



UNAP



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN Y HUMANIDADES
ESCUELA PROFESIONAL DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL**

TESIS

**REVALORIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO ANCESTRAL PARA LA
ELABORACIÓN DE FARIÑA EN LA COMUNIDAD NATIVA KUKAMA
KUKAMIRIA, SAN JOSÉ DE LUPUNA, IQUITOS 2021**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL**

PRESENTADO POR:

ARACELI LUCERO ALIAGA FLORES

ASESOR:

Lic. ROGER ERNESTO RENGIFO RUIZ, Mgr.

IQUITOS, PERÚ

2023



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS N°216-CGT-FCEH-UNAP-2023

En Iquitos, en el auditorio de la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades a los 30 días del mes de Enero de 2023 a horas 10.00 a.m., se dio inicio a la sustentación pública de la Tesis titulada: **REVALORIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO ANCESTRAL PARA LA ELABORACIÓN DE FARIÑA EN LA COMUNIDAD NATIVA KUKAMA KUKAMIRIA, SAN JOSÉ DE LUPUNA, IQUITOS 2021**, aprobado con R.D. N° 123-2023-FCEH-UNAP del 11/01/23 presentado por la bachiller **ARACELI LUCERO ALIAGA FLORES**, para optar el Título Profesional de **Licenciada en Antropología Social**, que otorga la Universidad Nacional de acuerdo a Ley y Estatuto

El Jurado Calificador y dictaminador designado mediante R.D. N° 1687-2022-FCEH-UNAP, del 27/10/22, está integrado por:

Dr. HEINRICH ALBERT HELBERG CHAVEZ	Presidente
Antrop. JAIME EDMUNDO CANELO RAMOS	Secretario
Lic. RODOLFO GASLAC GALOC	Vocal

Luego de haber escuchado con atención y formulado las preguntas necesarias, las cuales fueron respondidas: *Satisfactoriamente*

El Jurado después de las deliberaciones correspondientes, llegó a las siguientes conclusiones:
La Sustentación Pública y la Tesis ha sido *Aprobada* con la calificación *Buena*
Estando la bachiller apta para obtener el Título Profesional de **Licenciada en Antropología Social**

Siendo las *11:30* se dio por terminado el acto *Sustentación*

Heinrich Helberg Chavez

Dr. HEINRICH ALBERT HELBERG CHAVEZ
Presidente

Jaime Edmundo Canelo Ramos
Antrop. JAIME EDMUNDO CANELO RAMOS
Secretario

Rodolfo Gaslac Galoc
Lic. RODOLFO GASLAC GALOC
Vocal

Roger Ernesto Rengifo Ruiz
Mgr. ROGER ERNESTO RENGIFO RUIZ
Asesor

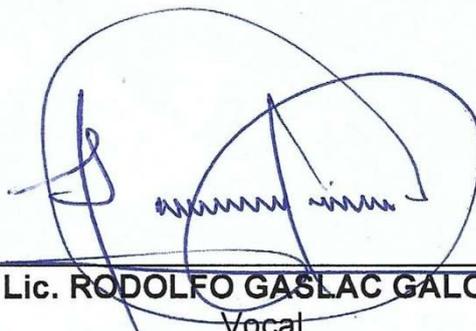
JURADOS Y ASESOR



HEINRICH ALBERT HELBERG CHAVEZ, Dr.
Presidente



Lic. JAIME EDMUNDO CANELO RAMOS
Secretario



Lic. RODOLFO GASLAC GALOC.
Vocal



Lic. ROGER ERNESTO RENGIFO RUIZ, Mgr.
Asesor

RESULTADO DEL INFORME DE SIMILITUD



Nombre del usuario:
Universidad Nacional de la Amazonía Peruana

ID de Comprobación:
69108404

Fecha de comprobación:
08.06.2022 10:13:30 -05

Tipo de comprobación:
Doc vs Internet

Fecha del Informe:
08.06.2022 11:17:14 -05

ID de Usuario:
Ocultado por Ajustes de Privacidad

Nombre de archivo: TESIS RESUMEN ARACELI LUCERO ALIAGA FLORES

Recuento de páginas: 67 Recuento de palabras: 14547 Recuento de caracteres: 91071 Tamaño de archivo: 244.95 KB ID de archivo: 80150032

21.4% de Coincidencias

La coincidencia más alta: 3.21% con la fuente de internet (<http://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/3307/TE>).

21.4% Fuentes de Internet 1000 Página 69

No se llevó a cabo la búsqueda en la Biblioteca

9.77% de Citas

Citas 37 Página 70

Referencias 1 Página 72

0% de Exclusiones

No hay exclusiones

DEDICATORIA

Mi tesis dedico a mi abuelito materno, que en paz descansa, Jorge Flores Macedo, que con sus consejos me ayudó a seguir estudiando y esforzándome hasta lograr cada meta trazada, siempre ha sido mi soporte emocional en el transcurso de mi vida. A mi tía Petita Flores, que, con su guía, me ha formado en la profesional que me estoy convertido y por el apoyo incondicional que siempre me ha brindado. Asimismo, dedico a mi mami Matilde Flores y a mipapá, aunque ya no se encuentre físicamente conmigo Venniger Aliaga, por impulsarme a seguir adelante en todo el proceso de mis estudios y mi vida.

Finalmente, dedico a mis Margaritas, que son mis ángeles protectores, que cuidan y guían mi caminar, que me motivan hacer cada día una mejor persona y profesional.

AGRADECIMIENTO

Primeramente, a Dios, por su protección y guía. Agradezco infinitamente a mi tía Petita Flores, que Dios goza de su presencia, que sin duda ha sido en mi vida, de gran ayuda, que, con su amor, cariño, paciencia, contribuyó en mi formación personal y profesional. Conmigo, llevo todas sus enseñanzas, ejemplo de superación, humildad, sacrificio, y a valorar todo lo que tengo, que con dedicación y esfuerzo se puede lograr lo que nos proponemos. A mi mami Matilde Flores, que día a día, estuvo presente, contribuyendo en mi desarrollo de mi vida personal y profesional. También, a mi novio Omar Chempen, por su cariño, amor, y apoyo incondicional, que ha fomentado en mí, la perseverancia, lucha y dedicación en cada una de nuestras metas trazadas. De tal modo, un agradecimiento especial, a la Gerencia Regional de Desarrollo de los Pueblos Originarios, al gerente Ing. Omar Arévalo Vacalla, por el apoyo y brindarme su confianza, la gerencia ha sido para mí, una casa de enseñanzas y formación de mi vida profesional. Asimismo, agradezco al coordinador del proyecto Lupuna, al ing. Fabio Casado, por la confianza brindada hacia mi persona, para poder realizar la investigación. Finalmente, al apu de la comunidad nativa, al señor Joaquín Navarro Alvez, por permitirme entrar a su pueblo y a través de ellos conocer su cultura.

ÍNDICE

	Páginas
PORTADA	i
ACTA DE SUSTENTACIÓN	ii
JURADOS Y ASESOR	iii
RESULTADO DEL INFORME DE SIMILITUD	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE	vii
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE FOTOS	x
RESUMEN	xi
ABSTRACT	xii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO	4
1.1. Antecedentes	4
1.2. Bases teóricas	10
1.3. Definición de términos básicos	20
CAPÍTULO II: VARIABLE	23
2.1. Variable	23
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA	24
3.1. Tipo y diseño	24
3.2. Diseño muestral	25
3.3. Procedimientos de recolección de datos	25
3.4. Procesamiento y análisis de los datos	26
3.5. Aspectos éticos	26
CAPÍTULO IV: RESULTADOS	27
CAPITULO V: DISCUSIÓN	52

CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES	59
CAPÍTULO VII: RECOMENDACIONES	61
CAPÍTULO VIII: FUENTES DE INFORMACIÓN	62
ANEXOS	65
01: Matriz de consistencia	66
02: Instrumentos de recolección de datos	68
03: Informe de validez y confiabilidad	70
04: Lista de entrevistados	79
05: Carta de validación de instrumento	81
06: Carta de aceptación de trabajo de campo	83

ÍNDICE DE TABLAS

	Páginas
Tabla 1 Localidades que acuden los pobladores.	27
Tabla 2 Resumen de población	31
Tabla 3 Nivel de educación	31
Tabla 4 Enfermedades y tratamiento	32
Tabla 5 Actividades productivas de la comunidad	33
Tabla 6 Animales silvestres	34
Tabla 7 Recursos hidrobiológicos existentes en la comunidad	34
Tabla 8 De resumen sobre el ámbito cultural.	35

ÍNDICE DE FOTOS

	Páginas
Foto 1: Llegada a la comunidad de San José de Lupuna	84
Foto 2: Colegio inicial de la Comunidad	84
Foto 3: Preparación del terreno para el sembrado de yuca	84
Foto 4: Cosecha y pelado de la yuca	85
Foto 5: Descarapado y lavado de la yuca de manera tradicional	85
Foto 6: Fermentación de la Yuca	85
Foto 7: Mujeres rayando la yuca de manera tradicional	86
Foto 8: Cocción de la fariña de manera tradicional	86
Foto 9: Elaboración de la fariña en San Jose de Lupuna	86
Foto 10: Cocción de la fariña de manera moderna (proyecto GORELORETO)	87
Foto 11: Entrevista en una chacra de San José de Lupuna	87
Foto 12: Beneficiarios del proyecto: participando en el envasado	87
Foto 13: Aplicación de entrevistas en la Comunidad de Lupuna	88

RESUMEN

La investigación “Revalorización del Conocimiento Ancestral para la Elaboración de Fariña en la Comunidad Nativa Kukama Kukamiria San José de Lupuna, Iquitos”, tuvo como objetivo describir el proceso de revalorización del conocimiento ancestral para la elaboración de fariña, se utilizó el enfoque cualitativo, lo cual refleja la cotidianidad de la población involucrada, el contexto y las dinámicas socioculturales entorno a la elaboración de la fariña. Asimismo, es de tipo descriptivo y diseño etnográfico. La población es un total de 180 familias, como muestra se estudió a 40 familias. Se aplicó las siguientes técnicas, la entrevista semiestructurada y la observación participante. Como resultados se presenta que la elaboración de la fariña constituye un proceso participativo, donde los conocimientos aplicados permiten fortalecer el sentido de pertenencia y el proceso de revalorización se desarrolla en el marco del fortalecimiento de la identidad colectiva. La investigación concluye que el procedimiento de preparación de la fariña está relacionada a la chacra mediante un trabajo familiar y a técnicas que se transmiten de generación en generación. Por otro lado, existen creencias para sembrar la yuca asociando a la estación de la luna. Además, el ingreso de nuevas herramientas permite fortalecer el proceso de elaboración generando una integración con los conocimientos ancestrales; asimismo, existe una apertura al mercado visibilizando la importancia de la fariña de San José de Lupuna que no solamente rescata los conocimientos, sino fortalece el trabajo familiar y les permite generar ingresos económicos.

Palabras claves: conocimientos ancestrales, fariña, trabajo familiar, identidad colectiva y sentido de pertenencia.

ABSTRACT

The research "Revaluation of ancestral knowledge for the elaboration of fariña in the Native Community Kukama Kukamiria San José De Lupuna, Iquitos", aimed to describe the process of revaluation of ancestral knowledge for the elaboration of fariña, the qualitative approach was used, which reflects the daily life of the population involved, the context and the socio-cultural dynamics around the elaboration of the fariña. Likewise, it is of a descriptive type and ethnographic design. The population is a total of 180 families and as shown 40 families. Techniques such as semi-structured interview and participant observation were applied. As results, it is presented that the elaboration of the fariña constitutes a participatory process, the applied knowledge allows to strengthen the sense of belonging and the revaluation process is developed within the framework of the strengthening of the collective identity. It concludes that the fariña preparation procedure is associated with the farm through family work and techniques that are transmitted from generation to generation. On the other hand, there are beliefs to plant cassava associating it with the moon season and the entry of new tools allows strengthening the elaboration process generating an integration with ancestral knowledge; Likewise, there is an opening to the market making visible the importance of the fariña of San José de Lupuna that not only rescues knowledge, but also strengthens family work and allows them to generate economic income.

Keywords: ancestral knowledge, fariña, family work, collective identity and sense of belonging.

INTRODUCCIÓN

La Amazonia peruana es un territorio con actores pluriactivos, que presentan hábitos para lograr su bienestar y desarrollo, lo hacen en coordinación con instituciones públicas y privadas, tal es el caso de la comunidad nativa San José de Lupuna, ubicada en el distrito de Iquitos, provincia de Maynas, departamento de Loreto, cuya principal actividad económica es la elaboración de Fariña y Tapioca, por otro lado, es la caza, recolección y pesca para autoconsumo. En la transformación de la yuca utilizan tres variedades, la huayunga, pisco y camote siendo estos una fuente de ingresos económicos. Existe un trabajo colaborativo en el proceso de transformación de la fariña, así como conocimientos ancestrales que se vinculan. En la Amazonía peruana, la yuca es una de las plantas que se cultiva tradicionalmente y en base a ello poblados ribereños han hecho una de sus principales actividades productivas destinando espacios grandes de terrenos. Asimismo, la producción está orientado principalmente al consumo humano directo y un volumen limitado a la transformación artesanal en almidón, fariña y tapioca. En la actualidad donde la producción no es debidamente aprovechada por falta de mercado que absorba los excedentes de producción y debido a la alta perfectibilidad del mismo esta se pierde. (Cóndor, L., y Mori, L. 2015. p:10).

Los Kukama-kukamiria, poseen una serie de conocimientos y han desarrollado un sinnúmero de técnicas que les permiten realizar sus actividades productivas considerando su propio calendario agroecológico. Esto ha tenido un efecto enorme sobre las formas de vida de los pueblos indígenas, además de afectar su salud y sus prácticas culturales,

sometiéndolos a renovadas formas de expropiación de sus medios de vida y comprometiendo seriamente la continuidad e integridad de sus sistemas alimentarios, empujándolos a condiciones de mayor exclusión, desigualdad e inseguridad alimentaria. (Gore Loreto 2021, p. 9). Antes de la llegada del proyecto a la comunidad, preparaban la fariña y tapioca de manera tradicional entre ocho a diez kilos diarios para autoconsumo y venta en la comunidad, actualmente se produce entre 25 a 30 kilos y se comercializa en la ciudad. Este proyecto en un inicio no tuvo buena acogida por la población y en la actualidad con las capacitaciones y sensibilizaciones se están incluyendo y son aproximadamente 40 familias que forman parte de la propuesta. En la comunidad se reflejan cambios positivos con la introducción y fusión de tecnologías tradicionales y modernas para mejorar la producción y elaboración de fariña y tapioca, no solamente para el autoconsumo e intercambio del excedente sino para la comercialización en el mercado local y nacional con la finalidad de mejorar la calidad de vida y rescatar estas prácticas tradicionales. La investigación presenta cinco capítulos:

Primer capítulo, el marco teórico, con antecedentes a nivel internacional, nacional y local, así como bases teóricas relacionado a los conocimientos ancestrales, revalorización de la cultura, seguido de la definición de términos básicos como cultura, fariña, identidad cultural, pueblos indígenas, entre otros.

Segundo capítulo, variable, respecto al proceso y la revaloración de conocimientos ancestrales asociado a la producción de la fariña en San José de Lupuna.

Tercer capítulo, metodología, donde se indica que la investigación es

de tipo cualitativo con diseño etnográfico, se trabajó con 40 familias, las técnicas de recopilación de información han sido: entrevista semiestructurada y observación participante, el principal instrumento fue la guía de entrevista.

