones de la cultura macabea?**

## GRÁFICO N° 9

### Título: Nivel de conocimiento de la cultura macabea.



**Fuente:** Datos de la encuesta

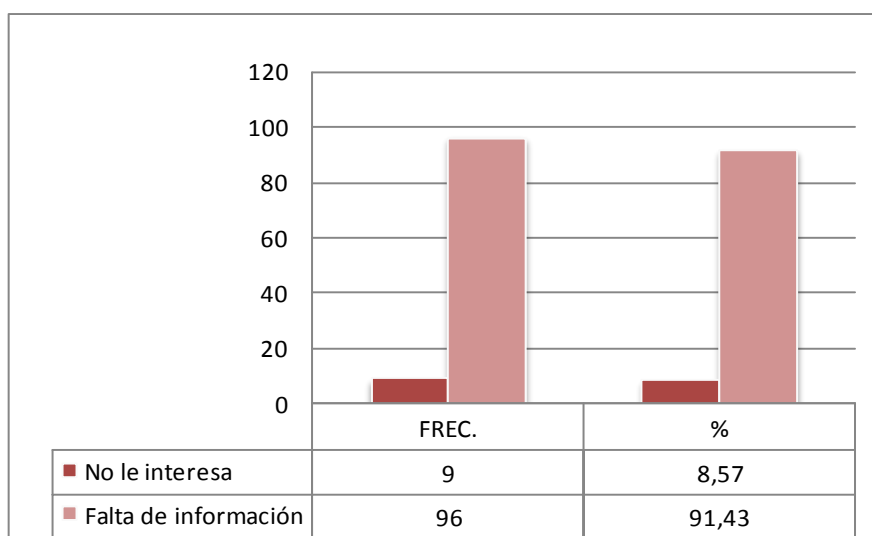
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** Como podemos observar en esta representación estadística el 72.15% de los encuestados conocen sobre la realidad cultural de Macas, y el 27.85% manifiestan no tener conocimiento, los motivos por los que no conocen los analizaremos en el siguiente gráfico.

Pregunta a) Si su respuesta es **NO**, indique el motivo de no conocer:

### GRÁFICO N° 10

**Título:** Motivos de no conocer las costumbres y tradiciones de la cultura macabea.



**Fuente:** Datos de la encuesta

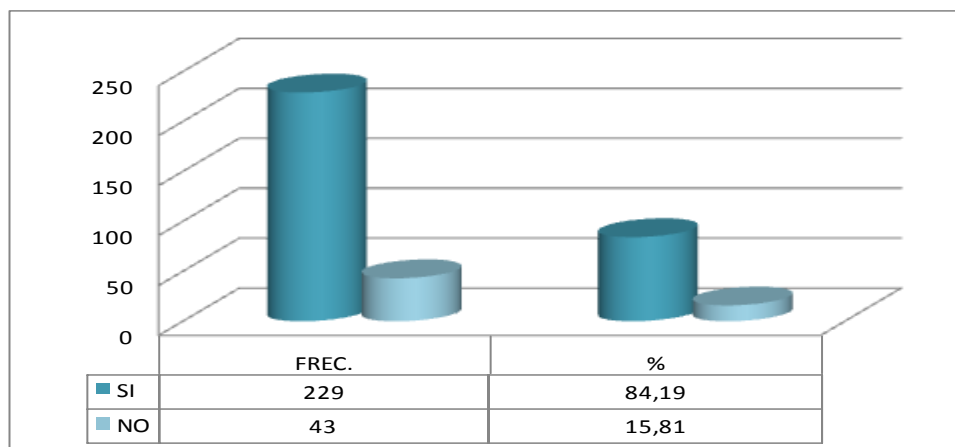
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** Los resultados de la encuesta muestran que la mayoría de las personas encuestadas (91.43%) por falta de información desconocen la realidad de la cultura macabea, en tanto que al 8.57% de la población simplemente no les interesa conocer. Es importante impulsar con mayor énfasis la socialización y difusión de la cultura por los medios pertinentes para que la gente conozca más sobre Macas y su cultura.

Pregunta b).- ¿Se considera usted parte de la Cultura macabea?

### GRÁFICO N° 11

**Título:** Empoderamiento de la cultura macabea en la población.



**Fuente:** Datos de la encuesta

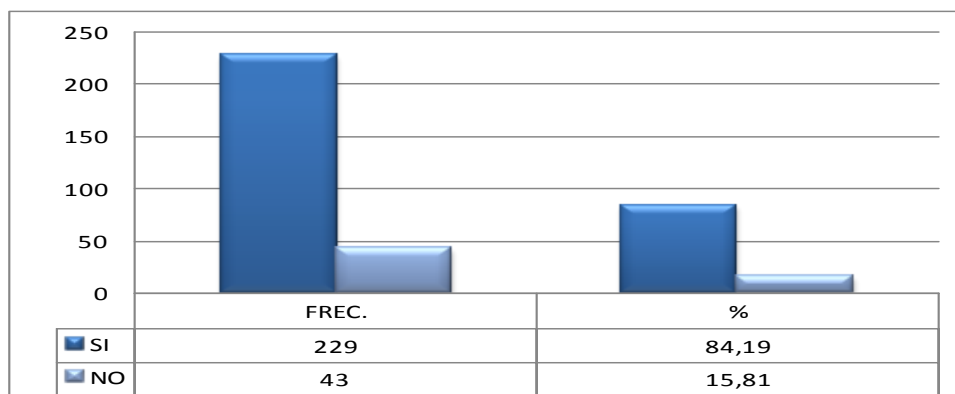
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** De acuerdo a estos resultados podemos notar que el 84.19% de la población encuestada se identifican con la cultura en su mayor parte, sin embargo existe un pequeño porcentaje (15.81%) que manifiestan no formar parte de esta cultura. En conclusión, la mayoría cree que está vinculado con las costumbres y las tradiciones del pueblo macabeo.

**Pregunta c).- ¿Practica alguna costumbre o tradición macabea?**

### GRÁFICO N° 12

**Título:** Ciudadanos que practican la cultura macabea



**Fuente:** Datos de la encuesta

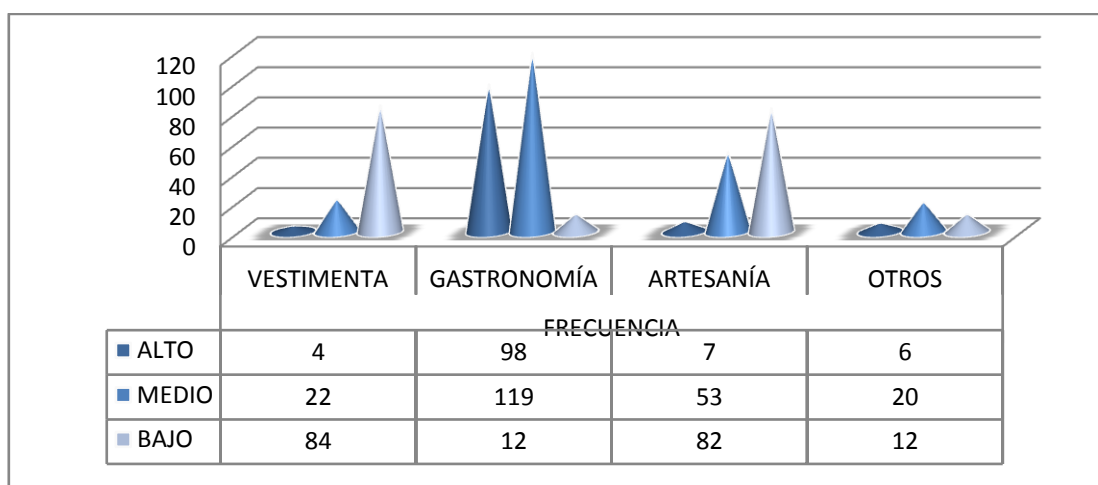
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** Las personas que conocen esta cultura y se consideran parte de ella, sostienen que las costumbres macabeas forman parte de su vida cotidiana, el 84.19% llevan a la práctica las costumbres en distintos niveles que a continuación les indicaremos:

...Si su respuesta es **SI**, indique en qué nivel practica:

### GRÁFICO N° 13

**Título:** Niveles que la gente practica las costumbres y tradiciones Macabeas.

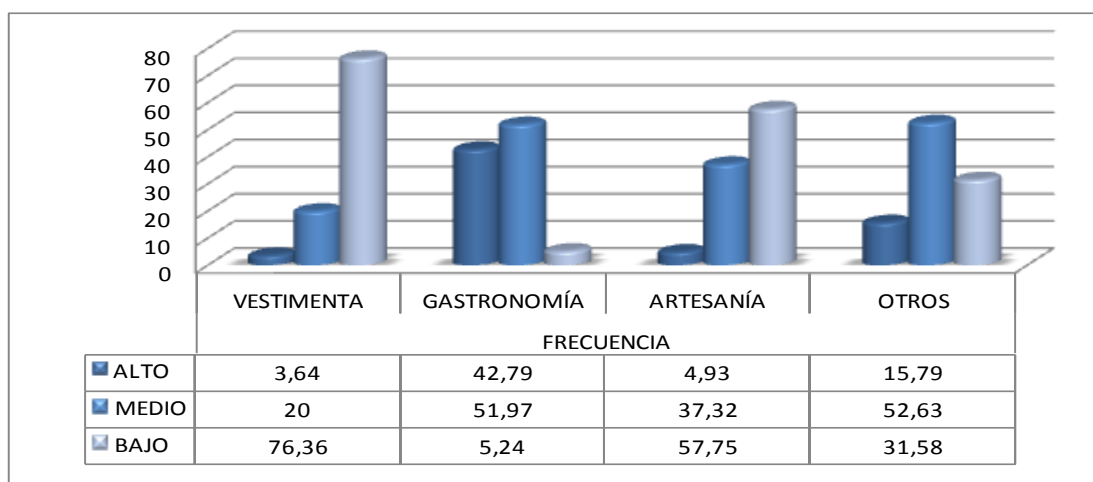


**Fuente:** Datos de la encuesta

**Elaboración:** La autora

### GRÁFICO N° 14

**Título:** Niveles en que la gente practica las costumbres y tradiciones macabeas en porcentajes.



**Fuente:** Datos de la encuesta

**Elaboración:** La autora

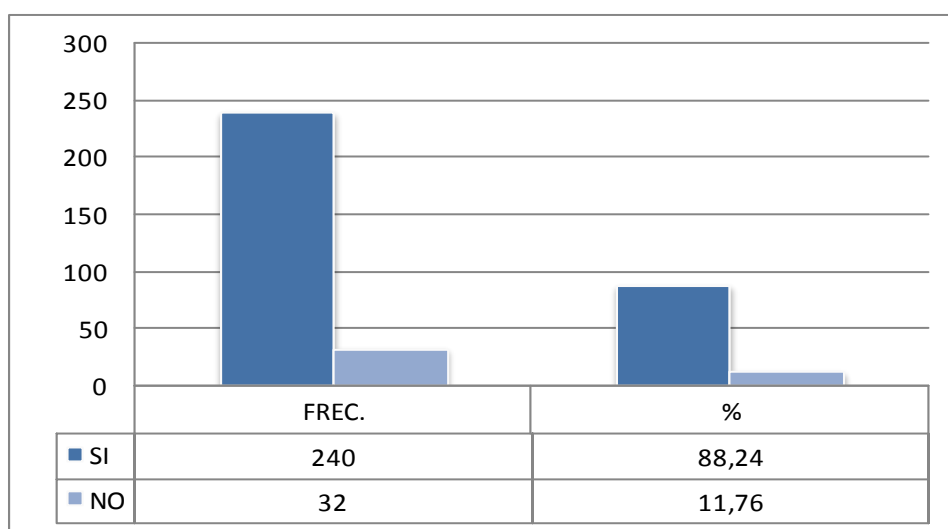


**Análisis:** De la población macabea encuestada la mayoría practica alguna costumbre o tradición de esta cultura, ocupando el primer lugar la gastronomía que es la manifestación que más se la vive diariamente. Los datos obtenidos revelan que el 42.79% de las respuestas corresponden a la gastronomía, misma que la practican en el nivel más alto. Esta cifra es alentadora, porque a pesar de que existen influencias de diversos estilos de vida de carácter externo, muchas personas se esfuerzan por conservar las raíces culturales de Macas.

**Pregunta d).- ¿Conoce usted la vestimenta autóctona de los macabeos?**

**GRÁFICO N° 15**

**Título:** Conocimiento sobre la vestimenta macabea.



**Fuente:** Datos de la encuesta

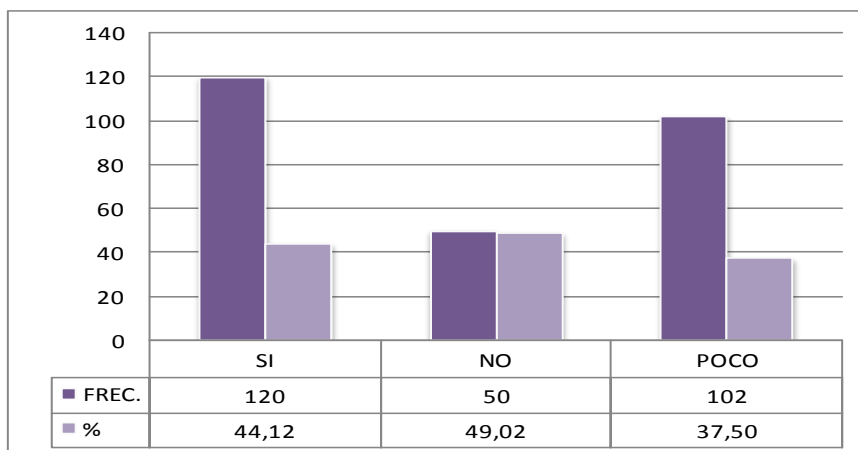
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** Claramente se puede notar que la gente en su mayoría conoce la vestimenta macabea, de un total de 272 encuestados el 88.24% asegura conocer, aunque no la use en su cotidianidad, sin embargo es importante sostener en el tiempo esta costumbre.

