



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS,
ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

**TEMA: “*DESARROLLO DE UNA MEMORIA COLECTIVA DE LA COCINA
TRADICIONAL ANDINA ECUATORIANA. CASO DE ESTUDIO: CHICHAS
A BASE DE MAÍZ*”**

AUTORAS: CRIOLLO LIMAICO, SHIRLEY SALOMÉ

PINTO BRACERO, VANESSA ALEXANDRA

DIRECTOR: ING. ESPINOZA CARRIEL, PABLO MARCERLO, MSc

SANGOLQUÍ

2020



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE
COMERCIO

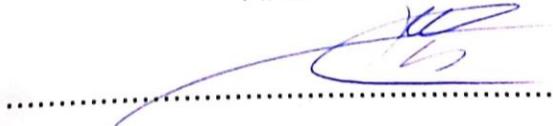
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, “**DESARROLLO DE UNA MEMORIA COLECTIVA DE LA COCINA TRADICIONAL ANDINA ECUATORIANA. CASO DE ESTUDIO: CHICHAS A BASE DE MAÍZ**” fue realizado por las señoritas **Criollo Limaico, Shirley Salomé y Pinto Bracero, Vanessa Alexandra**, el mismo que ha sido revisado en su totalidad, analizado por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos teóricos, científicos técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustenten públicamente.

Sangolquí, 09 de enero de 2020

Firma:


.....
Ing. Pablo Marcelo Espinoza Carriel, MSc.

C.C: 1712163193



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE
COMERCIO

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Nosotros, *Criollo Limaico, Shirley Salomé y Pinto Bracero, Vanessa Alexandra*, declaramos que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: "**Desarrollo De Una Memoria Colectiva De La Cocina Tradicional Andina Ecuatoriana. Caso De Estudio: Chichas A Base De Maíz.**" es de nuestra autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.

Sangolquí, 09 de enero de 2020

Firmas:

Shirley Salomé Criollo Limaico

C.C: 1724687627

Vanessa Alexandra Pinto Bracero

C.C: 1724186752



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE
COMERCIO

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

AUTORIZACIÓN

Nosotros, *Criollo Limaico, Shirley Salomé y Pinto Bracero, Vanessa Alexandra*, autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación; "*Desarrollo De Una Memoria Colectiva De La Cocina Tradicional Andina Ecuatoriana. Caso De Estudio: Chichas A Base De Maíz.*" en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra responsabilidad.

Sangolquí, 09 de enero de 2020

Firmas:

Shirley Salomé Criollo Limaico

C.C: 1724687627

Vanessa Alexandra Pinto Bracero

C.C: 1724186752

Dedicatoria

Este trabajo de titulación representa el broche de oro con el culmino una de las mejores etapas de mi vida, está dedicado a todas y cada una de las personas que de cualquier manera aportaron para que esta meta se haga realidad.

A Dios, por ser mi guía y fortaleza, quien día a día me bendice e ilumina mi camino pues soy fiel testigo de su amor y bondad.

A mis amados padres, Jaime Pinto y Janneth Bracero que son el pilar principal de nuestra familia, por darme el mejor ejemplo de vida, su amor, paciencia y apoyo incondicional durante cada paso que doy, por su esfuerzo y sacrificio diario por formar a todos sus hijos como profesionales y seres humanos de bien.

A mis hermanas mayores, Luzmila y Daysi, ya que representan el amor y amistad más pura y sincera, son las mejores compañeras de vida pues gracias a su ejemplo, experiencia, apoyo y consejos puedo superar cualquier obstáculo. Además, a mis cuñados, Danilo Sierra y Patricio Jaramillo, quienes se han convertido en hermanos para mí y cuidan de las mujeres de mi vida.

A mi hermano menor, David, y mis sobrinos, Camila y Sebastián, al ser mi inspiración para salir adelante, dar lo mejor de mí en cada actividad que desempeñe, pues estoy consciente que ellos siguen mis pasos y al igual que mis hermanas son un ejemplo para mí, yo debo serlo para ellos.

