



**EL USO GASTRONÓMICO Y MEDICINAL DE LAS PLANTAS
NATIVAS DEL CENTRO CULTURAL UNI-SHU DE LA COMUNA
CHIGUILPE DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS**

**THE GASTRONOMIC AND MEDICINAL USE OF NATIVE PLANTS
FROM UNI- SHU CULTURAL CENTER IN CHIGUILPE SANTO
DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS**

Digna Elizabeth Sánchez Trávez

elizasanchez-009@hotmail.com

Universidad Regional Autónoma de los Andes “UNIANDES” extensión Santo Domingo de los
Tsáchilas

EL USO GASTRONÓMICO Y MEDICINAL DE LAS PLANTAS NATIVAS DEL CENTRO CULTURAL UNI-SHU DE LA COMUNA CHIGUILPE DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILA.

Resumen

La presente investigación está dirigida a recuperar la Cultura Tsáchila herbolaria y gastronómica del Centro Cultural UNI-SHU de la Comuna Chiguilpe, en la cual existen variedad de plantas medicinales y gastronómicas que antiguamente el Poné y la Mujer Tsáchila utilizaban y utilizan hasta la fecha. El propósito de realizar esta investigación se enfoca en la recuperación y preservación cultural de la Etnia Tsáchila y sus costumbres ancestrales para dar a conocer a la sociedad por medio del turismo comunitario, la misma que ayuda a la comunidad en su crecimiento económico y social. La reserva está siendo protegida por la Comuna Chiguilpe, Agustín Calazacón representante del Centro Cultural UNI-SHU, ellos han creado un vivero para la reproducción y conservación de las plantas del bosque secundario UNI-SHU.

La presente ponencia tributa al cumplimiento de objetivo Número 7 del Plan Nacional del Buen Vivir (2013- 2017), mismo que señala los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental territorial y global, esta tiene como política asegurar la promoción, la vigencia y la plena exigibilidad de los derechos de la naturaleza, (SENPLADES, 2013). El proyecto aborda a la necesidad de aprovechar las bondades de la naturaleza, y en especial a las plantas de UNI-SHU, y con ello elevar la cultura gastronómica y medicinal para el mejoramiento de la calidad de vida de los ecuatorianos.

Palabras Claves: Gastronomía, Uso Medicinal, Plantas Nativas.

Abstract

This research is aimed at recovering the culture and culinary herbal Tsáchilas UNI-SHU Chiguilpe Cultural Center Commune, in which there are variety of medicinal and culinary plants that formerly the Women Tsáchila sets and used and used to date. The purpose of this research focuses on the cultural recovery and maintenance of Tsáchilas Ethnicity and ancient customs to present to society through community tourism, it helps the community in economic and social growth. The reserve is being protected by Chiguilpe Agustin Calazacón representative of UNI-SHU Commune Cultural Centre, they have created a nursery for breeding and conservation of plants UNI-SHU secondary forest.

This paper is taxed to fulfill Goal 7 of the National Plan for Good Living (2013- 2017), pointing in same rights of nature and promote regional and global environmental sustainability, this is to ensure the promotion policy, the term and full enforcement of the rights of nature, (SENPLADES, 2013). The project addresses the need to harness the benefits of nature, especially plants UNI-SHU, and thereby raise the culinary and medicinal for improving the quality of life of Ecuadorian culture.

Key words: Food, medicinal use, Native Plants

Introducción

A nivel de Latinoamérica el uso de las plantas de uso gastronómico y medicinal se viene utilizando por los nativos de las Comunas Tsáchilas, hoy en día se están consumiendo y realizando múltiples medicamentos para mejorar la calidad de vida de la ciudadanía, en la gastronomía el uso de estas plantas se utilizan desde tiempos inmemoriales, incluso antes de la llegada de los españoles a Meso América, las mujeres nativas utilizan diferentes tipos de plantas como preventivos a la salud, trabajos artesanales en la elaboración de utensilios para el hogar como cucharas y espetones, descubren los sabores y características nutricionales de las mismas. Hoy

en día son utilizadas para las diferentes preparaciones de comida típica, en las diferentes Comunas Tsáchilas y en general en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

El Ecuador posee zonas de vida y pisos climáticos diferenciados, lo que dan cabida a una rica diversidad biológica, con un variedad de plantas aptas para el uso gastronómico y medicinal, muchas de las especies se las encuentran en los bosques primarios y secundarios de la región, (Los bosques secundarios son aquellos que son explotados por el hombre para el uso medicinal y alimenticio), son utilizados en las preparaciones gastronómicas y medicinales, encontrándose su utilización en los pueblos nativos de las regiones naturales del país.

