

OBSERVACIONES DE LA DIETA DE LOS ANGOTERO-SECOYA  
DEL NORTE DEL PERU

Steve King  
Alice Levey  
College of the Atlantic  
Maine, U.S.A.

This paper reports on preliminary findings on the diet of the Angotero-Secoya of Santa María (Guayoa) river, a tributary of the Napo river, Perú. The purpose of the research was to point out food components and their contribution to the general nutritional condition of the local people.

L'auteur présente dans cet article une étude préliminaire concernant l'alimentation des Angotero-Secoya du rio Santa María (Guayoa), affluent du rio Napo au Perou. Le propos de sa recherche est d'évaluer les composantes de l'alimentation indifene ainsi que son impact sur le niveau de nutrition de cette population.

Dieser Artikel stellt eine einleitende Untersuchung der Ernährung der Angotero-Secoya am Santa Maria Fluss (Guayoa), ainem Nebefluss des Napos in Peru, vor. Die Absicht dieser Untersuchung war, die Bestandteil e und ihren Beitrag zum allgemeinen Ernährungsstandard zu kennzeichnen.

## INTRODUCCION. -

Las observaciones de la dieta Secoya fueron realizadas durante dos periodos de trabajo de campo; al final de la época lluviosa, del 31 de octubre hasta el 15 de Diciembre de 1978 y desde el periodo más intenso de la época seca hasta el inicio de la siguiente estación lluviosa, del 30 de Enero al 15 de Abril de 1979.

Vivimos en la casa de Mariano, el guía del pueblo, y consumimos alimentos con miembros de su familia extensa. Reunidos alrededor de un tazón común, los Secoyas consumían juntos, generalmente 2 ó 3 comidas por día. La cantidad de carne consumida fluctuaba mucho. Generalmente las piezas grandes cazadas eran consumidas rápidamente, siendo seguida de días con poco o nulo consumo de carne. Siempre hubo abundantes pasteles de yuca (casabe) para ser consumidos con carne y salsa. Sustanciosas bebidas eran normalmente servidas por las mujeres dos veces al día. Cuando la carne era escasa, las comidas fueron frecuentemente reemplazadas por una bebida. Los tazones de carne cocida y las bebidas eran generalmente distribuidas a las otras 2 familias de la aldea, y los miembros de esas familias eran comunmente invitados a participar de las comidas.

La obtención de datos sobre el consumo individual se complicó por la costumbre de consumir de un tazón común y por el sistema de intercambio recíproco entre las familias. Preferimos observar a un individuo, Antonio, porque fue quien permaneció en la aldea durante los periodos de estudio de campo y porque consumimos todo nuestro alimento muy cerca de él. Antonio es el hermano mayor de Mariano y es miembro de la misma familia extensa. Estimamos su edad aproximadamente en 55-60 años y su peso en 68 kilos. Aunque Antonio era uno de los hombres más viejos de la aldea, era muy activo. Nuestra impresión fue de que él era tan activo como cualquier otro varón adulto de la aldea.

## METODOS

Algunos alimentos antes de ser consumidos fueron pesados en grandes cantidades. Usando una balanza de resorte de 12 kilogramos, determinamos las masas pesadas de yuca, plátanos y otras plantas cultivadas. El peso de las cortezas y otros productos superfluos fueron sustraídos y las cantidades netas divididas por el número de pasteles de yuca o raciones de a litro, en el caso de las bebidas. Esto nos dio una indicación de que cantidad de las plantas cultivadas fue utilizada para hacer un pastel de yuca o un litro de bebida.

Ya que el patrón tradicional de alimentación de los Secoyas se hubiese alterado si pesábamos en el momento cada porción de alimento que Antonio consumía durante una comida, optamos estimar el peso del alimento mientras él comía. Primeramente, esto significó que tuvimos que adivinar el peso de cada trozo de carne que él tomaba del tazón común. Fue más fácil estimar la cantidad de yuca y bebida que él consumía porque el tamaño y el peso de los pasteles de yuca eran consistentes y conocíamos el volumen del tazón usado para servir las bebidas. Tan pronto como retornamos al campo revisamos nuestra habilidad para estimar porciones de carne sobre una balanza de kilogramos precisa. Nuestras estimaciones resultaron adecuadas, siendo la más importante que no parecieron de una alta o de una baja consistencia. Es también importante notar que no consideramos los alimentos consumidos fuera de las comidas cotidianas.