A mis tíos Marcia Mármol y Nelson Zurita, sin duda alguna son una importante en mi vida, quienes siempre están prestos a tender su mano si así lo necesito.

A mis amigos de la universidad, Matheo, Lucía, Karla, Shirley, con quienes más allá de una amistad formamos una familia, haciendo inolvidable cada experiencia, clase o gira.

Especialmente, a Danny, por haber recorrido de mi mano gran parte de esta aventura.

Todo mi esfuerzo y entrega para alcanzar este logro es por ustedes, con mucho amor...

Vanessa Pinto B.

El presente trabajo de titulación se lo dedico a todas las personas que han sido parte de este proceso.

A Dios, por permitirme culminar con éxito una etapa maravillosa de mi vida, él ha sido quien ha puesto los instrumentos necesarios en mi camino para cumplir cada una de mis metas, me da sabiduría, fortaleza y su amor infinito a diario.

A mis padres, Edgar Criollo y Fanny Limaico quienes son los principales promotores de mis sueños, por brindarme su amor, dedicación, paciencia y haberme forjado como la persona que soy, muchos de mis logros se los debo a ustedes y a mi hermanito Kevin, por estar siempre a mi lado, apoyarme como un amigo incondicional, ser mi inspiración y tomarme como ejemplo a seguir.

A mis abuelitos, Juan Limaico y María Cortéz, quienes han sido pilar fundamental y me inculcan el amor por la familia, por mostrarme el lado dulce de la vida, y ser un ejemplo de bondad, solidaridad, perseverancia y paz.

A mis tíos, Juan Limaico y Henry Limaico, son como los mejores hermanos mayores que la vida me dio, al ser cómplices de muchas de mis aventuras y extenderme su ayuda cuando más lo necesito.

A mis amigos, Diana, Matheo, Danny, Vane, Lu, Karlita y Robert, a quienes considero mi familia, por demostrarme su mejor versión durante todo el tiempo que nos conocemos y enseñarme el valor de una amistad verdadera.

Finalmente, a la vida por darme la consciencia de que existo aquí y ahora.

Shirley S. Criollo L.

Agradecimiento

A Dios por sus bendiciones y protección, por permitirnos gozar de una familia, de salud, de educación y de amor, porque definitivamente en todos los momentos difíciles, Él provee.

A la Universidad de las Fuerzas Armadas, por acogernos en sus aulas dándonos las facilidades para formarnos como profesionales de excelencia; a los docentes de la Carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera por brindarnos sus conocimientos que será el sustento de nuestra vida laboral.

Al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, especialmente a la arqueóloga Gioconda Avilés, por interesarse en nuestra investigación haciendo posible su publicación en el Sistema SIPCE enriqueciendo el inventario patrimonial nacional.

A nuestros padres, quienes fueron los primeros maestros y ahora el principal motor que nos impulsa, fieles compañeros en cada batalla, pues gracias a su amor, paciencia y esfuerzo este sueño se hace realidad.

A nuestro querido tutor, Ing. Marcelo Espinoza, un ser humano a cabalidad quien se ha convertido en docente, mentor y un gran amigo, nos ha brindado su apoyo incondicional, su valioso conocimiento y está siempre presto a motivarnos y aconsejarnos.

A ti querida compañera de tesis y amiga, pues desde el primer día hemos recorrido juntas esta bonita e inolvidable etapa, compartimos cada día, cada salida, cada

aventura y ahora entregamos con mucho cariño este trabajo de investigación que representa el cierre del ciclo que nos transforma en colegas y sin duda de una eterna amistad.

Shirley Criollo L. y Vanessa Pinto B.