Con la ayuda del turismo comunitario poco a poco se están dando a conocer este tipo de plantas y el uso que se les da a las mismas. Santo Domingo de los Tsáchilas, nos brinda la oportunidad de deleitarnos con escenarios naturales los cuales ayudan a mejorar la salud, una alimentación sana sin preservantes que afecten a la salud.

Quienes integran el Centro Cultural UNI-SHU de la Comuna Chiguilpe, sienten la necesidad de elaborar una guía donde se encuentre todo tipo de plantas de uso medicinal y gastronómico identificadas en recetas donde las nuevas generaciones tsáchilas puedan informarse y hacer un correcto uso de los recursos naturales. Dadas las características de los suelos y biodiversidad, de la Reserva UNI-SHU de la Comuna Chiguilpe, en sus territorios tiene una diversidad de plantas de uso medicinal y gastronómico, es por esto que se ha tomado la iniciativa de elaborar una guía informativa que ilustre el uso de las plantas, y de igual manera se entregue una correcta información a los visitantes que diariamente llegan hasta la Comuna Chiguilpe Tsáchila, esta es la razón para que el Centro Cultural UNI-SHU inicie los procesos de cambio en las dietas alimenticias diarias y de igual manera realizar un uso racional de las especies nativas en favor de prevenir y mejorar la salud de los habitantes y obtener beneficios económicos, hay que destacar que los recursos naturales de la comuna se mantienen protegidos y preservados, los comuneros, realizan pequeños viveros, las mismas que son la fuente básica de los alimentos y bebidas.

Con la implementación del presente proyecto se ayuda al desarrollo de la comuna y al mejoramiento económico de las familias del lugar, el presente trabajo se está promocionando desde la Universidad Regional Autónoma de los Andes extensión Santo Domingo y Facultad de Medicina Carrera Odontología Bioquímica y Farmacia de UNIANDES Ambato.

Métodos y Herramientas

Este proyecto adopta la investigación descriptiva y correlacional, es cualitativa y cuantitativa ya que los estudios que se ha realizado proporcionan información verbal y estadística.(Alexis, 2004).

Como parte de la metodología de investigación se pasa al uso de la técnica de la entrevista, la cual fue realizada al representante del Centro Cultural UNI-SHU. El trabajo se lleva a efecto con las herramientas como la ficha de observación, entrevistas y videos. A fin de alcanzar los objetivos planteados en la investigación.(UNIANDES, 2012)

Desarrollo del Tema

Se encontraron un total 300 familias útiles en la zona bajo estudio que corresponden a plantas, bejucos y lianas, coincidiendo con lo reportado por Agustín Calazacón responsable del lugar quien manifiesta el número de plantas útiles del Grupo Étnico Tsáchila, se registra alrededor de 50 especies primarias para las diferentes preparaciones medicinales y gastronómicas pues las demás se conoce como familias de las especies seleccionadas. Aprovechando así la riqueza natural de la reserva UNI-SHU.

Como una acción para rescatar la Cultura Tsáchila se ha recolectado 50 especies endémicas de la medicina y gastronomía, 49 no muestran grado de amenaza y se encuentran durante todo el año y 1 muestra peligro de extinción por su ciclo de

reproducción cada 6 meses. Las técnicas medicinales y gastronómicas del Poné y las Mujeres Tsáchilas son conocidas como Shapuca que significa cocinar las plantas para desintoxicar el cuerpo. Diferentes plantas, bejucos, cortezas y lianas son utilizados como té que produce varios efectos curativos en el cuerpo, plantas utilizadas como condimento que las mujeres utilizan para preparar platos típicos para sus visitantes.

Objetivo General

Crear un catálogo gastronómico y medicinal de las plantas nativas del Centro Cultural UNI-SHU de la Comuna Chiguilpe de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

Los Conocimientos Herbarios de los Tsáchilas

El manejo y conocimiento de las plantas medicinales es titularidad de los Shamanes, la mayoría de los Tsáchilas conocen de las propiedades de los vegetales y sus aplicaciones, es decir el conocimiento se ha extendido al grupo pero no todos pueden utilizar este conocimiento como lo hacen aquel grupo privilegiado. Los Shamanes hacen referencias que en la antigüedad se utilizaban más de 300 vegetales como parte del conocimiento Shamánico inicial, en la actualidad el número de vegetales han disminuido, debido a la utilización excesiva de las plantas y a la tala de la montaña a manos de los colonos, y ahora bajo la presión social.