Cuarto capítulo, los resultados, sobre aspectos generales de San José de Lupuna, el proceso de elaboración de la fariña, los procedimientos y la preparación del trabajo en la chacra, los conocimientos ancestrales aplicados para la elaboración de la fariña

Quinto capítulo, la discusión sobre el proceso de elaboración de la fariña, el trabajo comunitario, el rol de las instituciones públicas y la importancia de los mercados para la venta de fariña

Finalmente, están las conclusiones, recomendaciones, las fuentes de información y los anexos sobre la investigación.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes

Internacional

En el año 2018, se desarrolló una investigación en Caldas-Colombia, sobre las prácticas de los saberes ancestrales en el fortalecimiento de la identidad cultural. La investigación es de tipo cualitativa con corte hermenéutico histórico, enmarcado en el paradigma interpretativo comprensivo, que incluyó como población de estudio a los niños y niñas de la Institución Educativa María Fabiola Largo Cano, en la Montaña en Riosucio Caldas. La investigación tuvo como objetivo principal develar las prácticas y sentidos de los saberes ancestrales son determinantes para el fortalecimiento de la identidad de los niños y las niñas, porque a través de la memoria de los mayores se recrea la historia, la práctica de saberes ancestrales, el tejido, la oralidad, las mingas, las tulpas, juegos tradicionales, gastronomía, espiritualidad , causan impacto y anhelos de recuperar usos y costumbres de los antepasados que los identifiquen como indígenas en sus diferentes contextos. Finalmente, este trabajo apertura espacios de participación en la construcción del currículo propio, el trabajo colectivo con la escuela, el reconocimiento de la cultura propia y la construcción del sujeto como ser social en contextos diversos. (Bonilla, M.2018)

En el año 2012, se desarrolló una investigación en Chile, la cual fue de tipo cualitativo, descriptivo y de diseño transversal que incluyó como población de estudio a 67 niños/as mapuche y no mapuche de cuarto, quinto y sexto grado. La investigación tuvo como objetivo principal describir desde una perspectiva intercultural los conocimientos, actitudes y prácticas actuales

sobre alimentación tradicional mapuche. Los resultados del artículo permitieron profundizar sobre la interacción entre cultura occidental y cultura mapuche, a la articulación entre modernidad y tradiciones ancestrales. Finalmente, la investigación concluye evidenciando el sentimiento de no pertenencia a la etnia; abandono del modelo de crianza, educativo y organizacional; diferencias de conocimientos, prácticas y transmisión del saber-hacer alimentario tradicional. Esta realidad heterogénea se homogeniza en las actitudes de reactivación, recuperación, revalorización y protección de la alimentación ancestral mapuche, como reafirmación de una identidad que por tantos años fue sosegada. (López, X., Uda, A., Possidoni, C., y Brutti, I. 2012)

Nacional

En el año 2012, se desarrolló una investigación a cargo del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social sobre hábitos alimenticios de las poblaciones Amazónicas, la cual fue de tipo cualitativo y diseño descriptivo. Tuvo como objetivo principal ejecutar una recopilación y difusión de los principales estudios sobre hábitos alimenticios de la población en la zona amazónica, permitiendo en los sectores públicos y privados realizar programas preventivos promocionales alimenticios apuntando a disminuir la desnutrición infantil con la promoción de alimentos amazónicos. Finalmente, la investigación concluye exponiendo que en la alimentación de los pobladores amazónicos existen diversas especies domesticadas, algunas de las cuales se han extendido a zonas extra regionales, como yuca, camote, maní, guayaba, piña, cacao, papaya, entre otros que tienen, con gran potencial de

aporte a la alimentación de las comunidades amazónicas. (MIDIS. 2012).

En el año 2003, se desarrolló una investigación denominada; Innovación tecnológica en la elaboración de "FARIÑA" fortificada, el método utilizado fue el experimental y de análisis químico proximal. La muestra se llevó a cabo en los laboratorios de la universidad de San Martín. La investigación tuvo como objetivo principal establecer parámetros tecnológicos para la elaboración de fariña fortificada de yuca fermentada (*Nanihot esculenta crantz*) variedad Motelina Blanca, comprendida por 2 etapas definidas: obtención de pulpa macerada y fermentada, y elaboración de fariña fortificada. Como resultado el rendimiento de fariña fortificada presentó características microbiológicas muy aceptables con una reducida carga microbiana, demostrando las estrictas condiciones de higiene empleadas durante el procesamiento, hubo una gran aceptación por un público objetivo en edad escolar. Finalmente, el trabajo concluyó en que es posible elaborar y obtener tecnológicamente un adecuado nivel de fortificación de la "fariña" a partir de la raíz fresca de yuca variedad Motelina blanca, con calidad aceptable. Además, se logró determinar parámetros tecnológicos de acuerdo al proceso de innovación para la obtención de "fariña" fortificada. (Chávez, H. 2003).

Local

En el año 2020, se desarrolló una investigación de tipo aplicada, de nivel explicativo, y de diseño experimental que incluyó como población de estudio a los estudiantes del sexto ciclo, del distrito de Caballo Cocha en la región Loreto. La investigación dentro de su objetivo principal determinó los efectos del cultivo de la yuca en la alimentación humana, en estudiantes del sexto

ciclo, Caballo Cocha. Como resultado, resaltó la importancia del valor ancestral, nutritivo de la yuca y su cultivo en la Amazonía peruana, siendo una raíz con alto contenido nutritivo, bajo en grasas y de fácil digestión, la cual forma parte de la dieta; que permite realizar diferentes potajes, como la yuca sancochada, yuca rellena, yuca guisada, tortilla de yuca, rosquillas de yuca, buñuelos de yuca, fariña y masato; entre otras formas de consumo, importantes dentro de la comunidad. Finalmente, la investigación concluye aseverando que el cultivo de la yuca no tiene efectos significativos en la alimentación humana, ni mucho menos en los estudiantes del sexto ciclo, del distrito de Caballo Cocha, 2019, incluso las raciones que recibían eran preparadas de forma tradicional debido a la precariedad. (Becerra, L. 2020)

En el año 2018, se desarrolló una investigación sobre, conocimientos tradicionales vinculados a la yuca en el pueblo Ticuna, la cual fue de tipo cualitativo y diseño descriptivo que incluyó como población de estudio a los Ticunas asentados sobre los territorios que conforman la triple frontera de Brasil, Colombia y Perú. La investigación recoge la diversidad de conocimientos del pueblo Ticuna en torno a la chacra tradicional, poniendo especial énfasis en el cultivo de las diversas variedades de yuca (*Manihot esculenta*) en tres comunidades indígenas ubicadas en la cuenca baja del río Amazonas. Como resultado se consideró a la yuca como una especie vegetal de suma importancia, no solo porque cubre importantes necesidades nutricionales en la familia, sino porque también permite captar recursos económicos para hacer frente a un buen número de necesidades básicas como el caso de la preparación de fariña y tapioca para su venta e intercambio. Finalmente, el trabajo concluyó que existen cambios que se están

produciendo en las dinámicas comunales tradicionales y como erosionan poco a poco de la identidad del pueblo Ticuna, poniendo en peligro su cultura, el acceso equilibrado al territorio que influye en los sistemas de conocimiento y los valores éticos del pueblo Ticuna. (Núñez C., Martín, M., Del Águila, M., y Zárate, R. 2018)

En el año 2018, se desarrolló una investigación denominada; Tecnologías Tradicionales del cultivo de *Manihot esculenta crantz* (yuca) y su persistencia agraria en la comunidad indígena de San Antonio de PicuroYacu, distrito de Punchana, región Loreto. La investigación fue de tipo descriptiva, tuvo como muestra la zona que se encuentra asentada en el eje de la carretera Bellavista-Mazan. Como resultado determinó como fue el desarrollo del cultivo de la yuca, como es su manejo dentro de las chacras, para posteriormente esta yuca pasar por un proceso de transformación generando productos derivados, siendo un medio de reproducción cultural. Esto permitió que personas ubicadas en zonas rurales aprendan sobre el uso y manejo de las especies de alimentación tradicional que caracterizan sus actividades económicas en la actividad de siembra y transformación de la yuca a fariña en pequeña escala abasteciendo el gran mercado que tiene este producto en la ciudad de Iquitos, situación que sucede todo el año y con el manejo de áreas con el cultivo de yuca, sin el uso de insumos químicos; esta comunidad alberga dentro de sus pobladores, personas con descendencia étnica, los mismos que pertenecen al grupo Huitoto-Muruy. Finalmente, la investigación concluye manifestando que el cultivo de la yuca siempre se ha mantenido como una alternativa de desarrollo agroindustrial competitivo y sostenible para fortalecer la economía y necesidades energéticas de las poblaciones rurales

indígenas y campesinas asentadas en el eje de la carretera Bellavista-Mazan. (Gaya, E. 2018).

En el año 2015, se desarrolló una investigación sobre el estudio de prefactibilidad para la instalación de una planta industrial de producción de fariña y tapioca a partir de la yuca en la región Loreto. La cual fue de tipo experimental, que incluyó como población de estudio a las familias de niveles socioeconómicos medios y bajos, establecidos en las zonas urbanas, marginales y rurales del distrito de San Juan Bautista. Como resultado determinó la viabilidad técnica y económica a nivel de prefactibilidad para la instalación de una Planta Industrial de producción de fariña y tapioca a partir del uso de yuca, sus variedades y su conocimiento tradicional para su preparación en la alimentación local. Finalmente, el trabajo concluyó con un estudio de la oferta y demanda de la Fariña y Tapioca, determinándose una demanda insatisfecha para el año 2018. Además, se conoció que la planta tendrá una capacidad instalada de 11 564,5325 TM. de producto por año de fariña y 4 859,0473 TM. de producto por año de Tapioca y la misma estará localizada en el distrito de San Juan Bautista. (Córdor, L. y Mori, L. 2015).

En el año 2014, se realizó una investigación denominada; Pueblos de la yuca brava: Historia y Culinaria, la cual fue de tipo descriptivo y diseño etnográfico, que incluyó como población de estudio a pueblos originarios de la Amazonia peruana (Secoyas, Boras, Ocaina y Huitotos). La investigación dada desde el punto de vista antropológico determinó el valor de la yuca brava y el recojo de saberes e historia culinaria de varios pueblos indígenas de la Amazonía peruana. También el autor presenta el vasto universo de conocimientos, creencias y modos de organización de los pueblos Huitoto,

Ocaina, Bora y Secoya (cultivadores del norte de la región de Loreto, sobre la llamada “yuca brava”, donde el hombre amazónico mediante técnicas químicas transmitidas de generación en generación), han logrado domesticar y convertirla en un alimento almacenable. Además, Chirif busca destruir los prejuicios e imaginarios sobre los pueblos indígenas abordando la historia y visibiliza el legado de los saberes indígenas, en este caso el uso sustentable de los recursos que provee el bosque amazónico. Finalmente, el trabajo concluye, buscando aproximar mediante la domesticación de la yuca brava mejorar la alimentación, consolidar conocimientos, creencias, modos de organización y de relacionamiento con el monte y los seres tutelares de las plantas y animales. (Chirif, A. 2014)

1.2. Bases Teóricas

Revaloración de la cultura

Es rescatar el uso, las costumbres, tradiciones, las artes como la música y la danza; usar la vestimenta, hablar los idiomas propios de un grupo social, las cuales contribuyen a fortalecer como culturas originarias.

Por ello, Sandoval, E., Guerra, E. y Contreras, R. señalan que nuestros valores culturales y espirituales son como una respuesta a la grave crisis existencial y económica que afecta hoy a la llamada cultura occidental, pues el hombre se alienó al tratar de remediar tipos de conductas que conducen a un desarrollo despersonalizado, individualista y vacío de valores humanos, a pesar de su gran desarrollo tecnológico y económico. Propone revalorizar los idiomas nativos con la educación trilingüe. Al mismotiempo, que debemos estudiar el español y el inglés que son las lenguas opresoras para poder

aprovechar las ventajas que la globalización hoy en día brinda por internet. (Sandoval. E, Guerra, E y Contreras, R. 2010. pág.:164)

Asimismo, Jaramillo, L., Pizano, O., Zuleta, L., y Rey, G. (2004) manifiestan que la revalorización cultural en un producto que puede presentarse en varios aspectos, principalmente en el comunicacional; en este espacio se deben identificar los componentes semánticos que definen los valores o la cultura que se representa, pueden ser elementos visuales, recursos, códigos propios o que se identifiquen con los mismos por asociación. Esta revalorización se da muchas veces en contraposición a movimientos culturales que amenazan dichos valores o surgen justamente como movimiento de contra-cultura que buscan combatir nuevos valores que se están imponiendo, recurriendo a una historia cultural común. Para que surja una acción de revalorización cultural, esta debe estar contrapuesta a otra y en cierto grado amenazado o con una presencia degradada.

Revalorización de la Alimentación Tradicional

Las comunidades indígenas tienen sus propios alimentos tradicionales que son transmitidos de generación en generación tal es el caso del pueblo originario Kukama, que cuenta con una mixtura de su originalidad a la hora de preparar y conservar sus alimentos como es el caso de la fariña, hecho a base de yuca amarga donde no solo muestran parte de su identidad cultural sino también la variedad de las mismas.

Para Veintemilla, C. (2014), históricamente los pueblos amazónicos han acumulado conocimientos durante milenios, parte de este conocimiento es heredado de sus ancestros, también en parte es el resultado de la influencia

de otras fuentes de información y de sus propias experiencias. Asimismo, dice que es evidente que hoy en día estos conocimientos ancestrales de nuestros pobladores ribereños están desapareciendo debido a la profunda transformación cultural entre las nuevas generaciones conllevando lentamente a la pérdida de su tradición étnica y cultural. (Pag.9)

Ante ello el Ministerio de Inclusión Social, considera que es importante aprovechar los recursos que nos brinda cada región, que permite reducir la dependencia alimentaria externa hasta niveles razonables, cambiando poco a poco los patrones de consumo, por estas alternativas que pueden resultar muy beneficiosas para mejorar la nutrición y que a su vez aseguran una mayor disponibilidad de los alimentos. (MIDIS.2012, pág.8)

Conocimiento Ancestral

Se denominan conocimientos ancestrales a todos aquellos saberes que poseen los pueblos y comunidades indígenas, que han sido transmitidos de generación en generación por siglos. Estos conocimientos, saberes y prácticas se han conservado a lo largo del tiempo principalmente por medio de la tradición oral de los pueblos originarios, también por medio de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos en el marco de las dinámicas de convivencia comunitaria que caracterizan a nuestros pueblos indígenas.

Tovar, F. y Rojas, J. (2011) expresan; que el conocimiento ancestral indígena se relaciona de cerca con la supervivencia y la subsistencia, proporciona una base para la toma de decisiones en el ámbito local en: seguridad del alimento, salud humana y animal, educación y gerencia del

recurso natural. Este conocimiento es dinámico, resultado de un proceso continuo de la experimentación, innovación y adaptación. Tiene capacidad de poder mezclarse con el conocimiento basado en la ciencia y la tecnología, por lo tanto, debe ser considerado complementario a los esfuerzos científicos y tecnológicos. (pág.157)

La Declaración Universal de la Unesco sobre la Diversidad Cultural en el año 2001, establece que los conocimientos tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se limita únicamente a las comunidades originarias, sino que dichos saberes constituyen un importante recurso para toda la humanidad, en tanto enriquecen el conocimiento mutuo por medio del diálogo, y permiten conservar el amplio espectro de la diversidad cultural existente en un territorio dado. Según se afirma en la declaración, “los saberes tradicionales es una fuente de creatividad, innovación y su reconocimiento fomenta la inclusión social y la participación”. (Carvallo, N.2015)

Los conocimientos ancestrales, son aquellos conocimientos que poseen los pueblos indígenas y comunidades, transmitidos de generación en generación por siglos; que no forman parte del proceso educativo institucionalizado. Son una especie de conocimientos, saberes y prácticas populares indígenas, que generalmente se trasmiten de forma oral, entre los miembros de la comunidad, que abarcan distintos campos como la medicina, agricultura, arte, historia, cultura, transporte, construcción, silvicultura, entre otros. <http://www.forosecuador.ec>

Los conocimientos ancestrales, nos brindan información, experiencia e identidad, lo cual es algo importante y digno de valorar, ya que se puede aplicar para no cometer los mismos errores que cometieron nuestros

ancestros. Por ello Valladares L. y Olive L. (2015) nos dicen que los saberes tradicionales son, ante todo, conocimiento. Siguiendo una perspectiva de la epistemología basada en la práctica, esto significa que los conocimientos tradicionales son primero que nada y después de todo, un proceso/acto de conocer en tanto la actividad humana. (pág.14)

Es importante promover el valor ancestral de los pueblos indígenas amazónicos, específicamente, la elaboración de fariña que es una muestra más de su gran sabiduría. Ellos aprovechan de la tierra sus frutos, el agua y los minerales respetando los ciclos naturales de cultivo y reproducción.

Por ello, Mayor y Bodmer (2009); consideran que debemos ser conscientes de que la cultura es un elemento identitario vivo, dinámico y que tiende a crear sincretismos con otras culturas próximas. Consecuentemente, es lógico pensar que los rasgos culturales de cada grupo indígena han ido y siguen variando de tal forma que comunidades de un mismo grupo étnico pueden mostrar diferencias significativas entre sí. (Mayor y Bodmer.2009. p. 17).