Índice

Páginas preliminares	i
Carátula	i
Certificado Tutor	ii
Autorización	iii
Dedicatoria	v
Agradecimiento	viii
Índice	x
Índice de tablas	xii
Índice de figuras	xiii
Resumen	xiv
Abstract	xvi
Introducción	xviii
Importancia del proyecto	xviii
Objetivos de investigación	xxiii
Objetivo General	xxiii
Objetivos Específicos	xxiii
Implicaciones teóricas y prácticas del estudio	xxiv
Capítulo I	1
1. Marco teórico	1
1.1. Teorías de soporte	1
1.2. Marco referencial	7
1.3. Marco Conceptual	30
Capítulo II	44
2. Marco metodológico	44
2.1. Enfoque de investigación	44
2.2. Tipología de investigación	45
2.3. Procedimiento para recolección y análisis de datos	46
2.4. Instrumentos	56
Capítulo III	57
3. Resultados	57

3.1. Resultados Bibliográficos	57
3.1.1. Maíz	57
3.1.2. Prácticas agrícolas	61
3.1.3. Preparaciones culinarias	64
3.1.4. Prácticas festivas	70
3.1.5. Chichas a base de maíz	73
3.2. Resultados de Campo	78
3.2.1. Provincia de Imbabura	78
3.2.1.1. Chicha de Jora- Pimampiro	78
3.2.1.2. Chicha de Jora- Ibarra	83
3.2.1.3. Chicha de Jora- San Miguel de Urcuquí	88
3.2.1.4. Chicha de Jora- Antonio Ante	92
3.2.1.5. Chicha de Jora- Cotacachi	97
3.2.1.6. Chicha del Yamor- Otavalo	102
3.2.2. Provincia de Chimborazo	107
3.2.2.1. Chicha de Jora- Pallatanga	107
3.2.2.2. Chicha de Jora- Cumandá	112
3.2.2.3. Chicha de Jora- Chunchi	116
Capítulo IV	121
4. Discusión	121
4.1. Propuestas	121
4.1.1. Desarrollo del Turismo a través del Patrimonio Cultural Inmaterial – Manifestaciones Culinarias.	121
4.1.2. Aplicación de la Estrategia: Creación de productos turísticos sostenibles con motivación cultural.	134
4.2. Conclusiones	146
4.3. Recomendaciones	148
Lista de referencias bibliográficas	150
Anexos	160
Anexo A: Modelo de Entrevista	160

Índice de tablas

Tabla 1 Herramientas agrícolas.....	16
Tabla 2 Muestreo provincia de Imbabura.....	54
Tabla 3 Muestreo provincia de Chimborazo	55
Tabla 4 Principales variedades de maíz.....	59
Tabla 5. Matriz Gestión de Turismo y Patrimonio Cultural Inmaterial	122
Tabla 6. Estrategias de Vinculación del PCI con el Turismo.....	127
Tabla 7. Ruta turística cultural Imbabura Día 1.	135
Tabla 8. Itinerario Ruta turística cultural Imbabura Día 2	139
Tabla 9. Itinerario Ruta turística cultural.....	143

Índice de figuras

Figura 1. Modelo del Sistema Turístico de Leiper.....	6
Figura 2. Ficha A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	49
Figura 3. Chicha de Jora- Pimampiro.....	82
Figura 4. Chicha de Jora- Ibarra.....	87
Figura 5. Chicha de Jora- San Miguel de Urququí.....	91
Figura 6. Chicha de Jora- Antonio Ante.....	96
Figura 7. Chicha de Jora- Cotacachi.....	101
Figura 8. Chicha del Yamor- Otavalo.....	106
Figura 9. Chicha de Jora- Pallatanga.....	111
Figura 10. Chicha de Jora- Pallatanga.....	115
Figura 11. Chicha de Jora- Chunchi.....	120

