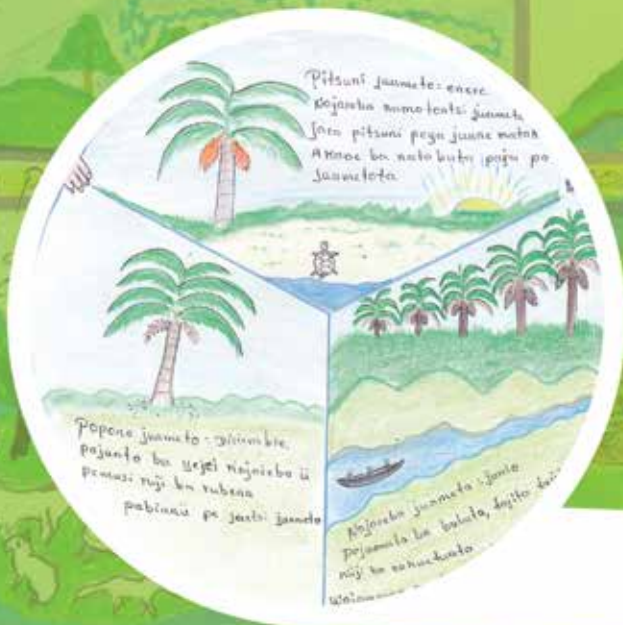


# Recopilación de alimentos propios: palma cucurita y árboles frutales



Comunidad La Esmeralda;  
resguardo Caño Mochuelo, Casanare



# **Recopilación de alimentos propios: palma cucurita y árboles frutales**

Comunidad La Esmeralda; resguardo Caño Mochuelo, Casanare

**Recopilación de alimentos propios:**

**palma cucurita y árboles frutales**

Comunidad La Esmeralda; resguardo Caño Mochuelo, Casanare

*Autor (idioma castellano y amorúa)*

© Héctor Mesa

*Ilustraciones*

© Héctor Mesa

Centro Agroindustrial y de Fortalecimiento Empresarial del Casanare

SENA, Regional Casanare

**Formación en gestión ambiental y  
cadenas productivas sostenibles  
Convenio SENA-Tropenbos**

*Coordinación del proyecto*

Luis Carlos Roncancio B.

*Equipo de trabajo Convenio SENA-Tropenbos*

María Clara van der Hammen

Sandra Frieri

María Patricia Navarrete

Norma Constanza Zamora

Mauricio García

Javier Fernández

Daniela Pinilla

*Coordinación del proyecto editorial*

Catalina Vargas Tovar

*Asistente editorial*

Adriana Tobón Botero

*Corrección de estilo*

Norma Constanza Zamora

*Diseño*

Carlos R. Castillo R.