**Pregunta e) ¿Conoce sobre la vivienda macabea?**

## GRÁFICO N° 16

**Título:** Conocimiento sobre la vivienda



**Fuente:** Datos de la encuesta

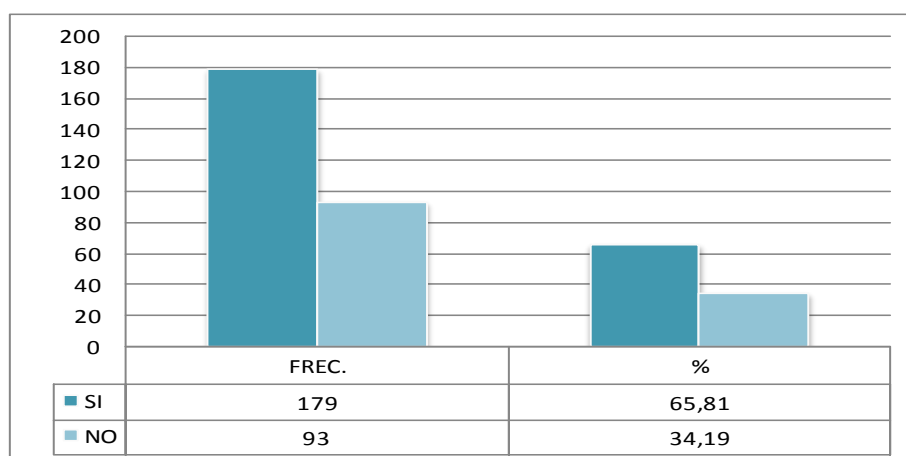
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** La vivienda de los macabeos es un ícono en esta cultura, y como podemos apreciar las respuestas de quienes conocen la vivienda típica es alta (44.12%), como también es alta la cifra de personas que manifiestan no conocer en su totalidad (37.50%), sino que la conocen en parte.

**Pregunta f) Conoce usted algún lugar ancestral de la Cultura macabea?**

## GRÁFICO N° 17

**Título:** Conocimiento sobre lugares ancestrales



**Fuente:** Datos de la encuesta

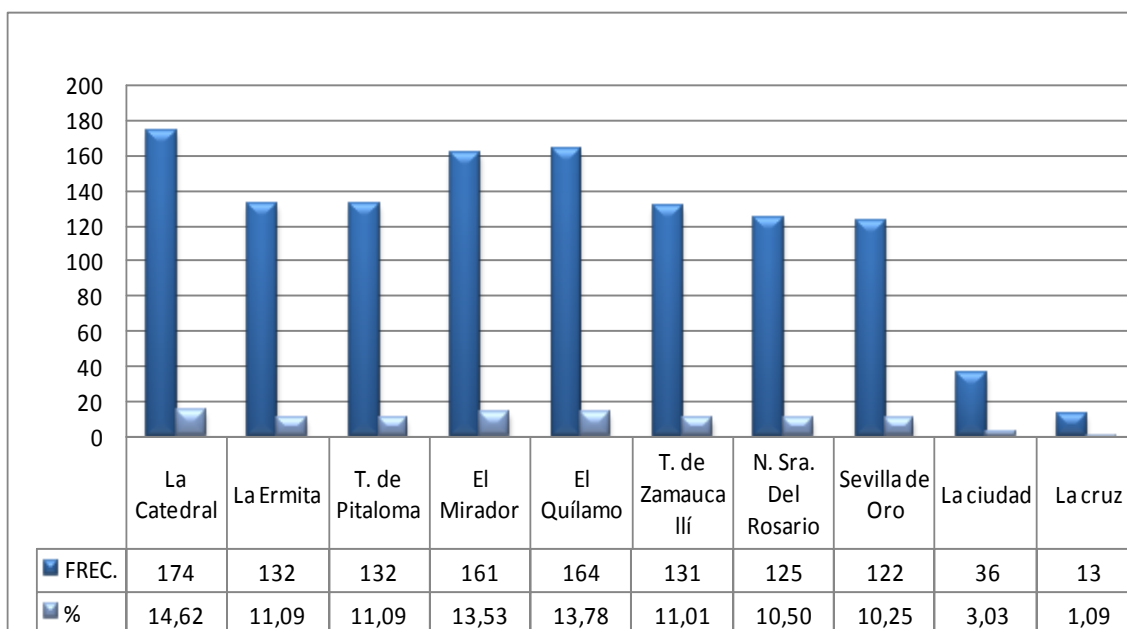
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** Éstos resultados dejan entrever que la ciudadanía conoce de aquellos lugares llamados ancestrales, el 65.81% de la población encuestada conoce o ha escuchado, pese a que hoy en día a varios de éstos sitios se los conocen con nombres diferentes.

**Pregunta g) Cuáles de estos lugares considera que pueden formar parte de los atractivos turísticos ancestrales y culturales de los macabeos.**

### GRÁFICO N° 18

**Título:** Lugares ancestrales más llamativos.



**Fuente:** Datos de la encuesta

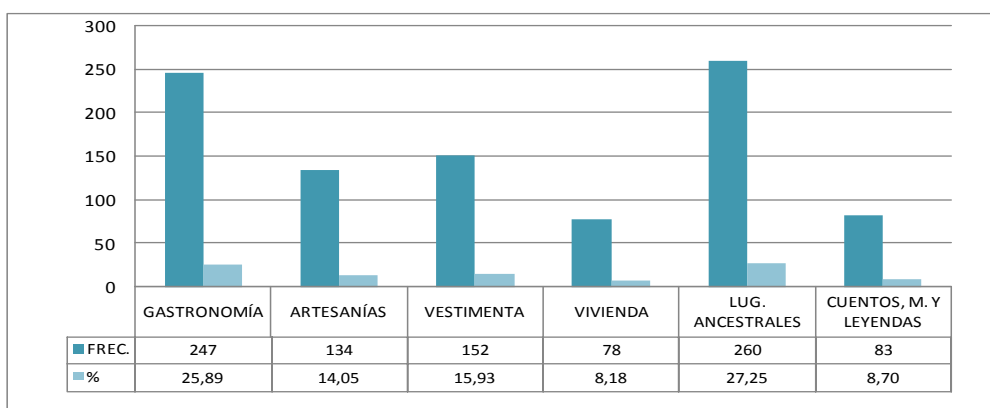
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** De acuerdo a los resultados de la encuesta varios lugares tienen preferencia, pero el lugar ancestral con mayor aceptación es la Catedral de la Purísima de Macas, el 14.62% de las respuestas afirman esta alternativa, seguido de el Quílamo (13.78%) y el Mirador (13.53%) estos lugares también han tenido una importante aceptación.

**Pregunta h) Conoce algunas de las manifestaciones de la Cultura Macabea.**

## GRÁFICO N° 19

**Título:** Manifestaciones culturales



**Fuente:** Datos de la encuesta

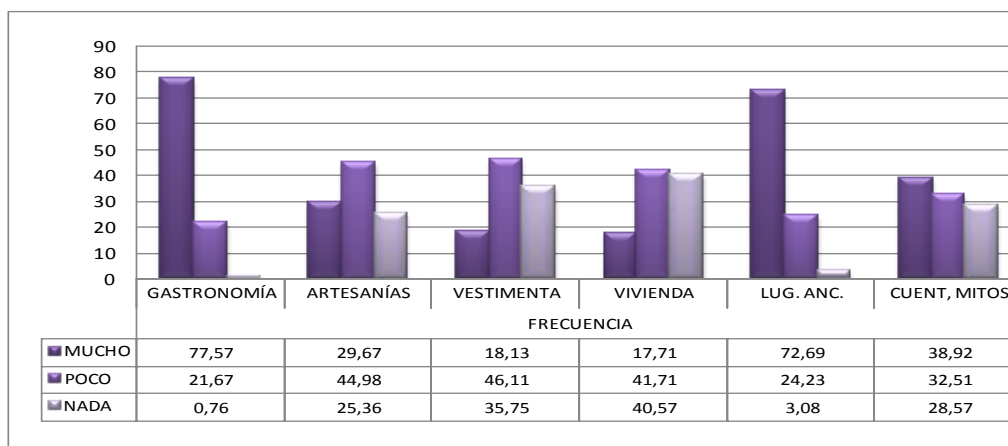
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** Como notamos en esta representación las cifras son altas, se debe a que el encuestado podía escoger entre una o más opciones. El porcentaje más alto de las respuestas está en los lugares ancestrales ubicándose en primer lugar con el 27.25%; seguido estrechamente de la gastronomía (25.89%).

**Pregunta i) ¿Cuál de estas manifestaciones culturales de Macas, le llaman más la atención?**

## GRÁFICO N° 20

**Título:** Manifestaciones más llamativas (Datos en porcentajes)



**Fuente:** Datos de la encuesta

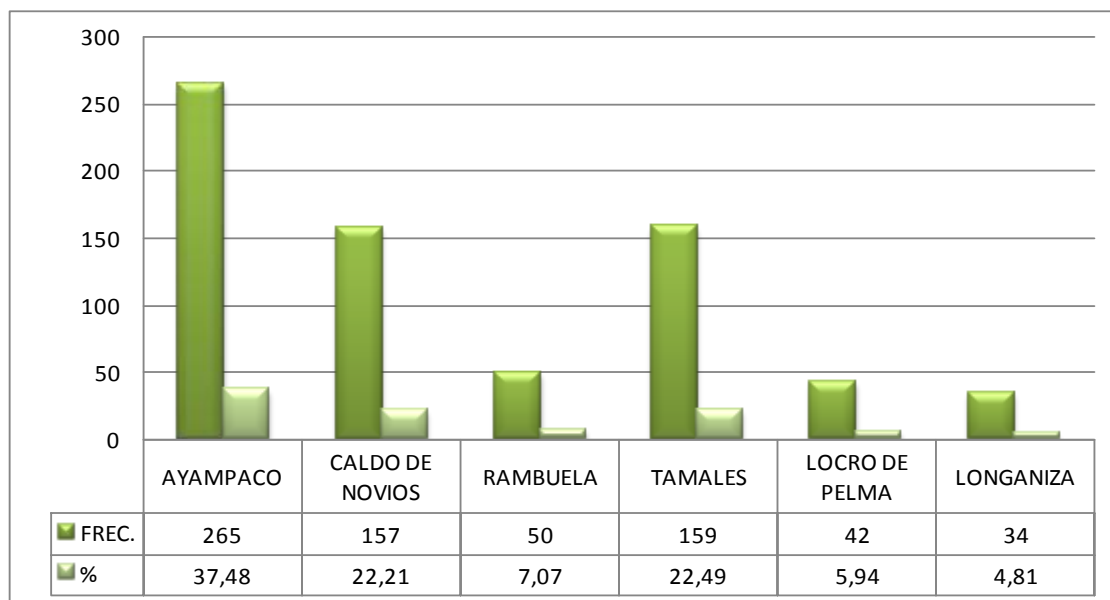
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** Sin duda alguna, la inclinación de la población y la que llama más la atención es la gastronomía, sobre esta manifestación en el 100% de las respuestas el 77.57% señala que esta actividad aún perdura en la sociedad macabea, los niveles de aceptación son interesantes, en Macas se expenden en varios lugares comidas y bebidas típicas.

**Pregunta j) ¿De la gastronomía macabea, cuáles considera que son los más representativos?**

### GRÁFICO N° 21

**Título:** Gastronomía macabea (Platos típicos)



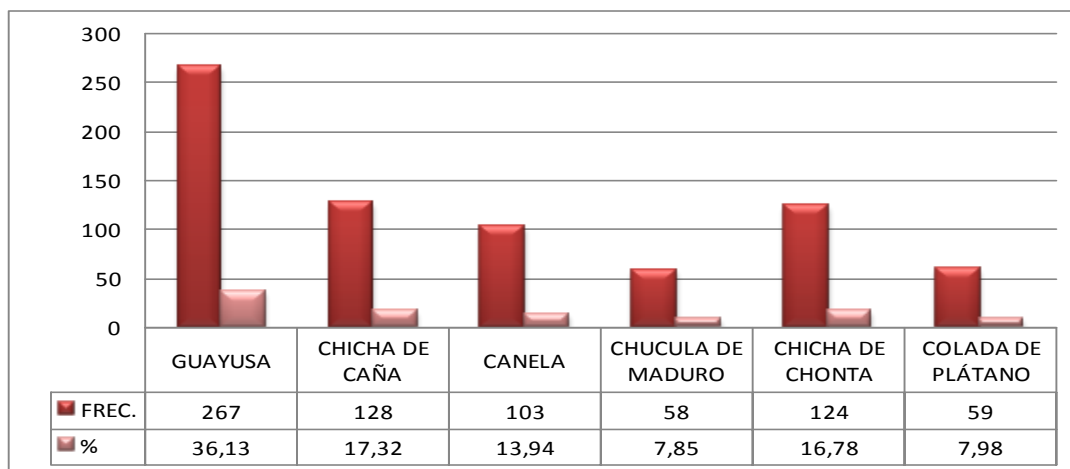
**Fuente:** Datos de la encuesta

**Elaboración:** La autora

**Análisis:** De acuerdo al criterio de los ciudadanos(as), el ayampaco es el plato preferido y el que más representa a la cultura macabea, el 37.48% de las respuestas de los encuestados afirman esta realidad. Los tamales se ubica en el segundo lugar con el 22.49% de las respuestas a favor.