Resumen

El presente estudio tiene como objetivo desarrollar una memoria colectiva de las chichas a base de maíz destacando su importancia en el patrimonio cultural inmaterial como alternativa de desarrollo turístico, a través de propuestas que den valor a la cultura culinaria, se fundamentan dos teorías: Necesidades de Maslow y Estructuralismo de Lévi-Strauss, autores que afirman que la culinaria engloba rasgos culturales propios de una población, vinculada con el Modelo del Sistema Turístico de Neil- Leiper como base para el desarrollo turístico. La metodología empleada es doble: primero, la investigación descriptiva permite conocer costumbres, actitudes y situaciones predominantes caracterizadas a través del levantamiento de información en campo y, segundo, la metodología establecida por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural en el Instructivo para registro de fichas e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial que define la normativa y directrices necesarias para el estudio. La población de estudio se estableció con base a los inventarios disponibles en la plataforma SIPCE correspondientes a Imbabura y Chimborazo con el fin de aportar con nuevos registros. Los resultados determinan que, las chichas a base de maíz representan un elemento de identidad cultural y que las más practicadas en Imbabura son: de Jora y Yamor, donde se lleva a cabo todo el proceso, desde la germinación del grano hasta la elaboración de la chicha, mientras que, los cantones seleccionados de Chimborazo, solo adquieren la harina de Jora para su cocción. Finalmente, se proponen acciones culturales que ayuden al fortalecimiento del turismo vinculado con el Patrimonio Cultural Inmaterial.

PALABRAS CLAVE:

- **TURISMO**
- **CULTURA**
- **PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**
- **CHICHA**
- **MAÍZ**

Abstract

This study aims to develop a collective memory of corn-based chichas highlighting their importance in traditional Andean cuisine, as an alternative to boost tourism, two theories are based: Maslow's Needs and Structuralism of Lévi- Strauss, authors who affirm that the culinary encompasses cultural characteristics of a population, is linked to the Neil-Leiper Tourism System Model as the basis for tourism development. The methodology used is twofold: in the first place, descriptive research allows to know prevailing customs, attitudes and situations characterized by the collection of information in the field and, secondly, the methodology established by the National Institute of Cultural Heritage in the Instruction for registration of records and inventory of the Intangible Cultural Heritage that defines the regulations and guidelines necessary for the study. The study population was established based on the inventories available on the SIPCE platform corresponding to the provinces of Imbabura and Chimborazo in order to provide new records. The results determine that, corn-based chichas represent an element of cultural identity and that the most practiced in Imbabura are that of Jora and Yamor, where the whole process is carried out, from the germination of the grain to obtaining the flour, while, the selected cantons of Chimborazo, only acquire Jora flour for cooking. Finally, cultural actions are proposed to help strengthen tourism linked to the Intangible Cultural Heritage.

KEYWORDS:

- **TOURISM**
- **CULTURE**
- **INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE**
- **CHICHA**
- **CORN**

Introducción

Importancia del proyecto

Es importante empezar definiendo al turismo que según (OMT, 1996) “El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales”, por consiguiente esta industria crea relaciones que se establecen entre anfitriones (habitantes de un lugar/receptores) y turistas, por tanto, es preciso tener en cuenta la atracción que pueden provocar determinados aspectos de la cultura de los primeros; hacia ciertos elementos tangibles, como pueden ser la arquitectura monumental o tradicional, la producción artesanal o la gastronomía que, de alguna manera, se vinculan al viaje turístico (Pastor Alfonso, 2003).

Esta atracción sobre aspectos culturales se reduce a un denominado turismo cultural, que tiene la facultad de revelar y de valorizar uno de los componentes esenciales de la cultura viva: la identidad de un territorio (Cluzeau, 2000, pp. 122), a través de información complementaria que obtienen de folletos y guías escritas, guías humanos, documentales, etc (Pastor Alfonso, 2003) y por la interacción y la experiencia de aprendizaje sobre otras culturas cuando se llega a un destino con riqueza cultural, esto puede ser demostrado con cualquier mínima expresión sea esta tangible o intangible.