A continuación y con el debido permiso del representante del Centro Cultural UNI-SHU Agustín Calazacón entrevistado, ponemos a consideración una lista básica de los vegetales, bejucos, lianas y cortezas, utilizados en sus diferentes curaciones. Como los Shamanes no conocen algunas de las plantas en español si no en su propia lengua, procedemos a escribir los nombres de los vegetales en español y tsáfiqui, especificando las partes de la planta que se utiliza y su demonización de uso en las patológico. (González, J., 2013)

Plantas Colectadas del Centro Cultural UNI-SHU de la Comuna Chiguilpe

Plantas Medicinales.

Se utilizan machacadas y entreveradas entre algunas de ellas de acuerdo al tratamiento que se realice. El Poné lleva a cocción en olla de barro a carbón con piedra de río para elaborar el té natural y se concentre sus sabores y aromas. (Calazacón, A.,2005)(PUCE, 2011) (Lajornes. A., 2001).

N.	NOMBRE COMÚN DE LA PLANTA EN ESPAÑOL	NOMBRE COMÚN DE LA PLANTA EN TSAFIQUI	DENOMINACIÓN DE USO POR EL PONÉ	ÓRGANOS DE LA PLANTA QUE SE UTILIZAN	PLANTAS
1	Achiote	Mú	Anticancerígeno	Hojas, fruto, raíz.	 ACHIOTE
2	Biblia	Biblia	Nervios, quema la grasa	Hojas	
3	Caña agria	Ko`comla	Purifica la sangre, diabético.	Tallo, raíz	 BIBLIA
4	Copal	Shi`ampo	Cicatrizante de herida, dolor de estómago, desinflamante, artritis reumas.		
5	Hiel del sol	Yo`kantsa	Diabético, irritación de la piel.	Hoja	 PLANTA DE PLATA
6	Matico	Pingu	Gastritis, energizante, cardiovasculares	Hojas	
7	Matico(Familia)	Wy`pinko	drogadicción	Hojas.	
8	Olvidadora	Panshipa`kí	Depresión, terapia	Hojas	
9	Ortiga Brava	Tini	Inflamación de la vista, alergias, vías urinarias	Raíz	
10	Col de monte	Tso`potede	Anticancerígena, picadura de serpiente	Exótica, tallo, hoja, raíz	
11	Planta pescadito.	Wa`tsa senko	Antibiótico, baño fresco	Trepadora	
12	Planta zorrilla	Bo`pitape	Anticancerígena, colesterol, energético	Hojas	

13	Pikigua	Pa'ki shilí	Parkinson	Bejuco	
					CAÑA AGRIA
14	Punta lanza	Punta lanza	hemorragias, dolor de articulaciones	Hojas	
15	Tangaré	Lon kó	Desinflamante de articulaciones, cicatrizante	Aceite del fruto	
16	Tagua	Ti'ri	Vista	Agua de coco tierno	
					Zaragoza
17	Guayusa	Wuayo'sha	Energético, laxante	Hojas	
18	Uña de gato	Meshe'tewe'we	Desinflamante de la próstata, resfríos.	Bejuco	
19	Zaragoza	Zaragoza	Diabético, problemas del corazón.	Hoja	
20	Zarzaparrilla	Zarzaparrilla	Vía urinaria, desinflamante.	Tallo	
					UÑA DE GATO
21	Sin nombre común	Ka'tsape	Vomito	Hojas	
22	Sin nombre común	Oton'koro tape	Desparasitante	Raíz	
					PLANTA INSECTÍVORA


Tabla 1: Plantas Medicinales del Centro Cultural UNI-SHU

Fuente: Señor Calazacón Agustín, Poné, Centro Cultural UNI-SHU

Elaborado: Ingeniera Sánchez Elizabeth. Docente

Shili, Bejucos

Los bejucos que detallamos son utilizados como desparasitantes. El Nepi se utiliza por el Poné para poder concentrarse. Antes de comenzar a hacer la limpieza espiritual toma una medida para poder invocar a los espíritus. (Calazacón, A.,2005)