crvisual@hotmail.com

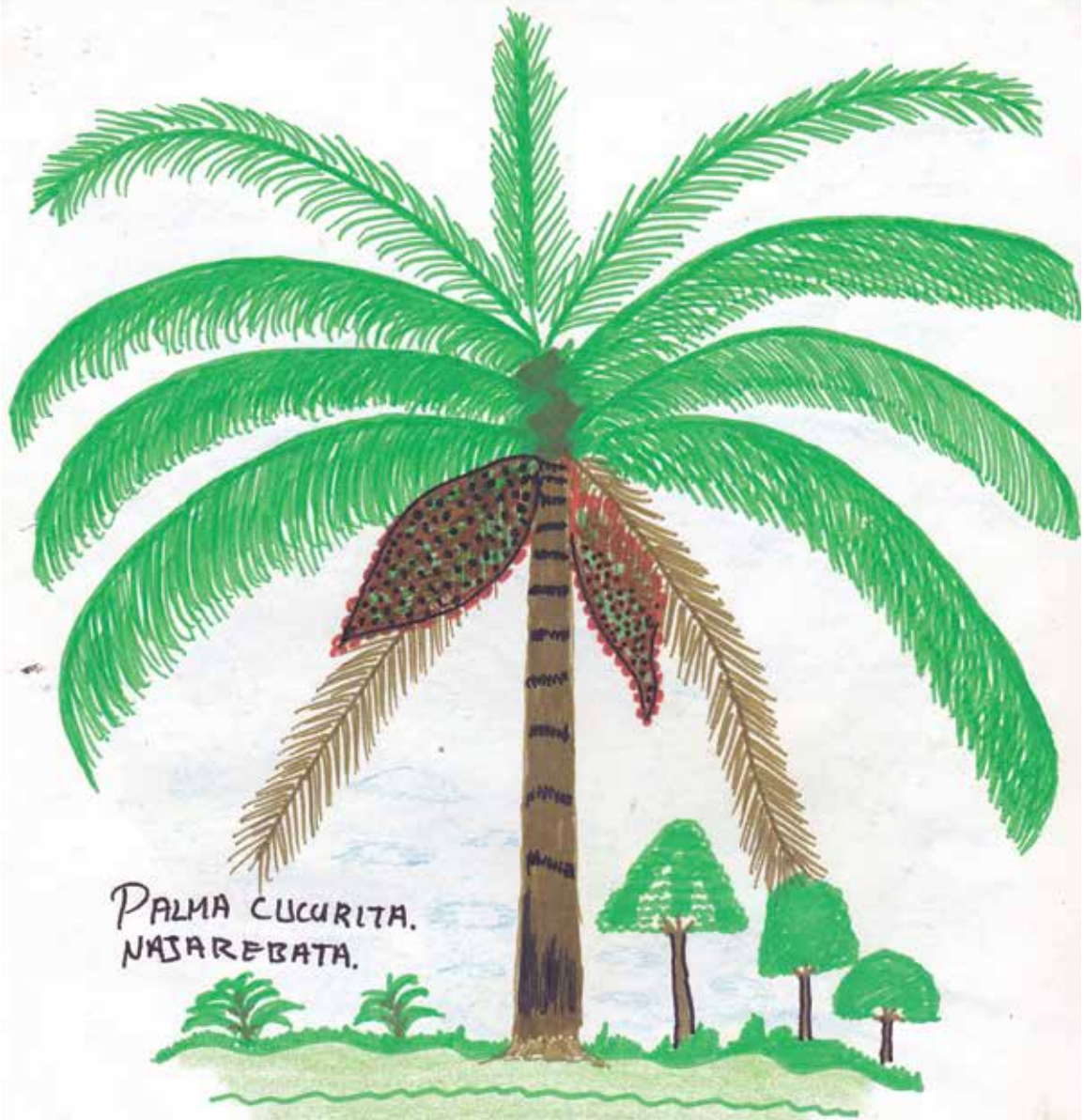
*Impresión*

Xpress Studio Gráfico

Bogotá D.C., 2012

## Tabla de contenido

Pasos previos de la investigación	7
El problema	7
¿Por qué existe este problema?	7
Justificación	7
¿Para qué hacer esta investigación?	7
Objetivos	8
Objetivo general	8
Objetivos específicos	8
Metodología	9
¿Cómo vamos hacer nuestra investigación?	9
¿Para quién?	9
Mapa político del resguardo indígena Caño Mochuelo	10
Recopilación de alimentos propios:	
palma cucurita y árboles frutales	11
Usos de la palma cucurita	11
Identificación de frutales	13
Calendario ecológico	15
Usos de las tres especies de cucurita	17
Los animales que se alimentan de cucurita	21
Figuras faciales	25
El baile <i>wanaka</i>	27
Instrumentos musicales	27
La forma de consumo de los frutales	29
Forma de consumo	31
Artesanía	35
Casa sagrada	37



PALMA CUCURITA.  
NAJAREBATA.

# Pasos previos de la investigación

## El problema

En el ámbito de nuestra comunidad, que llamamos nuestro pequeño territorio, existen unos árboles frutales y palmas que ya no nos dan el alimento como lo hacían con nuestros antepasados.

### ¿Por qué existe este problema?

Por el aumento de la población, no solo de nuestra etnia sino también otras etnias que nos rodean como: sikuni, yamalero, yaruro, masiware, chiripo; y otras etnias más que existen en nuestro resguardo Caño Mochuelo. También los árboles se agotan por la contaminación de talas y quemas de sabana y monte.

## Justificación

En mi pequeño territorio amorúa hay materiales vivos pero nadie le pone atención a esto para mejorar o conservar y reforestar más, en nuestro territorio. Con la elaboración de un autodiagnóstico, en la comunidad surgió ésta necesidad de mantener la cultura del pueblo amorúa y también la de registrarla por medios físicos, audiovisuales y otros medios disponibles.

### ¿Para qué hacer esta investigación?

Se hace esta investigación para conservar la naturaleza y también, para tenerla como material didáctico en el colegio, para el fortalecimiento de nuestra educación propia, con el conocimiento de nuestros mayores, y para demostrar las bondades de los árboles, a otras culturas.

# Objetivos

## Objetivo general

Recuperar a través de la investigación, la existencia de los árboles frutales que fueron utilizados, son utilizados y continuarán utilizándose en la soberanía alimentaria, seguridad alimentaria y dando nutrición a los habitantes humanos del pueblo amorúa y a los animales silvestres de la comunidad La Esmeralda.

## Objetivos específicos

Caracterizar la zona donde tenemos unos árboles frutales. En nuestro pequeño territorio amorúa como el Monte Alto, cerquita de la finca de Pedro Julio Malpica. Donde tenemos palma cucurita, moriche y el árbol llamado *tsüjü*, *ujue* y también tenemos una zona donde soñamos tener reforestación de todos estos árboles frutales desde el sitio Lituania hasta la laguna El Güío. Para que los niños amorúa fortalezcan su propia comida tradicional.

Nosotros, los amorúa, queremos registrar nuestra propia información ante al municipio, departamento y a nivel nacional y así mismo queremos hacer conocer nuestros usos y costumbres, con nuestro propio pensamiento amorúa.



## ¿Cómo vamos hacer nuestra investigación?

Nosotros los indígenas de la etnia amorúa hacemos la investigación por medio de diálogos con los mayores. Cuando hay ceremonia en nuestro pueblo o cuando hay actividades culturales como:

- *Úmana* (Trabajo comunitario)
- *Kulima* (Recolección de frutas)
- *Penapatsiva* (Pubertad de la niña)

Otros días, así cualquiera, los mayores y sabios nos prohíben hacer la investigación. Entonces nosotros,

la juventud aprovechamos cuando se presenta la oportunidad pero siempre nos quedamos. Las mentes no nos alcanzan para captar toda la información de nuestros mayores. Porque cuando un mayor habla, habla de todos los sectores como: educación propia, salud propia, producción propia, etcétera.

## ¿Para quién?

Para los estudiantes, profesores, investigadores, padres de familia y otras personas interesadas en el tema.