## RESULTADOS

Información.- Los Cuadros I y II muestran la cantidad total consumida por Antonio durante cada período de trabajo de campo. Los alimentos están dispuestos en orden a la cantidad consumida y divididos en 3 categorías: animal, vegetal y bebidas.

Días promedio.— Los Cuadros III y IV son modelos que representan 2 días típicos de la dieta registrada. Para construir los modelos utilizamos sólo esos alimentos representando el 75o/o de la dieta registrada para cada categoría de alimento. Los alimentos están ajustados al 100o/o total de las cantidades promedio diarias, mientras mantenemos en las categorías las proporciones originales.

Este método evita el problema de analizar los componentes menos significativos de la dieta, para lo cual hay disponible poco o nada de información cualitativa. Sentimos, que usando los días modelo, sería más preciso en términos de cantidad promedio que solo un promedio de varios días para cada período de trabajo de campo.

## ARGUMENTACION.—

Un número variable de alimentos se consumieron frecuentemente añadidos a comidas preparadas pero no registradas en el estudio debido a la dificultad de los amplios periodos de tiempo de observación sobre las 24 horas. Las frutas silvestres, las cultivadas y la caña de azúcar fueron alimentos frecuentes en la aldea y ocasionalmente pequeñas cantidades de carne fueron informalmente consumidas. Las frutas silvestres eran reunidas y comidas después de las expediciones de cacería y pesca. Gran cantidad de masato era tomado a lo largo de las fiestas y durante el trabajo cooperativo (mingas). En contraste con los vecinos Indios Quichuas del Río Napo, los Secoyas no hicieron ni consumieron masato diariamente. En la página 36 encontraremos una lista de los alimentos consumidos frecuentemente fuera de los alimentos registrados.

En añadidura, el ají, la sal y el Yoco, fueron consumidos; pero no tuvieron un valor calorífico significativo. El Yoco (Paulinia Yoco) es tomado todos los días por muchos varones y mujeres adultos. Es una cafeína estimulante (Shultes, 1942), utilizada cuando los Secoyas trabajan sobre hamacas y hablan durante la media noche, y cuando ellos realizan actividades que demandan gran esfuerzo físico. Es un recurso silvestre altamentepreciado, y conforme el abastecimiento cercano a la aldea disminuye, se alejarán un día, para encontrar esta zarza.

La mayor parte de los alimentos comunes consumidos fuera de la dieta registrada eran frutas dulces y caña dulce, elevados en calorías y carbohidratos, y relativamente bajos en proteína. Una excepción a esto es la fruta de la palmera silvestre, *Jessenia polycarpa* (Unguarahui). Gracias a una comunicación personal con M. Balick en el Museo Botánico de la Universidad de Harvard, asumimos que la pulpa aceitosa de *J. polycarpa* es una fuente completa de proteína, conteniendo todos los aminoácidos esenciales.

En el segundo periodo de la investigación la cantidad total de proteína consumida fue inferior al 30o/o. Esto representaba, de acuerdo a los Cuadros III y IV, un descenso en la cantidad de la proteína animal. Sin embargo, una escasez de frutas maduras del *J. polycarpa* durante el segundo periodo de la investigación sugiere que el descenso fue probablemente mayor al 30o/o. En adición la pequeña cantidad de proteína suministrada por bananas, yucas y maíz bajaron ligeramente. El pejobaye fue la única fuente de proteína, caloría y carbohidratos registrada, que realmente aumentaron en el segundo periodo del trabajo de investigación. Durante el período más intenso de la estación seca,

la cacería fue escasamente importante y el *J. polycarpa* estaba por lo general sin madurar. En el mismo periodo las frutas del pejibaye eran abundantes, y consumidas intensamente en bebidas como también fuera de la dieta registrada. El pejibaye tiene dos veces tanta proteína como las bananas, y son ricas en aceite y carbohidratos. Aunque generalmente incompleto, la proteína de estas plantas la estimamos en un significativo 30o/o del total proteínico en el segundo período del estudio de campo en comparación con el sólo 16o/o del primer periodo de la investigación. Esto indica que el pejibaye es un componente importante de la dieta durante la estación seca cuando las fuentes más importantes de proteínas son menos abundantes.