Una mirada desde la Antropología, la revaloración del conocimiento ancestral en la reconstrucción de la identidad cultural puede ser entendida, desde dos corrientes: la esencialista, que considera que los diversos rasgos culturales son transmitidos y la corriente constructivista, que afirma que la identidad cultural no es algo que se hereda, sino que se construye. Ambas posturas son aceptables desde diversos puntos de vista, sin embargo, al tocar el tema de los conocimientos ancestrales, afirma que la identidad cultural se puede reconstruirlo y afirmarlo (Aguilar, G; & Quispe, F.2019.Pag-46).

La yuca y la Actividad Tradicional de la Elaboración de fariña

La yuca tuvo su origen en la cuenca del Paraná y el Noreste de Brasil, los restos arqueológicos más antiguos provienen de la costa del Perú, donde evidentemente fue introducida y datan de unos 3000 años. La mayoría de los botánicos y ecólogos consideran que la yuca es una planta originaria de América tropical y del Noreste de Brasil, como el más probable centro de origen. (Córdor, L., y Mori, L. 2015, p.10).

Rivas, X., Pazos, S., Castillo, S. y Pachón, H. (2009), hacen una recopilación de alimentos autóctonos en comunidades indígenas y afrodescendientes de diez departamentos colombianos, tomando como referencia el consumo, la preparación, producción y uso, donde se toma en cuenta que muchos de estos alimentos tradicionales, hoy en día varios de estos alimentos se dejaron de consumir. Concluyendo, que es importante recopilar y describir los alimentos tradicionales para que se mantengan vivos en cada cultura. (pág.12)

En la Amazonía peruana, la yuca forma parte de la dieta alimenticia de indígenas y ribereños. Además, de servir como alimento de la población rural amazónica. También, es una fuente importante de ingresos, ya que muchos de sus productos derivados son comercializados frecuentemente (fariña, tapioca, casabe, almidón). De los 51 pueblos amazónicos que habitan en el Perú, únicamente cinco de ellos (Huitoto, Ocaina, Bora, Secoya y Ticuna) cultivan actualmente diversas variedades de yuca brava y dulce, el resto de pueblos cultivan de manera exclusiva una amplia variedad de yuca dulce. (Núñez, C., et al., 2014, p.37-38)

Morales, D. (2015). Por su parte sostiene que, desde tiempos pasados, la preparación de alimentos de alta duración, como el caso de la farriña en la Amazonía peruana es el resultado de la adaptación del hombre a su medio ambiente, en tal razón que en la selva siempre fue importante el consumo de carne de monte, pescado de río, con alto contenido de proteínas y vegetales como el maní, frijoles, plátanos, yuca y su derivado como la infaltable bebida de masato.

A su vez Chirif, sobre la farriña nos dice, se tiene que tener manera de transformar la yuca para darle mayor duración, puesto que termina en la deshidratación del tubérculo que previamente ha sido ablandado (“podrido” en términos regionales) en agua o rallado, mediante el tostado en “blandonas” (planchas hechas de metal, por lo general usando el material de bidones de combustibles). (Chirif. 2014.pág.38).

Asimismo, Chávez, H. (2003), señala que la farriña de yuca es un alimento producido en toda la región amazónica. Presenta un sabor y olor característico, que son conferidos por la maceración y fermentación a que son sometidas las raíces durante el proceso de fabricación (pág.37). La farriña más que un producto representa una tradición y una cultura, donde se aplica el conocimiento tradicional indígena, es el sabor de una tecnología ancestral.

Cóndor, L., y Mori, L. (2015), consideran a la farriña como un producto orgánico obtenido a través de un proceso de fermentación, secado y de cocción o tostado de la yuca; que se comercializa actualmente en los mercados, presentando diversos grados de calidad y esto es consecuencia de utilizar diferentes métodos artesanales, lo cual causa una gran desinformación en las características de los productos obtenidos de diferentes procedencias,

principalmente las condiciones de saneamiento en su procesamiento, esto dificulta una padronización de cualidades. (pág.21). Coinciden con Chávez, H. (2003), que la fariña es un producto obtenido de las raíces de yuca debidamente limpias, maceradas, descascaradas, trituradas, prensadas, tamizadas, tostadas a fuego lento y nuevamente tamizadas o no. (pág.40).

La tecnología tradicional y la inclusión de elementos modernos en la preparación de fariña caracterizada, involucró el análisis de un conjunto de actividades relacionadas con la obtención de un producto deshidratado denominado fariña. Comprendió la evaluación que se efectuó sobre la eficiencia del esfuerzo del trabajo aplicado en el manejo, procesamiento y obtención de un producto final que posee un doble carácter: valor de uso y valor de cambio.

Producción de fariña y la Relación con la Cultura Indígena

La elaboración de la fariña es una actividad tradicional desarrollada por muchas familias de comunidades indígenas y campesinas de la selva baja. Actividad que se realiza para la subsistencia sobre todo en época de sequía, donde los productos después de un proceso largo de preparación permiten guardar, conservar y su acopiar dentro de la alimentación tradicional. Existen diversas variedades de fariña:

- *Fariña fermentada*. Llamada también fariña de agua, es aquel producto obtenido después de un proceso de fermentación de los tubérculos pelados que luego son escurridos, amasados, prensados y tostados.
- *Fariña Rallada*. Difiere del procedimiento de fabricación de la fariña fermentada, apenas en la sustitución en la primera fase del proceso

de fermentación por el de rallado. Este rallado puede ser realizado en ralladores comunes o ralladores especiales llamados "catetús" provisto rallador de pequeño espesor que puede ser manual o mecánico.

- *Fariña Mixta*. Es el producto resultante de la mezcla de una masa rallada fresca con una fermentada. Esta mezcla, se procesa en un recipiente del prensado. El porcentaje adaptado es desigual, siendo mucho mayor el de masa rallada. Este tipo de fariña procura presentar mejor calidad y mejor sabor. (Córdor, L. y Mori, L. 2015, pag.3).

La yuca no es simplemente un alimento para las comunidades indígenas amazónicas, también, se convierte en símbolo de la identidad de un pueblo y eje que fortalece las estructuras de parentesco dentro del mismo. Los intercambios realizados por parentesco o reciprocidad, unidos a otros, llevados a cabo con pueblos del entorno, generaron una serie de dinámicas que favorecieron la enorme variabilidad de yuca existente en la Amazonía. Las dinámicas de intercambio y asimilación de conocimientos han permitido que muchos pueblos enriquezcan sus chacras tradicionales con variedades que no eran consideradas como míticas por esos pueblos, ampliando la posibilidad de que en la chacra se lleven a cabo una serie de cruces entre las diferentes variedades autóctonas presentes de la yuca. (Núñez, C., et al., 2014, Pag:38).

Las comunidades indígenas, han utilizado estos conocimientos durante siglos, bajo sus leyes locales, costumbres y tradiciones, las mismas que han ido evolucionando de generación en generación. Su reconocimiento fomenta la inclusión social y la participación de las comunidades en la construcción del conocimiento. <http://www.forosecuador.ec>

Cada pueblo tiene sus propios pensamientos, prácticas y costumbres que configuran la particularidad de sus diversas identidades, se pueden observar en la cotidianidad en diferentes actividades tales como la artesanía, gastronomía, la actividad de la pesca que es una práctica tradicional de los pueblos indígenas. Para dicha actividad hacen uso de los saberes ancestrales desde la relación con la naturaleza, la elaboración de instrumentos o materiales de pesca, los cuales pueden estar incluidas en las enseñanzas y aprendizajes de los niños en los centros educativos para tener una educación de acuerdo a la realidad de los pueblos.

Algunos conocimientos y técnicas practicadas fueron adquiridos hace cientos de años, fueron adoptados también por otros pueblos indígenas que los siguen aplicando hoy en día, tal como la técnica del enterramiento de la masa de yuca, la preparación de la fariña, algunas técnicas de pesca o la utilización de ciertas tramas tejidas utilizadas en algunos objetos utilitarios. Esta asimilación permanente de conocimientos es una muestra de la elasticidad y dinamismo de la cultura Kukama, factor que ha sido de suma importancia para lograr su supervivencia en una zona geográfica con dinámicas de cambio muy marcadas. Hoy en día, muchos de estos conocimientos y técnicas se han adaptado a las necesidades que generan las nuevas dinámicas socio-económicas en la zona, otros, sin embargo, están desapareciendo progresivamente de las comunidades. No cabe duda de que la creciente de los productos de la diversidad cultivada de los Kukama en los mercados locales y regionales ha permitido que los conocimientos y técnicas que se relacionan con ella, sigan perdurando hoy en día. (Nuñez, C. et al 2018 pag.115).

Los espacios donde se consumen los alimentos y las bebidas preparados con la yuca están definidos socialmente. Algunos son consumidos exclusivamente en las fiestas o en las actividades tradicionales, otros son consumidos diariamente en las viviendas, acompañando al pescado o la carne. La fariña, es el producto estrella en los pueblos amazónicos, que lo producen no solo porque forma parte de la dieta diaria y es que actualmente existe una gran demanda para ser comercializada habitualmente en los mercados locales, sino también por el conjunto de conocimientos y tecnologías tradicionales que son utilizados para su elaboración. (Dávalos.P,2005, pag:97)

1.3. Definición de Términos Básicos

Cultura. Kottak, P. (2012), define a la cultura como una capacidad y una posesión compartida por todo el género Homo, el término cultura en su sentido específico, como cultura particular, en un contexto concreto, cuyas reglas culturales específicas son transmitidas de generación en generación. (pág.12).

Cultura Indígena. Entendido como comunidades de naturalezas jurídicas, son las que están integradas por miembros identificados étnicamente (ciudadanos étnicos) que presuntamente preservan culturas tradicionales y aborígenes. (Pérez, M. y Vásquez, A. 2018, pág.10)

Diversidad Cultural. Diversidad de expresiones culturales emanadas de la creatividad individual o colectiva y de la multiplicidad e interacción de las

culturas que coexisten en una sociedad sin que ninguna se considere mejor o superior que las demás. (MINCU. 2016. P-8).

Fariña. Es un producto orgánico obtenido a través de un proceso de fermentación, secado y de cocción o tostado de la yuca; que se comercializa actualmente en los mercados presentando diversos grados de calidad, esto es consecuencia de utilizar diferentes métodos artesanales, lo cual causa una gran desinformación en las características de los productos obtenidos de diferentes procedencias, principalmente las condiciones de saneamiento en su procesamiento, esto dificulta una padronización de cualidades. (Cóndor, y Mori.2015, pág.21)

Identidad Cultural. Es la forma como se concibe una comunidad con respecto a otras comunidades. Es un conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modo de comportamiento que funciona como elemento dentro de un grupo social y actúa para que los individuos que forman una comunidad puedan fundamentar su sentido de pertenencia. (Pérez, M. y Vásquez, A. 2018.pag.10)

Pueblos Indígenas. Pueblo (del latín *populus*) es un concepto con varios significados. En este caso nos interesa la acepción que hace referencia a los habitantes de una cierta región, nación o país. Estos habitantes constituyen una comunidad ya que comparten una misma cultura.
<https://significadoconcepto.com/pueblo-indigena/>

Revalorización de las Culturas. Es rescatar el uso, las costumbres nativas, las tradiciones, las artes como la música y la danza; usar la vestimenta, hablar nuestros idiomas. Todo eso contribuirá a fortalecernos como culturas originarias. (Sandoval, Guerra y Contreras 2010, pag.164).

Saberes Ancestrales. Los saberes ancestrales, son expresiones, representaciones culturales, de vital rescate, preservación y difusión como consecuencia de procesos con enfoques participativos, creativos, democráticos y armónicos que contribuyen al fortalecimiento de la inclusión social y económico ascendente en nuestra sociedad. Que al ser orientados a la creación, producción y circulación artística y cultural forman parte de una posibilidad infinita de desarrollo humano sostenible. (Arrata, V. 2019, pág.5)

Yuca. (Maníhot Esculenta Crantz) es una planta útil tropical cultivada y difundida en todos los continentes. Su extraordinaria expansión se debe principalmente a la facilidad de cultivo, aliada a la capacidad que tiene esta euforbiácea de adaptación a diversas condiciones climáticas, debido a sus múltiples formas de aprovechamiento para una alimentación humana y animal. (Chávez, H. 2003, pág.20).

CAPÍTULO II: VARIABLE

2.1. Variable.

Identificación de Variable

UNIVARIABLE: Revalorización del conocimiento ancestral para la elaboración de fariña

Definición Conceptual de Variables

UV: Revalorización del conocimiento ancestral para la elaboración de fariña

Históricamente para los pueblos amazónicos, la revalorización del conocimiento ancestral ha permitido acumular sapiencias durante milenios, parte de este conocimiento es heredado de sus ancestros y en parte es el resultado de la influencia de otras fuentes de información y de sus propias experienciasEs evidente que hoy en día que estos conocimientos ancestrales de nuestros pobladores ribereños están desapareciendo debido a la profunda transformación cultural entre las nuevas generaciones conllevando lentamente a la pérdida de su tradición étnica y cultural. (Veintemilla.2014, pag.9)

Es importante la revalorización ancestral de los pueblos indígenas amazónicos, específicamente del pueblo Kukama y la elaboración de fariña que son una muestra más de su gran sabiduría. Ellos aprovechan de la tierra sus frutos, el agua y los minerales respetando los ciclos naturales de cultivo y reproducción.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1. Tipo y Diseño

Esta investigación estuvo orientada por la metodología cualitativa, que parte del supuesto básico de que el mundo social está construido de significados y símbolos, donde la intersubjetividad es una pieza clave de la investigación cualitativa y punto de partida para captar reflexivamente los significados sociales. Asimismo, la investigación cualitativa puede ser vista como el intento de obtener una comprensión profunda de los significados y definiciones de la situación tal como nos la presentan las personas, más que la producción de una medida cuantitativa de sus características o conducta. (Domínguez, J. 2000).

Además, siguiendo la metodología cualitativa, se guió del diseño etnográfico, según Álvarez, J. (2003), considera que el propósito del diseño etnográfico es describir y analizar lo que las personas de un sitio, estrato o contexto determinado hacen usualmente; así como los significados que le dan a ese comportamiento realizado bajo circunstancias comunes o especiales y presentan los resultados de manera que se resalten las regularidades que implica un proceso cultural. Donde se describe y analiza el proceso de revalorización del conocimiento ancestral para la elaboración de fariña en la comunidad nativa kukama kukamiria San José de Lupuna.

Esta investigación es de tipo descriptivo, porque analiza las características respecto a la revalorización del conocimiento ancestral para la elaboración de fariña en la comunidad nativa kukama kukamiria San José de Lupuna.

3.2. Diseño Muestral

Población: La comunidad nativa Kukama Kukamiria San José de Lupuna se encuentra ubicado en la región Loreto, provincia de Maynas y distrito de Iquitos, a 30 minutos aproximadamente en bote desde la ciudad de Iquitos, cuenta con una población total de 180 familias. Las familias que se dedican a la elaboración de fariña dentro de un proyecto a cargo del gobierno regional son 40.

Muestra: Se tomó como muestra a las 40 familias consideradas dentro del proyecto a cargo del Gobierno Regional de Loreto, en ella se analiza como se viene desarrollando el proceso de revalorización del conocimiento ancestral para la elaboración de fariña en la comunidad nativa Kukama Kukamiria San José de Lupuna.

3.3. Procedimientos de Recolección de Datos

Técnicas de Recolección de Datos

- **Entrevista Semi-Estructurada.** Se aplicaron con las familias e informantes claves que se dedican a la elaboración de fariña.

- **Observación Participante.** La interacción con las personas o familias que se dedican a la elaboración de fariña permitió recopilar información in situ relacionado al tema.

- Instrumentos de Recolección de Datos

Guía de entrevista semi estructura, cámara, grabadora, celular, libreta de campo y laptop.

Procedimientos

- Coordinaciones con las autoridades para el ingreso a la comunidad.
- Validación de instrumentos: guía de entrevista semi-estructurada mediante la aplicación piloto.
- Aplicación de instrumentos y recopilación de datos con informantes claves.

3.4. Procesamiento y Análisis de los Datos

La información recopilada mediante las entrevistas semi estructuradas y observación participante a través audios han sido transcritos con el programa Microsoft Word. Posteriormente, para el análisis de datos se seleccionó la información obtenida, realizando la triangulación, conceptualización y categorización, considerando los criterios de confiabilidad y veracidad de acuerdo a los objetivos de la investigación. Asimismo, se hará uso del Programa Atlas.ti°.

3.5. Aspectos Éticos

Esta investigación respetó los reglamentos de investigación establecidos por la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana - UNAP.