# MAPA POLITICA DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO.



## Recopilación de alimentos propios: palma cucurita y árboles frutales

### Usos de la palma cucurita

Anteriormente, los árboles eran puros sin ninguna contaminación y se encontraban en todos los montes altos. Los árboles crecían naturalmente. No tenían ningún retraso de su cosecha en su época. En esa época la propagación era muy sencilla, como ellos no

tenían un sitio fijo como lo es hoy en día, por eso regaban la semilla en donde se tomaban un pequeño asentamiento. Además comían unas frutas pequeñas y las consumían con la semilla y donde hacían del cuerpo o defecaban hay dejaban sembrada la semilla.

Época de recolección de los frutales	
Época	Frutales
Abril	<i>abi, cuero sapo, botsokuci, leche miel</i>
Mayo	<i>ayawali, jiwitsulinae, árbol pendare</i>
Junio	<i>najareba, cucurita, dokoroko, árbol sábila</i>
Septiembre	<i>tsüjü, mora silvestre</i>
Octubre	<i>ajau, seje, tjiünüba, lulo silvestre</i>
Noviembre y diciembre	<i>najereba, misibata, oroboto, inokoboto.</i>

Frutales que existían y existen en el territorio amorúa del resguardo Caño Mochuelo, municipio de Paz de Ariporo

Árboles frutales		Estado
Amorúa	Español	
<i>Tsüjü nae</i>		x
<i>Abinae</i>		x
<i>Ayawalinae</i>		x
<i>Itanani Kuai nae</i>		e
<i>Botso kuainae</i>		x
<i>Samarue nae</i>		x
<i>Jwitsulinae</i>		e
<i>Mapiji kuainae</i>		e
<i>Wayejenae</i>		e
<i>Popokuainae</i>		e
<i>Mamanae</i>		x
<i>Otinae</i>	Cuamoloro	e
<i>Paliujolijonae</i>		x
<i>Wiripanae</i>	Cuamo	e
<i>Mapaiütanae</i>	Caruto	e
<i>Wokonae</i>	Madroño	e
<i>Wamulianae</i>	Mercure	e
<i>Makonae</i>	Mango	e
<i>Ujuenae</i>		e
<i>Waliapanae</i>	Guayabito	e
<i>Tabulibulinae</i>		x
<i>Maporsinae</i>		x

x= especie desaparecida

e= especie que aun existe

Palmas	Estado	
Amorúa	Español	
<i>Injobata</i>	Moriche	e
<i>Najarebata</i>	Cucurita	e
<i>Kuisibata</i>	Corozo	e
<i>Ajubata</i>	Seje	x
<i>Pewitsabata</i>	Seje macho	x
<i>Orobata</i>	Churrabay	x
<i>Misibata</i>	Araco	x
<i>Jimabata</i>	Platanillo	x
<i>Yopijibata</i>	Macanilla	e
<i>Kumalibata</i>	Cumare	x
<i>Tsamajo bata</i>	Cubarro	
<i>Tsenebata</i>	Moriche macho	

### Identificación de los frutales

Nosotros los indígenas nos identificamos por clanes de acuerdo de nuestro uso y costumbres sin tropiezo de cada cultura. Así sucesivamente identificamos las clases de árboles frutales, maderables y medicinales

CALENDARIO ECOLÓGICO  
 YATU UKUTA NA JUA PUEBLO AMORUA.  
 WAI EMA JAWABESE



## Calendario ecológico

*Yatu ukuta najua jawabeje wai: emarapae*

A través de nuestro propio calendario ecológico, los mayores nos enseñan pedagogía de acuerdo a la época, según la edad que tenga el niño, niña o joven, para que no pierda sus usos y costumbres y se identifique como propio amorúa. También comporta transversalmente con otras culturas en la educación propia como: danza, canto, artesanía, espiritualidad, liderazgo, gobernabilidad, gastronomía, deporte tradicional. Esta enseñanza viene transmitiéndose a los niños por los mayores amorúa.

En nuestro calendario ecológico amorúa, marcamos estos tres meses de la época de la cucurita:

1. *Pitsuni juametjo*: que es el mes de enero, es la época de florear la palma de cucurita.
2. *Najareba juametjo*: el mes de junio, es la época de abundancia de cucurita.
3. *Popono juametjo*: el mes de diciembre, es la época donde no se encuentra la pepa de cucurita por ningún lado.

# LAS TRES ESPECIES DE CUURITA.

PAKUENIA YAPUTAYATSI NAJAREBA.



La cucurita amarilla, es la mejor para el consumo humano. Y también para algunos animales como: La guacamaya, Lapa, Micos. c.t.c.

Tjonta pijaru kuei



La cucurita de la pulpa rosada, regular para el consumo. Pero tiene algo de medicina para, prostata.

Jura pijaru kuei



La cucurita de la pulpa blanca es la más común. Regular para el consumo, es más picantes.

Papabü pijaru kuei



## Usos de las tres especies de cucurita

### *Pakuenia yaputayatsi najareba*

*Tjonta pijaru kuei*: la cucurita amarilla, es la mejor para el consumo amorúa, y también para algunos animales como la guacamaya, lapa, micos, etcétera. La cucurita amarilla se conoce desde el tallo de la palma, es media amarilla con una raya blanca por el medio, en forma vertical. Las hojas son largas, tiene aproximadamente cuatro metros. Las pepas son de 35 gramos, su concha o cáscara es amarilla, la propia palma no crece muy alta, es similar a un coco enano. Según nuestro abuelo, esta fue la primera cucurita que creó y aprobó nuestro señor Nakuanü. Por esto es tan delicioso para el ser humano y los animales.