## GRÁFICO N° 22

**Título:** Gastronomía macabea (Bebidas típicas)



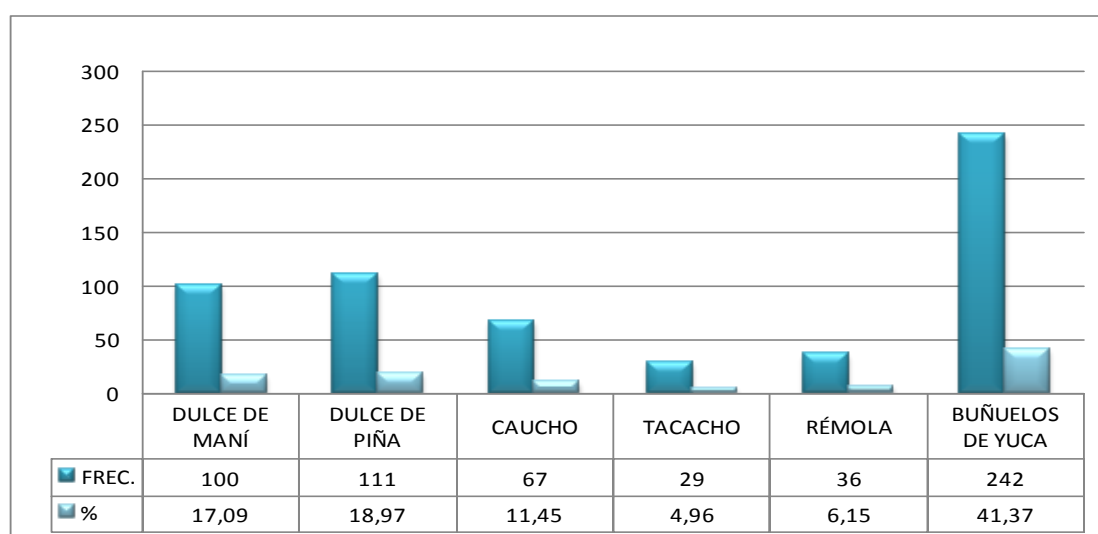
**Fuente:** Datos de la encuesta

**Elaboración:** La autora

**Análisis:** Los resultados de la encuesta reflejan que la tradicional guayusa es la bebida más apetecida y la que representa a la cultura macabea, el 36.13% de las respuestas afirman esta alternativa. La chica de caña también es muy apetecida y se ubica en el segundo lugar con el 17.32% de las respuestas. Estas bebidas han trascendido las fronteras y se han constituido en íconos de los macabeos, especialmente la guayusa.

## GRÁFICO N° 23

**Título:** Gastronomía macabea (Postres típicos)



**Fuente:** Datos de la encuesta

**Elaboración:** La autora

**Análisis:** En lo referente a la variedad de postres que se preparan en Macas, la gente encuestada ha preferido los buñuelos de yuca con el 41.37% de las repuestas a favor, este es un bocadito que hasta el día de hoy se prepara.

**Pregunta k) ¿De la artesanía macabea, qué objetos cree que son los más importantes que identifiquen a la cultura?**

**TABLA N° 19**

**Título:** Artesanía Macabea

VARIABLE	ARTESANÍAS	
	FREC.	%
POROS	176	14.27
ESTERA	79	6.41
CUTANGA	42	3.41
CHANGUINA	205	16.63
CANASTAS	106	8.60
VAQUELO	35	2.84
TANGÁN	32	2.60
ABANICO	78	6.33
SHIGRAS	128	10.38
BATEAS	77	6.24
VAINA	89	7.22
PABILO	36	2.92
CHAQUICARAS	89	7.22
SOGAS	52	4.22
OTRAS	9	0.73
<b>RESPUESTAS</b>	<b>1233</b>	<b>100</b>

**Fuente:** Datos de la encuesta

**Elaboración:** La autora

**GRÁFICO N° 24**

**Título:** Artesanía Macabea



**Fuente:** Datos de la encuesta

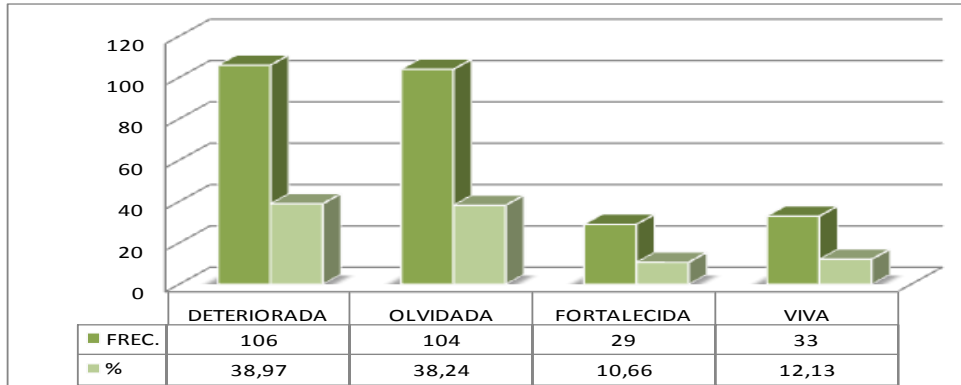
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** Existen varias artesanías que son elaboradas en Macas, todas muy conocidas, pero la changuina es el producto artesanal que más identifican, el 16.63% de las respuestas de los encuestados aseguran que esta obra de arte es la más representativa; los poros se ubican en el segundo lugar con el 14.27%.

**Pregunta l) Actualmente como considera que se encuentra la cultura macabea:**

**GRÁFICO N° 25**

**Título:** Situación actual de la cultura.



**Fuente:** Datos de la encuesta

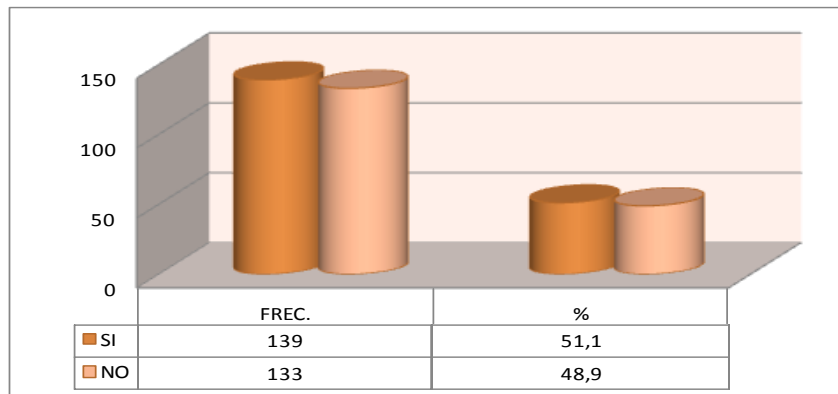
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** El resultado de esta pregunta es muy importante para la toma de decisiones, la mayoría de las personas encuestadas opinan que la cultura está deteriorada (38.97%) y olvidada (38.24%), es un indicador que llama la atención.

**Pregunta m) Considera que los gobiernos de turno han realizado inversión en beneficio de la cultura en el cantón Morona.**

**GRÁFICO N° 26**

**Título:** Inversión cultural.



**Fuente:** Datos de la encuesta

**Elaboración:** La autora

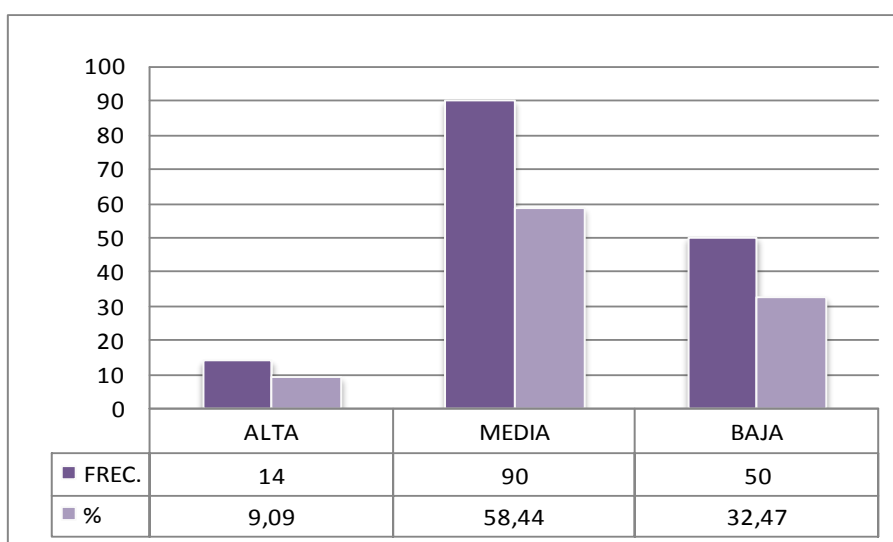


**Análisis:** La gente encuestada tiene una opinión dividida, diríamos que existe un empate técnico en las respuestas a esta pregunta. El 51% creen que si existe inversión pública en beneficio de la cultura, mientras que el 49% creen que no. Este resultado debería preocupar a las autoridades de turno de los diferentes gobiernos.

**Pregunta n) Si su respuesta es SI, como considera que ha sido la inversión:**

**GRÁFICO N° 27**

**Título:** Nivel de inversión



**Fuente:** Datos de la encuesta

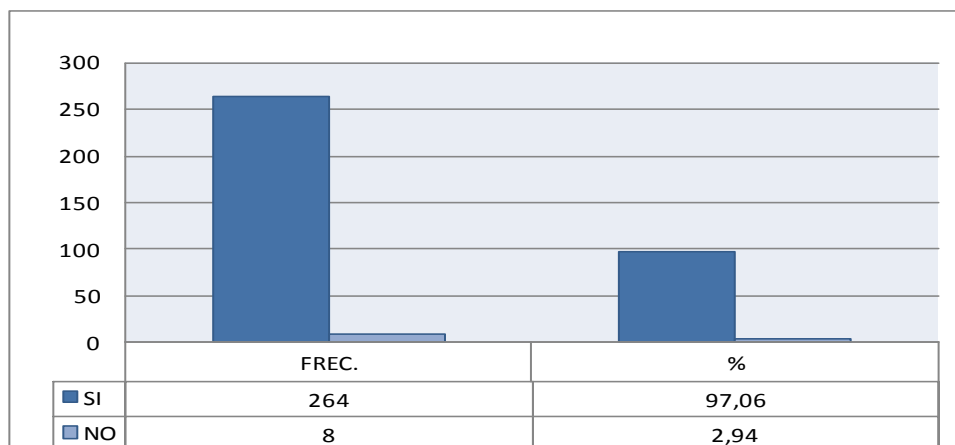
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** La mayoría de las personas que respondieron en la pregunta anterior que **SI** existe inversión pública en bien de la cultura en el cantón Morona, son muy claros en expresar que esta inversión es a medias, e incluso es baja. El 58.44% dicen que el nivel es medio y el 32.47% aseguran que la inversión es baja.

**Pregunta o) ¿Cree que es importante de que los gobiernos locales generen inversión pública a favor de la cultura?**

## GRÁFICO N° 28

**Título:** Inversión cultural



**Fuente:** Datos de la encuesta

**Elaboración:** La autora

**Análisis:** El porcentaje de personas que creen que los gobiernos locales deben generar inversión pública es sumamente alto, el 97.06% confirman la aseveración, este dato muestra la preocupación de la población frente a la poca inversión en el ámbito cultural.

**Pregunta p) ¿Considera usted que la Cultura macabea posee los suficientes elementos como para ser posesionada con mayor difusión en el cantón?**

## GRÁFICO N° 29

**Título:** La cultura macabea tiene elementos necesarios para difundirla.



**Fuente:** Datos de la encuesta

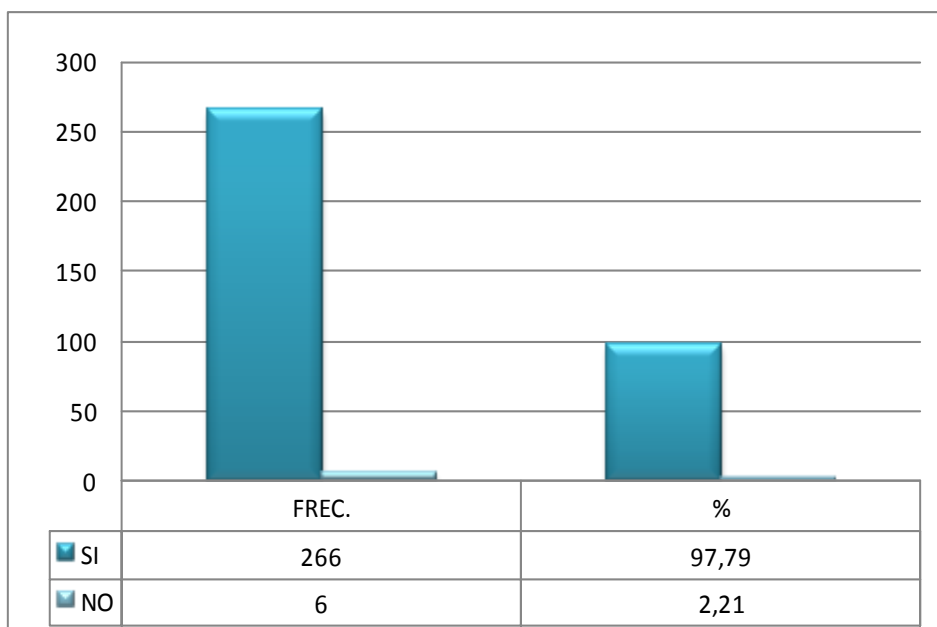
**Elaboración:** La autora

**Análisis:** Según la opinión de la ciudadanía que fue encuestada, la cultura macabea posee suficientes elementos culturales, los mismos que son una verdadera mezcla de una identidad arraizada en sus propias ideologías, el 84.56% afirma que Macas posee una extensa riqueza cultural que debería ser conocida por todos. Es importante seguir trascendiendo, ya que esto ayudará a mantener vivo el estilo de vida de la gente macabea.