N.	NOMBRE COMÚN DE LA PLANTA EN ESPAÑOL	NOMBRE COMÚN DE LA PLANTA EN TSAFIQUI	DENOMINACIÓN DE USO POR EL PONÉ	ÓRGANOS DE LA PLANTA QUE SE UTILIZAN	PLANTAS
23	Ayahuasca	Nepi	Alucinógeno, purgante	Bejuco	
24	Betilla/ llana	Elena `shilí	Baños energéticos , vías urinarias	Bejuco, hojas	
25	Caucho	Tsabe `pele	Energético	Sabia del tronco	

AYAHUASCA

Tabla 2: Bejucos del Centro Cultural UNI-SHU

Fuente: Señor Calazacón Agustín. Ponè. Centro Cultural UNI-SHU

Elaborado: Ingeniera Sánchez Elizabeth. Docente

La Cocina Tsáchila

El pueblo Tsáchila se ha visto afectado por un sin número de inclusiones no solo sociales sino que culturales y gastronómicas tanto así que ahora en las chozas tradicionales Tsáchilas encuentras cocinas a gas, refrigeradoras e incluso micro ondas y dentro de sus refrigeradoras sus alimentos han cambiado, de los obtenidos en la selva o chacras por los adquiridos en los mercados y supermercados que en la ciudad se encuentran. (González, J., 2013)

Pero a pesar de esto los pobladores de las comunidades tratan de preservar sus tradiciones, y más aun con el desarrollo del turismo comunitario. Cada una de las comunidades se ha preocupado en estudiar y en difundir sus costumbres, y aunque las comunidades estén regadas a todo lo largo de la Nueva Provincia Tsáchila, su comportamiento, costumbres, tradiciones y formas alimenticias son similares pues su descendencia es la misma nada más que cuando se alejaron fue por buscar su propio horizonte. (González, J., 2013)

Y a pesar de que exista una constante en los platos presentados los comensales no dejan de visitarlos día con día. Es por esto y más que también veremos los diferentes

platos que se sirven en las comunidades tsáchilas y se han convertido en un patrimonio intangible por ser un asentamiento de colonos el cual se ha mantenido, se ha mejorado y se lo cuida con afán y esmero. La cocina Tsáchila es comúnmente básica y rica en carbohidratos y proteínas, se lo consume en las comunidades antes de salir de caza, de pescar o recolectar sus alimentos como frutas y vegetales, para soportar las largas caminatas.

En la antigüedad los alimentos básicos consumidos por el Poné y la mujer Tsáchila eran la carne de caza como: La guanta, guatusa, el loro, los mayones (gusanos de la chonta), puerco sahino y el mono. Peces como: El bocachico, la guaña, campeche, barbudo. Alimentos bases de la agricultura: El maíz, el plátano, la yuca, la piña, la chonta, el achiote, palmito. Vegetales principales en la preparación de los platos típicos utilizados como aromatizantes y saborizantes: ajo de monte, chiliangua, albahaca de monte, culantro de poso, hierba plata, papa chilma. En tiempos pasados las mujeres tsáchilas utilizaban estos alimentos para las diferentes preparaciones como: lucupi (sopa de verde), pandado (ayampaco), piyu -bilú (tamal), huasapaca (maito), mayon al carbón, malun ninpuga, sancocho, chiachano, maito de tilapia, asados y seco de gallina criolla. (González, J. 2013).

A continuación con lo entrevistado al representante del Centro Cultural UNI-SHU Agustín Calazacón, ponemos a consideración una lista básica de los vegetales, utilizados en la gastronomía Tsáchila pues ya mayoría de estos ayudan a mejorar el sabor magro de las carnes de caza. Agustín Calazacón comentan que algunas plantas son muy aromáticas por ejemplo el ajo de monte que contiene un sabor a cebolla, comino, pimientos sin necesidad de utilizar otros condimentos para las preparaciones típicas de la gastronomía tsáchilas.

Plantas Alimentarias

Son vegetales utilizados para preparaciones de comidas típicas, por la mujer Tsáchila para dar a consumir al joven Tsáchila quien se está preparando para ser Poné, pues

la tradición dice que no puede ingerir otro tipo de alimento. (Calazacón, A.,2005)
(Lajornes. A., 2001).