Las tradiciones se han convertido en uno de los principales motivos de los viajes, ya que muchos turistas buscan el encuentro con nuevas culturas y la experiencia de disfrutar de la diversidad de las artes escénicas, los rituales, la gastronomía y las interpretaciones de la naturaleza y del universo. Sin embargo, uno de los retos que

afronta hoy el sector turístico es el de contribuir a través de su desarrollo a la identificación, la protección y la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

Considerando estos factores, la OMT en el año 2013 desarrolla el primer estudio sobre el Turismo y el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), donde demuestra el importante vínculo que existe entre estas dos aristas, pues el turista actual ha dejado de buscar un lugar al cual desplazarse simplemente para admirar un atractivo, sino que, su principal interés es contar con un destino que posea actividad que realizar y sobre todo aprender de las cultural vivas y todo aquello que las identifica como sus tradiciones, celebraciones, festividades, prácticas gastronómicas, vestimenta y en general todo lo relacionado al conocimiento ancestral que forma parte de un patrimonio heredado. Es así que se han identificado una serie de casos de éxito en varios países del mundo, que se ponen como ejemplo para aplicar esta alternativa en las distintas comunidades que cuentan con esta riqueza, priorizando las medidas y buenas prácticas de gestión desde las distintas entidades involucradas (OMT, 2013).

Además, la OMT determina una serie de directrices que fomenten el desarrollo de la industria a través de la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial las cuales se alinean directamente con la presente investigación, entre las que podemos destacar la creación de proyectos con las comunidades, los agentes encargados de la gestión del patrimonio y las instituciones de enseñanza para documentar los activos del PCI que están desapareciendo o que, por el contrario, están experimentando una revitalización o un cambio, además de apoyar iniciativas en materia de documentación, empleo de tecnologías de la información y comunicación de los valores del mismo (OMT, 2013).

Con esos antecedentes surge la importancia de fomentar un uso responsable de las manifestaciones inmateriales con fines turísticos como incentivo para conservar y potenciar el patrimonio cultural, este conjunto patrimonial debe recibir atención significativa del Estado, en articulación con la academia y otras instancias, por lo cual el tema planteado sirve como aporte al Plan Nacional de desarrollo- Toda una vida, el objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas. Por medio de las potencialidades y expresiones artísticas; los saberes ancestrales, su ritualidad, y la memoria histórica que guardan; el patrimonio tangible e intangible relacionado con las personas, comunidades y colectivos y la preservación de la memoria colectiva.

Alineado también con el objetivo 9: Garantizar la soberanía y la paz, y posicionar estratégicamente el país en la región y el mundo. Se han planteado propuestas para la protección del patrimonio natural y cultural; la promoción de la identidad ecuatoriana, junto con la difusión en mercados internacionales para exportación de productos, bienes y servicios culturales; el desarrollo de la oferta turística nacional, el turismo receptivo y comunitario, vinculando los saberes y conocimientos de las comunidades en dichos procesos; y la promoción de industrias a partir del patrimonio inmaterial.

El Ecuador es un país multiétnico y pluricultural rico en historia, cultura y tradiciones que conforman en patrimonio cultural inmaterial, sin embargo, el acelerado desarrollo de la globalización amenaza a la conservación de la identidad debido a la baja difusión de los saberes ancestrales como consecuencia de la aculturación en la población joven de las comunidades que ya no se interesa por poseer el conocimiento que sus antecesores atesoran.

La presente investigación pretende elaborar una memoria colectiva la cocina tradicional enfocada en la importancia ancestral de las chichas a base de maíz, con el fin de documentar el conocimiento ancestral de la bebida cuya difusión perpetúe el patrimonio cultural intangible.

En los diferentes proyectos de IPANC (Instituto de Patrimonio Natural y Cultural) y del Ministerio de Cultura del Ecuador, pues, relativo al patrimonio cultural intangible la cocina ocupa un lugar propio y central. Más todavía en las investigaciones que potencialmente se lleven a cabo, si están enfocadas del modo que se espera a la luz de lo dicho, deberán producir como resultado no sólo el conocimiento de las recetas y demás aspectos materiales que rodean a la cocina sino, igualmente y de modo privilegiado, esa forma de entender el contenido propio del patrimonio cultural intangible.

La aculturación en las distintas comunidades ocasiona la desaparición paulatina de su pasado e historia y un pueblo que no conoce su pasado no tiene futuro, la Memoria Colectiva propuesta permite conservar la sabiduría ancestral evitando que desaparezca con el paso del tiempo y la partida de los ancianos de la comunidad. La Chichas a base de maíz son una bebida ancestral a nivel nacional, su proceso de producción puede variar dependiendo de las tradiciones de comunidad, por esta razón el resultado de esta investigación puede ser generalizado para la cocina tradicional en la región andina ecuatoriana.