**Pregunta q) Está de acuerdo, que se debe buscar estrategias para fortalecer la identidad Cultural macabea.**

**GRÁFICO N° 30**

**Título: Búsqueda de estrategias**



**Fuente:** Datos de la encuesta

**Elaboración:** La autora

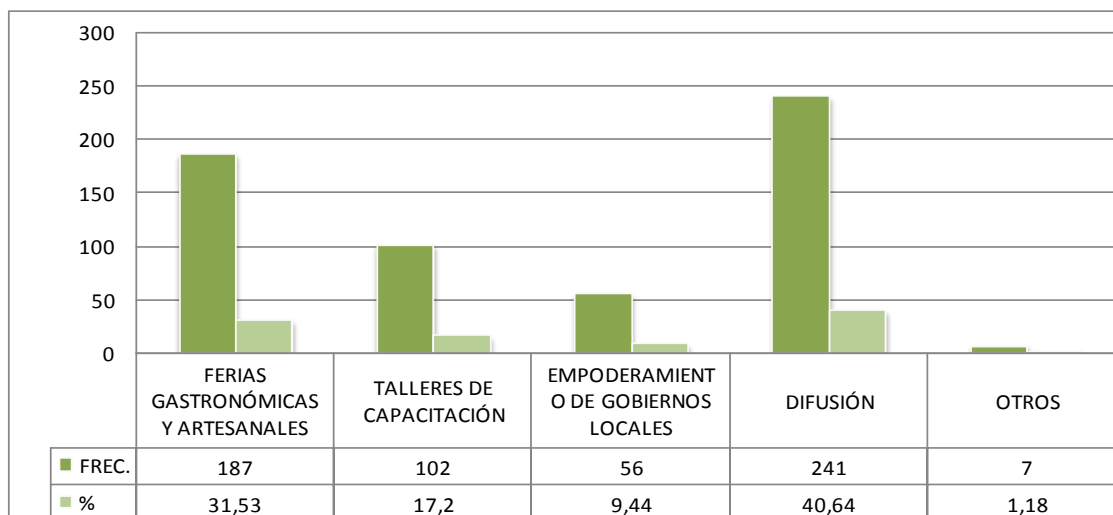
**Análisis:** Es interesante resaltar los criterios ciudadanos, el 97.79% de las personas encuestadas creen que se debe implementar políticas de fortalecimiento de la identidad cultural de Macas, para lo cual se debería buscar las estrategias más adecuadas donde exista la participación de autoridades y ciudadanía en general. Dentro de esta misma pregunta se establecieron algunas opciones como estrategias, las personas encuestadas que respondieron que **SI** se debe establecer estrategias, tenían que escoger las opciones

que se les presentó, como: ferias gastronómicas y artesanales, talleres de capacitación, empoderamiento de los gobiernos locales, y una mayor difusión.

...Si su respuesta es SI, indique que estrategias se debería implementar:

### GRÁFICO N° 31

Título: Estrategias propuestas



Fuente: Datos de la encuesta

Elaboración: La autora

**Análisis:** Estos resultados reflejan el grado de importancia que le dan nuestros encuestados a las diferentes maneras de fortalecer la cultura, el 40.64% de las personas opinan que la difusión es un excelente mecanismo que permitirá que personas nacionales y extranjeras conozcan más de Macas y su cultura. Otra estrategia que ha tenido acogida es la realización de ferias gastronómicas y artesanales con un 31.53% de respuestas a favor, esta actividad permitirá exponer el potencial que tiene la cultura macabea.

#### 3.1.4 Análisis de la Oferta Cultural

En el mundo competitivo en el que nos desenvolvemos estamos frente a un libre juego de la oferta y la demanda. En el ámbito cultural, Macas tiene mucho que ofrecer a los visitantes nacionales y extranjeros, pero toda esta gran riqueza humana con sus

características únicas en el país y el mundo ha sido olvidada, pero no solo es eso, también está el entorno natural, aquellos lugares ancestrales y atractivos turísticos que en un porcentaje muy importante están escondidos, hay que explotarlos de forma sustentable y racional. La colectividad de Macas se prepara de la mejor manera para ser eficientes receptores de todo el flujo turístico que se avecina. La capacidad hotelera se aumenta cada día, los servicios de transporte y de gastronomía de la misma manera, el turismo de aventura está en crecimiento, y varias infraestructuras turísticas se ven innovadas cada vez, con el esfuerzo privado.

### **3.1.5 Análisis de la Demanda Cultural**

Una de las principales causas de que la demanda es inferior a la oferta, es por lo que se señaló anteriormente, las manifestaciones culturales de Macas están guardadas, escondidas y en muchos casos olvidadas. El mercado actual es exigente, hay que demostrar calidad en los servicios que ofrecemos. El primer usuario es la gente local, sin embargo el interés de las personas nacionales y extranjeras en conocer Macas y sus costumbres es evidente. Miles de turistas visitan Macas cada año, muchos regresan porque les gustó la ciudad, otros no. Esta ciudad ha mejorado notablemente las vías de ingreso, ahora son de primer orden, permitiendo de esta manera una mejor fluidez de turismo nacional sobre todo.

### **3.1.6 Problemática**

#### **3.1.6.1 FODA**

Previa investigación a continuación detallamos el análisis FODA, el mismo que nos servirá para conocer las fuerzas externas e internas que amenazan a la Cultura macabea en contraste con las oportunidades y fortalezas.

**TABLA N° 20**

**Título:** Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p><b>F1</b> Nivel aceptable de ciudadanos comprometidos con la cultura.</p> <p><b>F2</b> Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago se preocupa por conservar varias costumbres macabeas.</p> <p><b>F3</b> Familias macabeas autóctonas conservan en parte su tradicional cultura.</p> <p><b>F4</b> La exquisita gastronomía macabea es apetecida por propios y visitantes.</p> <p><b>F5</b> Lugares ancestrales muy llamativos y visitados.</p> <p><b>F6</b> La calidad humana de su gente es muy apreciada.</p> <p><b>F7</b> Macas se caracteriza por ser una ciudad segura y acogedora, lo cual atrae al turista.</p> <p><b>F8</b> Las costumbres y tradiciones son recordadas fervorosamente en las fiestas de la ciudad.</p>	<p><b>D1</b> Poca inversión de parte de los gobiernos locales a favor de la cultura.</p> <p><b>D2</b> Poca planificación de los organismos pertinentes para realizar programas culturales.</p> <p><b>D3</b> Poca interés de las autoridades de turno a nivel local por fortalecer la cultura ancestral macabea.</p> <p><b>D4</b> Solo se recuerda las tradiciones y costumbres en tiempo de fiestas.</p> <p><b>D5</b> La nueva generación macabea, busca otros estilos de vida.</p> <p><b>D6</b> Incapacidad para financiar la inversión cultural.</p> <p><b>D7</b> Problemas políticos internos.</p> <p><b>D8</b> Actividades promocionales deficientes.</p>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<p><b>O1</b> Políticas del gobierno central para fortalecer la cultura a nivel nacional.</p> <p><b>O2</b> Interés ciudadano, nacional y extranjero en conocer más sobre las culturas.</p> <p><b>O3</b> Medios de comunicación masivos para difundir y promocionar la cultura.</p> <p><b>O4</b> Ferias y eventos que organizan entidades a nivel nacional e internacional.</p> <p><b>O5</b> Bondades climáticas y biodiversidad del entorno, codiciables por los visitantes.</p> <p><b>O6</b> Infraestructura vial de primer orden.</p> <p><b>O7</b> Servicios de transporte aéreo a los diferentes destinos nacionales e internacionales.</p> <p><b>O8</b> Tecnología de punta.</p> <p><b>O9</b> Etnias nativas de la provincia, que llama la atención de los extranjeros.</p>	<p><b>A1</b> Influencia de culturas externas.</p> <p><b>A2</b> La globalización y avances tecnológicos.</p> <p><b>A3</b> La migración de familias autóctonas a otros lugares dentro y fuera del país.</p> <p><b>A4</b> La competitividad, y la búsqueda individual de recursos económicos.</p> <p><b>A5</b> Culturas externas adoptan nuevas estrategias de presencia en el mundo.</p>

**Fuente:** Datos de la encuesta

**Elaboración:** La autora

### **3.1.6.2 Diagnóstico**

Como podemos observar en el recuadro, la cultura macabea posee importantes fortalezas, estos puntos internos fuertes nos muestran claramente las posibilidades que existen para explotar a lo máximo las oportunidades que se nos presentan y de esta manera enfrentar con mayor firmeza los retos competitivos en el mundo actual. Sin duda alguna que la cultura macabea tiene ciertas debilidades internas y se ve amenazada por fuerzas externas, como las influencias de otras culturas que poco a poco podrían ir desgastando la intención de fortalecer la identidad cultural.

## **3.2 PLAN ESTRATÉGICO**

### **3.2.1 Formulación filosófica**

El plan estratégico comunitario 2011-2014 de la cultura macabea es una herramienta que va a permitir revitalizar las costumbres, tradiciones y la cosmovisión del pueblo macabeo. Este proyecto cultural está basado en el análisis, reflexión y compromiso de la comunidad, representa una respuesta lógica y racional a las necesidades y exigencias de la población frente a un posible deterioro de la cultura local.

La mirada holística de la realidad es incluyente, en donde autoridades y ciudadanía en general se vean involucradas y participen directamente en la ejecución del proyecto, obviamente que las instituciones como el gobierno municipal del cantón Morona, el Ministerio de Turismo y la Casa de la Cultura ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago son los organismos llamados a liderar estos procesos.

#### **3.2.1.1 Introducción**

Macas, ciudad jardín o conocida como la Esmeralda Oriental, ha venido a convertirse en un polo de desarrollo en la región amazónica del Ecuador, la inversión que el gobierno nacional está realizando en estos últimos años en los diferentes órdenes ha significado un avance importantísimo en la ciudad. Vías asfaltadas, dotación de

servicios básicos y más obras son muestras de un cambio de vida de la gente. La ciudad tiene mucha riqueza cultural que no ha sido explotada ni tampoco promocionada en las diferentes esferas sociales, la mayor parte de los conocimientos culturales ancestrales macabeos han quedado dentro de los límites locales, generando así el desgaste de la identidad cultural.

Nuestra finalidad por medio de este plan estratégico, es reivindicar y poner en lo más alto la identidad de la cultura de Macas, en donde todos conozcan quienes somos, de dónde venimos, a donde queremos llegar y que ofrecemos.

Por lo expuesto, y conocedores de la calidad humana y participativa de los habitantes de esta tierra presentamos el plan estratégico que tendrá una duración de cuatro años, con un seguimiento minucioso y continuo durante el proceso de ejecución del plan, donde exista la participación directa de la ciudadanía y de las autoridades en general. Al finalizar el periodo se realizará una evaluación del proyecto ejecutado, lo que permitirá conocer los resultados que servirán para seguir implementando proyectos similares.

### **3.2.1.2 Misión**

La sociedad macabea está compuesta y organizada por personas comprometidas a fortalecer su identidad cultural, valor que es aprovechado para brindar un excelente servicio a propios y visitantes, bajo los lineamientos de planificación, organización y ejecución de programas dirigidos a satisfacer las necesidades de los usuarios.

### **3.2.1.3 Visión**

Macas es forjadora de su propia historia por la cual nuestra visión es *constituirse en una sociedad con una identidad cultural fuerte, reconocida en el país y el mundo, además ofrecer los mejores productos y servicios culturales manteniendo como principio la conservación de la cultura macabea.*



#### **3.2.1.4 Objetivos**

- ✓ Estimar que el 5% de la población ecuatoriana obtenga conocimientos sobre la cultura macabea hasta el último trimestre del año 2014, usando los medios disponibles y accesibles para todos.
  
- ✓ Aprovechar el 70% de la riqueza cultural en todas sus manifestaciones hasta el último trimestre del año 2014, con la participación directa de la población en general.

#### **3.2.1.5 Valores Sociales**

La conducta de todos y cada uno de los ciudadanos de Macas, se mantiene y se mantendrá siempre bajo la práctica de los valores humanos que describimos a continuación:

- Honestidad
- Responsabilidad social
- Liderazgo y emprendimiento
- Trabajo en equipo
- Identidad social
- Respeto

#### **3.2.2 Formulación Estratégica**

Para formular las estrategias del plan combinaremos las variables del FODA, como lo explicamos en la siguiente tabla:

**TABLA N° 21**

**Título:** Matriz FODA

OPCIONES ESTRATÉGICAS FO	OPCIONES ESTRATEGICAS DO
<p><b>Estrategias para maximizar las Fortalezas como las Oportunidades.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciudadanos y autoridades comprometidos para fortalecer la cultura. (O1, O4, F1, F2, F3, F6).</li> <li>2. Gastronomía macabea muy apetecida por propios y visitantes. (O2, O3, O8, F4, F8).</li> <li>3. Fortalecer la seguridad ciudadana. (O6, O7, F7).</li> <li>4. Lugares ancestrales y ecosistemas atractivos. (O5, O9, F5).</li> </ol>	<p><b>Estrategias para minimizar las Debilidades y Maximizar las Oportunidades.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fortalecer la inversión a favor de la cultura. (O1, O4, O6, D1, D3, D6).</li> <li>2. Planificación, organización y ejecución de programas culturales. (O2, O3, O9, D2, D4, D5).</li> <li>3. Fortalecer la unidad y mancomunidad de la ciudadanía. (O2, O4, D5, D7).</li> <li>4. Promoción y difusión de la cultura macabea. (O3, O4, O8, D2, D8)</li> </ol>
OPCIONES ESTRATEGICAS FA	OPCIONES ESTRATEGICAS DA
<p><b>Estrategias para Fortalecer la cultura y reducir el impacto de las Amenazas.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revitalizar las costumbres y tradiciones locales y naturales. (F1, F3, F5, F6, A1, A3).</li> <li>2. Adecuado aprovechamiento de la tecnología. (F4, F5, A2, A5).</li> <li>3. Buscar las mejores alternativas para ser competitivos. (F4, F5, F6, F7, A2, A4, A5).</li> <li>4. Fortalecer la identidad cultural. (F1, F2, F6, A1, A5).</li> </ol>	<p><b>Estrategias para reducir las Debilidades y evitar las Amenazas.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buscar financiamiento para programas culturales. (D1, D2, D3, D6, A1, A5).</li> <li>2. Generar fuentes de empleo, para evitar el debilitamiento cultural. (D1, D3, D4, D7, A3, A4).</li> <li>3. Posesionar a la cultura en la población local y nacional. (D2, D3, D4, D5, A1, A5).</li> <li>4. Evitar problemas internos que estén relacionados con la política. (D3, D7, A1, A3, A5).</li> </ol>

**Fuente:** FODA matriz

**Elaboración:** La autora

Una de las maneras para revitalizar la cultura es aprovechando los medios posibles para la difusión y promoción. De esta manera se conseguirá que la población local, nacional y extranjera conozcan más de Macas y se interesen en visitarla. En este cuadro notamos algunas opciones que nos ayudaran a cumplir paso a paso el proyecto planteado. Las opciones se han tomado del cuadro del FODA, tratando de maximizar las fortalezas y las oportunidades y de minimizar las debilidades y amenazas.