N.	NOMBRE COMÚN DE LA PLANTA EN ESPAÑOL	NOMBRE COMÚN DE LA PLANTA EN TSAFIQUI	DENOMINACIÓN DE USO POR EL PONÉ	ÓRGANOS DE LA PLANTA QUE SE UTILIZAN	PLANTAS
26	Ajo de monte	Tsa`senco	Baños energéticos.	Hojas, tallo, bejuco.	
27	Albahaca de monte	Jela`teli	Inflamación de la vista, limpia corporal.	Hojas	
28	chonta	A`we pelé	Afrodisiaco, energético	tronco, hojas, fruto	
29	Culantro de poso	Chiliangua	Comida Típica	Hojas	
30	Hierba plata	Kala`pak	Energizante, afrodisiaco	Hojas	
31	Hoja de yuca. Tubérculo	Kwchu	Bebidas para rituales	Hojas, fruto	
32	Mocoro	Joro	Energizante	Fruto	
33	Palma real	ka`ly	Energético, alimentario	Cogollo	
34	Palma de joro	Mocora	Energético	Fruta	
35	papa chilma	tsan`pó	Energético	Tipo papa	
36	Palmito	Ton`toma	Alimentario	Cogollo	
37	San juanillo	Jelen`dikú	Parto, artritis, purifica la sangre	Hoja, Raíz, flor	
38	wuarande	Wuarande	Energizante	Fruto	
39	Sin nombre común	chu`kui	Dieta de los shamanes	Hojas	

Tabla 3: Plantas Alimentarias del Centro Cultural UNI-SHU

Fuente: Señor Calazacón Agustín. Ponè. Centro Cultural UNI-SHU

Elaborado: Ingeniera Sánchez Elizabeth. Docente.

Plantas Silvestres Energéticas

Usadas para limpias mediante baños, bebidas y para curar las malas energías y enfermedades. (Calazación, A.,2005) (Lajornes. A., 2001)

N.	NOMBRE COMÚN DE LA PLANTA EN ESPAÑOL	NOMBRE COMÚN DE LA PLANTA EN TSAFIQUI	DENOMINACIÓN DE USO POR EL PONÉ	ÓRGANOS DE LA PLANTA QUE SE UTILIZAN	PLANTAS
40	Ají de rana	Burutunka	Cataplasma, desinflamante, resfríos	Semilla	
41	Arrastradora, amansadora	Mipa`kí	Baños energéticos, afrodisiaco	Hojas	
42	Ampo	Ampo	Prevención de caries, tinte natural.	Hojas	
SIMAYUCA					
43	Muturu	Muturu	Baños purificadores	Hojas	
44	Planta de murciélago	Shu` pantape	Baños purificadores	Hojas, corteza	
45	shimayuca	Lutum`baka	Baños energéticos, cicatrizante	Raíz, semilla	
MATICO					
46	Siempre viva	la marí`tape	Inflamación,	Hojas	
47	Sin nombre común	Puban` kará	Energético, baño fresco	Hojas	
48	Sin nombre comun	chan`chuí	Malaria, antidiabético.	Corteza, hoja	
SIEMPRE VIVA					
49	Sin nombre común	Shaku`tape	Baño de purificación, artritis, reumas.	Hojas	

Tabla 4: Plantas Silvestres Energéticas del Centro Cultural UNI-SHU

Fuente: Señor Calazación Agustín. Ponè. Centro Cultural UNI-SHU

Elaborado: Ingeniera Sánchez Elizabeth. Docente.

Plantas Usadas por el Ponè y Mujer Tsáchila

Planta utilizada para la pesca, y el wuito como tinte natural utilizado para pintarse partes del cuerpo para observar las buenas energías y como medicinal para eliminar hongos manchas de la piel y caída de cabello. (Calazacón, A.,2005)


N.	NOMBRE COMÚN DE LA PLANTA EN ESPAÑOL	NOMBRE COMÚN DE LA PLANTA EN TSAFIQUI	DENOMINACIÓN DE USO POR EL PONÉ	ÓRGANOS DE LA PLANTA QUE SE UTILIZAN	PLANTAS
50	Barbasco	Kaja`lí	Pesca shamanica.	Hojas	
51	Wuito	Ma`li	Tinte natural	Fruto	

Tabla 4: Plantas Usadas por el Ponè del Centro Cultural UNI-SHU

Fuente: Señor Calazacón Agustín. Ponè. Centro Cultural UNI-SHU

Elaborado: Ingeniera Sánchez Elizabeth. Docente.