Es importante destacar que la gastronomía ha dejado de ser un atractivo adicional o complementario, convirtiéndose en la motivación principal de los viajeros amantes del

arte culinario y la cultura. En consecuencia, es necesario incorporar a la cocina tradicional como un elemento permanente e imprescindible dentro de la oferta turística del país, reconociendo a las comunidades que han preservado la historia, cosmovisión, los ingredientes y formas de preparación que las identifica.

Esta alternativa, se transforma en un medio de desarrollo de un turismo sostenible, en donde participa la comunidad como ente principal de difusión de saberes ancestrales culturales con miras hacia un crecimiento económico para sí misma en armonía con la naturaleza.

Objetivos de investigación

Objetivo General

Desarrollar una Memoria Colectiva de las chichas a base de maíz destacando su importancia dentro de la culinaria tradicional andina, como alternativa para el impulso turístico a través salvaguardia del patrimonio inmaterial.

Objetivos Específicos

- Recopilar información bibliográfica de las Chichas a base de maíz como bebida ancestral para definir su aporte en la identidad cultural de la región.
- Determinar la metodología de investigación adecuada de recolección de datos, análisis y procesamiento para e
- I inventario y registro de manifestaciones culturales.
- Interpretar la situación actual de las chichas a base de maíz dentro del sistema de inventario del Instituto Nacional de Patrimonio cultural con el fin de aportar con nuevos registros.
- Documentar el conocimiento ancestral de las chichas a base de maíz mediante la metodología de salvaguardia con la finalidad de registrar las manifestaciones dentro del inventario nacional en la plataforma SIPCE.
- Proponer acciones para vincular las manifestaciones culturales halladas con las actividades turísticas, como alternativa para diversificar el sector turismo.

Implicaciones teóricas y prácticas del estudio

La presente investigación nace de la importancia que posee la cocina tradicional andina dentro del patrimonio cultural inmaterial, partiendo desde las necesidades básicas del ser humano, en su primer eslabón como son las fisiológicas, pues la alimentación es un requerimiento que debe satisfacerse para la supervivencia del hombre, como lo demuestra Abraham Maslow en la Teoría de las Necesidades, en cuya pirámide se considera que el hambre debe saciarse de forma constante lo que permite nutrir el cuerpo hasta lograr un soporte físico que le facilite desempeñar sus actividades. Es así, como la culinaria ha desempeñado un papel prioritario a lo largo de la historia de la humanidad hasta nuestros días, dado que es el mecanismo empleado para complacer al cuerpo y con el paso del tiempo se ha transformado en una actividad comercial rentable.

A partir de la alimentación y la cocina, se originan un conjunto rasgos y conductas que componen el modo de vida a través de simbolismos sociales que permiten consolidar la cultura de los pueblos, su identidad y con ello su legado ancestral o patrimonial, como define Levi Strauss en su teoría del Estructuralismo. Adicionalmente, establece que las preparaciones alimenticias pueden ser crudas, cocidas o podridas, como es el caso de las chichas, que se caracterizan por ser una bebida fermentada con gran valor para las comunidades andinas desde la época aborígen.

En la actualidad, la cultura, el Patrimonio Cultural Inmaterial y su salvaguardia se han convertido en una de las principales motivaciones para el desarrollo y dinamización del turismo, de tal modo que gracias al modelo del Sistema Turístico de Leiper se puede aprovechar el conocimiento ancestral de las chichas a base de maíz para diseñar una

propuesta cultural que cuente con una región de origen, de destino y ruta de tránsito, vinculadas con una serie de elementos geográficos para diversificar la oferta turística cantonal y provincial.