Asimismo, respetó los reglamentos de investigación establecidos por la Facultad de Ciencia de la Educación y Humanidades - FCEH.

Además, respetó la idiosincrasia y contexto sociocultural de la Comunidad Nativa Kukama Kukamiria San José de Lupuna.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS

Comunidad Nativa San José de Lupuna

a) Vías de acceso a la comunidad

El transporte utilizado para llegar a la comunidad es terrestre y fluvial. Desde la ciudad de Iquitos, puedes escoger tu movilidad (moto, carro, etc.), el recorrido dura unos 15 min aproximados hasta llegar al puerto llamada “El aguaje”, después te embarcas en un peque-pepue que te llevará a la comunidad nativa San José de Lupuna, su recorrido dura unos 15 minutos aproximados. Las comunidades que asiste los pobladores con más frecuencia.

Tabla 1

Localidades que acuden los pobladores.

Localidad (centropoblado, caserío,etc.)	Tipo de vía (carretera, camino, rio, etc.)	Tipo de transporte (combi, moto, deslizador, etc.)	Duración o distancia	Frecuencia	Motivo (feria, visita, trabajo, etc.)
Caserío San Pedro	Carretera y Rio	Caminando y Bote	15min y 25min	Diario	Compra de yuca
Caserío Santa Rita	Carretera y rio	Caminando y bote	15min y 25min	Diario	Compra de yuca y venta de productos de primera necesidad.
Caserío Tres Unidos	Carretera	Caminando	45min	Diario	Compra de yuca

b) Historia.

La aparición de los primeros pobladores en la comunidad, fue aproximadamente en el año 1918. Eran unos jeberos, que también se dedicaban a la balata y la shiringa, provenientes del pueblo llamado Caballo, que sale del Morona al río, abajo de Pampachica. Era un pueblo que se inundaban las casas, en tiempo de creciente. De esa manera la población, sale en sus canoas en búsqueda de un lugar donde vivir y mejorar su economía. Después de todo un día surcando, encuentran un lugar, donde había bastantes árboles de Lupuna, cerca se encontraba una quebrada. Los pobladores que salieron a buscar un lugar, regresan al pueblo para informar lo sucedido y recoger a sus familias, sin embargo, algunos de ellos decidieron quedarse y no ir al nuevo lugar. Los fundadores de la comunidad, fueron el señor Marcelino Aquituari, su esposa Lorenza Maytahuari, el señor Abraán Macuyama y esposa, pertenecientes al pueblo indígena Kukama Kukamiria. Cabe mencionar que, en el año 1968, tuvieron como primer teniente Gobernador al señor Julio Guzmán Jaramillo, además contaban con un inspector de obra, don José Guzmán Pacaya y aproximadamente en el año 1987, fue creado la primera escuela secundaria.

Cuando llegaron al pueblo, también, encontraron una quebrada llena de hojas de Irapay, indican que el lugar donde está construido la plaza actualmente, antes era un naranjal. Mencionan que los pobladores vinieron de diferentes zonas como: Alto Nanay, Bajo Amazonas, Ucayali y Datem del Marañón.

En tiempos pasados, la comunidad solo llevaba el nombre de Lupuna, cuando solo era un caserío. Asimismo, había varias comunidades que llevaban el mismo nombre. Creando confusión, cuando las autoridades hacían sus gestiones, visitando a las diferentes comunidades, de tal modo decidieron agregar el nombre de San José, porque consideran que es un santo y sería su patrono de la comunidad.

El 18 de marzo del 1921, fue creado con el nombre de San José de Lupuna. Sin embargo, celebran su aniversario el 1 de mayo del 1921, con el pasar del tiempo ha cambiado su forma de vida, sus familias, costumbres, cultura, entre otros aspectos, con gente de fuera o mestiza. Antiguamente, la gente se dedicaba a la extracción de madera, la construcción de viviendas, así mantener a su familia. Ese patrón ha cambiado, más o menos en el año 90, 95. Empezando la actividad económica de la agricultura, cosechando la yuca, elaboran fariña y tapioca, lo que se está practicando hasta la actualidad.

c) Lengua

En la comunidad nativa San José de Lupuna, existe cierta presencia de la lengua indígena, que a su vez afirman su identidad perteneciente al pueblo indígena Kukama. Asimismo, la continuidad de la lengua Kukama Kukamiria está en incesante deterioro; son los ancianos y las personas adultas los que más, frecuentemente hacen uso de la lengua, mientras que los jóvenes y niños han ido reemplazando el Kukama Kukamiria por el español.

Sin embargo, en la actualidad, en los niveles educativos de inicial, primaria y secundaria no se viene impartiendo la Educación Intercultural

Bilingüe (EIB), con los conocimientos de la lengua materna Kukama Kukamiria, trayendo consigo pérdida de su identidad y sus costumbres ancestrales.

d) Cosmovisión

Las cosmovisiones son las expresiones culturales de los pueblos, en la cual muestran su concepción sobre su cultura que abarca el lenguaje, comportamientos, y otros componentes. Expresiones que forman parte de su identidad cultural, ayuda a que siga vigente con el pasar de los tiempos, así mantener su cultura y poder transmitir a los demás. Asimismo, forman parte de las culturas de las sociedades, que están ligadas a las creencias místicas y espirituales, de una forma explicar el mundo y las relaciones.

En la comunidad nativa San José de Lupuna, así como en casi toda la amazonia, la cosmovisión nos presenta el diálogo entre el hombre amazónico y la naturaleza, por ejemplo, tenemos: al guardián del bosque a través del Chullachaqui o Shapshico; al yacuruna, quien cuida los ríos, quebradas y cochas amazónicas, entre otros. Asimismo, la cosmovisión de los Kukamas nos presenta la relación de los cuerpos celestes (Sol, Luna y Estrellas) con las actividades del hombre amazónico como: la producción y cosecha de la chacra, la caza, la pesca, la extracción de madera, cosecha o recolección de las plantas medicinales (hoja, fruto, resina), entre otros.

e) Población

La comunidad tiene una población total de 523 habitantes, de las cuales el 70% son mujeres y 30% son hombres, y está constituida por 180 familias.

Además, cuentan con 04 familias, que se comunican en su lengua materna.

Tabla 2

Resumen de población

Sexo	%	Comuneros Inscritos	Total
Hombre	30	157	523 habitantes.
Mujer	70	366	

f) Educación

La comunidad nativa San José de Lupuna, cuenta con I. E I N° 326 “San José de Lupuna”, la I.E.P y I.E.S N° 60127 “Manuel Fartulino Pimenta”, que está integrado tanto el nivel primario y secundario.

Tabla 3

Nivel de educación

Educación (indicar nivel)	Tipo (público, privado, bilingüe, etc.)	N° de alumnos	N° de personal
Inicial	Público	14	1
Primaria	Público	66	4
Secundaria	Público	53	8

Los pobladores opinan que el desempeño del docente y el contenido educativo que se imparte es bueno, porque el personal educativo asiste constantemente a sus centros de labores. Sin embargo, algunos de los pobladores piensan que el contenido educativo no está acorde con la realidad comunal; hay una buena concurrencia del alumnado a la institución educativa. También muestran preocupación para que sus hijos se eduquen de manera correcta y los docentes formen seres humanos íntegros y fortalecidos con una formación de acuerdo a su cultura, para poder mantener firme su identidad;

porque la educación juega un papel decisivo en la construcción del futuro.

La educación impartida por los docentes, es dictada en un solo idioma que es el español.

Otro de los problemas de la educación en la comunidad, es la carencia a la tecnología de información y comunicación (TIC), la cual es una limitante en el aprendizaje de los alumnos, ocasionando una “brecha digital” entre la zona rural y la urbe.

g) Salud

En la comunidad, existe un Puesto de Salud I, San José de Lupuna, ubicado dentro de la comunidad. Por tal motivo, las enfermedades son tratadas con la medicina tradicional y la medicina occidental.

Tabla 4

Enfermedades y tratamiento.

Medicina	Enfermedad	Tratamiento
Tradicional y Occidental	Dolor de estómago	Se usa la planta menta, le ponesen agua tibia y lo tomas con un paracetamol.
Tradicional	Dolor de cabeza	Utilizan la malva, “chapean”, lo toman y lavan su cabeza. Lancetilla, lo chapean lo toman y lavan su cabeza.
Tradicional	Malaria	Utilizan la corteza de cedro, raíz del huasaí y hungurahuí, eso lo ponen a hervir, queda solo su esencia, eso tomas una copita.
Tradicional	Covid-19	Utilizan limón, miel de abeja y jengibre, eso se cocinan juntos, luego se toma.
Tradicional	Vómitos y diarreas	Hacen un preparado de uvos y mango.
Tradicional	Tos y gripe	Realizan un preparado de ajos, limón y

Occidental	Malaria	cebolla. Acuden a la posta y les recetan Cloroquina y Primaquina, por 07 días.
------------	---------	---

h) Economía

Agricultura y Crianza

Como principal actividad económica de subsistencia tenemos a la agricultura. Las principales especies agrícolas son: yuca, plátano, maíz, sachapapa y dale-dale.

Los pobladores se dedican a la producción de fariña y tapioca. Que son elaborados y comercializados para su venta en la ciudad de Iquitos.

Tabla 5

Actividades productivas de la comunidad

Actividades	¿Que cultiva o cría?	Consumo	Venta	¿Dónde lo comercializa?
Agricultura	Yuca	✓	Iquitos
	Plátano	✓
	Maíz	✓
	Sachapapa	✓
	Daledale	✓
Ganadería
	Gamitana	✓
Piscigranja	Sábalo	✓
	Boquichico	✓
Crianza de animales menores	Gallinas, patos	✓	✓	Iquitos

Caza

La caza es una de las actividades productivas con menos participación en la comunidad. Los pobladores utilizan la retrocarga para la caza de los animales.

Tabla 6

Animales silvestres

Nombre	Consumo	Venta	¿Dónde lo comercializan?
Añuje	✓
Majas	✓
Ronsoco	✓

Pesca

La pesca es otra importante actividad de subsistencia de la comunidad; debido a la influencia de los colonos, han incorporado a la pesca, el anzuelo y el uso de redes o mallas. Los principales cuerpos de agua donde pescan los comuneros son el río Nanay, la Qda. Agua Dulce y la Cocha Tipishca.

Tabla 7

Recursos hidrobiológicos existentes en la comunidad

Cuerpos de Agua	Recurso Existente	Estado de Conservación
Rio Nanay	Yaraqui, Boquichico, Bujurqui	Regular
Qda. Agua Dulce	Yaraqui, Boquichico, Bujurqui	Regular
Cocha Tipishca	Yaraqui, Boquichico, Bujurqui	Regular

Recolección

Otra actividad es la recolección de frutas, como la papaya, cidra, toronja; además, de otras palmeras como la shapaja, irapay.

Venta de mano de obra

Algunos comuneros venden su mano de obra en la misma comunidad, incluso acuden a la ciudad de Iquitos. Las principales actividades son: carpintería, albañilería, peonaje, estibadores, madereros, entre otros.

i) Costumbres y Festividades

Las principales costumbre y festividades de la comunidad nativa de San José de Lupuna son: aniversario comunal, fiestas patrias, navidad y año nuevo.

Tabla 8

De resumen sobre el ámbito cultural.

Actividades	Descripción	Fecha	Organización
Aniversario	Fiesta de la comunidad	01 de mayo	La comunidad
Día de las madres	Fiesta para celebrar a las mamás	2 ° domingode mayo	La comunidad
Navidad	Fiesta de nacimiento del niño	25 de Diciembre	La familia
Año Nuevo	Fiesta de recibir y el año nuevo	31 de Diciembre	La familia

Cabe resaltar que todas las festividades de la comunidad son de corte occidental por la cercanía a la ciudad de Iquitos.

Proceso de Elaboración de la Fariña en la Comunidad Nativa San José de Lupuna.

a) Procedimientos que se realizan antes de la preparación de fariña

La preparación de la fariña en San José de Lupuna, se da inicio con el trabajo familiar en las chacras, las fincas tienen diferentes cultivos, como plátano, cocona, entre otros productos.

Primero, nos vamos a la obtención de la yuca, acudimos a nuestras chacras, algunos pobladores, tienen más de una chacra para sembrar la yuca, pero en nuestra chacra no solo sembramos yuca, sino también plátano, cocona, y otras cositas más. Nosotros pelamos las yucas en la chacra debido a que no nos pese mucho la yuca cuando le traigamos a la comunidad, porque en el transcurso del camino a la comunidad, hacemos el lavado de la yuca en la quebrada, ahí le dejamos tres días, a las yucas en los costales para que se hidrate, después a eso realizamos el rallado de la yuca, el prensado, tamisado y tostado. (Entrevista 01)

Obtención de la yuca, leña y limpieza del tostador (blandona) (Entrevista 02)

Se procede a la cosecha de la yuca de la chacra de donde se la trae ya pelada al pueblo. Se procede al fermentado de la yuca (hidratación) para suavizar la yuca, después de 2 días se retira del agua y se procede a prensar la masa hasta que se seque lo suficiente y de ahí se procede a tostar la masa en la blandona. (Entrevista 03)

Se procede al fermentado de la yuca (hidratación) para suavizar la yuca, después de 2 días se retira del agua y se procede a prensar la masa hasta que se seque lo suficiente y de ahí se procede a tostar la masa en la blandona. (Entrevista 04)

Mayormente, antes de hacer la fariña, primero sembramos nuestro palo de yuca, que demora de 6 meses, 9 meses o un año, ya depende de cuanto le dejemos crecer también, porque a veces le sacamos antes de tiempo, porque necesitamos sacar nuestra yuca, pero si queremos otro terreno para aperturar, solicitamos a la directiva, si nos aceptan, hacemos nuestra minga, para poder sembrar ahí y poder sembrar más yuca. Cuando vamos a la chacra, la distancia no es de todos iguales, mío está a 30 minutos caminando. Hay otras chacras que están pasando el árbol de Lupuna, que es de 2 horas caminando o también puedes ir en moto, hasta una cierta parte. (Entrevista 07)

Obtención de la yuca, pelado de la yuca, lavado, rallado de la yuca, tamizado de la yuca. (Entrevista 08)

Comenzamos yendo a nuestra chacra, allá me voy yo sola, porque mi esposo trabaja en la ciudad de Iquitos, así que me voy, allá pelo mi yuca, para eso me voy muy temprano, pero mayormente me voy los días miércoles, porque hasta el sábado ya debo tener mi fariña para poder salir a vender. Después, lavamos la yuca, también le ponemos a fermentar la yuca. (Entrevista 09)

Nos vamos a la chacra, mi chacra está a 5 minutos caminando, también podemos ir en moto. Cuando aperturamos una chacra, primero

buscamos un terreno que tenga tierras fértiles para poder sembrar. Luego, hacemos o convocamos a una minga, con todos los pobladores que quieran participar, en la minga entregamos comida, más entregamos tallarín con pollo porque nos resulta más harto para los señores y se puedan llenar, para tomar, hacemos shibe, limonada, algunas veces hacemos masato. Cuando estamos en la minga, cortamos los árboles que no vamos a utilizar, con motosierra, tenemos que alquilar, porque nosotros no tenemos uno, la alquilada nos cuesta 10 soles, por hora. Vamos cultivando con machete, también utilizamos rastrillo, para ir jalando las hojas, ramas, pero tenemos que tener cuidado de no encontrarnos con algún animal, que nos pudiera lastimar, ya sea serpientes, porque cuando estábamos en otra minga hemos encontrado. Cuando el terreno es grande a veces realizamos mingas, hasta tres veces para poder acabar de cultivar. Cuando ya acabamos de cultivar, juntamos los palos, hierbas y lo ponemos a secar, si el sol esta fuerte le dejamos solo tres días, eso cuando el sol está bien fuerte, pero cuando no es así, le tenemos que dejar hasta una semana para secar, porque hace sol y lluvia. La lluvia otra vez vuelve a mojar los palos y hierba. Cuando está bien seco, pasamos a quemar y nos toca esperar. Cuando ya está seco, hacemos con un palo pequeño huecos en la tierra, para poder sembrar, yo a veces contrato a varias personas para sembrar, eso cuando tengo bastante que sembrar, más cuando es la primera cosecha de la tierra, tenemos que aprovechar. El palo de yuca a veces entre nosotros nos regalamos, otras veces nos venden, pero hay chacras que solo siembran yuca, existen otras familias que siembran plátano, cocona,

y otras frutas más. Sembramos variedad de yuca, que no solo es utilizado para hacer fariña, sino también hacemos tapioca, y depende de que yuca sembramos, es el tiempo en que se va cosechar. El tiempo de cosecha puede varias entre 6 a 9 meses. Cuando la yuca de nuestra chacra no nos abastece, obtenemos de otro poblador de acá o algún familiar. para poder cubrir nuestra preparación de fariña. Cuando se cumple el tiempo para sacar la yuca, nos vamos con toda la familia, ya sea con nuestros hijos, esposo, sobrinos, para que nos ayuden a traer la yuca en saco, ahí en nuestra chacra pelamos la yuca, llevamos nuestro cuchillo, ahí en la quebrada lo lavamos, y como nuestro primer terreno no es muy lejos, de ahí sacamos la yuca. Hacemos un proceso de rallado – prensado – tamizado y tostado. (Entrevista 10)

Existe un trabajo familiar en las fincas, tanto padres e hijos participan desde la plantación de palos de yuca hasta la cosecha para proceder a la preparación de la fariña.

b) Preparación de la Chacra y la Cosecha de yuca

La cosecha de la yuca, también tiene sus particularidades, principalmente acuden a sus chacras en las mañanas, la herramienta que utilizan es el machete o sable y costales. La familia participa en el proceso, cada miembro con sus propios roles.