*Jura pijaru kuei*: la cucurita de la pulpa rosada, regular para el consumo. Pero tiene algo de medicina para la próstata. Esta cucurita rosada tiene el tallo de color café, las hojas no son largas. Permanece la palma verdecita todo el tiempo por lo medicinal.

Receta de la medicina: si una persona de próstata, puede coger cinco kilos de pepa de cucurita rosada, la cocina un promedio de quince minutos, luego la pila en un pilón con toda la cáscara sin partir los cuescos, solamente quitando la pulpa y la cáscara. Después de colar, puede tomar así tibio el primer vasado, y ya después, puede tomar hasta terminar los tres litros de jugo de cucurita rosada, y ya con eso, liquida la enfermedad.



Atsapani  
peya junae  
matabiana  
juametia

gats  
matab

Itakaniha juametia

Mako wajepae juametia

Tuniŋo wajareba

cuiba juametia  
mata kabirani  
ubi juametia  
ajaejawa

Mako petsukujei  
matabianii dujei  
bapona juna  
kuabo siya.

pa  
juametotja  
pa apajayo  
dajita nae kucã  
wajareba bitso ba  
apajayo.

a bubats juametia

Agosto makiba juametia

Septiembere na kucã

metjotja baya bubats  
ua juenuji pepo  
a mata kabirani

Makibu  
na tabutsi  
juametia  
Bajara jei ba  
uba jema  
pabiji najae

Dajita nae ku  
ma pa juo  
peyer

Novembre

*Papabii pijaru keui:* la cucurita de la pulpa blanca es la más común. Regular para el consumo, es más picante. La cucurita blanca es la más común y regular para el consumo y crece muy alto. Es usada como materia prima.

*Büünü ba jaya petunajü keuitaji bajara jei matere, baja pakujuinäe itsaji bajane ü pematawi.* El picure y la ardilla comen la pulpa y la almendra. El resto de animales comen solo la pulpa.

*Pijatirivi paeba pajimanae ba jaeya najoreba jiwimonaе bitsäüto kae momovi kanakuütsia*

*Deja  
Sikuani  
Wajamonae cuiba  
Saliba  
Majibén  
Siripuji  
Waüpijiwi  
Jamorua*

*Piapoco  
Guahibo  
Cuiba  
Sáliba  
Masiguare  
Shiripo  
Wipiwi  
Amorúa*

*Itsamonae ba jaya i pepabüji najareba pamonaеje: deja, sukuani, saliva, itsa bitsäüto baejana peparanü pe atsenera pewüünü botara ra. Pajanümonae ba pa ejanü sapukua para yawajibi neja kulim jua ba kaetuata dajita naekui ya jawa dujei.*

# LOS ANIMALES QUE SE ALIMENTAN DE CUCURITA

Paji najareba ba jaya



ONO  
Loro real



MATERE  
Ardilla



PAPABÜ  
Mico



BÜNÜ  
Picure



KEKERE  
Zamuro

Panüji ba jaeya najareba, pepupunaesi,  
Atjübiyo pijinüji, Ira pijinüji.

## Los animales que se alimentan de cucurita

*Paji najareba bajaya*

Loro real, ardilla, mico, zamuro, picture.

*Paniiji ba jaeya najareba, pepupunaeji, atjüübüyo pijiniiji, lra pijiniiji. Wajamonae pijatirimi nakatsipaeba livesi pe jeikuenia wajaetsi ya putae ponatsi waja tsipaebi neja jiji pamo nae kata kaeni naitaju ba pona ü wajanü a pa ya putaetsi najareba kuene jawa pe jei kuenia naitajüta.*

*Bajara jei kawiriji saliva bemi pija kuene yaputane pe jei kuenia yana kua naitajuta najareba dajita jimi monae neja. Tsipaji bajara pomanae ba kayawejiba pejana najareba bajutanü ya matikueya newajü ejamo.*

*Wowi ainewi monae ma pana kuata a pa penitjaibivi bara jei yaputane pija kuene jua ejanae jitsia najareba bajutota. Ba ejana jua kurus de mayo ba jei ema matakabi apo pe anae panaeja bitso yamajü.*