### 3.2.3 Proceso Metodológico

Durante el proceso de investigación para el desarrollo del plan estratégico, se siguieron varias fases que detallamos a continuación:

**Fase 1** Formulación y aplicación de la encuesta.- La encuesta fue elaborada con preguntas sobre la identidad cultural de las macabeos, luego se procedió a la obtención del tamaño de la muestra y se aplicó a 377 personas de diversos niveles académicos y sociales.

**Fase 2** Análisis de los resultados.- Luego de la aplicación se procedió a la tabulación de los datos para su respectivo análisis, esto nos permitió conocer la realidad actual por la que atraviesa el quehacer cultural.

**Fase 3** Análisis de la oferta y de la demanda cultural.- Con los resultados obtenidos se establecieron los niveles de la oferta y de la demanda cultural, donde se concluyó que la oferta era mayor que la demanda.

**Fase 4** FODA.- Tiene como base los resultados y el análisis de la encuesta aplicada, de donde se obtuvo el diagnóstico respectivo.

**Fase 5** Elaboración del plan estratégico.- El punto de partida para realizar el plan fue el diagnóstico que se obtuvo del análisis del FODA, después de este paso procedimos a plantear la formulación filosófica razonamientos que justifican la realización del plan; estableciendo la misión y visión tomando en cuenta los valores sociales y culturales que posee la generación actual.

**Fase 6** Elaboración de estrategias.- Para su elaboración nos basamos en la Matriz FODA, de donde extraemos varias formas para lograr los objetivos trazados.

### 3.2.4 Elaboración de estrategias

Existen varias estrategias que ayudarán a conseguir el objetivo planteado, nos basamos en el cuadro de la formulación:

1. Comprometer a ciudadanos y autoridades a fortalecer la cultura. (O1, O4, F1, F2, F3, F6).
2. Motivar a la gente a conservar la gastronomía macabea que es muy apetecida por propios y visitantes. (O2, O3, O8, F4, F8).
3. Fortalecer la seguridad ciudadana. (O6, O7, F7).
4. Reactivar los lugares ancestrales y ecosistemas atractivos. (O5, O9, F5).
5. Fortalecer la inversión a favor de la cultura. (O1, O4, O6, D1, D3, D6).
6. Planificación, organización y ejecución de programas culturales. (O2, O3, O9, D2, D4, D5).
7. Fortalecer la unidad y mancomunidad de la ciudadanía. (O2, O4, D5, D7).
8. Promoción y difusión de la cultura macabea. (O3, O4, O8, D2, D8).
9. Revitalizar las costumbres y tradiciones locales. (F1, F3, F5, F6, A1, A3).
10. Adecuado aprovechamiento de la tecnología. (F4, F5, A2, A5).
11. Buscar las mejores alternativas para ser competitivos. (F4, F5, F6, F7, A2, A4, A5).
12. Fortalecer la identidad cultural. (F1, F2, F6, A1, A5).
13. Buscar fuentes de financiamiento para programas culturales. (D1, D2, D3, D6, A1, A5).

14. Generar fuentes de empleo, para evitar el debilitamiento cultural. (D1, D3, D4, D7, A3, A4).
15. Posesionar la cultura en la población local y nacional. (D2, D3, D4, D5, A1, A5).
16. Evitar problemas internos que estén relacionados con la política. (D3, D7, A1, A3, A5).

### 3.2.5 Metodología para la Priorización de estrategias

La herramienta que utilizaremos para priorizar las estrategias es la matriz FODA, de donde tomamos las principales y ubicamos en niveles para su valoración.

**TABLA N° 22**

**Título:** Priorización de estrategias

ESTRATEGIAS	PRIORIDAD		
	ALTA	MEDIA	BAJA
<b>Estrategia 1</b>	(O1, O4, F1, F2, F3, F6).		
<b>Estrategia 2</b>		(O2, 03, O8, F4, F8).	
<b>Estrategia 3</b>	(O6, O7, F7).		
<b>Estrategia 4</b>			(O5, O9, F5).
<b>Estrategia 5</b>	(O1, O4, O6, D1, D3, D6).		
<b>Estrategia 6</b>	(O2, 03, O9, D2, D4, D5).		
<b>Estrategia 7</b>			(O2, 04, D5, D7).
<b>Estrategia 8</b>	(O3, O4, O8, D2, D8).		
<b>Estrategia 9</b>		(F1, F3, F5, F6, A1, A3).	
<b>Estrategia 10</b>		(F4, F5, A2, A5).	
<b>Estrategia 11</b>	(F4, F5, F6, F7, A2, A4, A5).		
<b>Estrategia 12</b>			(F1, F2, F6, A1, A5).
<b>Estrategia 13</b>	(D1, D2, D3, D6, A1, A5).		
<b>Estrategia 14</b>			(D1, D3, D4, D7, A3, A4).
<b>Estrategia 15</b>	(D2, D3, D4, D5, A1, A5).		
<b>Estrategia 16</b>		(D3, D7, A1, A3, A5).	

**Fuente:** FODA matriz

**Elaboración:** La autora

### 3.2.6 Priorización de Estrategias

Para la priorización de las estrategias tomaremos en cuenta las que se encuentran ubicadas en prioridad alta, lo que nos permitirá obtener los objetivos propuestos.

**TABLA N° 23**

**Título:** Estrategias priorizadas

<b>ESTRATEGIA</b>	<b>PRIORIDAD ALTA</b>
<b>Estrategia 1</b>	Comprometer a ciudadanos y autoridades a fortalecer la cultura.
<b>Estrategia 2</b>	Fortalecer la seguridad ciudadana.
<b>Estrategia 3</b>	Fortalecer la inversión a favor de la cultura.
<b>Estrategia 4</b>	Planificación, organización y ejecución de programas culturales.
<b>Estrategia 5</b>	Promoción y difusión de la cultura macabea.
<b>Estrategia 6</b>	Buscar las mejores alternativas para ser competitivos.
<b>Estrategia 7</b>	Buscar fuentes de financiamiento para programas culturales
<b>Estrategia 8</b>	Posesionar a la cultura en la población local y nacional.

**Fuente:** FODA matriz

**Elaboración:** La autora

El inicio del proyecto marcará el punto de partida hacia la consecución de una cultura fortalecida y reconocida en todos los niveles sociales, por lo tanto se iniciará con firmeza y decisión y así permanecerá mientras dure el proyecto. Será un modelo de proyecto flexible a mejoramientos permitirá continuar con nuevas perspectivas de manera sustentable en el tiempo, durante el proceso se realizará evaluaciones, con el fin de encaminar de manera eficiente el desarrollo del mismo; al finalizar el periodo de ejecución se analizarán los resultados obtenidos. Durante la ejecución del proyecto es importante tomar en cuenta líneas de acción, tales como:

- Implementación de costos estándares para la dotación de servicios turísticos.
- Establecer convenios con los medios de comunicación para la difusión de los mensajes.

- Los servicios culturales y turísticos serán de calidad y a costos accesibles.
- La municipalidad del cantón Morona y la casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión núcleo de Morona Santiago gestionarán en los organismos pertinentes la consecución de los recursos económicos.
- Elaboración de mensajes en audio y video.
- Elaboración de documentales referente a la cultura macabea.
- Elaboración de mensajes a través de trípticos, dípticos, hojas volente, pancartas, revistas, etc.
- Campañas de concientización sobre la conservación de cultura.
- Instrumentar el sistema de planificación estratégica en las instituciones que estén involucradas en el proceso.
- Elaborar y ejecutar el Plan Operativo Anual de acuerdo con el Plan Estratégico, para conseguir los objetivos.
- Diseñar e implantar un sistema de seguimiento, control y evaluación de la gestión estratégica y operativa de los organismos participantes en el proceso.
- Normar el proceso a través de ordenanzas municipales.
- Estructurar e implementar el sistema de seguridad ciudadana.
- Implantar un sistema de información y comunicación que permita una mejor interacción y participación de la comunidad local, nacional e internacional.
- Potencializar el museo de la Casa de la Cultura con objetos autóctonos de la cultura macabea, sugiriendo a la población depositar las artesanías que ellos consideren más representativos.

- Participación activa de la comunidad en talleres de capacitación y ferias de exposición.

### **3.2.7 Metodología para el Mapa Estratégico de Gestión**

Los moradores de la ciudad de Macas y de sus alrededores constituyen la base para el sostenimiento de la identidad cultural, luego están los organismos públicos y privados los llamados a establecer normas, procedimientos, políticas e inyectar los recursos económicos necesarios para esta finalidad.

Con estos elementos vitales, organizados y bien estructurados podremos enfrentar los desafíos sin temor a desquebrajar las ideas, tomando como premisa la difusión y promoción de la cultura macabea que es la estrategia pilar a seguir, por medio de la cual conseguiremos posesionar a la cultura entre los primeros sitios en el desarrollo armónico de la ciudad.

Destaco además que las ferias gastronómicas y artesanales formarán parte de este gran conjunto de ideas, ya por medio de estas también se difunde local, nacional e internacionalmente el potencial cultural de Macas.

Durante la ejecución del plan demandará también de gente capacitada en temas relacionados a la cultura, (gastronomía, artesanía, lugares ancestrales turísticos, buen servicio al cliente, etc.) con la finalidad de brindar un servicio eficiente y de calidad a los visitantes. Cumpliendo esta misión estaremos dando pasos seguros para lograr cristalizar la visión en el espacio y tiempo previsto, si todos los actores sociales se inmiscuyen y aportan activamente en la construcción de este ideal, entonces podremos obtener los resultados que anhelamos.

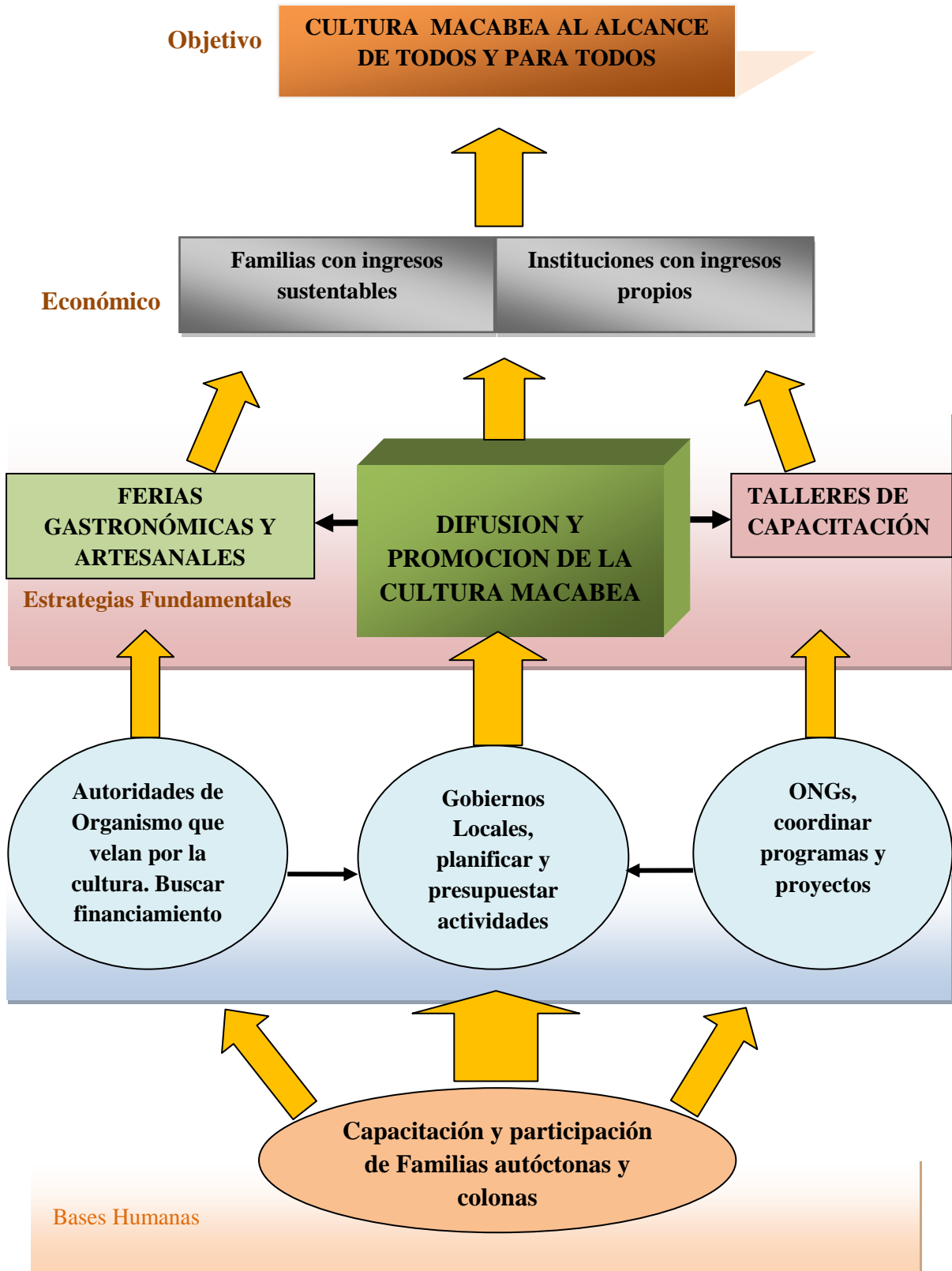
### **3.2.2 Mapa Estratégico**

A continuación presentamos el mapa estratégico que nos ayudará a orientar de mejor manera el proceso de ejecución del proyecto.