Como mi chacra no es muy lejos, nos levantamos más o menos temprano a esos de las 6:00 de la mañana, también para terminar temprano y poder regresar a hacer la fariña. Los materiales para ir a

sacar nuestras yucas, mayormente son: machete, sable, costales, pretina, nuestra comida y masato, pero a veces nuestros hijos nos llevan, la comida preparada. (Entrevista 01)

Alistar las botas, llevar la pretina, sable (machete), llevar saco, rancho frio (yuca sancochada, tapioca con lecha). (Entrevista 02)

Nos levantamos temprano, las herramientas se dejan listo la noche anterior y se sale a cosechar, en la chacra se cosecha y se pela las raíces para traerlas ya peladas y de esa manera cargar menos. (Entrevista 03)

Nosotros nos levantamos muy temprano, a esos de las 5:00am de la mañana, nos vamos, a veces nos vamos tomando desayuno o sino nuestros hijos llevan cuando están acá, pero mayormente tratamos de acabar antes. Sacamos la yuca allá, también pelamos y le traemos ya pelado, venimos a cocinar, como no es muy lejos mi chacra, nos vamos con botas, llevamos nuestros sables o machete, pretina para poder traer cargando la yuca y sacos porque ahí ponemos la yuca. (Entrevista 07)

Nos preparamos para ir con botas, machete, costales, carretilla de madera, rancho frio (Entrevista 08)

Cuando llueve nos vamos con botas, cuando el camino está bien me voy en sandalias, aunque también me voy en botas, llevo mi sable, sacos (costales), pretina, guantes, carretilla de madera. (Entrevista 09)

Nosotros nos preparamos, nos levantamos a las 4:00am o 5:00am de la mañana para salir temprano a nuestra chacra, nos vamos con nuestras botas, carretilla, pretina, machete, sable, costal, a veces

llevamos nuestra comida y masato de pijuayo o yuca. Nos vamos temprano, porque después sale el sol y nos quema mucho, a veces no nos deja trabajar. Llevamos con nosotros cuchillos, costales para traer la yuca y pretinas para cargar los costales con yuca si venimos caminando, también lo traemos en carretilla, nos ayuda bastante para transportarla en el costal de yuca. Cuando le traemos caminando le amarramos con la pretina y le ponemos en nuestra cabeza, y lo traemos a nuestra casa. (Entrevista 10).

La participación en la chacra implica organización y planificación, desde la preparación de la comida para los miembros de la familia, la preparación de herramientas, la cosecha, la selección y el traslado hasta la zona de preparación de la fariña, en su mayoría acuden por las mañanas para evitar el calor del medio día.

Preparación de la Yuca para la Elaboración de Fariña

Ya cosechada la yuca de manera familiar y comunitaria proceden a lavar, hidratar, secar, rallar, prensar y el tostar.

Cuando traemos nuestra yuca, lavamos, ponemos a hidratar, sacamos, rallamos, ponemos a prensar o exprimir hasta sacar todo el almidón que también lo utilizamos cuando preparamos la tapioca. Una vez que hemos sacado todo el almidón, calentamos nuestra blandona, para poder poner nuestra fariña, y poder empezar el tostado (Entrevista 01).

Pelado de la yuca, lavado de la yuca, rallado de la yuca, presando

de la masa y cernido de la yuca. (Entrevista 02)

Allá en la chacra nos ponemos a pelar la yuca, cuando ya estamos regresando le lavamos en la quebrada, es decir pelamos en la misma chacra para que no nos pese mucho, después de eso, la ponemos a hidratar (hacerle podrir a la yuca) aunque no todos hacemos, yo no le dejo mucho tiempo porque después, la fariña va a salir un poco ácida, y tiene un sabor que a muchas personas no le gusta. (Entrevista 03)

Ya en casa, se lava la yuca y se la coloca en sacos sumergiéndolos en el agua de la quebrada por un periodo de 2 días, luego sacamos los sacos con la yuca y se la coloca en la prensa por una hora aproximadamente, cuando ya está lo suficientemente seca, se retira de la prensa y se procede al tostado. (Entrevista 07).

Fermentación de la yuca, en sacos se le introduce en el agua por espacio de dos o tres días, luego el prensado, tamizado o cernido (Entrevista 08).

Cuando traemos de la chacra, después de lavar, le ponemos a fermentar casi tres días, luego rallamos la yuca, para pasar al prensado, y poder sacar todo el almidón, para hacer la tapioca. (Entrevista 09)

Mayormente acudimos a nuestro terreno, sacamos la yuca, nosotros medimos o pesamos la cantidad por costales, casi siempre sacamos 05 sacos de yuca, pero ya traemos pelado. Los 05 sacos equivalen a 10 kilos de yuca. Primero, hacemos nuestra cosecha de yuca, aunque a veces existe plagas que hacen que nuestros sembríos salgan mal, yuca flaquita o chiquita. Por eso, siempre, le estamos

cuidando, con la asesoría y ayuda de algunos ingenieros que nos visitan, que también nos brindan apoyo con el terreno, luego bien el descarapado o pelado la yuca, mayormente lo hacemos en el mismo terreno, para que no nos pese mucho cuando carguemos. (Entrevista 10).

Después de la cosecha, la preparación de la yuca y prensado, continua con la preparación en sí de la fariña.

Preparación de la Fariña

La preparación de la fariña implica tener cuidado con la calidad y la limpieza, a continuación, los comentarios de las personas entrevistadas en la comunidad nativa San José de Lupuna.

Sacamos los palos para prender el horno de nuestras chacras, palos finos, porque no debe ser muy gruesos, el fuego no puede ser muy fuerte porque la fariña se va a quemar, cuando el metal este semi caliente, ahí ponemos la fariña, se va tostando esto puede demorar unas dos horas. Nosotros mayormente le retiramos con un plato hondo de losa o de fierro enlosado y con un mantel le vamos abanicando para ir sacando sus pelusitas. (Entrevista 01)

El horno debe estar con la temperatura adecuada, retirar la masa de la prensa y colocar en la blandona. Una vez colocada la masa en la blandona, se procede a batirla con el remo (espátula de madera) de forma continua para evitar que se pegue y se queme, se debe cuidar que la temperatura de la blandona se mantenga de forma constante; para eso colocamos más leña cuando se requiere. Cada cochada dura

alrededor de 45 minutos a 1 hora, y por lo general hacemos de 5 a 6 cochadas por semana. Con un plato, lo colocamos en bandeja, mientras se enfría le retiramos algunos pallitos que quedan venteándolo con ayuda del viento; una vez frío lo colocamos en sacos para la venta al por mayor o lo envasamos en bolsas de $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ y 1 kilo, según el pedido que tengamos. (Entrevista 02).

Se enciende el horno y se espera hasta que la blandona agarre la temperatura adecuada, se coloca un poco de masa según la capacidad de la blandona (una cochada) se bate constantemente con la espátula para evitar que se pegue o queme y se la está cuidando hasta que esté listo, lo cual demora una hora aproximadamente por cada cochada. Se lo bate hasta que se tueste lo necesario, lo cual demora aproximadamente una hora por cochada. Todos utilizamos un plato y un mantelito para sacar la fariña de la blandona, se deja enfriar y luego se envasa. (Entrevista 03).

Cuando ya sacamos la yuca hidratada de los costales, empezamos a rallar la yuca, después que acabamos de rallar, pasamos a prensar para sacar todo el almidón y que la yuca salga bien exprimida, eso le ponemos en nuestras bandejas. Calentamos la blandona con palos que traemos del monte, cada usuario trae su leña, la cantidad que va a utilizar para preparar su fariña. Después, se pone aceite, pero solo un poquito, esto se usa para que no se pegue, después se comienza a batir, no se le puede dejar de batir, porque se puede quemar, peor si la candela esta fuerte. El tostado puede demorar de 2 a 3 horas. Los retiramos con un envase que muchas veces es un pocillo o también un

plato. y vamos moviendo y levantando la farina, para que sacar los palitos de yuca que quedan en la fariña. Antes le poníamos en nuestro costal, para después poner en bolsistas de ¼, ½, 1 k, para poder llevar a venderlo. Ahora con el proyecto, le ponemos en bolsitas que no dañen al medio ambiente, esos de papel, con nuestro nombre y otras cosas más va ahí. (Entrevista 07

Prendemos fuego al horno con leña, deposito la masa seca en la blandona, batir la masa, para que no se pegue. Se prepara el horno, no debe tener mucha candela porque se puede quemar. Se retira con tazones o platos, se pone en las bandejas para que se enfríe y podemos sacar el afrecho que pudiera tener. Después, de estar frio lo ponemos en sacos para poder guardarlos, si todavía no le vamos a embazar se pone la masa seca en el horno, se lo bate, es con un remo de madera (espátula, dura de 2 a 3 horas. (Entrevista 08)

Primero, sacamos la yuca, la cantidad que queremos y vamos a preparar la fariña, luego pelamos la yuca, la lavamos, después le colocamos en costales, para ponerle en la quebrada "AGUA DULCE", ahí le dejamos por tres días, hasta que se fermente, no podemos dejar más tiempo porque se malogra mucho la yuca y la fariña va a tener un sabor feo, como a ácido. Luego rallamos la yuca, antes le rallábamos a mano, con nuestra ralladora, y demorábamos mucho tiempo, también nos cansábamos, nos salían ampollas en las manos, por eso teníamos que empezar nuestras jornadas de trabajos, así continuamos levantándonos temprano, para poder acabar rápido, y poder vender, ahora con el proyecto que tenemos acá, tenemos nuestra planta de

procesamiento y ahí tenemos una ralladora moderna, que nos facilita mucho el rallado, pero a veces se desperdicia la yuca cuando se ralla porque salpica mucho, y tenemos que tener cuidado. También, dejamos a la yuca amarilla, fermentar por tres días, en la quebrada “AGUA DULCE”, para poder hacer la fariña, porque le mezclamos con la yuca sin fermentar, porque si le dejamos mucho se va fermentar demasiado y el sabor va ser diferente, y no les va a gustar a las personas, por eso tenemos que tener cuidado cuando le ponemos a fermentar, porque como hay días que hace sol seguido, y hay días que llueve por eso tenemos que tener cuidado de no pasar los días de fermentación de la yuca. Cuando, acabamos de rallar, pasamos al prensado, anteriormente lo exprimíamos con telita finita, para sacar su almidón, que será utilizado en la tapioca, le teníamos que exprimir bien, y eso también nos lastimaba nuestras manos, ahora también contamos con nuestra prensadora de acero quirúrgico, ahí ponemos nuestra yuca rallada, y sale bien exprimido, no desperdiciamos nada. Después que le pasamos por la prensadora, recién le ponemos en nuestro horno, antes nuestros hornos le hacíamos de bidón de aceite, le cortamos por la mitad, sacamos leña del monte, le cerramos con ladrillo, y ahí ponemos a tostar nuestra fariña, que en el horno tradicional nos lastimaba mucho la vista, el vientre, demorábamos en tostar entre 3 a 4 horas. (Entrevista 10).

La elaboración de la fariña implica un trabajo cuidadoso, se rescata el involucramiento de la familia, padres e hijos en el proceso. La fariña es parte de la industrialización de la yuca en la Amazonia peruana.

Conocimientos Ancestrales Aplicados para la Elaboración de Fariña

a) Creencias o Prácticas tradicionales para la Elaboración de fariña

San José de Lupuna es una comunidad que tiene sus sueños y percepciones particulares de su entorno y bienestar, en el caso del sembrío de la yuca por ejemplo se siembra en luna nueva.

Existen una creencia para sembrar la yuca, mayormente siembran la yuca en luna nueva, porque cuando siembran en ese tiempo, la yuca sale gordita y crece rápido, no se hace dura, en cambio no pueden sembrar en la luna verde, porque la cosecha le saldrá mal, con yucas duras, y no podremos preparar nuestras fariñas. Además, se cree que las mujeres cuando están con su periodo no pueden entrar a la chacra porque van a malograr toda la cosecha, así que tienen que esperar que les pase su periodo para poder entrar a la chacra. (Entrevista 01)

La siembra debe hacerse en el momento indicado, la luna nos indica, en luna nueva, la planta se llenará de parásitos y la yuca no producirá buenas raíces. (Entrevista 02) Bueno hasta ahora sembramos la yuca según la luna, la luna verde (luna nueva) no es buena para la siembra, malogra las plantas, lo que se hace es esperar a que pase esta luna para empezar las siembras. (Entrevista 03)

El conocimiento de las estaciones de la luna, es clave para los habitantes de Lupuna, su respeto y practica permitirá obtener los resultados esperados.

b) Instrumentos Tradicionales que utilizan para la elaboración de fariña.

Aún prevalece el uso de instrumentos tradicionales para la elaboración de la fariña, como la ralladora, la tela fina, remo de madera.

La ralladora le hacíamos con latas, para poder rallar nuestra yuca, o con algo de metal grande que nos ayude a rallar, le hacemos huequitos hacia afuera, para poder tener nuestra ralladora. Para exprimir nuestra yuca, le hacemos con tela fina, y exprimir fuerte, para poder dejarle seco y poder utilizar su almidón, ahora nuestro horno le hacemos con bidón de aceite, lo cortamos por la mitad, nos vamos al monte a sacar leña, y con ayuda de ladrillos, cerrábamos para poder prender el fuego, además con ayuda de los palos, le hacemos parar a la blandona. y para mover la fariña, usamos un remo de madera, la fariña le ponemos en bandejas para que se enfrié, y le vendíamos en bolsa de plástico, no contamos con registro sanitario, ni ropa para poder hacer la fariña y cada familia hacia su fariña en su casa, algunos prestaban hornos a sus familiares. (Entrevista 01)

La ralladora le hacíamos con latas, el Tipití que era una especie de prensa elaborada con hojas de palmera. (Entrevista 02)

Existen tres tipos de yuca que se utilizan en la comunidad nativa San José de Lupuna, tales como: pisco, camote y huayunga. Un instrumento tradicional que tienen las familias de San José de Lupuna es el Tipiti que sirve para prensar la yuca. El Tipiti es una prensa tradicional tejida con las fibras del huaruma.

Revalorización de los Conocimientos Tradicionales

La revalorización de los conocimientos tradicionales está asociada a la implementación de nuevas tecnologías para la mejora en la preparación de la fariña, como ralladoras, prensadora, blandona, hornos y pozo artesiano.

a) Tecnologías insertadas para la elaboración de fariña

Ralladora con maquina industriales, prensadora de acero quirúrgico, blandona de acero inoxidable, hornos tipo cocina mejoradas con chimenea y pozo artesiano. Para empezar, tenemos nuestra Planta de Procesamiento, ahí tenemos nuestra ralladora y nuestra prensadora de acero quirúrgico, tenemos nuestros hornos mejorados, nuestra blandona también es de acero quirúrgico, nuestro horno no utiliza mucha leña y no sale humo, eso era que nos afectaba la vista, no calienta mucho. También, tenemos nuestra balanza para poder pesar la yuca después de rallar o prensar, nuestra mesa de acero quirúrgico, ahí le ponemos, contamos con registro sanitario, y ropa para ponernos a la hora de tostar. También contamos con nuestra asociación llamada UIKANA TSAMUNA, lo vendemos en bolsas de cartón (craf), con nuestro logo, y la información nutricional correspondiente. Seguimos usamos el remo de madera para mover la fariña y demoramos en tostar 1 ½.
(Entrevista 01)

La prensa de fierro, eso no ayuda y ahorra varias horas de trabajo, las ralladoras con motor de peque peque, las cocinas mejoradas que nos protegen del humo que nos hacía daño a los ojos y pulmones, además

que calentaba la vejiga y vientre de las señoras. (Entrevista 02)

La prensa de acero inoxidable, los ralladores motorizados, las cocinas mejoradas, el centro de producción con energía solar, el registro sanitario, etc. (Entrevista 03)

b) Percepciones sobre la Producción y Venta de fariña en la comunidad.