*Dajita juabaya wajiba*

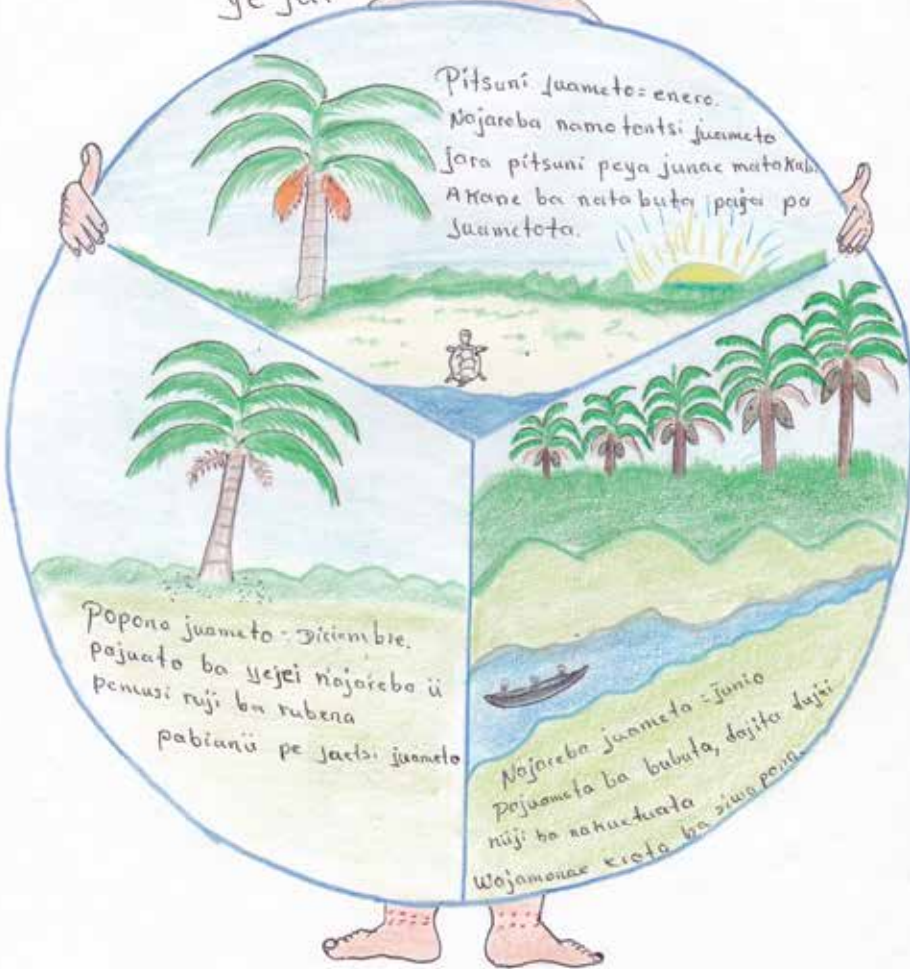
- *Kulima waji I*

*Tjaikulia tjaikulia, abijüla ataju jernai, jernai kutji kutji, ataju abijüla ataju, pemusi pemusi.*

- *Yalaki waji*

*Jukaiwa beniva yukaiwa, beniva yalika ejenaewayo, pakama*

Pajuametonta ba a pajayo  
 Najareba baja rajei ba  
 ye jai



Pitsuni juameto = enere.  
 Najareba namotenti juameto  
 Jara pitsuni peya junac matokab.  
 Akane ba neta buta, pajei pa  
 juametota.

Popono juameto - zicimbre.  
 pajuato ba yejei najareba ü  
 penusi ruji ba rubera  
 pabianü pe jacti juameto

Najareba juameto - Junio  
 Pajuameta ba bubuta, dajita dajji  
 nüji ba nahuetuata  
 Wojamonaac kreta ba ziwu pona

*yajule, jukaiwa beniva jukaiwa, beniva yalaki ejenaewayo, pakama nawaema.*

- *Peyawajibi jume*

*Wewerinae bakabo, werinae bakabo, majülana yeyenena, mjülana yenena, kuruwarina waina, kuruwarina waina*

- *Awebi matetja peyapanaejawa*

*Jo jo jo miayojo miayo miaoyo miaoyo, watsaraka miayojo miajojo miajojo, miajojo, pananreka panarekaje panarekaje*

- *Penajapatsiva pija waji*

*Si mulaikamulaika si mulaimulaika, yatulubekapana pejinianawayo, simanamanaka simanamanaka, yatulubekapana yatulubekapana.*

*Pena itabara tinae kuene jitijawanü*

- *Ikuli juti ikane*
- *Tonta walita*
- *Janeri*
- *Peyatjaine*
- *Koko juma book wakara tajuwusi*

# PENA ITABARA TINAE KUENE

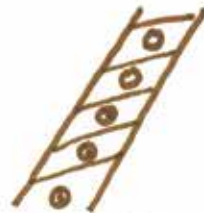
## JUTI JAWANÜ



IKILI JUTI IRANE



TOPTAWALITA



JANERI



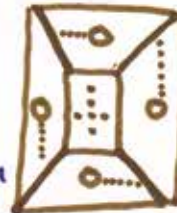
PEYATJANE



KOKO JUMA BOKO



WAKARA TAJUWUSI





# Figuras faciales

Nosotros, los amorúa, venimos manteniendo las figuras faciales desde hace mucho tiempo. A través de estas figuras viene especificado para los dos sexos: masculino y femenino, cada figura tiene su nombre propio. Nuestros mayores nos prohíben jugar o pintarnos en otros días cualquiera, tan solo cuando hay ceremonia como: *yalaki, kulima, wanaka, penajapatsiva, itomo, awanaka, bünütaju*. Esta pedagogía nos enseñan nuestros mayores, para el fortalecimiento nuestras propias figuras como arte amorúa.

# JUA BA PAKA YAWALIBA



JIWABURÜ



POLIBA



JOJOTA.



TSITSITA



AWEBIMATE

# El baile wanaka

Se celebra la actividad *wanaka* cuando hay frutas como moriche, cucurita, y otros más, se recolectan frutas y cacería. Se prepara sin preocupación los alimentos para las parejas. Esta clase de baile es muy diferente a otros bailes porque lo hacen brincando, sin cambiar a otro ritmo. La chicha de cucurita o de moriche, la depositan en un pozuelo de palma de moriche que se llama *sapukua*. Este baile es más centralizado que *Kulima* porque en aquel se hace recolección de todas las especies.