Ciertamente, nuestra presencia tuvo algún efecto sobre la dieta de los Secoyas. El sistema de distribución del alimento intensificó la carga de nuestra propia alimentación entre las tres familias. El arroz que compramos en el Napo fue algunas veces consumido cuando faltaba carne. Además de aportar con arroz y algo de maní, abastecemos a los Secoyas con cartuchos de escopeta, anzuelos y cordeles de pescar. Adicionalmente, trabajamos en los huertos. Ocasionalmente, cruzando la aldea, compramos carne de los grupos de cazadores Quichuas.

Nuestros datos nos sugieren que los Secoyas tienen una dieta adecuada<sup>1</sup>. Los no miembros de la aldea mostraron desnutrición, y la salud fue generalmente buena. Mientras que la cantidad de alimento consumido varía de persona a persona, la composición de la dieta de Antonio es típica para miembros de la aldea. Esperamos que esta información unida a otros datos, puedan ser relacionados sobretodo al estado general de salud de los Angotero—Secoya

---

(1) Se han determinado los requerimientos calóricos y de proteína para la Siona-Secoya del este del Ecuador (Vickers, 1976). De acuerdo a este estimado, un individuo acorde con la descripción de Antonio, tendría un requerimiento promedio diario de 2,477 kilocalorías y 37-62 gramos de proteína.

## LEYENDAS PARA LOS CUADROS III y IV

- a) **huangana:** Los Secoyas comieron los interiores, las tripas y el tuétano como también la carne del huangana de collar y el de labios blancos. Para propósito del cuadro, la carne asada de cerdo es usada como un equivalente: 82o/o fibra de carne, 18o/o grasa.
- b) **pescado:** Una variedad de pescado fue consumido por los Secoyas. Los valores en los cuadros, son para pez tipo bage crudo. Generalmente la proteína es ligeramente alta para el pescado cocido<sup>1</sup>.
- c) **yuca:** Las cifras corresponden a la yuca amarga y representan la cantidad de pasteles de yuca (casabe) consumidos. Los pasteles recientemente hechos pesaron justamente la mitad tanto como las raíces de yuca/pelada sin procesar de las cuales éstos estaban hechos. Una pequeña cantidad de fibra y almidón son separados del procesamiento pero mayormente la pérdida de peso es debido al agua separada, lo cual constituye 60.6o/o de las raíces. El peso en gramos de los pasteles de yuca fue doblado para representar aproximadamente la cantidad original de yuca. Algo del almidón separado fue añadido a las salsas de carne y de este modo las calorías fueron retenidas en la dieta<sup>2</sup>.
- d) **banana/plátano:** Las cantidades de bananas, plátanos, pejibayes, y maíz usadas en las bebidas estan dadas en kilogramos en los Cuadros III y IV. La concentración de las variadas bebidas como las cifras son aproximadas. Las 100 kilocalorías de la bebida pura de banana cocida (chapo) contiene aproximadamente el peso neto de 31 gr., de banana pelada. Los valores en los Cuadros son para las bananas amarillas, pequeñas y gruesas. Los valores son similares para otros tipos de bananas y plátanos<sup>2</sup>.
- e) **maíz:** Aproximadamente 5 gr., de maíz fueron consumidos en todas las 100 kilocalorías de la bebida hecha con maíz, bananas y *J. polycarpa*. Los valores son para el maíz amarillo seco. Aunque una pequeña porción de casabe fue que ésta era una cantidad relativamente insignificante comparada a aquella hecha de pura yuca<sup>2</sup>.
- f) **pejibaye:** Las 100 kilocalorías de la bebida de pejibaye contienen aproximadamente 46 gr., de fruta cocida, pelada y sin pepa<sup>2</sup>.
- g) ***J. polycarpa* (ungurahui):** Frecuentemente esta fruta silvestre fue utilizada en bebidas y consumida entre comidas. Aunque no encontramos análisis publicados para los valores de esta fruta, se ha dicho que el contenido proteínico es más provechoso que una cantidad semejante de clara de huevo, una fuente proteínica ideal (M. Ballick, comunicación personal). La fruta contiene también un aceite del olivo. El *J. polycarpa*, podría ser un componente significativo de la dieta Secoya supliendo la proteína completa en los días cuando la carne no es útil.

---

(1) Análisis en los Cuadros III y IV de Altman, 1968.

(2) Análisis en los Cuadros III y IV de Leung, 1961.