También existen percepciones de como del trabajo y consumo local de la fariña, ahora han ampliado el radio de intervención.

Sí, claro que, sí. Usamos mejores herramientas, pero nuestros conocimientos para preparar la fariña siguen siendo lo mismo, esto le enseñamos a nuestros hijos y compartimos nuestros conocimientos. (Entrevista 01)

La fariña le vendemos a 7 soles. Anteriormente, solo lo vendemos en el mercado de la ciudad de Iquitos, también a comunidades aledañas. (Entrevista 01)

Sí mejoró, sobre todo en el tiempo que nos demorábamos, ahora nos demoramos menos de la mitad del tiempo que antes. (Entrevista 02)

A la fariña le vendemos a 7 soles. Diferentes mercados de Iquitos y también vienen a comprarnos acá en nuestra comunidad. (Entrevista 02).

Antiguamente en la comunidad podíamos cazar majas, añuje, sajino, paujil entre otros, ahora no hay nada. Ya no es como antes, hace 30 años atrás había muchísimos animales, la comunidad ha crecido

mucho, mis padres elaboraban fariña y llevaban a vender a Iquitos que está cerca y nos compraban rápido, ahora tenemos que sufrir poder vender un kilo, la gente no paga como antes". (Entrevista 06)

Nosotros en la chacra desde siempre sembramos, plátano, yuca, porque eran los productos de mayor consumo. La yuca para hacer casabe, tapioca, masato y fariña que lo guardábamos para época de creciente. Ahora vemos que ya no preparan fariña en la comunidad, más comen pan de la ciudad. Pienso que es acertado que se esté trabajando de nuevo para la producción de fariña. (Entrevista 08)

En San José de Lupuna permanece la cultura viva, el trabajo comunitario, donde ven a la fariña como un producto que fortalece su identidad colectiva y sentido de pertenencia, tejen lazos y visibilizan su trabajo como muestra de que los saberes ancestrales siguen vigentes en las nuevas generaciones.

CAPITULO V: DISCUSIÓN

Proceso de elaboración de la farriña en la Comunidad Nativa San José de Lupuna.

El proceso de elaboración de la farriña involucra un trabajo familiar, donde participan padres, abuelos, niños y un compromiso activo para lograr la meta, existe un antes, durante y después. El antes, se trata de la siembra y cosecha de la yuca, el durante, sobre la preparación de la farriña y el después, con la venta en el mercado, a fin de generar ingresos económicos para el bienestar de las familias de San José de Lupuna. Las familias en Lupuna son actores pluriactivos, no solamente se dedican al cultivo de la yuca, también cultivan, plátano, cocona, maíz, sachapapa, dale-dale. Asimismo, se dedican a la crianza de animales menores como gallinas y patos, tienen piscigranjas de gamitanas, sábalo y boquichico, otra de las actividades es la caza de animales silvestres y la recolección de frutos amazónicos. Dicha pluriactividad se desarrolla en el marco de la adaptación al territorio y sus ecosistemas, a fin de minimizar los riesgos y contribuir al bienestar de sus familias, por ejemplo, la yuca es una especie que ha sido domesticado y es un potencial para la alimentación de las comunidades amazónicas. (MIDIS, 2012).

Además, en sus discursos y posiciones está el “nosotros”, que implica el trabajo colaborativo a través de la minga y la búsqueda del bien común, así como la práctica de valores como el respeto a la naturaleza, donde los roles están definidos, por ejemplo, los hijos ayudan en los quehaceres del hogar y también en las actividades de la chacra. Asimismo, prevalecen las relaciones de poder y jerarquías, como el respeto a la Junta Directiva quienes representan a la comunidad y toman decisiones en las iniciativas que se

promueven con otros actores, tanto públicos y privados. Es decir, la comunidad que promueve la elaboración de la fariña, no es una comunidad homogénea, existen brechas territoriales y relaciones de poder que forman parte de sus discursos y formas de articulación.

El trabajo comunitario a través de la “minga” constituye una práctica ancestral que aún está presente en San José de Lupuna, la cual ayuda a la cohesión de los miembros de la comunidad, a fin de alcanzar objetivos comunes y el buen vivir a través de los cultivos como la yuca para la elaboración de la fariña. Es por ello que para la comunidad la “chacra” más allá de ver como un espacio físico, es un espacio cargado de espíritus y emociones que les ayuda a su seguridad alimentaria y los protegen de amenazas externas como la tala ilegal o la caza furtiva.

El uso de herramientas para ir a la chacra como el machete está relacionado a sus actividades cotidianas, por ejemplo, sirve para la limpieza del camino y limpieza de la chacra. En su mayoría también utilizan botas en dicho tránsito al cultivo de la yuca. También en la cosmovisión de las personas de Lupuna está presente acudir en horas de la mañana a la chacra, porque les ayuda avanzar los trabajos que tienen en el marco de su pluriactividad.

Una vez realizada la cosecha de la yuca, vienen otros procesos de lavado, hidratación, secado, rallado, entre otros, que también incluye el trabajo familiar, visibilizando aún más el involucramiento de las mujeres.

La preparación directa de la fariña también requiere tener conocimientos y habilidades, como el monitoreo de la temperatura, la preparación de la masa, el tostado y la concentración en el trabajo, en el tostado según señalan antes de la intervención del proyecto a través del

Gobierno Regional de Loreto, tenía un impacto negativo en su salud debido al calor que se generaba. También rescatar la importancia de la yuca en Lupuna, así como presenta, Becerra (2020), que la yuca no solamente es para preparar fariña, sino también otros potajes, como la yuca sancochada, yuca rellena, yuca guisada, tortilla de yuca, rosquillas de yuca, buñuelos de yuca, fariña y el masato.

Conocimientos Ancestrales Aplicados para la elaboración de fariña

Los conocimientos ancestrales de los pueblos indígenas están relacionados a sus actividades tradicionales, la protección de sus bosques y su organización comunitaria. La elaboración de la fariña también está vinculada a prácticas y creencias en Lupuna, tales conocimientos se transmiten de generación en generación, generando un capital social y cultural como parte de su resiliencia y adaptación en su territorio. El buen vivir también implica poner en práctica los conocimientos ancestrales, en este caso asociado a la actividad agrícola, específicamente el cultivo de la yuca.

Por ejemplo, el respeto por las estaciones de la luna y su relación con el sembrío de la yuca es un elemento importante para recibir la cosecha, según señalan los habitantes de San José de Lupuna

Por ejemplo, señala Chirif (2014), que mediante la domesticación de la yuca se contribuyó a la mejora de la alimentación y la consolidación de conocimientos, creencias, modos de organización comunitaria y de relacionamiento con el monte y los seres tutelares de las plantas y animales silvestres.

La industrialización de la yuca ha sido un reto en Lupuna, con el apoyo

del GORE Loreto a través del proyecto “Revalorización de saberes ancestrales”, han logrado una meta que era parte de sus anhelos. Durante el proceso utilizaron herramientas artesanales, como latas, tela fina, palos, remo de madera, sin contar con el registro sanitario, desconocimiento del mercado y la calidad de los productos. Al respecto, la relación comunidad y Estado es importante para contribuir al cierre de brechas, en este caso el apoyo en fortalecer capacidades y habilitar tecnología que permita producir fariña en mayor cantidad, con calidad y la conexión con el mercado, conlleva a la generación de ingresos económicos para las familias de Lupuna, también existen otras comunidades que producen fariña, como la Comunidad San Antonio de Picuro Yacu, quienes venden sus productos en los mercados de Iquitos, así como señala Gaya (2018), el cultivo de la yuca siempre se ha mantenido como una alternativa de desarrollo agroindustrial competitivo y sostenible para fortalecer la economía y necesidades de las poblaciones rurales indígenas.

Por ejemplo, Chávez (2003), en su investigación demuestra que el ingreso de las nuevas tecnologías ha permitido fortalecer las condiciones de higiene y mayor aceptación del producto en el mercado; sin embargo, se requiere el análisis de la oferta y la demanda en el mercado, porque puede aumentar la demanda, así como paso en las comunidades de San Juan Bautista, la demanda ha sido insatisfecha y ahora vienen mejorando la capacidad de la planta industrial de producción de la fariña (Córdor y Mori, 2015). En el caso de Lupuna, aparte de mejorar las condiciones y el ingreso de tecnologías, la preparación de la fariña tiene una ventaja porque está vinculada a los saberes ancestrales, la minga, la seguridad alimentaria y el

involucramiento familiar.

Para Tovar y Rojas (2011), el conocimiento ancestral indígena se relaciona de cerca con la supervivencia y la subsistencia, proporciona una base para la toma de decisiones en el ámbito local; sin embargo, en el caso de Lupuna, los conocimientos no solamente están vinculados a su subsistencia, sino hacia la economía del mercado a través de la elaboración de la fariña, que ya cuenta con un estilo de empaquetado, registro sanitario y mercados emergentes donde consumen. Es decir, los saberes tradicionales es una fuente de creatividad, innovación y su reconocimiento fomenta la inclusión social y la participación no solamente de los miembros de una comunidad, sino el relacionamiento con el entorno. (Carvallo, 2015). Los conocimientos tradicionales en Lupuna permite comprender su proceso de interacción en las diversas actividades tradicionales, así como indica Valladares y Olive (2015).

Revalorización de los Conocimientos Tradicionales

La integración de nuevas tecnologías en la preparación de la fariña con los conocimientos tradicionales, ha permitido su revalorización, conllevando al empoderamiento de la Comunidad, así como el fortalecimiento de su identidad colectiva. Por ejemplo, han incluido ralladora con máquinas industriales, prensadora de acero quirúrgico, blandona de acero inoxidable, hornos tipo cocina, y cuentan con una plata de procesamiento.

La inclusión de tales tecnologías, permite sumar esfuerzos al cierre de brechas en las comunidades indígenas, que no son ajenos a la globalización y a la tecnología. Asimismo, son actores que históricamente han protegido los

bosques y hoy requieren apoyo para reducir las desigualdades sociales, educar a las nuevas generaciones y visibilizar su cultura a través de su lengua, su vestimenta, sus patrones de comportamientos y las formas de organización comunitaria. Un claro ejemplo es San José de Lupuna, que, a través de su articulación con entidades del Estado, su involucramiento y su apertura a la tecnología vienen produciendo fariña en el mercado local, una bolsa de fariña está cargada de experiencias, historias, anécdotas y prácticas ancestrales.

Así como menciona Bonilla (2018): porque a través de la memoria de los mayores se recrea la historia, y la práctica de saberes ancestrales, el tejido, la oralidad, las mingas, las tulpas, juegos tradicionales, gastronomía, espiritualidad, causan impacto y anhelos de recuperar usos y costumbres de los antepasados que los identifiquen como indígenas. La producción de la fariña no solamente les permite avizorar el futuro, sino que les conecta con el pasado, sus abuelos, su historia y su organización, reafirmado su identidad colectiva y sumando a la seguridad alimentaria. (López, 2012) y conectando con otras culturas a través de su venta e intercambio (Núñez, 2018)

A través de la revalorización como señala Jaramillo y Pizarro (2004), debe identificarse los principales componentes vinculados a la identidad colectiva, los códigos locales, a partir de ello analizar su vinculación con la globalización y la modernidad, que implica una mayor articulación con el mercado y la competitividad de los productos amazónicos, como es el caso de la fariña que sale de comunidades que aun practican sus conocimientos ancestrales y muestran su riqueza cultural ante un escenario diverso. Históricamente los pueblos amazónicos han acumulado conocimientos durante milenios, parte de este conocimiento es heredado de sus ancestros y

parte es el resultado de la influencia de otras fuentes de información y de sus propias experiencias. (Veintemilla, 2014)

Rescatar el valor de la yuca, que no solamente forma parte de la dieta alimenticia de los pueblos indígenas de la Amazonia, también su cultivo fortalece el sentido de pertenencia y la identidad colectiva generando ingresos económicos. La preparación de alimentos de alta duración como el caso de la fariña en la Amazonía peruana es el resultado de la adaptación del hombre a su medio ambiente. (Morales, 2015). La fariña más que un producto que representa una tradición y una cultura, donde se aplica el conocimiento tradicional indígena, es el sabor de una tecnología ancestral y ahora integrada a la tecnología moderna. (Chávez, 2003).

CAPÍTULO VI. CONCLUSIONES

1. El proceso de elaboración de la fariña en la Comunidad Nativa San José de Lupuna se desarrolla de manera participativa, ya que son actores pluriactivos, desarrollan trabajos a través de los talleres y mingas, trabajo colaborativo y el involucramiento de las familias, el cultivo de la yuca en la chacra es una actividad no solamente de subsistencia, sino está vinculada a una economía de mercado y la preparación de la fariña inicia desde la fermentación de la yuca, rallado, prensado, tostado y el empaquetado.
2. Los conocimientos ancestrales aplicados para la elaboración de fariña en la Comunidad Nativa San José de Lupuna fortalecen el sentido de pertenencia, generando un capital social y cultural como parte de su resiliencia y adaptación en su territorio, su reconocimiento fomenta la inclusión social y la participación no solamente de los miembros de una comunidad, sino el relacionamiento con el entorno. Además, el conocimiento de las estaciones de la luna para cultivo de la yuca como parte de su cosmovisión y la utilización de instrumentos tradicionales ha permitido la continuidad en la preparación de la fariña y hoy se encuentran visibles en el mercado local.
3. El proceso de revalorización del conocimiento ancestral para la elaboración de la fariña está ayudando a fortalecer la identidad colectiva, esto se observa en el empoderamiento de la comunidad, la conexión con el pasado y su historia. En San José de Lupuna revalorar el conocimiento ancestral

implico integrarse con la tecnología moderna, manteniendo algunas técnicas de su tradicionalidad, conllevando a una mejor producción de la fariña en cantidad y calidad, donde se tejen valores y patrones culturales tradicionales y conocimientos modernos.

CAPÍTULO VII. RECOMENDACIONES

1. Sobre el conocimiento del proceso de elaboración de la fariña en la Comunidad Nativa San José de Lupuna se recomienda desarrollar una línea de tiempo sobre los principales cambios e hitos históricos en la comunidad.
2. Respecto a los conocimientos ancestrales aplicados para la elaboración de fariña en la Comunidad Nativa San José de Lupuna, se recomienda realizar una caracterización y registro fotográfico de cada herramienta que han venido utilizando históricamente, tales conocimientos deben estar plasmados en libros y fomentar en los diferentes de la comunidad.
3. Asimismo, sobre proceso de revalorización del conocimiento ancestral para la elaboración de la fariña ha permitido fortalecer la identidad colectiva, se recomienda realizar pasantías para conocer e intercambiar experiencias de revalorización de conocimientos ancestrales en la región Loreto y en otros paisajes amazónicos, no solamente asociado a la yuca, sino otros productos.

CAPÍTULO VIII. FUENTES DE INFORMACIÓN

- Álvarez, J. (2003). *Cómo hacer investigación cualitativa: Fundamentos y Metodología*. México: Paidós
- Aguilar Atamari, G; Quispe, Fany (2019) Resultados de los talleres saberes productivos del programa pensión 65 en la identidad cultural de los estudiantes del 4to y 5to de la I.E.S. Túpac Amaru del distrito de Paucarcolla – Puno.<http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/11889>
- Arrata, V. (2019). Saberes ancestrales, observaciones generales de la experiencia ecuatoriana. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*.
- Becerra, L. (2020). El cultivo de la yuca para la alimentación humana, en estudiantes del sexto ciclo, Caballo Cocha, 2019.
- Bonilla, M. (2018). Sentidos y prácticas de los saberes ancestrales en el fortalecimiento de la identidad cultural, y la relación escuela-familia con los niños y niñas del Proyecto Ondas de la Institución Educativa María Fabiola Largo cano, sede La Candelaria del resguardo indígena la Montaña en Riosucio Caldas.
- Carvalho, N. (2015). Saberes ancestrales: lo que se sabe y se siente desde siempre.
- Cóndor, L. y Mori, L. (2015). Estudio de prefactibilidad para la instalación de una planta industrial de producción de fariña y tapioca a partir de yuca (“Manihot Esculenta Crantz”) en la región Loreto.
- Chávez Flores H. (2003). Innovación tecnológica en la elaboración de “FARINA” Fortificada. <http://hdl.handle.net/11458/69>
- Chirif, A. (2014). *Pueblos de la yuca brava: historia y culinaria*. ORE; Nouvelle Planete; IBC; IWGIA. Lima. 289 p.