*Jua ba paka yawajiba*

- *Jivaburii*
- *Poliba*
- *Jojota*
- *Tsitsita*
- *Awebimate*

## Instrumentos musicales

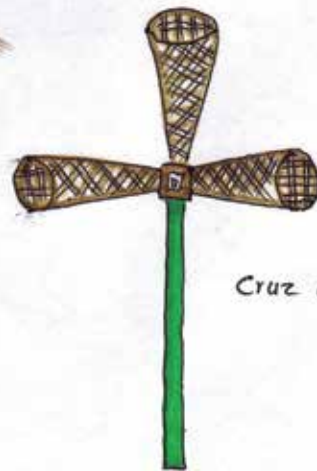
Los mayores nos enseñan a tener mucho cuidado con esta clase de instrumentos tales como la maraca o *tsitsita* y el taparo o *jojota*, porque con estos se puede comunicar espiritualmente también; pueden utilizar oraciones mágicas y tener contacto con espíritus buenos y malos. Tan solo los adultos y médicos tradicionales deben hacerlo. Desde este momento los niños van sabiendo su propia ley de origen, como educación propia.

Nos cuentan los mayores que la cucurita se consume desde cuando *Nakuanü* creó el mundo, quedaron las etnias piapoco, guahibo, sáliba, comen solamente en pepa y las etnias cuiba, masiwares, shiripos, wipiwi y nosotros los amorúa.

También hacemos *sapukua*, un pequeño pozuelo para fermentar la chicha para bailar *Kulima*, una actividad de recolección de cucurita.



Indígena sáliba  
Bailando bututo

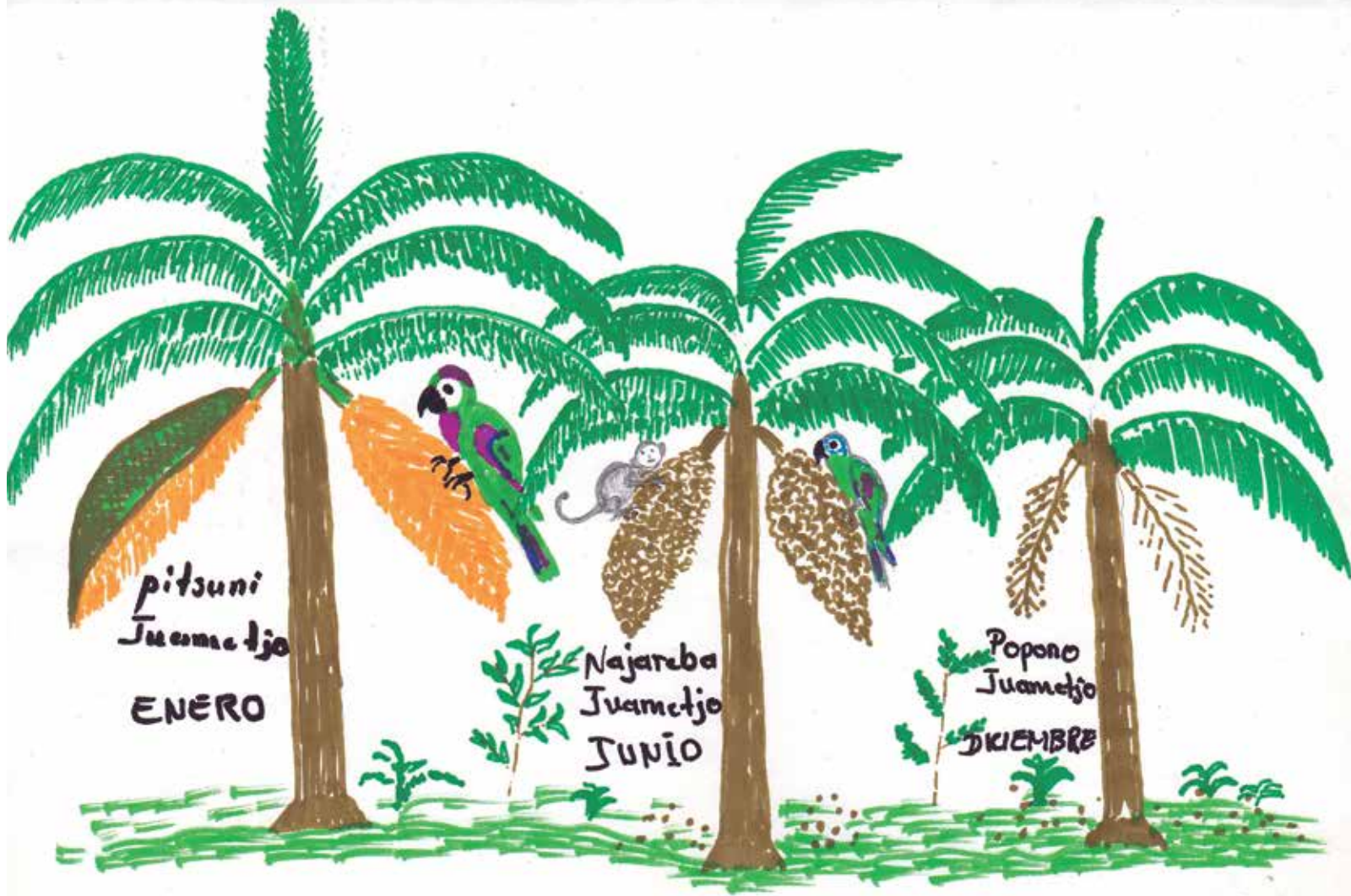


Cruz de Mayo

# La forma de consumo de los frutales

El valor nutricional de los frutales

Valor nutricional	Proteína	Carbohidrato	Calcio	Fósforo	Grasa
Cuero sapo	75%	16%	82%	85%	10%
Pendare	50%	10%	76%	57%	14%
Madroño	68%	8%	70%	45%	5%
Leche miel	65%	10%	55%	50%	12%
Merecuere rebalseo	72%	18%	77%	70%	35%
Cucurita	88%	65%	92%	95%	95%
Moriche	76%	34%	87%	90%	94%
Seje	78%	54%	90%	96%	97%



pitsuni  
Juametsjo  
ENERO

Najareba  
Juametsjo  
JUNIO

Popono  
Juametsjo  
DICIEMBRE

## Forma de consumo

*Ayamalinae*: se recoge verde o pintón, lo empaca, lo envuelve con hoja de platanillo. Se come la pulpa y se cocina la semilla para comer la almendra.