Discusión

El estudio de las plantas en el campo gastronómico y medicinal contribuye al conocimiento científico para la creación de nuevas recetas y en la medicina apoya a nuevas creaciones de productos naturales siendo un beneficio para el ser humano. Las diferentes especies recolectadas son utilizadas como especies aromáticas y como medicina natural popular para curar diversas enfermedades como la circulación sanguínea, presión arterial, resfríos, enfermedades de la piel, purificación de la sangre, desparasitante, inflamación de la vista, energizante y sedante. En la comida típica el ajo de monte es utilizado como un aromatizante en las carnes de caza preparadas al carbón para bajar la intensidad de su sabor, la yuca es utilizada como energizante natural. La mayoría de los sabores y aromas de las plantas son

nutraceúticos (todos aquellos alimentos que se conocen como poseedores de efectos beneficiosos en la salud humana).

Propiedades y aplicaciones medicinales de plantas nativas del Centro Cultural UNI-SHU.

Se ha comprobado científicamente que algunas plantas actúan como analgésico y tónico reconstituyente, utilizadas para las diferentes patologías como sarampión, afecciones estomacales, viruela, dolores renales, infecciones de la piel, reumatismo, eliminación del acné, regulador del azúcar en la sangre, estimulante de la memoria, auxiliar en la menopausia, regulador de la menopausia, quemaduras, asma. Los shamanes atribuyen la propiedad de curar enfermedades físicas y psicológicas, pues cuando la planta se toma durante algunos días tiene efectos psíquicos sobre la persona, refuerza la voluntad, la autoestima y la capacidad de tomar decisiones (Ríos, I., 2009). Como usos medicinales los shamanes recomiendan tomar preferentemente por 8 días consecutivos en jugos o infusión cuando se trata de consumo interno. En el tratamiento externo se debe aplicar durante 8 días en los cuales no debe bañarse, debe mantener cubierta la parte que se está tratando para que funcione adecuadamente el tratamiento.

INVENTARIO DE LAS PLANTAS NATIVAS CENTRO CULTURAL UNI-SHU COMUNA CHIGUILPE

ESTUDIO DEL USO GASTRONÓMICO Y MEDICINAL DE LAS PLANTAS NATIVAS DEL CENTRO CULTURAL UNI-SHU DE LA COMUNA CHIGUILPE DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS

N.	NOMBRE COMÚN DE LA PLANTA EN ESPAÑOL	NOMBRE COMÚN DE LA PLANTA EN TSAFIQUI	NOMBRE CIENTÍFICO	DENOMINACIÓN DE USO POR EL PONÉ	DENOMINACIÓN DE USO FUERA DEL CENTRO CULTURAL UNI-SHU	FORMA DE USO	ÓRGANOS DE LA PLANTA QUE SE UTILIZAN	FAMILIA
1	Achiote	Mú	Bixa orellana L.	Anticancerígeno	Medicinal/alimentario	Comestible (comida típica)	Hojas, fruto, raíz.	Bixáceas
2	Ají de rana	Burutunka		Cataplasma, desinflamante, resfríos	Medicinal	Infusión, Masticar	Semilla	
3	Ajo de monte	Tsa`senco	Mansoa aliácea	Baños energéticos.	Medicinal/alimentario	Comestible (comida típica)	Hojas, tallo, bejuco.	Bignoniaceae
4	Ampo	Ampo		Prevención de caries, tinte natural.	Medicinal	Masticar	Hojas	
5	Arrastradora, amansadora	Mipa`kí		Baños energéticos, afrodisiaco	Medicinal	Infusión, extracto	Hojas	
6	Albahaca de monte	Jela`teli	Ocimum micranthum	Inflamación de la vista, limpia corporal.	Alimentario, medicinal	Comestible (comida típica)	Hojas	Lamiaceae
7	Ayahuasca	Nepi	Banisteiopsis caapi (spruce ex griseb) Morton	Alucinógeno, pulgante	Medicinal	Infusión	Bejuco	Malpighiaceae
8	Barbasco	Kaja`lí	Phyllanthaceae	Pesca shamanica.		Insecticida	Hojas	Fabaceae
9	Betilla/ llana	Elena`shilí		Baños energéticos, vías urinarias	Medicinal	Infusión	bejuco, hojas	
10	Biblia	Biblia		Nervios, quema la grasa	Medicinal	Infusión	Hojas	Labiatae
11	Caucho	Tsabe`pele	Ficus insipida willd var. Insipida	Energético	Pegamento, medicinal.	Construcción de instrumentos	Sabia del tronco	Moraceae