- Dávalos, P. (2005). "Movimientos Indígenas en América Latina: el derecho a la palabra". Pueblos indígenas, estado y democracia. Buenos Aires, CLACSO (Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales). Disponible en <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/gt/20101026124338/2Davalos.p df>. Consultado el 25/04/2014.
- Gaya, E. (2018). Tecnologías tradicionales del cultivo de Manihot esculenta crantz (yuca) y su persistencia agraria en la comunidad indígena de San Antonio de Picuro Yacu, distrito de Punchana, región Loreto. <http://repositorio.unapiquitos.edu.pe/handle/UNAP/5582>
- Gore Loreto (2021). Informe mensual de actividades N° 03-2021/AS /GRAI. Iquitos-Perú.
- Kottak.P (2012). Introducción a la antropología cultural. México: Mc Grahah Hill.
- Jaramillo, L., Pizano, O., Zuleta, L. y Rey, G. (2004). La fiesta, la otra cara del patrimonio: valoración de su impacto económico, cultural y social.
- Jiménez, B. (2000). Investigación cualitativa y psicología social crítica. Contra la lógica binaria y la ilusión de la pureza. Investigación cualitativa en Salud. Recuperado el 17 de octubre del 2007 de: <http://www.cge.udg.mx/revistaudg/rug17/3invesigacion.html>
- López, X., Uda, A., Possidoni, C. y Brutti, I. (2012). Visión intercultural de conocimientos, actitudes y prácticas sobre alimentación ancestral mapuche en una escuela con programa oficial. Diaeta (B. Aires), 17-24.
- Mayor, P. y Bodmer R. (2009). Pueblos Indígenas de la Amazonía Peruana. Iquitos: CETA
- Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS. (2012). Recopilación de Estudios sobre Hábitos Alimenticios de la Población Amazónica.
- Ministerio de Cultura (2016). Buenas Prácticas Interculturales en la Gestión Pública. Experiencias 2014 - 2015

Núñez, C., Martín, M., Del Águila, M. y Zárate, R. (2018). Tüxe: conocimientos tradicionales vinculados a la yuca (Manihot Esculenta) en el pueblo Ticuna. <http://repositorio.iiap.gob.pe/handle/IIAP/342>

Morales, D. (2015). La Comida Nativa en la Amazonía Peruana

Pérez, M. y Vásquez, A. (2018). Tradición oral y saberes ancestrales de los abuelos en la escuela (Master's thesis, Escuela de Educación y Pedagogía)

Rivas, X., Pazos, S., Castillo, S. y Pachón, H. (2009). Alimentos autóctonos de las comunidades indígenas y afrodescendientes de Colombia.

Sandoval, E., Guerra, E. y Contreras, R. (2010). Políticas públicas de educación superior intercultural y experiencias de diseños educativos.

Tovar, F. y Rojas, J. (2011). Diálogos de saberes, sabiduría ecológica originaria y desarrollo rural. Revista Derecho y Reforma Agraria. Ambiente y Sociedad. Nº 37, 2011: 149-171. Universidad de Los Andes. Mérida – Venezuela. Diciembre 2011

Valladares, L. y Olive, L. (2015). ¿Qué son los conocimientos tradicionales? Apuntes epistemológicos para la interculturalidad. Cultura representaciones, 31.

Veintemilla, C. (2014). Los saberes locales y el conocimiento tradicional en el proceso de conservación del bosque local en la comunidad de Padre Cocha río Nanay - Punchana - Maynas - Loreto - Perú – 2014.

<https://significadoconcepto.com/pueblo-indigena/>

<http://www.forosecuador.ec>

<https://hdl.handle.net/20500.12692/44944>

ANEXOS

01: MATRIZ DE CONSISTENCIA

TÍTULO: Revalorización Del Conocimiento Ancestral Para La Elaboración De Fariña En La Comunidad Nativa Kukama Kukamiria San José De Lupuna - Iquitos – 2021		
PROBLEMA	OBJETIVO	VARIABLE
<p>Problema general ¿Cómo se da el proceso de revalorización del conocimiento ancestral para la elaboración de fariña en la comunidad nativa kukama kukamiria San José de Lupuna - Iquitos – 2021?</p> <p>Problemas específicos ¿Cómo es el proceso de elaboración de fariña en la comunidad nativa San José de Lupuna? ¿Cuáles son los conocimientos ancestrales aplicados para la elaboración de fariña en la comunidad nativa San José de Lupuna? ¿Cómo es el proceso de revalorización del conocimiento ancestral para la elaboración de fariña?</p>	<p>Objetivo general Describir el proceso de revalorización del conocimiento ancestral para la elaboración de fariña en la comunidad nativa kukama kukamiria San José de Lupuna - Iquitos –2021</p> <p>Objetivos específicos Describir el proceso de elaboración de fariña en la comunidad nativa San José de Lupuna. Identificar los conocimientos ancestrales aplicados para la elaboración de fariña en la comunidad nativa San José de Lupuna. Determinar el proceso de revalorización del conocimiento ancestral para la elaboración de fariña.</p>	<p>UNIVARIABLE: REVALORIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO ANCESTRAL PARA LA ELABORACIÓN DE FARIÑA.</p>

METODOLOGÍA	POBLACIÓN Y MUESTRA	PROCEDIMIENTOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLLECIÓN DE DATOS	PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS
<p>Diseño metodológico Esta investigación utilizará la metodología cualitativa y el diseño etnográfico Tipo de Investigación Descriptivo.</p>	<p>Población: La comunidad nativa kukama kukamiria San José de Lupuna se encuentra ubicado en la región Loreto, provinciade Maynas y distrito de Iquitos, a 30 minutos aproximadamente en bote desde la ciudad de Iquitos, cuenta con una población total de 180 familias.</p>	<p>Procedimientos -Coordinaciones con las autoridades para el ingreso a la comunidad. -Validación de instrumentos: guía de entrevista semi estructurada mediante la aplicación piloto. -Aplicación de instrumentos y recopilación de datos con informantes claves.</p>	<p>La información recopilada mediante las entrevistas semi estructuradas y observación participante a través audios serán transcritos con el programa Microsoft Word.</p>

TÍTULO: Revalorización Del Conocimiento Ancestral Para La Elaboración De Fariña En La Comunidad Nativa Kukama Kukamiria San José De Lupuna - Iquitos – 2021

	<p>Muestra: Esta investigación tomará como muestra a las 40 familias consideradas dentro del proyecto a cargo del gobierno regional, en ella se conocerá como se viene desarrollando el proceso de revalorización del conocimiento ancestral para la elaboración de fariña en la comunidad nativa kukama kukamiria San José de Lupuna.</p>	<p>Técnicas de recolección de datos</p> <p>-Entrevista Semiestructurada. Serán aplicados con las familias e informantes claves que se dedican a la elaboración de fariña.</p> <p>-Observación participante. La interacción con las personas o familias que se dedican a la elaboración de fariña permitirá recopilar información in situ relacionado al tema.</p> <p>Instrumentos de recolección de datos</p> <p>Esta investigación tendrá como instrumentos de recolección de datos lo siguiente: guía de entrevista semi estructura, cámara, grabadora, celular, libreta de campo y laptop.</p>	<p>Posteriormente para el análisis de datos se seleccionará la información obtenida y se realizará la triangulación, conceptualización y categorización, considerando los criterios de confiabilidad y veracidad de acuerdo a los objetivos de la investigación.</p> <p>Asimismo, se hará uso del Programa Atlas.ti°</p>
--	---	---	--

02: INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

GUÍA DE ENTREVISTA SEMI-ESTRUCTURADA

ENTREVISTADO:.....

DNI:.....EDAD:.....SEXO:.....

FAMILIA:.....

CARGO EN LA COMUNIDAD:.....

Responsables

1. ¿Cuántas familias se dedican a la elaboración de fariña?
2. ¿Existen instituciones que apoyan la revalorización de conocimientos ancestrales para la elaboración de fariña en la comunidad?

Proceso de elaboración

1. ¿Qué procedimientos realizan antes de la preparación de fariña?
2. ¿Cómo se preparan para ir a la chacra y sacar la yuca?
3. ¿Qué tipos de yuca utilizan para la elaboración de fariña? ¿Cómo lo reconocen?
4. ¿Cómo preparan la yuca para la elaboración de fariña?
5. ¿Cómo inician la preparación de la fariña?
6. ¿Cómo preparan la fariña y cuánto tiempo demora?
7. ¿Cómo es el proceso de llenado de la fariña?

Conocimientos ancestrales

1. ¿Existen creencias o prácticas tradicionales para la elaboración de fariña?
¿Cuáles y en qué momento lo realizan?
2. ¿Qué instrumentos tradicionales utilizan para la elaboración de fariña?
3. ¿Cómo consiguen o elaboran estos instrumentos?
4. ¿Quiénes elaboran estos instrumentos?
5. ¿Qué materiales para elaborar estos instrumentos y como las consiguen?

Revalorización

1. ¿Cuáles son las nuevas tecnologías insertadas para mejorar la elaboración de fariña en la comunidad?
2. ¿Cuál es el proceso de rescate de estos conocimientos tradicionales para la elaboración de fariña?
3. ¿Los jóvenes y niños participan en la elaboración de fariña?
4. ¿Quiénes son los que participan con más frecuencia en este proceso?
5. ¿Cuál es el precio de venta de la fariña?
6. ¿Dónde venden la fariña?
7. ¿Usted cree que ha mejorado la producción y venta de fariña en la comunidad?
8. ¿Según usted, cree que se están rescatando los saberes ancestrales respecto a la elaboración de fariña en la comunidad? ¿Por qué?
9. ¿De qué manera la preparación de fariña ayuda a fortalecer la identidad?
10. ¿Cuál es la percepción del poblador de Lupuna sobre la elaboración de la fariña con tecnologías modernas?

03: INFORME DE VALIDEZ Y CONFIABILIDAD

Validador N° 1

INFORME DE VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Se determinó mediante el juicio de los expertos: Yo la Antropóloga ROSA ETELBINA AGUILERA RÍOS con DNI 00218278, catedrática para la Escuela de Antropología Social de la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades; expongo que los resultados de la revisión muestran en la tabla de criterios para determinar la validez de los instrumentos de recolección de datos y para ser aplicado logro obtener como promedio entre 60 a 79 logrando la nota de **Muy Bueno**.

I. DATOS GENERALES:

1.1. Título de la investigación:

REVALORIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO ANCESTRAL PARA LA ELABORACIÓN DE FARIÑA EN LA COMUNIDAD NATIVA KUKAMA KUKAMIRIA SAN JOSÉ DE LUPUNA - IQUITOS – 2021

Nombre del instrumento:

- Guía de entrevista semi estructurada

1.2. Criterios de aplicabilidad:

- | | |
|------------------------------------|------------|
| a) 01 a 19 (No valido, reformular) | Deficiente |
| b) 20 a 39 (No valido, modificar) | Regular |
| c) 40 a 59 (Valido, mejorar) | Bueno |
| d) 60 a 79 (valido, precisar) | Muy bueno |
| e) 80 a 100 (Valido, aplicar) | Excelente |

II. ASPECTOS A EVALUAR:

Indicadores de evaluación del instrumento	Criterios cualitativos	Deficiente (01-19)	Regular (20-39)	Bueno (40-59)	Muy bueno (60-79)	Excelente (80-100)
		01	02	03	04	05
Claridad	Es formulado con lenguaje adecuado al contexto social				X	
Objetividad	Esta expresado con conductas observables y verídicos				X	
Actualidad	Adecuado al avance de las ciencias sociales actuales				X	
Organización	Existe organización lógica				X	
Consistencia	Basado en el aspecto teórico científico relacionado al tema de investigación (social)				X	
Coherencia	Existe relación entre el tema, objetivos, dimensiones, componentes e indicadores				X	
Metodología	Las estrategias responden al propósito del estudio				X	
Aspectos éticos Y ontológicos	Relación de confianza y actitud de respeto basada en criterios ontológicos				X	
Sub total					75	
total					75	

VALORACIÓN	Deficiente	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
CUALITATIVA	()	()	()	()	()
OPINIÓN DE APLICABILIDAD	ACEPTADO ()			RECHAZADO ()	

SUGERENCIAS

Lugar y fecha: Iquitos, julio del 2021

Experto 02:

Rosalva Aguilera Rios
 Rosalva Aguilera Rios
 DNI 00218278
 ANTR05B/060

Firma

Anexo 01: instrumento de recolección de datos

GUIA DE ENTREVISTA SEMI-ESTRUCTURADA

ENTREVISTADO:..... DNI:..... EDAD:..... SEXO:.....

FAMILIA:.....

CARGO EN LA COMUNIDAD:.....

Responsables

1. ¿Cuántas familias se dedican a la elaboración de farfía?
2. ¿Existen Instituciones que apoyan la revalorización de conocimientos ancestrales para la elaboración de farfía en la comunidad?

Proceso de elaboración

1. ¿Qué procedimientos realizan antes de la preparación de farfía?
2. ¿Cómo se preparan para ir a la chacra y sacar la yuca?
3. ¿Qué tipos de yuca utilizan para la elaboración de farfía? ¿Cómo lo reconocen?
4. ¿Cómo preparan la yuca para la elaboración de farfía?
5. ¿Cómo inician la preparación de la farfía?
6. ¿Cómo preparan la farfía y cuánto tiempo demorar?
7. ¿Cómo retiran del horno y embazan la farfía?

Conocimientos ancestrales

1. ¿Existen creencias o prácticas tradicionales para la elaboración de farfía? ¿Cuáles y en qué momento lo realizan?
2. ¿Qué instrumentos tradicionales utilizan para la elaboración de farfía?
3. ¿Cómo consiguen o elaboran estos instrumentos?
4. ¿Quiénes elaboran estos instrumentos?
5. ¿Qué materiales para elaborar estos instrumentos y como las consiguen?

Revalorización

1. ¿Cuáles son las nuevas tecnologías insertadas para mejorar la elaboración de farfía en la comunidad?
2. ¿Cual es el proceso de rescate de estos conocimientos tradicionales para la elaboración de farfía?
3. ¿Los jóvenes y niños participan en la elaboración de farfía?
4. ¿Quiénes son los que participan con mas frecuencia en este proceso?
5. ¿Cual es el precio de venta de la farfía?
6. ¿Dónde venden la farfía?
7. ¿Usted cree que ha mejorado la producción y venta de farfía en la comunidad?
8. ¿Según usted, cree que se están rescatando los saberes ancestrales respecto a la elaboración de farfía en la comunidad? ¿Por qué?

Validador N° 2

INFORME DE VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Se determinó mediante el juicio de los expertos: Yo el Antropólogo JUAN PABLO MONCA IBAÑEZ con DNI 43613808 catedrático para la Escuela de Antropología Social de la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades; expongo que los resultados de la revisión muestran en la tabla de criterios para determinar la validez de los instrumentos de recolección de datos y para ser aplicado logro obtener como promedio entre 80 o 100 logrando la nota de **Excelente**.

V. DATOS GENERALES:

1.5. Título de la investigación:

REVALORIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO ANCESTRAL PARA LA ELABORACIÓN DE FARIÑA EN LA COMUNIDAD NATIVA KUKAMA KUKAMIRIA SAN JOSÉ DE LUPUNA - IQUITOS – 2021

Nombre del instrumento:

- Guía de entrevista semi estructurada

1.6. Criterios de aplicabilidad:

- | | |
|------------------------------------|------------|
| a) 01 a 19 (No valido, reformular) | Deficiente |
| b) 20 a 39 (No valido, modificar) | Regular |
| c) 40 a 59 (Valido, mejorar) | Bueno |
| d) 60 a 79 (valido, precisar) | Muy bueno |
| e) 80 a 100 (Valido, aplicar) | Excelente |

VI. ASPECTOS A EVALUAR:

Indicadores de evaluación del instrumento	Criterios cualitativos	Deficiente (01-19)	Regular (20-39)	Bueno (40-59)	Muy bueno (60-79)	Excelente (80-100)
		01	02	03	04	05
Claridad	Es formulado con lenguaje adecuado al contexto social				X	
Objetividad	Esta expresado con conductas observables y veridicos					X
Actualidad	Adecuado al avance de las ciencias sociales actuales				X	
Organización	Existe organización lógica				X	
Consistencia	Basado en el aspecto teórico científico relacionado al tema de investigación (social)				X	
Coherencia	Existe relación entre el tema, objetivos, dimensiones, componentes e indicadores				X	X
Metodología	Las estrategias responden al propósito del estudio				X	
Aspectos éticos Y ontológicos	Relación de confianza y actitud de respeto basada en criterios ontológicos					X
Sub total					75	85
total					80	

VALORACIÓN	Deficiente	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
CUALITATIVA	()	()	()	()	()
OPINIÓN DE APLICABILIDAD	ACEPTADO ()			RECHAZADO ()	

SUGERENCIAS

.....