CUADRO I

Componentes de la Dieta en el Proyecto de Investigación de Campo No. 1  
Del 31 de Octubre al 15 de Diciembre de 1978  
(38 días)

Alimentos de origen animal	Cantidad total consumida gr.	o/o representado por cada uno
+ huangana	4,345	49.9
+ pescado	2,295	26.4
tapir	750	8.6
agouti	660	7.6
aves	395	4.5
larvas	138	1.6
tórtola	60	0.7
venado	60	0.7
Totales	8,703	100.0o/o
Alimentos de origen vegetal	Cantidad total consumida gr.	o/o representado por cada uno
+ pastel de yuca (casabe)	8,750	88.9
arroz blanco (cocido)	697	7.1
Renealmia esp. (shihuango)	220	2.2
yuca (sancochado)	180	1.8
Totales	9,847	100.0o/o
Bebidas	Cantidad total consumida caloría	o/o representado por cada uno
+ banana/plátano * (chapo)	18,000	50.8
+ banana, J. polycarpa (ungurahui), maíz	6,600	18.6
banana, J. polycarpa	6,000	16.9
banana, maíz	2,400	6.8
banana, J. polycarpa, arroz	1,800	5.1
banana, arroz	600	1.7
Totales	35,400	100.0o/o

### CANTIDADES DIARIAS PROMEDIO

origen animal . . . . .	.229 gr.
origen vegetal . . . . .	.259 gr.
bebidas . . . . .	:932 Kcal

+ representa a los alimentos empleados en el Cuadro III

\* Nota del traductor: Para efectos de esta traducción se usará el término banana para su original banana y el de plátano en vez de plantain.

### CUADRO II

Componentes de la Dieta en el Trabajo de Campo No. 2  
Del 30 de Enero al 15 de Abril de 1979 (65 días)

Origen Animal	Consumo total gr.	Porcentaje de la categoría
+ huangana	4,160	47.9
+ pescado	2,680	30.8
ave	875	10.1
mono	550	6.3
agouti	140	1.6
tortuga	120	1.4
coatí	90	1.0
rana	55	0.6
huevo	20	0.2
Totales	8,690	100.0%

Origen Vegetal	Consumo total gr.	Porcentaje de la categoría
+ pastel de yuca (casabe)	14,250	92.3
arroz blanco (cocido)	905	5.9
Renealmia esp. (shinhuango)	120	0.8
yuca (sancochada)	100	0.6
habas (sancochadas)	<u>60</u>	<u>0.4</u>
Totales	15,435	100.0o/o

Bebidas	Consumo total Kcal	Porcentaje de la categoría
+banana/plátano (chapo)	27,500	36.9
+pejibaye	26,700	35.8
+Banana, J. polycarpa	10,200	13.7
Banana, pejibaye	7,200	9.6
banana, J. polycarpa, maíz	1,500	2.0
J. polycarpa	1,200	1.6
Jugo de caña de azúcar, arroz	<u>300</u>	<u>0.4</u>
Totales	74,600	100.0o/o

#### CANTIDADES DIARIAS PROMEDIO

origen animal . . . . . 134 gr  
origen vegetal . . . . . 237 gr  
bebidas . . . . . 1,148 Kcal

+ representa a los alimentos empleados en el Cuadro IV

**CUADRO III**  
Día Típico - Periodo de Investigación No. 1

Alimento	gr/día	Kcal	Proteína Animal	Proteína Vegetal	Total Proteínico	Grasa	Total de Carbohidratos
			gr	gr	gr	gr	gr
a. huanagana	149.8	483.8	33.5	---	33.5	37.7	---
b. pescado	79.2	81.6	13.9	---	13.9	2.4	---
c. yuca	518.0	766.6	---	4.1	4.1	1.5	193.7
d. banana/ plátano	335.2	368.7	---	4.0	4.0	0.7	97.2
e. maíz	10.1	36.5	---	0.9	0.9	0.4	7.5
f. J. poly- carpa	+	+	---	+	+	+	+
<b>Total</b>	<b>1092.3</b>	<b>1737.2</b>	<b>47.4</b>	<b>9.0</b>	<b>56.4</b>	<b>42.7</b>	<b>298.4</b>