MAPA N° 6

Título: Mapa Estratégico



Fuente y elaboración: La autora

### 3.2.9 Identificación de programas y proyectos a partir del mapa estratégico

**TABLA N° 24**

**Título:** Programas y proyectos a ejecutarse

<b>PROGRAMAS Y PROYECTOS</b>	<b>RESPONSABLES</b>	<b>TIEMPO DE EJECUCION</b>	<b>PRESUPUESTO REFERENCIAL</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Talleres de capacitación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ONGs. y Municipio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mientras dure la ejecución del proyecto.</li> </ul>	6000.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elaboración y publicación de spots publicitarios en audio y video.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Municipio de Morona.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Durante todo el año 2013.</li> </ul>	40000.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formulación, elaboración de dípticos, trípticos, hojas volantes, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ C. de la cultura Benjamín Carrión Morona Santiago</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Durante todo el año 2013 y 2014</li> </ul>	15000.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ferias de exposición gastronómica y artesanal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Municipio de Morona, participa población.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 9 y 10 de noviembre 2012, 12 de febrero, 28 y 29 de mayo, 14 y 15 de agosto del 2013.</li> </ul>	12000.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Socialización con los representantes de los medios de comunicación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ministerio de Turismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enero de 2013.</li> </ul>	4000.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Socialización a los comunicadores y actores sociales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ C. de la Cultura Benjamín Carrión Morona S.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enero y febrero del 2013.</li> </ul>	600.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Concursos de documentales interactivos en audio y video.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ C. de la Cultura Benjamín Carrión Morona S.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Primer trimestre del año 2014.</li> </ul>	4000.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Realización de asambleas barriales para fomentar la pertenencia a la cultura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Municipio de Morona.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Durante todo el año 2013y 2014.</li> </ul>	4000.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Seguimiento, control y evaluación del proyecto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Municipio de Morona</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Durante y después del proyecto (2014).</li> </ul>	1800.00

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elaboración de un proyecto de ordenanza que norme estas actividades.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Municipio de Morona</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Primer semestre del 2013</li> </ul>	280.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elaboración de un plan operativo anual que viabilice el plan estratégico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ministerio de Turismo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tercer trimestre del 2012</li> </ul>	450.00

**Fuente y elaboración:** La autora

El proyecto iniciará a partir del tercer trimestre del año 2012 con la elaboración del plan operativo anual, para viabilizar todas las acciones a ejecutarse durante el último trimestre del año en curso. El presupuesto referencial para el cumplimiento de todo el plan estratégico 2011-2014 es de \$88.130 (ochenta y ocho mil ciento treinta dólares) valor que será asignado por las entidades involucradas en el proyecto y distribuido durante todo el proceso de ejecución conforme lo determine el POA.

El Gobierno Municipal del Cantón Morona aportará con el 50% del total del presupuesto, el Ministerio del turismo con el 30% y la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago con el 20%. Estos organismos asignarán anualmente el presupuesto conforme se establezca en el POA.

#### 4 CONCLUSIONES

Luego del trabajo de investigación sobre la identidad cultural macabea realizada en la comunidad y con la participación de la gente encuestada y en base a los resultados obtenidos, concluimos en los siguientes enunciados:

- ✓ Existe interés en la población macabea por conservar sus costumbres y tradiciones.
- ✓ Que la cultura macabea posee suficientes elementos para posesionarla en la población local y nacional.
- ✓ Que debido a las influencias de culturas externas la cultura macabea se ve debilitada.
- ✓ Existe poco interés de las autoridades locales para fortalecer la cultura.
- ✓ No existe suficiente inversión de organismos locales a favor de la cultura.
- ✓ Poca planificación, programas y elaboración de proyectos de las entidades competentes.
- ✓ Macas dispone de un excelente potencial turístico que no ha sido explotado en su totalidad.
- ✓ Poca inversión en infraestructura turística y cultural en Macas.
- ✓ Macas cuenta con los servicios básicos en un nivel aceptable.
- ✓ Que el plato típico tradicional que más representa a esta cultura es el ayampaco.
- ✓ Que la bebida típica que más representa a los macabeos es la guayusa.
- ✓ Que el postre más representativo son los buñuelos de yuca.

- ✓ Falta difusión y promoción de la cultura.
- ✓ Las artesanías locales han perdido su representatividad.
- ✓ La generación actual macabea no usa su vestimenta tradicional.
- ✓ Que la migración ha sido un factor decisivo para el debilitamiento de la cultura.
- ✓ Que la calidad humana de las familias macabeas es extraordinaria.

## 5 RECOMENDACIONES

Luego de manifestar nuestras conclusiones, establecemos las siguientes recomendaciones:

- ✓ Recomiendo a las siguientes entidades: Casa de la Cultura, Gobierno Municipal, Ministerio de Turismo, Gobierno Provincial, planificar acciones en beneficio de la cultura y evaluar permanentemente los programas y proyectos de desarrollo cultural.
- ✓ Utilizar todos los medios disponibles a nivel local, para difundir y promocionar la cultura macabea.
- ✓ Promover en las instituciones educativas de la ciudad de Macas el valor de nuestra cultura.
- ✓ Que el Ministerio de Turismo elabore dípticos, trípticos y campañas de difusión que contengan información de los lugares ancestrales de la cultura macabea.
- ✓ Recomiendo al Gobierno municipal y a la Casa de la Cultura organicen continuamente ferias gastronómicas y artesanales.
- ✓ Comprometer al Gobierno municipal del Cantón Morona, a la dotación de todos los servicios básicos indispensables para un mejor desarrollo social y cultural.
- ✓ Recomiendo a los propietarios y administradores de restaurantes, bares, hoteles, hostales, cabañas y hosterías existentes en Macas y lugares aledaños a promover los platos, bebidas y postres típicos. (ayampacos, guayusa, buñuelos de yuca, etc.).
- ✓ A la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, sugiero la creación de espacios de exhibición de productos artesanales exclusivos de la cultura macabea.

- ✓ Que en la noche macabea organizada anualmente por el municipio todos los participantes macabeos y no macabeos vistán el traje típico.
  
- ✓ Que a través de la inversión pública o privada se genere mano de obra calificada y no calificada, para evitar la migración y desintegración de las familias.
  
- ✓ Incentivar a los empresarios locales, nacionales y extranjeros a invertir sus capitales en nuestra ciudad.

## 6 BIBLIOGRAFÍA

Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2001) *Macas en el umbral de los recuerdos N° 3*. Macas, Ecuador. :Autor.

Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2004) *Cronología*. Macas, Ecuador. :Autor.

Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2008) *Saberes ancestrales macabeos*. Macas, Ecuador. :Autor.

Casa de la Cultura ecuatoriana Benjamín Carrión Núcleo de Morona Santiago (2009) *Macas en el umbral de los recuerdos*, Macas, Ecuador. :Autor.

Consejo Provincial de Morona Santiago (2003) *Agenda permanente de la cultura, el turismo y la naturaleza*. Morona Santiago, Ecuador. :Autor.

Consejo Provincial y Prefectura de Morona Santiago (2006) *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua del año 2005 ESPAC*. Macas, Ecuador. :Autor.

Costales A. (1998). *Historia de macas*. Ecuador. Fondo Editorial C.C.E.

Gobierno Municipal del Cantón Morona (2012) *Macas Guía Turística*. Macas, Ecuador. :Autor.

Ilustre Municipalidad del Cantón Morona (2008) *La Cultura Macabea*. Macas, Ecuador. :Autor.

I. Municipalidad del Cantón Morona (2008) *Monografía del Cantón Morona*. Macas, Ecuador. :Autor.

L. Moreno ([lmoreno@desarrollosocial.gob.ec](mailto:lmoreno@desarrollosocial.gob.ec)) (2012, 20 de marzo). Indicadores Censo Morona Santiago. Correo electrónico enviado a: ([heolvera@hotmail.com](mailto:heolvera@hotmail.com)).



P. Rivadeneira (comunicación personal) (2011, 27 de noviembre)

T. Noguera (comunicación personal) (2012, 1 de marzo)

R. Rivadeneira (comunicación personal) (2012, 14 de abril).

## 7 ANEXOS

### Anexo 1



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
*La Universidad Católica de Loja*



Ofic. No.345-DEHT-UTPL

Loja, 14 de octubre de 2011

Señorita

Hilda Esther Olvera Bernita

ESTUDIANTE DE LA INGENIERIA EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS  
TURISTICAS Y HOTELERAS

Macas.-

Estimada alumna:

Mediante el presente me permito comunicar a usted, que el proyecto de tesis presentado sobre "ESTRATEGIAS PARA CONSEVAR LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES DE LA CULTURA MACABEA, MACAS. AÑO 2011-2014" ha sido **aprobado**, por lo que se le ha asignado como Director de Tesis al Ec. Christian Viñan Merecí, con quien ya puede ponerse en contacto para que empiece con su investigación.

El correo del Ec. Viñan es [csvinan@utpl.edu.ec](mailto:csvinan@utpl.edu.ec) y el teléfono 2570275 ext. 2227.

Sin otro particular, me suscribo.

Atentamente,



Ing. Clara Gonzaga Vallejo  
**DIRECTORA DE LA ESCUELA  
DE HOTELERÍA Y TURISMO UTPL**

Mva.

## Anexo 2

Macas, 31 de octubre del 2011

Licenciada,  
Leonor Guzmán  
**JEFE PROVINCIAL DE REGISTRO CIVIL CEDULACION E IDENTIFICACION DE  
MORONA SANTIAGO**  
Ciudad.

De mi consideración:

Reciba un atento y cordial saludo, deseando muchos éxitos en las funciones que desempeña en beneficio de la provincia.

El objetivo del presente es con la finalidad de solicitar de la manera más comedida y respetuosa me permita tener acceso a los archivos de la Institución con el propósito de conocer a ciencia cierta el número de personas autóctonas de la cultura macabea, o a su vez, si la Institución dispone de alguna estadística actualizada sobre datos de las personas que integran esta Cultura.

Esta información es para la elaboración de mi Tesis de Grado cuyo tema es **"ESTRATEGIAS PARA CONSERVAR LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES DE LA CULTURA MACABEA"**

Por la favorable acogida que tendrá mi pedido, quedo de usted muy agradecida.

Atentamente,



Hilda Esther Olvera Bernita

C.I: 171710054-7

**ESTUDIANTE DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA DE LA ESCUELA DE  
HOTELERÍA Y TURISMO**

Telf. 2-700-921

Anexo 3



**GOBIERNO MUNICIPAL DEL CANTÓN**

**MORONA**

SECRETARIA DE ALCALDÍA

**971 ACM 2011**

Macas, Julio 28 de 2011

Señora  
Hilda Olvera Bernita  
Ciudad.-

De mi consideración:

En atención al oficio s/n, de fecha 24 de julio del 2011, mediante el cual solicita información para el proyecto de tesis tema: **ESTRATEGIAS PARA CONSERVAR LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES DE LA CULTURA MACABEA, MACAS, AÑO 2011-2014**, me permito comunicar a usted que debe coordinar con el Departamento Desarrollo Social o con la Casa de la Cultura.

Particular que informo para los fines pertinentes.

Atentamente,

Opt. Hipólito Entza Ch  
**ALCALDE DEL CANTÓN MORONA**

HECH/gflor



Simón Bolívar entre 24 de Mayo y 9 de Octubre  
PBX 2700-143/ Fax Ext. 107  
www.moras.gov.ec  
E mail: mmorona@macas.gov.ec

## Anexo 4



### Universidad Técnica Particular de Loja

La Universidad Católica de Loja

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

3601



Macas, 24 de julio del 2011

Opt. Hipólito Entza  
ALCALDE DEL CANTÓN MORONA  
Ciudad.

De mi consideración:

Por medio de la presente le extiendo un respetuoso saludo y a la vez desearle éxitos en sus actividades diarias.

Yo, Hilda Esther Olvera Bernita con C.I: 171710054-7, egresada de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad Técnica Particular de Loja, residente del Cantón Morona, estoy realizando mi proyecto de tesis con el Tema: **ESTRATEGIAS PARA CONSERVAR LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES DE LA CULTURA MACABEA, MACAS. AÑO 2011-2014**, razón por la cual me dirijo a usted de la manera más comedida y respetuosa conociendo su espíritu altruista, me permita tener acceso a los documentos cuya información esté relacionada con el tema propuesto para la elaboración del proyecto de tesis.

Por la acogida que de a la presente reitero mis agradecimientos.

Atentamente.

Sra. Hilda Olvera Bernita  
Telf. 2700-921

GOBIERNO MUNICIPAL  
DEL CANTÓN MORONA  
OFICINA DE INFORMACIÓN

26 JUL 2011

Anexo 5



Universidad Técnica Particular de Loja

La Universidad Católica de Loja

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

Macas, 24 de julio del 2011



Sr. Marcelo Noguera  
PRESIDENTE DE LA CASA DE LA CULTURA ECUATORIANA "BENJAMÍN  
CARRIÓN" NÚCLEO MORONA SANTIAGO.  
Ciudad.

De mi consideración:

Por medio de la presente le extiendo un respetuoso saludo y a la vez desearle éxitos en sus actividades diarias.

Yo, Hilda Esther Olvera Bernita con C.I: 171710054-7, egresada de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad Técnica Particular de Loja, residente del Cantón Morona, estoy realizando mi proyecto de tesis con el Tema: **ESTRATEGIAS PARA CONSERVAR LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES DE LA CULTURA MACABEA, MACAS. AÑO 2011-2014**, razón por la cual me dirijo a usted de la manera más comedida y respetuosa conociendo su espíritu altruista, me permita tener acceso a los documentos cuya información esté relacionada con el tema propuesto para la elaboración del proyecto de tesis.

Por la acogida que de a la presente reitero mis agradecimientos.

Atentamente.

Sra. Hilda Olvera Bernita  
Telf. 2700-921

SECRETARÍA  
26-Julio-2011

26-Julio-2011  
Recibido  
per!



## Anexo 6



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**

*La Universidad Católica de Loja*



**MODALIDAD DE EDUCACIÓN ABIERTA Y A DISTANCIA**

Grecia Flor Mancheno, **COORDINADORA DEL CENTRO PROVINCIAL MACAS DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA,**

### **CERTIFICA:**

Que, la señora Hilda Esther Olvera Bernita, estudiante de la carrera de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, y se encuentra realizando la tesis presentada sobre **“ESTRATEGIAS PARA CONSERVAR LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES DE LA CULTURA MACABEA, MACAS AÑO 2011-2014,** previo la obtención del título de Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras.