.....

.....

.....

Lugar y fecha: Iquitos, julio del 2021

Experto 01:

JUAN PABLO MORALES IBAÑEZ
 ANTROPOLOGO SOCIAL
 43613808



Firma

Anexo 01: instrumento de recolección de datos

GUIA DE ENTREVISTA SEMI-ESTRUCTURADA

ENTREVISTADO:..... DNI:..... EDAD:..... SEXO:.....

FAMILIA:.....

CARGO EN LA COMUNIDAD:.....

Responsables

1. ¿Cuántas familias se dedican a la elaboración de farfía?
2. ¿Existen Instituciones que apoyan la revalorización de conocimientos ancestrales para la elaboración de farfía en la comunidad?

Proceso de elaboración

1. ¿Qué procedimientos realizan antes de la preparación de farfía?
2. ¿Cómo se preparan para ir a la chacra y sacar la yuca?
3. ¿Qué tipos de yuca utilizan para la elaboración de farfía? ¿Cómo lo reconocen?
4. ¿Cómo preparan la yuca para la elaboración de farfía?
5. ¿Cómo Inician la preparación de la farfía?
6. ¿Cómo preparan la farfía y cuánto tiempo demorar?
7. ¿Cómo retiran del horno y embazan la farfía?

Conocimientos ancestrales

1. ¿Existen creencias o prácticas tradicionales para la elaboración de farfía? ¿Cuáles y en que momento lo realizan?
2. ¿Qué Instrumentos tradicionales utilizan para la elaboración de farfía?
3. ¿Cómo consiguen o elaboran estos Instrumentos?
4. ¿Quiénes elaboran estos Instrumentos?
5. ¿Qué materiales para elaborar estos Instrumentos y como las consiguen?

Revalorización

1. ¿Cuáles son las nuevas tecnologías insertadas para mejorar la elaboración de farfía en la comunidad?
2. ¿Cuál es el proceso de rescate de estos conocimientos tradicionales para la elaboración de farfía?
3. ¿Los jóvenes y niños participan en la elaboración de farfía?
4. ¿Quiénes son los que participan con mas frecuencia en este proceso?
5. ¿Cuál es el precio de venta de la farfía?
6. ¿Dónde venden la farfía?
7. ¿Usted cree que ha mejorado la producción y venta de farfía en la comunidad?
8. ¿Segun usted, cree que se están rescatando los saberes ancestrales respecto a la elaboración de farfía en la comunidad? ¿Por qué?

Validador N° 3

INFORME DE VALIDEZ Y CONFIABILIDAD DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Se determinó mediante el juicio de los expertos: Yo el Antropólogo JAIME CANELO RAMOS con DNI 05392294 catedrático para la Escuela de Antropología Social de la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades; expongo que los resultados de la revisión muestran en la tabla de criterios para determinar la validez de los instrumentos de recolección de datos y para ser aplicado logro obtener como promedio entre 80 o 100 logrando la nota de **Excelente**.

III. DATOS GENERALES:

1.3. Título de la investigación:

REVALORIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO ANCESTRAL PARA LA ELABORACIÓN DE FARIÑA EN LA COMUNIDAD NATIVA KUKAMA KUKAMIRIA SAN JOSÉ DE LUPUNA - IQUITOS – 2021

Nombre del instrumento:

- Guía de entrevista semi estructurada

1.4. Criterios de aplicabilidad:

a) 01 a 19 (No valido, reformular)	Deficiente
b) 20 a 39 (No valido, modificar)	Regular
c) 40 a 59 (Valido, mejorar)	Bueno
d) 60 a 79 (valido, precisar)	Muy bueno
e) 80 a 100 (Valido, aplicar)	Excelente

IV. ASPECTOS A EVALUAR:

Indicadores de evaluación del instrumento	Criterios cualitativos	Deficiente (01-19)	Regular (20-39)	Bueno (40-59)	Muy bueno (60-79)	Excelente (80-100)
		01	02	03	04	05
Claridad	Es formulado con lenguaje adecuado al contexto social				X	
Objetividad	Esta expresado con conductas observables y verídicos					X
Actualidad	Adecuado al avance de las ciencias sociales actuales				X	
Organización	Existe organización lógica					X
Consistencia	Basado en el aspecto teórico científico relacionado al tema de investigación (social)				X	
Coherencia	Existe relación entre el tema, objetivos, dimensiones, componentes e indicadores				X	X
Metodología	Las estrategias responden al propósito del estudio					X
Aspectos éticos Y ontológicos	Relación de confianza y actitud de respeto basada en criterios ontológicos					X
Sub total					75	90
total		82,5				

VALORACIÓN CUALITATIVA	Deficiente	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
	()	()	()	()	()
OPINIÓN DE APLICABILIDAD	ACEPTADO ()			RECHAZADO ()	

SUGERENCIAS

Lugar y fecha: Iquitos, julio del 2021.

Experto 03:
Juan Carlos Ramos
 DNI 05392294
 Antropólogo




Firma

Anexo 01: instrumento de recolección de datos

GUÍA DE ENTREVISTA SEMI-ESTRUCTURADA

ENTREVISTADO:..... DNI:..... EDAD:..... SEXO:.....

FAMILIA:.....

CARGO EN LA COMUNIDAD:.....

Responsables

1. ¿Cuántas familias se dedican a la elaboración de farfía?
2. ¿Existen Instituciones que apoyan la revalorización de conocimientos ancestrales para la elaboración de farfía en la comunidad?

Proceso de elaboración

1. ¿Qué procedimientos realizan antes de la preparación de farfía?
2. ¿Cómo se preparan para ir a la chacra y sacar la yuca?
3. ¿Qué tipos de yuca utilizan para la elaboración de farfía? ¿Cómo lo reconocen?
4. ¿Cómo preparan la yuca para la elaboración de farfía?
5. ¿Cómo Inician la preparación de la farfía?
6. ¿Cómo preparan la farfía y cuánto tiempo demorar?
7. ¿Cómo retiran del horno y embazan la farfía?

Conocimientos ancestrales

1. ¿Existen creencias o prácticas tradicionales para la elaboración de farfía? ¿Cuáles y en qué momento lo realizan?
2. ¿Qué instrumentos tradicionales utilizan para la elaboración de farfía?
3. ¿Cómo consiguen o elaboran estos Instrumentos?
4. ¿Quiénes elaboran estos Instrumentos?
5. ¿Qué materiales para elaborar estos Instrumentos y como las consiguen?

Revalorización

1. ¿Cuáles son las nuevas tecnologías insertadas para mejorar la elaboración de farfía en la comunidad?
2. ¿Cuál es el proceso de rescate de estos conocimientos tradicionales para la elaboración de farfía?
3. ¿Los jóvenes y niños participan en la elaboración de farfía?
4. ¿Quiénes son los que participan con mas frecuencia en este proceso?
5. ¿Cuál es el precio de venta de la farfía?
6. ¿Dónde venden la farfía?
7. ¿Usted cree que ha mejorado la producción y venta de farfía en la comunidad?
8. ¿Según usted, cree que se están rescatando los saberes ancestrales respecto a la elaboración de farfía en la comunidad? ¿Por qué?

04: LISTA DE ENTREVISTADOS

LISTA DE LOS INTEGRANTES QUE PERTENECEN A LA ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES Y PRODUCTORES UIKANA TSAMUNA

N°	APELLIDOS	NOMBRES	N° DNI
1	ARICARI YAHUARCANI	JORGE	05361650
2	PACAYA GALINDO	HUMBERTO	05342904
3	PACAYA MAYTAHUARI	PATRICIA CAROLINA	70227943
4	GALINDO ARIMUYA	LUZ VICTORIA	05357271
5	NAVARRO ALVEZ	JOAQUIN	05381461
6	AQUITUARI GALINDO	JULY GIOVANA	80387648
7	YAHUARCANI MAYTAHUARI	MARIA ELENA	80381931
8	ROJAS RENGIFO	OSCAR AUGUSTO	05254635
9	TAPAYURI PANDURO	MARISELA	46826170
10	GALINDO ARIMUYA	EULER	05380409
11	GALINDO ARIMUYA	MARIA WILMA	80385762
12	JARAMILLO MAYTAHUARI	PERCY LUCAS	62137495
13	MAYTAHUARI HUANAQUIRI	KENY	43168927
14	MAYTAHUARI PACAYA	MAGNA MERCID	45398312
15	MAYTAHUARI JARAMILLO	MIRTA MARIA	80387125
16	MAYTAHUARI PACAYA	GILDA	43968304
17	ARICARI LOPEZ	CLARA LUZ	05327971
18	PACAYA MAYTAHUARI	LLEMER SAUL	44126375
19	ARIMUYA PACAYA	HILTER	05413141
20	MAYTAHUARI PACAYA	TANIA	47224311
21	MAYTAHUARI GUZMAN	ORLANDO	05322617
22	PACAYA VICTORIANO	SEGUNDO	48033888
23	JARAMILLO MAYTAHUARI	LULLY	45178052
24	MAYTAHUARI MACUYAMA	LIBANIA	05339853
25	GUZMAN PACAYA	MARIA CECILIA	43968305
26	RICOPA MACUYAMA	MARIA MAGNOLIA	05330795
27	GALINDO ARIMUYA	MERLI	43332491
28	MAYTAHUARI HUANAQUIRI	ELCIRA ADITA	43174143
29	IRARICA YAHUARCANI	FLORCITA	44698763
30	MAYTAHUARI AQUITUARI	ABELARDO	05217876
31	SANGAMA FACHIN	ELVIRA	05268131
32	CASTILLO NAVARRO	MILKA ZABA	05405404

33	PACAYA MAYTAHUARI	EDDER	46233995
34	GUZMAN SANGAMA	JAVIER	44362286
35	PACAYA ARIMUYA	REYNALDO	05289189
36	ARIMUYA AQUITUARI	RUTH	47390414
37	JARAMILLO MAYTAHUARI	MARILUZ	80384098
38	MAYTAHUARI YAHUARCANI	MILAURO	47375429
39	JARAMILLO MAYTAHUARI	AMERICO RIDER	80384968
40	GALINDO ARIMUYA	ELITA	80387518

05: CARTA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

SEÑOR

DR. WALTER CHUCOS CALIXTO

PRESIDENTE DEL COMITÉ DE GRADOS Y TÍTULOS FCEH-UNAP

De mi especial consideración

Por medio de la presente me dirijo a usted a fin de saludarle, así también hacer llegar el consolidado de la ficha de validación de juicio de Expertos de los Instrumentos del Plan de tesis titulado: "REVALORIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO ANCESTRAL PARA LA ELABORACIÓN DE FARIÑA EN LA COMUNIDAD NATIVA KUKAMA KUKAMIRIA SAN JOSÉ DE LUPUNA, QUITOS 2021" presentado por el bachiller en Antropología Social: ARACELI LUCERO ALIAGA FLORES, la cual tuvo el siguiente resultado:

Experto N° 1: ANTROPOLOGA ROSA ETELVINA AGUILERA RÍOS, con DNI 00218278, docente Adscrito a la facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades, Escuela Profesional de Antropología Social Los resultados de la revisión muestran en la tabla de criterios para determinar la validez de los instrumentos de recolección de datos y para ser aplicado logro obtener como promedio **75 puntos** logrando la nota de **MUY BUENO**

Experto N° 2: ANTROPÓLOGO JUAN PABLO MONCADA IBAÑEZ, docente con DNI 43613808 Adscrito a la facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades. Los resultados de la revisión muestran en la tabla de criterios para determinar la validez de los instrumentos de recolección de datos y para ser aplicado la interesada logro obtener como promedio **80 puntos** logrando la nota de **EXCELENTE**.

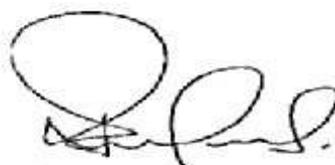
Experto N° 3: ANTROPÓLOGO JAIME CANELO RAMOS, con DNI 05392294; docente Adscrito a la facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades. Los resultados de la revisión muestran en la tabla de criterios para determinar la validez de los instrumentos de recolección de datos y para ser aplicado la interesada logro obtener como promedio **82,5 puntos** logrando la nota de **EXCELENTE**.

Finalmente, los expertos de manera unánime consideran que los instrumentos evaluados, está APROBADO alcanzando con el puntaje de 79,16 considerado como MUY BUENO, por lo que se sugiere la EJECUCIÓN correspondiente.

Sin otro particular, nos suscribimos de usted.



ANTROP. ROSA ETELVINA AGUILERA RÍOS
Docente Adscrito al departamento de CC. SS
FCEH-UNAP



ANTROP. JUAN PABLO MONCADA IBAÑEZ
Docente Adscrito al departamento de CC. SS
FCEH-UNAP



Antrop. JAIME EDMUNDO CANELO RAMCÉS
Catedrático de la Escuela de Antropología Social - UNA >

06: CARTA DE ACEPTACIÓN DE TRABAJO DE CAMPO

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

Comunidad Nativa San José de Lupuna, río Nanay, 8 de Setiembre 2021

CARTA DE ACEPTACIÓN

Yo, JOAQUIN NAVARRO ALVEZ, identificado con DNI: 05371461, APU de la Comunidad nativa San José de Lupuna (Inscrito en Registro Público con Partida registral N° 11128475 Asiento A0001), Distrito de Iquitos - río Nanay, expongo lo siguiente:

Que habiéndose presentado la señorita **ARACELI LUCERO ALIAGA FLORES**; identificada con DNI N°**71286954**, Bach. En Antropología Social a nuestra comunidad; quien presentó una solicitud para otorgarle permiso de ingreso con la finalidad de realizar sus estudios e investigación para una tesis titulada: **REVALORIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO ANCESTRAL PARA LA ELABORACIÓN DE FARIÑA EN LA COMUNIDAD NATIVA KUKAMA KUKAMIRIA SAN JOSÉ DE LUPUNA, IQUITOS 2021**

Vista dicha solicitud en sesión de Junta Directiva realizada el día 29 de Agosto 2021, se acordó:

Autorizar y brindar todas las facilidades para el ingreso de la tesista: **ARACELI LUCERO ALIAGA FLORES**, con DNI N°**71286954**, con código universitario **2146802**, de la Escuela Profesional de Antropología Social de la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana, para la realización de su tesis titulado: **REVALORIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO ANCESTRAL PARA LA ELABORACIÓN DE FARIÑA EN LA COMUNIDAD NATIVA KUKAMA KUKAMIRIA SAN JOSÉ DE LUPUNA, IQUITOS 2021**.

Así mismo también se solicita a la tesista tenga a bien honrarnos con la entrega de una copia de su tesis ya sustentada; la misma que será destinada a la biblioteca de la comunidad.

Extiendo el presente documento, para fines necesarios.



JOAQUIN NAVARRO ALVEZ
APU CC.NN SAN JOSÉ DE LUPUNA RIO NANAY – DISTRITO DE IQUITOS
Partida registral N° 11128472 Asiento N° A0003



7: Fotos



Foto 1: Llegada a la comunidad de San José de Lupuna



Foto 2: Colegio inicial de la Comunidad



Foto 3: Preparación del terreno para el sembrado de yuca



Foto 4: *Cosecha y pelado de la yuca*



Foto 5: *Descarapado y lavado de la yuca de manera tradicional*



Foto 6: *Fermentación de la Yuca*



Foto 7: *Mujeres rayando la yuca de manera tradicional*



Foto 8: *Cocción de la fariña de manera tradicional*



Foto 9: *Elaboración de la fariña en San Jose de Lupuna*



Foto 10: *Cocción de la fariña de manera moderna (proyecto GORELORETO)*



Foto 11: *Entrevista en una chacra de San José de Lupuna*



Foto 12: *Beneficiarios del proyecto: participando en el envasado*



Foto 13: *Aplicación de entrevistas en la Comunidad de Lupuna*