12	Caña agria	Ko`comla	Gynerium sagittatum (aublet)P. Beauv.	Purifica la sangre, diabético.	Medicinal	Infusión, extracto	Tallo, raíz	Poaceae
13	Chonta	A`we pelé	Bactris gasipaes	afrodisiaco, energético	Medicinal	Comestible (comida típica)	tronco, hojas, fruto	Arecáceas
14	Copal	Shi`ampo	Dacryodes peruviana	Cicatrizante de herida, dolor de estómago, desinflamante, artritis reumas.				Burseraceae
15	Culantro de poso	Chiliangua	Erygium foetidum	Comida Típica	Alimentaria	Comestible (comida típica)	Hojas	apiaceae
16	Hiel del sol	Yo`kantsa		Diabético, irritación de la piel.	Medicinal	Infusión, cataplasma	Hoja.	
17	Hierba plata	Kala`pak		Energizante, afrodisiaco	Medicinal	Infusión	Hojas	
18	Hoja de yuca. Tubérculo	Kwchu	Manihot esculenta	Bebidas para rituales	Medicinal, Alimentaria	Comestible (Comida típica) , Energético	Hojas, fruto	Euphorbiaceae
19	Matico	Pingu		Gastritis, energizante, cardiovasculares	Medicinal	Infusión	Hojas	
20	Matico (familia)	Wy`pinko		Drogadicción	Medicinal	Infusión	Hojas.	
21	Mocoro	Joro		Energizante	Alimentaria	Comestible	Fruto	
22	Murutu	Muturu		Baños purificadores	Medicinal	Infusión		
23	Olvidadora	Panshipa`kí		Depresión, terapia	Medicinal	Infusión	Hojas	
24	Ortiga Brava	Tini	Urtiga dioica L.	Inflamación de la vista, alergias, vías urinarias	Medicinal	infusión	Raíz	Urticaceas
25	Col de monte	Tso`potede		Anticancerígena, picadura de serpiente	Medicinal, Alimentaria	Infusión	Exótica, tallo, hoja, raíz	
26	Planta de murciélago	Shu` pantape		Baños purificadores	Medicinal	Infusión	Hojas, corteza	

27	Planta pescadito.	Wa`tsa senko		Antibiótico, baño fresco	Medicinal		Trepadora	
28	Planta zorrilla	Bo`pitape	Petiveria alliacea	Anticancerígena, colesterol, energético	Medicinal	Infusión	Hojas	Phytolaccaceae
29	Palma real	Ka`ly	Roystonea regia (Kunth) O. F.	Energético, alimentario	Alimentaria	Comestible (comida típica)	Cogollo	Arecáceas
30	Palma de joro	Mocora		Energético	Alimentario	Fruto	Fruta	
31	papa chilma	Tsan`pó		Energético	Alimentario	Comestible (comida típica)	Tipo papa	
32	Palmito	Ton`toma	Chamaerops humilis L.	Energético	Alimentaria	Comestible (comida típica)	Cogollo	Palmáceas
33	Pikigua	Pa`ki shilí		Parkinson	Medicinal	Infusión	Bejuco	
34	Punta lanza	Punta lanza		Hemorragias, dolor de articulaciones	Medicinal	Infusión	Hojas	
35	San juanillo	Jelen`dikú		Parto, artritis, purifica la sangre	Medicinal	Infusión	Hoja, Raíz, flor	
36	Shimayuca	Lutum`baka		Baños energéticos, cicatrizante	Medicinal/alimentario.	Colorante natural	Raíz, semilla	
37	Siempre viva	La marí`tape	Bryophyllum pinnatum	Inflamación,	medicinal	Cataplasma	Hojas	Crassulaceae
38	Tangaré	Lon`kó		Desinflamante de articulaciones, cicatrizante	Medicinal	Repelente	Aceite del fruto	
39	Tagua	Ti`rí		Vista	Medicinal	Directo a la vista	Agua de coco tierno	
40	Guayusa	Wuayo`sha	Llex guagusa, Piper callosum	Energético, laxante	Alimenticio	Infusión	Hojas	Piperaceae
41	Uña de gato	Meshe`tewe`we	Uncaria guianensis	Desinflamante de la próstata, resfríos.	Medicinal	Infusión	Bejuco	Rubiaceae
42	Guito	Ma`li	Genipa americana	Tinte natural	Medicinal	Tinte natural	Fruto	Rubiaceae
43	Wuarande	Wuarande		Energizante	Medicinal, Alimentaria	Fruto	Fruto	