Lo certifico. Macas, 31 de Octubre del 2011

  
Grecia Flor Mancheno  
COORDINADORA



## Anexo 7



**CASA DE LA CULTURA ECUATORIANA "BENJAMIN CARRIÓN" NUCLEO DE MORONA SANTIAGO**  
Macas - Morona Santiago. RUC: 1460007030001. Dirección: Soastil y 10 de Agosto. Teléfono 072702395. Fax 072700481.  
Email: ccmorona@hotmail.com - nucleo.moronasantiago@cce.org.ec

PRESIDENCIA

Oficio 269-CCENMS-P-2011  
Macas, julio 26 de 2011

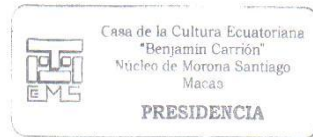
Señora  
Hilda Olvera Benítez  
ESTUDIANTE DE LA INIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA  
Ciudad

De mi consideración:

En atención a su comunicación sin número del 24 de julio de 2011, es un place contribuir con su trabajo con la dotación de la información para su tesis, con el tema: Estrategias para conservar las costumbres y tradiciones de la Cultura Macabea, año 2011 – 2014, misma que consta en la Biblioteca "Julio Sánchez Celi" de nuestra institución, teniendo carta abierta para que puedo tener acceso al material bibliográfico según su requerimiento.

Gentilmente,

  
Lic. Marcelo Noguera  
PRESIDENTE





## Anexo 8

Macas, 08 de mayo de 2012

Doctor,  
Telmo Rivadeneira  
DECANO DE LA UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUENCA UNIDAD ACADEMICA DE MACAS  
Presente.

De mi consideración:

Reciba un cordial saludo, el presente tiene como finalidad solicitar de la manera más respetuosa me conceda realizar una breve encuesta a los estudiantes de esta prestigiosa Universidad, sobre "LA IDENTIDAD CULTURAL MACABEA", los resultados de esta encuesta me servirán para complementar mi trabajo de investigación de grado, en la Universidad Técnica Particular de Loja.

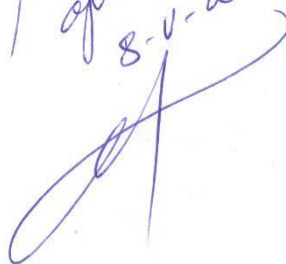
Por la acogida que dé a mi petición, reitero mis agradecimientos.

Atentamente,



Egda. Hilda Olvera B.  
C.I. 1717100547

*Director Ejecutivo*  
*Se autoriza por favor*  
*aplicar mi*  
*8-V-2012*



## Anexo 9



### UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

*La Universidad Católica de Loja*

Macas, 19 de marzo del 2012

Dr. Adrián Ávila  
**DIRECTOR PROVINCIAL DEL MAGAP.**  
Macas

De mi Consideración:

Reciba un cordial saludo y a la vez el anhelo de que tenga muchos éxitos en las funciones a usted encomendadas.

Señor director, en calidad de egresada de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad Técnica Particular de Loja, residente del Cantón Morona, previo a la obtención del título de Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, me encuentro en la fase de ejecución de la tesis de grado con el tema: "ESTRATEGIAS PARA CONSERVAR LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES DE LA CULTURA MACABEA" razón por la cual me dirijo a usted de la manera más comedida y respetuosa y basándome en la LOTAIP, con el fin de solicitar me permita tener acceso a información sobre los siguientes aspectos:

- Principales características productivas de la parroquia Macas
- Agricultura de la parroquia (indicadores y estadísticas actualizadas).
- Las actividades a realizarse para que la Agricultura tenga un mayor progreso.
- Estrategias y programas para incrementar la producción agrícola.
- Diversidad de productos
- Principales productos agrícolas y transitorios (detalle anual).
- Ganadería (indicadores y estadísticas actualizadas).
- Razas de ganado (indicadores y estadísticas actuales)
- Diversidad de productos.
- Diversidad de actividades agrícolas.

Por su amabilidad, comprensión y acogida a mi pedido, quedo de usted muy agradecida.

Atentamente,

Egda. Hilda Esther Olvera Bernita  
C.I. 171710054-7

DIRECCION PROVINCIAL  
AGROPECUARIA  
DE MORONA SANTIAGO

19 MAR 2012

VENTANILLA ÚNICA

## Anexo 10



### UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

*La Universidad Católica de Loja*

Macas, 19 de marzo del 2012

Dra. Susana Aguilar

**DIRECTORA PROVINCIAL DE SALUD DE MORONA SANTIAGO**

Ciudad.

De mi Consideración:

Reciba un cordial saludo y a la vez el anhelo de que tenga muchos éxitos en las funciones a usted encomendadas.

Señora directora, en calidad de egresada de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad Técnica Particular de Loja, residente del Cantón Morona, previo a la obtención del título de Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, me encuentro en la fase de ejecución de la tesis de grado con el tema: "ESTRATEGIAS PARA CONSERVAR LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES DE LA CULTURA MACABEA" razón por la cual me dirijo a usted de la manera más comedida y respetuosa y basándome en la LOTAIP, con el fin de solicitar me permita tener acceso a información sobre los siguientes aspectos:

- Índices de salud de la Parroquia Macas (indicadores y estadísticas actualizadas)
- Áreas y sub áreas de atención.
- Hospitales, centro y sub centros de Salud y su equipamiento.
- Servicio y personal de salud pública.
- Actividades que se realizan en este cantón, en cuanto a la salud.
- Datos específicos referentes a la salud pública. (indicadores y estadísticas actualizadas)

Por la acogida que dé a mi petición reitero mi agradecimiento.

Atentamente,

Egda. Hilda Esther Olvera Bernita  
C.I. 171710054-7

PRESENTADO EN LA SECRETARIA  
DE LA PROV. DE SALUD  
DE MORONA SANTIAGO  
19 MAR 2012  
Asignado  
Trámite Hora: 15:00

## Anexo 11

### ENCUESTA SOBRE CULTURA MACABEA

#### 1.- DATOS DEL ENCUESTADO:

Nombres y Apellidos \_\_\_\_\_

Sexo: Masculino  Femenino  Edad

Instrucción Formal: Primaria  Secundaria  Superior  Postgrado

Cuál es su situación ocupacional: Tiene empleo  No tiene empleo

Lugar de residencia: \_\_\_\_\_ Dirección: \_\_\_\_\_

#### 2.- CONOCIMIENTO DE LA CULTURA MACABEA

a) **Conoce las costumbres y tradiciones de la Cultura macabea?** SI \_\_\_\_\_  
NO \_\_\_\_\_

Si su respuesta es NO, indique el motivo de no conocer:

Falta de información \_\_\_\_\_ No le interesa \_\_\_\_\_ Otro \_\_\_\_\_

Especifique \_\_\_\_\_

b) **Se considera usted parte de la Cultura macabea?** SI \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

c) **Practica alguna costumbre o tradición macabea?** SI \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

Si su respuesta es SI, indique en qué nivel practica:

	<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>
Vestimenta:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gastronomía:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Artesanía:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Especifique: \_\_\_\_\_

d) **¿Conoce usted la vestimenta autóctona de los (as) macabeos (as)?**

SI \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

e) **Conoce sobre la vivienda macabea:**

SI \_\_\_\_ NO \_\_\_\_ POCO \_\_\_\_

f) **Conoce usted algún lugar ancestral de la Cultura macabea:**

SI \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

Si su respuesta es **SI**, pase a la siguiente pregunta y si es **NO** pase a la pregunta (h)

g) **Cuáles de estos lugares considera que pueden formar parte de los atractivos turísticos ancestrales y culturales de los macabeos:**

1. ( ) La Catedral de la Purísima de Macas.
2. ( ) La Ermita (Transfiguración de la vieja estampa).
3. ( ) La tola de Pitaloma. (Proaño)
4. ( ) El Mirador (Parque recreacional).
5. ( ) El Quílamó (Monumento a la Purísima de Macas).
6. ( ) Tola de Zamaucallí (La Y de Santa Ana, en este lugar vivía el cacique, y en 1540 llegaron los primeros soldados españoles).
7. ( ) Nuestra Sra. Del Rosario (Primera ciudad Española, ubicada en lo que hoy es Padre Ángel Roubí, cerca de Sevilla).
8. ( ) Sevilla de Oro.
9. ( ) “LA CIUDAD” lugar donde se asentaron las 7 primeras familias semillero de la Cultura macabea (Policía de Transito).
10. ( ) La Cruz.

**h) ¿Conoce algunas de las manifestaciones de la cultura macabea?**

- ( ) Gastronomía
- ( ) Artesanías
- ( ) Vestimenta
- ( ) Vivienda
- ( ) Lugares ancestrales
- ( ) Cuentos, mitos y leyendas

**i)Cuál de estas manifestaciones culturales de Macas, le llaman más la atención:**

	<u>MUCHO</u>	<u>POCO</u>	<u>NADA</u>
Gastronomía:	_____	_____	_____
Artesanías:	_____	_____	_____
Vestimenta:	_____	_____	_____
Vivienda:	_____	_____	_____
Lugares ancestrales:	_____	_____	_____
Cuentos, mitos y leyendas	_____	_____	_____

**j) De la gastronomía macabea, cuales considera que son los más representativos:**

<u>PLATOS</u>	<u>BEBIDAS</u>	<u>POSTRES</u>
1.- ( ) Ayampaco	1.- ( ) Guayusa	1.- ( ) Dulce de maní
2.- ( ) Caldo de novios	2.- ( ) Chicha de caña	2.- ( ) Dulce de piña
3.- ( ) Rambuela	3.- ( ) Canela	3.- ( ) Caucho
4.- ( ) Tamales	4.- ( ) Chucula de maduro	4.- ( ) Tacacho
5.- ( ) Locro de pelma	5.- ( ) Chicha de chonta	5.- ( ) Rébola
6.- ( ) Longaniza	6.- ( ) Colada de plátano	6.- ( ) Buñuelos de yuca

**k) De la artesanía macabea, que objetos cree que son los más importantes que identifiquen a la cultura:**

- |                         |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1.- ( ) Poros y pilches | 8.- ( ) El Abanico                    |
| 2.- ( ) Estera          | 9.- ( ) Las shigras                   |
| 3.- ( ) Cutanga         | 10.- ( ) Las bateas, batanes, bunques |
| 4.- ( ) Changuinta      | 11.- ( ) La vaina para el puñal       |
| 5.- ( ) Canastas        | 12.- ( ) El pábilo                    |

- 6.- ( ) Vaquelo
- 7.- ( ) El Tangán
- 15.- ( ) Otros

- 13.- ( ) Las Chaquicaras
- 14.- ( ) Las sogas de damajagua

Especifique \_\_\_\_\_

**l) Actualmente como considera que se encuentra la cultura macabea:**

- ( ) Deteriorada
- ( ) Olvidada
- ( ) Fortalecida
- ( ) Viva

**m) ¿Considera que los gobiernos de turno han realizado inversión en beneficio de la cultura en el cantón Morona?**

SI \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

**n) Si su respuesta es SI, cómo considera que sido la inversión:**

Alta\_\_\_\_ Media\_\_\_\_ Baja\_\_\_\_

**o) ¿Cree que es importante de que los gobiernos locales generen inversión pública a favor de la cultura?**

SI \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

**p) ¿Considera usted que la Cultura macabea posee los suficientes elementos como para poseerla con mayor difusión en el Cantón?**

SI \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

PORQUE:

**q) Está de acuerdo, que se debe buscar estrategias para fortalecer la identidad Cultural macabea:**

SI \_\_\_\_ NO \_\_\_\_

Si su respuesta es **SI**, indique que estrategias se debería implementar:

Ferias gastronómicas y artesanales \_\_\_\_\_ Talleres de capacitación \_\_\_\_\_

Empoderamiento de los gobiernos locales \_\_\_\_\_ Difusión de los lugares ancestrales \_\_\_\_\_

Otros \_\_\_\_\_

Especifique \_\_\_\_\_

**Gracias por su colaboración.**

## Anexo 12

### RECETAS DE PLATOS TRADICIONALES

Ayampacos.- Una rica preparación de carne o de vísceras envuelto en dos hojas de bijao y cocidos a la brasa. Entre los más destacados ayampacos podemos citar los siguientes:

➤ Ayampaco de pollo

Ingredientes:

- 3 libras de pollo
- 5 tallos de cebolla blanca
- 2 cucharadita de ajo
- 3 cucharaditas de manteca de color
- sal al gusto

Preparación.- Se pica en pedazos pequeños el pollo y la cebolla blanca. Estos dos ingredientes se los mezcla en un recipiente con el ajo, la manteca de color y la sal. Una vez mezclados todos estos ingredientes poner en la hoja de bijao y luego asarlos a la brasa.

➤ Ayampaco de carne molida

Ingrediente:

- 3 libras de carne de res molida
- 5 tallo de cebolla blanca
- culantro picado
- hojas de bijao
- cogollos de orégano y poleo picado
- 3 cucharaditas de manteca de color
- sal al gusto.

Preparación.- Mezclar todos los ingredientes, si se desea se puede añadir palmito. Poner la masa en la hoja de bijao, luego amarrar, por último asarlos a la brasa.

➤ Ayampaco de caracha u otro pescado

Ingredientes:

- 6 carachas grandes o pescado blanco, calcular distributivamente para cada ayampaco
- 6 tallos de cebolla blanca con las hojas
- hojas de bijao.

Preparación.- Las carachas o el pescado, colocarlos sobre las hojas de bijao, 1 a cada lado, agregar la cebolla blanca picada con la sal y más aliños, luego cerrar el ayampaco de la manera apropiada y asar.

Caldo de novios.- Es uno de los platos tradicionales de esta cultura, era y es costumbre en los matrimonios macabeos servir este plato a los nuevos esposos e invitados en general, se afirma que proporciona un sueño agradable y vigorizador a los consumidores.

➤ Caldo de novios

Ingredientes:

- carne de res (costillas, agujas y hueso blanco)
- zanahoria amarilla finamente picada
- hojas de rolaquimba finamente picada y pasada por agua caliente
- mote
- cebolla blanca
- culantro, comino, ajos y sal al gusto.

Preparación.- Se debe remojar el mote con anticipación, después sazonar la carne y hervir con el hueso blanco y filtrarlo, cocer el mote en el caldo, las hojas de rolaquimba y la zanahoria, posterior agregar la carne, la cebolla blanca y el culantro, servir con yuca.