Cuero de sapo o *abinae*: se recoge la pepa moviendo el árbol y también se baja con el gancho, solo se usan las pepas pintonas, se envuelven con hoja de lengua vaca y platanillo para madurar. Luego comen en pepa o sino, hacen jugo para compartir con los compañeros amorúa.

Leche miel o *itananikuai*: se tumban solamente maduras y se las comen crudas.

*Dokorokonae*: esto se recoge moviendo el árbol, solo se bajan las maduras. Luego las cocinan y las consumen en jugo.

Pendare o *jivitsulinae*: Esto se recoge las pepas maduras cuando caen al suelo y también recogen derribando el árbol, se come crudo en pepa y en jugo. También de este árbol sacan la mancha para pendare.

Moriche o *inojobata*: la fruta de esta palma se recoge cuando caen al suelo ellas mismas. Se come así cruda en pepa o sino cocida, en chicha.

Cucurita o *najarebata*: para recoger la fruta, se suben por la palma para bajar el racimo, sino se derriba la palma y se cogen las pepas. Se come cocida, también pilan las pepas con un pilón mediano llamado *wajua*, para tomar chicha de cucurita.





Esta palma es también materia prima porque de ella se sacan las fibras para el sebucán, manar, mapire, canasto, cesta, soplador y las pencas para los techos de las casas.

Seje o *ajaubata*: las pepas de esta palma se recogen cuando caen al suelo, para bajar el racimo se suben por la misma palma con *sita* esto es, una grasa de bejuco para subir en los árboles de palma. Las pepas se comen cocidas, tibias, se pilan para hacer la chicha. También de ella se saca el aceite natural llamado *ajan*.

Churrubay o *orobata*: esta es una pequeña palma de la que utilizamos las hojas para el techo, el tallo para postes o arcones y las pepas como alimento, se comen las almendras.

*Pajanü pa jamorua niijinü pa jaya najareba*

*Tubi ba jortajü pata jaeneja aleri, simutsi kiriki, makuanta dajita panaji ba jorta najareba batanü. Bajara jai ba janepana peruju botünü waja ubineja dajita kuene jawewü pejae jawa pakucnia dunusi, balutuna newajü itsajawa kuene naeji.*

Nosotros los amorúa nos alimentamos de la palma de la siguiente manera: de la pulpa, la almendra, los gusanos como el mojoyoy, chizas, también cuando la palma está podrida la recogemos y utilizamos como abono natural para sembrar piña, plátano, yuca, y algunos cítricos.

WOBOTO - sebucan



YAKALI - Manar



KATULIMA - catuman



ABA - Guapa

WOBOPejupeae Jawugo



Robanuchacha.

TETAWAITA - soplador



TULIMA - estera



LISIBO  
Mapire.



# Artesanía

En la palma de cucurita también encontramos materias primas para hacer sebucán, manar, guapa, roba muchacha, *katumare*, cesta, estera y techo para la casa.

Utensilios de la cocina y la casa elaborados con fibra de cucurita	
Amorúa	Español
<i>Woboto</i>	Sebucán
<i>Yakali</i>	Manar
<i>Katulima</i>	Catumare
<i>Aba</i>	Guapa
<i>Wobo pejupae jawayo</i>	Roba muchacha
<i>Tetawalta</i>	Soplador
<i>Tulima</i>	Estera
<i>Lisibo</i>	Mapire

Según nuestra historia amorúa, un señor supremo llamado *Wajaninü* hizo toda clase de artesanías. Entonces nuestros ancestros aprendieron de él. Esta es una pedagogía ancestral que nosotros la mantenemos viva, porque estos objetos nos sirven como implementos para procesar los alimentos, tales como: *wobota, yakali, damuku, katulima, tetawainta, büjüdorokota*.

En nuestro establecimiento educativo *Kalivindae* se está fortaleciendo esta enseñanza como educación propia.