44	Zaragoza		Aristolochia pilosa	Diabético, problemas del corazón.	Medicinal	Infusión	Hoja	Aristolochiaceae
45	Zarzaparrilla		Smilax officinale	Vía urinaria, desinflamante.	Medicinal	Infusión	Tallo	Smilacáceas
46	Sin nombre local	Puban´ kará		Energético, baño fresco	Medicinal	Infusión	Hojas	
47	Sin nombre local	Chan´chuí		Malaria, antidiabético.	Medicinal	Infusión	Corteza, hoja	
48	Sin nombre local	Chu´kui		dieta de los shamanes	Alimentaria	Comestible	Hojas	
49	Sin nombre local	Ka´tsa ta´pe		Vomito	Medicinal	Infusión	Hojas	
50	Planta desparasitante	Oton´koro tape		Desparasitante natural	Medicinal	Infusión	Raíz	
51	Sin nombre local	Chí a ku ta´pe		Baño de purificación, artritis, reumas.	Medicinal	Infusión	Hojas	

Calazacón, A. (2005). Bracke.,A. (1987). Lajornes. A. (2001)

Tabla 5: Inventario de las plantas nativas Centro Cultural UNI-SHU de la Comuna Chiguilpe

Fuente: Señor Calazacón Agustín. Ponè. Centro Cultural UNI-SHU

Elaborado: Ingeniera Sánchez Elizabeth. Docente.

Conclusiones

El conocimiento tsáchilas sobre el uso de las especies presentes en la reserva abarcan aspectos relacionados a la satisfacción de sus necesidades básicas: siendo los usos alimentarios y medicinales los más importantes.

Como profesionales se aprende de las vivencias, costumbres, gastronomía, Cultura Tsáchila, mediante la elaboración de una guía para recuperar la cultura gastronómica y medicinal.

La Región Costa cuenta con las condiciones climáticas, con el ciclo reproductivo de las diferentes especies para tener disponibilidad, lo que se convierte en una ventaja para crear invernaderos e incentivar la producción de las plantas apoyando así al Turismo Comunitario de la Comunidad Tsáchila.

Los gastrónomos deben incentivar el consumo de las diferentes plantas en las cocinas, tanto a nivel nacional como internacional, para aprovechar sus valores nutricionales y elevar así la cultura alimentaria en los clientes y pobladores.

Referencias

Calazacón, A. (2005). Recolección de Datos de la Cultura Tsáchila . Santo Domingo de los Tsáchilas .

Bracke.,A. (1987). Especies Frutales y Vegetales Nativas en la Selva Central. SanRamón Perú.Proyecto Peruana/ Alemania. Desarrollo Forestal de la Selva Central.

Pérez, A. (2004). Guía Metodológica para Anteproyectos de Investigación . Caracas: Fondo Editorial de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador.

PUCE. (2011). Libro Rojo de las Plantas Endemicas del Ecuador Herbario QCA. Quito Ecuador: Segunda Edición.

Lajornes, A. (2001). Manual de Plantas Medicinales para la Etnia Chachi de Capulí, Proyecto Manejo Forestal Comunitario GTZ. Ed. Abyaya - yala, Quito Ecuador.

Ríos, I. (2009). Evaluación de la Toxicidad crónica Del extracto liofilizado de las hojas de Ajo sachá *Mansoa alliacea* de ratas albinas. Perú: IMET-IPSS.

Teubner, C. (2003). El Gran Libro de los Alimentos del Mundo . España: Segunda Edición . Everest.

González, J. (2013). Guía Gastronómica de Difusión, con los Platos Tradicionales de la Provincia Tsáchila para Preservar las Costumbres y Tradiciones Gastronómicas, Ambato Ecuador.

Senplades, (2013). Secretaria Nacional y Planificación y Desarrollo, Quito Ecuador. Primera Edición.

UNIANDÉS. (2012). Manual de Investigación . Santo Domingo.