➤ Tamal de yuca

Ingredientes:

- yuca



- carne de chanco o de res
- ajos, cebolla blanca, culantro
- manteca de chanco
- huevos cocinados
- sal al gusto y hojas de bijao

Preparación.- Cocer la yuca y amasarla caliente, triturar y cocinar la carne, a esta preparación añadir el caldo del refrito, revolver todo el preparado. En la hoja de bijao colocar una porción de la masa de yuca, en su interior poner un poco del jugo de la carne y la carne molida con unos pedacitos de huevo duro, envolver en la hoja de bijao y cocinar en tamalera por unos 15 minutos.

➤ Tamal de palmito con carne de cerdo molida

Ingredientes:

- 3 libras de carne molida de cerdo
- 2 palmitos grandes
- 1 atado de cebolla blanca con toda la hoja
- manteca de color
- sal, comino, ajo y otros condimentos, hojas de bijao.

Preparación.- Sazonar la carne con la manteca de color, el ajo, la sal y el comino, cortar finamente la cebolla blanca y el palmito. Revolver la carne molida, la cebolla blanca y el palmito. Esta preparación acomodarla en la hoja del bijao, cocinar en el vapor de la tamalera por unos 30 minutos. Este exquisito plato lo acompañaban con yuca y ají.

➤ Tamal de pollo con palmito

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo
- cebolla blanca picada
- perejil o culantro
- 2 palmitos, sal, pimientos, aliños al gusto y hojas de bijao.

Preparación.- Picar o desmenuzar las pechugas de pollo quitándoles el hueso luego revolver con la cebolla blanca finamente picada, añadir sal al gusto con el perejil y los demás condimentos, picar el palmito en trozos pequeños y añadir a la preparación, luego colocar porciones del preparado en las hojas de bijao, envolver y poner en la tamalera por unos 30 minutos.

➤ La morcilla de hoja de yuca

Ingredientes:

- algunos cogollos de yuca
- manteca de chanco y chicharrones
- sangre y tripas del chanco
- sal, comino, orégano, poleo, comino, ajos.

Preparación.- Picar finamente los cogollos de yuca y hervirlos hasta que estén suave, luego sofreírlos un poco, a esto verter la manteca, los chicharrones, la sangre del chanco, el poleo, la sal, comino, orégano y ajos al gusto, las tripas del chanco deben estar lavadas, infladas y semisecas, luego rellenar las tripas de chanco con el preparado.

➤ La longaniza

Ingredientes:

- carne de chanco
- cebolla blanca al gusto
- achiote fresco, sal, comino, orégano, ajo, tripas para embutir.

Preparación del relleno.- Hacer trocitos pequeños la carne, revolverla con el achiote, el comino, el orégano, la cebolla blanca, los ajos, y la sal, moler el preparado y amasar para mezclar todos los ingredientes. Embutir uniformemente en las tripas el preparado de la carne, luego amarrar los extremos y colocar sobre el fogón de tal manera que se ahúmen, por el lapso de dos o tres días.

➤ Repe macabeo

Ingredientes:

- plátanos verdes
- carne molida
- chicharrón de puerco
- cebolla blanca y culantro, sal al gusto.

Preparación.- Se hacía un refrito con la cebolla blanca y manteca de cerdo, se añadía agua, posteriormente se le agregaba el plátano verde rayado hasta que espese un poco, luego se le agregaba chicharrón de puerco o carne molida, el culantro y la sal, se hacía hervir por unos 15 minutos y quedaba lista esta succulenta sopa apetecida por todos.

El pelma es un tubérculo parecido a la papa china, existen 3 clases de pelma: redonda, rosada y colorada, esta última es la más apetecida por los macabeos.

#### ➤ Locro de pelma

Ingredientes:

- 3 libras de carne de cerdo
- 3 libras de pelma
- cebolla blanca, culantro, sal al gusto.

Preparación.- Se hacía un refrito con la cebolla blanca y manteca de cerdo, se le agregaba agua para que hierva lo suficiente la carne de cerdo, luego de esto se le agregaba la pelma, ésta hervía hasta diluirse, cuando estaba la carne suave y le pelma diluida, se le ponía sal al gusto y el culantro, y estaba lista para consumir esta nutritiva sopa.

#### ➤ Rambuela con yuca

Ingredientes:

- 4 libras de yuca
- 5 libras de costilla de res
- cebolla blanca con la hoja, sal, comino, ajos.

Preparación.- Se hacía pedazos la costilla y se la hacía hervir en una olla con suficiente agua, se le añadía la cebolla blanca picada con toda la hojita, la sal, el ajo y el comino al

gusto, cuando la carne estaba cocida, se le agregaba la yuca en pedazos grandes, y continuaba hirviendo hasta que la yuca este suave.

La caracha es un pez que vive en los ríos de piedra, tiene su caparazón muy duro; en la costa ecuatoriana tiene el nombre de guaña, muy delicioso y nutritivo.

➤ Caldo de caracha

Ingredientes:

- pescado “caracha”
- cebolla blanca, culantro, sal al gusto
- plátano verde o yuca.

Preparación.- Se hacía el refrito con la cebolla blanca y la manteca, se le agregaba suficiente agua y sal al gusto, esta preparación hervía por un tiempo considerable y se le ponía las carachas por unos pocos minutos a hervir, daba un sabor inigualable, se le ponía el culantro y listo. Se acompañaba con plátano verde o yuca cocinada.

➤ Chanjuan

Ingredientes:

- 1 taza de sangre
- 1 litro de agua
- cebolla blanca, culantro, manteca de chanco, sal al gusto.

Preparación.- A la sangre se le añadía un poco de sal y se le mecía continuamente para evitar que se coagule, después se le añadía agua y se la ponía a hervir conjuntamente con el refrito (cebolla blanca, manteca de cerdo, culantro y sal), se acostumbraba añadir patas y alguna clase de vísceras del animal que se sacrificaba, a esta singular comida se la acompañaba con yuca y la infaltable guayusa.

## Anexo 13

### RECETAS DE POSTRES TRADICIONALES

#### ➤ Dulce de maní

##### Ingredientes:

- 2 libras de maní tostado y limpio
- 1 litro de miel de caña.

Preparación.- Hervir la miel en una paila gruesa hasta que adquiera el punto de melcocha. Agregar el maní y batir fuertemente con una cuchara de madera para que los granos se disgreguen.

#### ➤ Dulce de piña

##### Ingredientes:

- 1 litro de miel de caña
- una piña grande rallada
- una papaya partida en trocitos pequeños
- canela.

Preparación.- Hervir la miel junto con la piña y la papaya, agregar la canela, remover continuamente hasta obtener punto. Sacar a un recipiente para que se enfríe. Este dulce se acompaña con los buñuelos de yuca.

#### ➤ Caucho

##### Ingredientes:

- 5 libras de yuca
- 4 huevos
- miel de caña (a su gusto)
- canela.

Preparación.- Rayar la yuca cruda, añadir a esta masa, huevos y miel de caña al gusto, envolver en hojas de bijao y poner a cocer al vapor después de unos 20 minutos de

cocción quedan listos los cauchitos. Se servía con una rica tasita de la tradicional guayusa.

➤ Camote y yuca frita

Consistía en pelar el camote o la yuca y hacerlos pequeños pedazos para freírlos en manteca de chanco, también se freía el camote o la yuca previamente cocinado, estas deliciosas frituras las acompañaban con ají, queso y la guayusa.

➤ Rémola

Ingredientes:

- maní recién cosechado
- plátano verde cocinado
- sal al gusto.

Preparación.- Se cocinaba el maní recién cosechado con toda cáscara, de ahí se pelaba y se molía, se le agregaba a la molienda 2 o 3 plátanos verdes cocinados (según el número familiar), se revolvía bien esta masa y se le agregaba sal, se envolvía en hojas de bijao y se formaban tamales, los cuales se guindaban encima del fogón y estaba listo para consumir en los desayunos se acompañaba de yuca o plátano verde asado, esta preparación en la hoja de bijao duraba hasta 8 días.

➤ Tacacho

Ingredientes:

- 4 plátanos verdes
- 1 taza de maní seco
- 3 cebollas blancas
- 2 cucharadas de manteca de chanco
- sal al gusto.

Preparación.- Cocinar los plátanos con un poquito de sal y majarlos bien, previamente preparar el maní (tostarlo, pelarlo y molerlo). Refreír la cebolla blanca finamente picada con la manteca de chanco, posteriormente añadir el plátano aplastado y el maní,

mezclar bien, luego envolver porciones del preparado en hojas de bijao y asar a fuego lento.

➤ Buñuelos de yuca

Ingredientes:

- 5 libras de yuca amarilla
- 10 huevos
- sal al gusto
- manteca de chanco.

Preparación.- Pelar, lavar y cocinar la yuca al vapor, cuando la yuca se encuentra suave hay que sacarla y aplastarla muy bien; sobre la masa hay que poner las 10 yemas de huevo. En un recipiente aparte, las claras de los huevos deben batirse a punto de nieve para luego incorporarlas a la masa. La sal se agrega al gusto, finalmente hay que freír la masa en porciones pequeñas hasta que estén doradas.

## Anexo 14

### RECETAS DE BEBIDAS TRADICIONALES

#### ➤ La chicha de caña

Es otra bebida tradicional, los mayores solían clasificarla de acuerdo al grado de fermentación en:

- Chicha de un palo, dulce, poco picante o poco fermentada.
- Chicha de dos palos, con mayor grado alcohólico que la anterior.
- Chicha de tres palos, muy fermentada y a punto de destilación.

Preparación.- Lo primero que se debe hacer es la obtención del guarapo<sup>26</sup> fresco. Este jugo de caña debe ser hervido durante unos 20 minutos. En este tiempo de ebullición la basura va aflorando, debiendo ser sacada con un colador fino; retirar del fuego y dejar enfriar, colocar en un recipiente que tenga tapa y agregar una o dos tazas de otro guarapo que esté muy fermentado. Esta chicha debe dejarse reposar hasta el día siguiente, obteniendo una bebida fresca, dulce y con típico sabor. Si se desea más fuerte agregar el fermento que considere necesario. (Consejo Provincial de Morona Santiago, 2003).

#### ➤ La chucula

P. Rivadeneira (comunicación personal, 27 de noviembre, 2011) respecto a este tema comparte lo siguiente: Es una colada muy nutritiva, se la preparaba con los siguientes ingredientes:

- Maduro muy suave, que esté un poco negro
- Maní.

Preparación.- Desgranar el maní, lavarlo y ponerlo a cocinar junto con el maduro hasta cuando éste se deshaga. Mientras esté caliente, batir fuerte con una cuchara grande con la intención de que el maduro forme una colada no muy espesa. Dejarla enfriar y tomarla al ambiente o helada. Al consumirla encontrará granos de maní, haciendo que

---

<sup>26</sup> Jugo de caña



sea un original come y bebe, esta bebida no debe ser licuada pues pierde su sabor original.

➤ La colada de plátano

Sobre este tema P. Rivadeneira (comunicación personal, 27 de noviembre, 2011) comenta lo siguiente: Constituía una fuente de alimentación sobre todo para los niños, es una preparación con altos niveles nutritivos. Se preparaba con los siguientes ingredientes:

- 2 plátanos verdes grandes
- 1 litro de leche
- azúcar o sal al gusto

Preparación.- Rallar el plátano finamente, poner dos tazas de agua a hervir. Cuando esté hirviendo agregar el plátano rallado moviendo constantemente para que no se formen bolas o grumos y no se pegue; luego de que el plátano está cocinado verter la leche y el azúcar, mover constantemente. Hervir unos 20 minutos y retirar del fuego.

La bebida principal y que más ha trascendido sin duda alguna es la tradicional guayusa una deliciosa agüita típica hecha con la hoja de guayusa (árbol que se cultiva en Macas) y miel de caña de azúcar. Referente a este tema el libro publicado por la I. Municipalidad del Cantón Morona (2008) afirma lo siguiente: “Alrededor de ésta singular bebida ha surgido una tradición: se dice que las hojas de guayusa refregadas en el muslo de una mujer, echadas al agua para su infusión y luego tomadas por un forastero, éste se enamora de Macas y se queda a vivir en ella” (p.108).

➤ La guayusa

Ingredientes:

- hojas de guayusa
- miel de caña de azúcar.

Preparación.- Poner el agua en una olla y llevarla al fuego, inmediatamente agregar la miel y las ramas de guayusa trozadas y refregada fuertemente, de tal forma que las hojas

se rompan. Apenas comience a hervir revolverla con una taza y retirarla del fuego, de lo contrario tomará otro sabor que no es el tradicional.

➤ La canela

Es un árbol pequeño o arbusto perennifolio con corteza papirácea. Puede alcanzar los 10 metros de altura en su estado silvestre, pero se poda en árboles más pequeños y densos para facilitar su cultivo. La especia es la corteza interna que se extrae pelando y frotando las ramas y que una vez desprendida, es a su vez separada y vuelta a pelar. Las cortezas se enrollan una dentro de otra hasta formar una barra de aproximadamente un metro de largo que se seca y blanquea antes de su comercialización.

➤ Chicha de chonta

Ingredientes:

- Chonta madura
- Jugo fresco de caña.

Preparación.- Lavar las chontas en abundante agua y ponerlas a cocinar en una olla grande, cuando estén cocidas, retirarlas del fuego, escurrirlas y dejarlas enfriar. Una vez frías proceder a sacar las pepas o semillas, moler la chonta. En la masa amarilla echar dos o tres tazas de guarapo fermentado. Este paso hacerlo calculando que no vaya a quedar demasiado espeso o fuerte, cernir con un colador y servir. Además se preparaba la chicha de caña y la guayusa, mucha veces con alcohol, a esta mezcla le decían guayusa con punta. (Consejo Provincial de Morona Santiago, 2003).

## Anexo 15 y 16

### Aplicación de la encuesta a estudiantes universitarios



## Anexo 17

### Entrevista al escritor Telmo Noguera



## Anexo 18

### Los Pilches





## Anexo 19

### El copal



## Anexo 20

### El trapiche macabeo





**Anexo 21**

**Finca de don Segundo Rufino Rivadeneira**



**Anexo 22**

**Entrevista a don Segundo Rufino Rivadeneira**