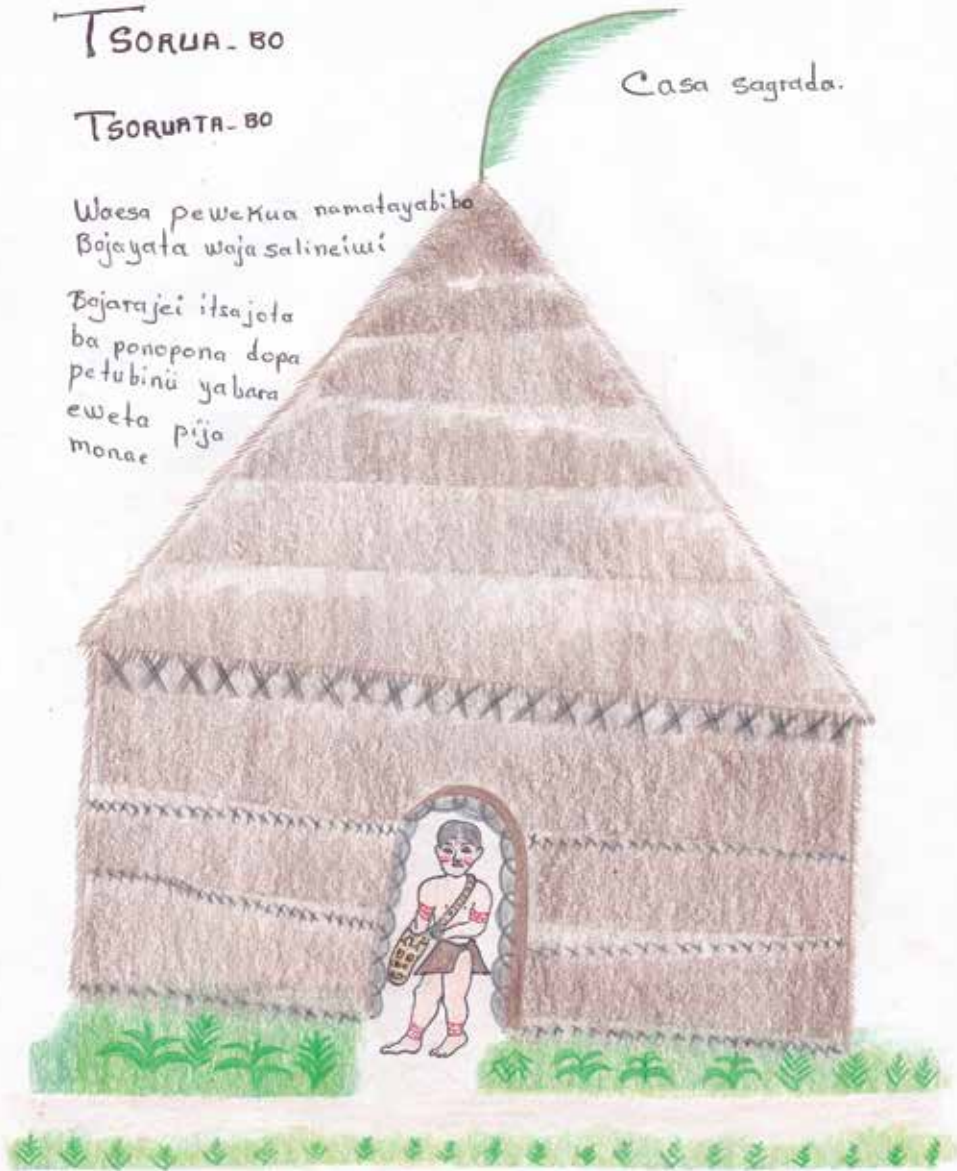
TSORUA-BO

Casa sagrada.

TSORUATA-BO

Woesa pewekua namatayabiba  
Bajayata waja salineiwi

Bajarajei itsajota  
ba ponopona dopa  
petubini yabara  
eweta pi ja  
monae



## Casa sagrada

*Tsorua bo/Tsoruata bo*

*Waesa pewekua mamtayabiba*

*Bajayata waja salineivi*

*Bajarjei itsajota*

*Ba ponopona dopa*

*Petubinü yabara*

*Eweta pija*

*Monae*

Nosotros de nuestros usos y costumbres tenemos una casa sagrada llamada *tsoruata*, donde nuestros antepasados escampaban de la tremenda lluvia en pleno invierno. Estaba bajo el orden del médico tradicional para prevenir muchos aspectos y enfermedades.

También en esta casa sagrada llamada *tsoruata bo* se celebraba una actividad ritual como el *itomo*. El *itomo* es el fin de año, en esa actividad pueden participar solamente adultos. Algunos de la familia del finado se encargaban de sacar los huesos acompañados con un médico tradicional, para controlar la sombra. Después de haber sacado los huesos, el médico tradicional se encargaba de pintar los huesos con achiote, del mismo tono. Luego los empacan en un pequeño *katumare* y comenzaban a bailar. Adentro de esta *tsoruata bo*.

Esta actividad ritual se hacía/hace para que el muerto no esté volando en el infierno, sino el espíritu o el alma reine en la gloria de dios **Nakuanü**.

Esto hace reconocer como es la casa *tsoruatabo* o casa sagrada. El médico tradicional es como un arquitecto para diseñar la casa sagrada, puede tener 30 metros de alrededor, 10 metros de alto. Es similar a un kiosco, tiene una puerta, el resto es cubierto de pura penca de palma de cucurita.

*Wajamonae pijatirivi livenessi nakatsipaeba bajayatami wawajünaeya, wajamonae salineivi nakato namata boba biaba waesa kobejae yamajira biaba tsoruata bojita ünübürü nakuaya kae kanimiyo napü wereta biaba boyalia waesa o kawiri yabara.*

*Tsoruata-bo ba boba pijatiri nawertsinü janivaetsia peya pütæ najetaru kaeneja pejei kuenia ba boba ira wetsia kujinae taja noba naetitivi janivaetsia pe kuba ponaejessia, naesi turubí jema naeji ba uku ba ü ünübotonuta ba küba jema baju payo ba ejaneta janivatsia pe baju akatarabi neja.*



Formación en gestión ambiental y cadenas productivas sostenibles



pitsuni  
Juametjo  
ENERO

Najareba  
Juametjo  
JUNIO

1<sup>er</sup> calendario



Organización  
de Estados  
Ibero-americanos  
Para la Educación,  
la Ciencia  
y la Cultura



Organización  
de Estados  
Iberoamericanos  
Para la Educación,  
la Ciencia  
y la Cultura



PALMA CUCURITA.  
NAJAREBATA.