**CUADRO IV**  
Día Típico - Periodo de Investigación No. 2

Alimento	gr/día	Kcal	Proteína Animal	Proteína Vegetal	Total Proteínico	Grasa	Total de Carbohidratos
			gr	gr	gr	gr	gr
a. huangana	81.5	263.2	18.3	---	18.3	20.5	---
b. pescado	52.5	54.1	9.2	---	9.2	1.6	---
c. yuca	474.0	701.5	---	3.8	3.8	1.4	177.3
d. banana/ plátano	194.2	213.6	---	2.3	2.3	0.4	56.3
e. pejibaye	219.0	429.2	---	5.7	5.7	9.6	91.3
f. J. poly- carpa	+	+	---	+	+	+	+
<b>Total</b>	<b>1021.2</b>	<b>1661.6</b>	<b>27.5</b>	<b>11.8</b>	<b>39.3</b>	<b>33.5</b>	<b>324.9</b>

**Lista de Alimentos consumidos fuera de las Comidas registradas (refrigerios)**

<b>Plantas cultivadas</b>	<b>Nombre común</b>	<b>Nombre Latino</b>
	bananas	Musa esp.
	caimito ( castellano )	Chrysophyllum caimito
	guaba( castellano )	Inga esp.
	palmito (generalmente)	Bactris gasipaes
	papaya	Carica papaya
	pejibaye	Bactris gasipaes
	piña	Ananas sativa
	Shihuango ( castellano )	Renealimia esp.
	azúcar de caña	Saccharum officinarum
	Uvilla ( castellano )	Pourouma cecropiaefolia
<b>Plantas "silvestres"</b>		
	Leche caspi ( castellano )	Couma macrocarpa
	Peto Secoya)	Astrocaryum tucuma
	Tito (Secoya)	?
	unguarahui ( castellano )	Jessenia polycarpa
	guaba "silvestre" ( castellano )	Inga esp.
<b>Fauna</b>		
	miel	
	larvas de palma	
	huevos "silvestres"	
<b>Alimentos preparados no registrados</b>		
pastel de banana-maíz		
maíz tipo cancha		
masato (bebida de yuca fermentada)		
salsas servidas con carne, hechos con:	Plátanos verdes	
	almidón	
	maíz molido	

## BIBLIOGRAFIA

- Altman, P.L. and Dittmer, D.S. ed.  
1968 *Metabolism*. Federation of American Societies for Experimental Biology, Bethesda, Md.
- Berlin, Brent and Berlin, Elois A.  
1977. *Ethnobiology, Subsistence, and Nutrition in a Tropical Forest Society: The Aguaruna Jivaro. Studies in Aguaruna Jivaro Ethnobiology*. University of California, Berkeley.
- Casanova, Jorge  
1976 *El Sistema de Cultivo Secoya. De: Culture Sur Brulis et Evolution du Milieu Forestier en Amazonie du Nord-Ouest*. Brasil: societe suisse d'ethnologie.
- Denevan, William M.  
1971 *Campa Subsistence in the Gran Pajonal, Eastern Perú*. *The Geographical Review*, vol. LXI, No. 4.
- Leung, Woot Tsuen Wu  
1961 *Food composition Tables for Use in Latin America*. Interdepartmental Committee on Nutrition for National Defense, National Institutes of Health and the Institute of Nutrition of Central America. Bethesda, Md.
- Ross, Eric Barry  
1978 *Food Taboos, Diet, and Hunting Strategy: The Adaptation to Animals in Amazon Cultural Ecology*. *Current Anthropology*, vol. 17, no. 1.
- Schultes, Richard E.  
1942 *Plantae Colombianae II Yoco: A Stimulant of Souther Colombia*. *Botanical Museum Leaflets*, vol. 10, no. 10. Botanical Museum of Harvard University, Cambridge, Mass.
- Vickers, William T.  
1976 *Cultural Adaptation to Amazonian Habitats: The Siona-Secoya of Eastern Ecuador*. Ph D. dissertation, Department of Anthropology, University of Florida.  
*Report of an Ad Hoc Panel of the Advisory Committee on Technology and Innovation*.
- 1975 *Underexploited Tropical Plants with Promising Economic Value*. National Academy of Sciences, Washington, D.C.

# FRONTERAS VIVAS

poblaciones indígenas en la  
cordillera del condor

j.m. guallart



De Venta: En las principales Librerías  
Pedidos: CAAAP  
Parque Gonzales Prada 626 -Magdalena  
Lima - Perú  
Dirección Postal: Apartado 111 - 66 - Lima 14  
Lima - Perú