Capítulo I

1. Marco teórico

1.1. Teorías de soporte

Teoría de las Necesidades de Maslow

La alimentación se toma como una necesidad básica según Fischler, esta teoría se ve reforzada por Abraham Maslow en la pirámide de las necesidades (Universidad Rafael Landívar, 2013), investigación que resalta sobre el eslabón de necesidades fisiológicas, siendo la alimentación el fundamento que se debe cubrir por ser inherente en toda persona y básica para la supervivencia del individuo, además la comida no solo se usa para satisfacer la necesidad de alimentarse ya que a través de ella se aprenden normas y conductas sociales mediante las cuales los individuos participan y se incorporan a la vida social (Meléndez & Cañez, 2010).

Lo cual significa que el ser humano consume alimentos por saciar su hambre y mantenerse en su soporte físico, esta práctica se la realiza desde el nacimiento de todas las especies, sin embargo, este concepto es más complejo ya que es una experiencia vinculatoria de diferentes ejes naturales como: ecológicos, biológicos, médicos, económicos, ideológicos y socio-culturales que se interrelacionan entre sí (Unigarro, De la Chacra al Fogón, 2014).

El presente estudio considera como punto de partida la alimentación de los pueblos ecuatorianos como pilar principal en el cual, se cimientan los rasgos del comportamiento de las sociedades, que con el paso del tiempo consolidan sus caracteres culturales.

Teoría del Estructuralismo

El estructuralismo aplicado a la alimentación propone entenderla como un conjunto cargado de significados que es necesario leer y comprender. Sostiene que más allá de los alimentos es la cocina lo que atrae la atención, pues conlleva un lenguaje configurado culturalmente, socialmente controlado y expresivo de una concepción del mundo y de la sociedad. Se considera que la cocina es una manifestación de la cultura general de una sociedad. Lévi-Strauss propone el estudio de “gustemas” o unidades culinarias mínimas, estas están definidas de la misma forma que los elementos del lenguaje por oposición o contraste entre ellas. Se configuran así “lenguajes” culinarios, propios de ciertas culturas, que se reflejan en el estilo, como lo son el estilo culinario inglés, francés o americano, entre los más predominantes.

Según Lévi-Strauss, la técnica utilizada en la preparación de los alimentos sirve para caracterizar a las diversas culturas. Es así, que, para complementar al Estructuralismo, se considera el uso de “tecnema”, que hace referencia a las preparaciones culinarias, mediante el estudio de conceptos de alimentación establecidos en el consumo de géneros en estado crudo, cocido, podrido, asado. Sin embargo, algunos estructuralistas se han mostrado reacios a esta idea, han mantenido la idea principal de que las preparaciones alimenticias forman una “realidad fundamentalmente expresiva, es decir, un sistema de comunicación, un catálogo de imágenes, de usos, de estilos y de normas no orales que revelan una cierta figura o perfil de la estructura social propia de la sociedad” (Unigarro, 2010. p: 35).

En resumen, la cocina conlleva un conjunto simbolismos sociales, convirtiéndose en un lenguaje articulado similar al hablado expresando un “modo de vida”, una “concepción de la realidad”, permitiendo descifrar el comportamiento de la sociedad en lo relacionado a su cultura (costumbres, tradiciones, religión, gastronomía, fiestas, rituales, manifestaciones artísticas, etc.) a lo largo del tiempo.

Tomando el eje socio cultural desde un enfoque antropológico de la alimentación: la disciplina dedicada al estudio de las prácticas y representaciones alimentarias de los grupos humanos desde una perspectiva comparativa y holística según la (RAE, 2019), de la cual se deriva la teoría Estructuralista de Lévi Strauss en (Unigarro, De la Chacra al Fogón, 2014) se puede interpretar que el consumo de alimentos se lo realiza en tres representaciones : lo crudo, lo cocido y lo podrido. Este último hace relación al caso de estudio de la Chichas a base de maíz, por ser una de las bebidas patrimoniales con gran trascendencia simbólica en la población ecuatoriana ya que:

La chicha, desde la época de los incas tenía un valor ceremonial y aunque en la actualidad no se use como ofrenda al dios sol o a la Pacha Mama, tiene un valor ritual entre los indígenas kichwas de nuestro país. Es una bebida que abunda en las fiestas porque es repartida de manera muy generosa entre todos los asistentes, de esta manera, la chicha es un símbolo importante de la reciprocidad andina, y se encuentra mediando directamente en las relaciones sociales (Unigarro, De la Chacra al Fogón, 2014), *pp. 100*)

La teoría del Estructuralismo es la base en la cual se fundamenta el presente estudio, puesto que se establece que las preparaciones alimenticias y la culinaria de cada población determina un lenguaje propio que sin ser hablado sugiere su forma de vida cotidiana, la cual deriva en su estructura cultural, patrimonio inmaterial e identidad, facilitando la interpretación del comportamiento de la sociedad antigua de la cual no existe gran cantidad de documentación que describa con precisión su bagaje de conocimiento. La interpretación y documentación correcta mediante el Estructuralismo, facilita el diagnóstico de la forma de vida de la población ecuatoriana en las diferentes etapas de la historia que sirvieron como hitos importantes para forjar su cultura.

En relación con los cambios generados por la globalización, el cambio climático, la transculturación, la escasa demanda de productos tradicionales y poca comunicación generacional, surge el interés por estudiar y analizar la preparación de las chichas a base de maíz como un fenómeno social y una necesidad biológica (Unigarro, De la Chacra al Fogón, 2014), puesto que, la alimentación debe ser tratada de manera holística y comparativa, con sustentos teóricos que fusionen las investigaciones etnográficas de carácter social y de ciencias naturales (Cao, 2005).

Es así que, las razones que están contribuyendo al desarrollo de la antropología de la alimentación (Canchiña, 2016), y las investigaciones llevadas a cabo responden a intereses y ejes particulares como:

Enculturación y transmisión saber-hacer alimentario: procesos de socialización, institucionalización del aprendizaje alimentario, cocina doméstica y

profesional, adquisición de gustos, preferencias y aversiones alimentarias (Canchiña, 2016).

Cocinas regionales, patrimonio etnológico y desarrollo local: tipologías culinarias, recursos ecológicos y socioeconómicos, caracterización de los productos de la tierra, sostenibilidad y desarrollo rural, identidades culturales, patrimonio alimentario y turismo (Gracia, 2010).

Bajo este esquema también se debe definir a la cultura, aculturación y transculturación:

Cultura: "es un conjunto de formas de comportamiento adquiridas, que ponen de manifiesto juicios de valor sobre las condiciones de vida y que un grupo humano transmite mediante procedimientos simbólicos de generación en generación" (EUMED, 2018).

Aculturación: pérdida de cultura, al ser tratada como la recepción de los elementos de una cultura en otra (Unigarro, De la Chacra al Fogón, 2014).

Transculturación: es un proceso en el cual siempre se da algo a cambio de lo que se recibe; es un "toma y daca", como dicen los castellanos. Es un proceso en el cual ambas partes de la ecuación resultan modificadas (Unigarro, De la Chacra al Fogón, 2014).

Modelo del Sistema Turístico de Neir Leiper

Un sistema, es completo cuando posee: medio ambiente (lugar en el que se encuentra el sistema), unidades (las partes del sistema), relaciones (entre las unidades del sistema), atributos (cualidades de las unidades y del propio sistema), inputs (lo que

entra al sistema), output (lo que sale del sistema), feedback (control para que el sistema funcione) y modelo (diseño que facilite su comprensión), (Panosso & Lohman , 2012).

Según Leiper (1990) en (Panosso & Lohman , 2012), la interacción de los elementos del sistema es intervenida por factores externos que impactan sobre diferentes ambientes por lo tanto, en su modelo del Sistema Turístico se define la interacción de varios elementos del turismo, identificados como *elementos geográficos del turismo* que representan: la región generadora del turismo, región del destino turístico y la región de tránsito, y los otros dos elementos: el turista y la industria del turismo y los viajes (centros de información turística, medios de hospedaje, etc.). Su interrelación permite aplicar el modelo en distintos niveles desde un análisis local hasta un análisis global en términos turísticos (Panosso & Lohman , 2012).

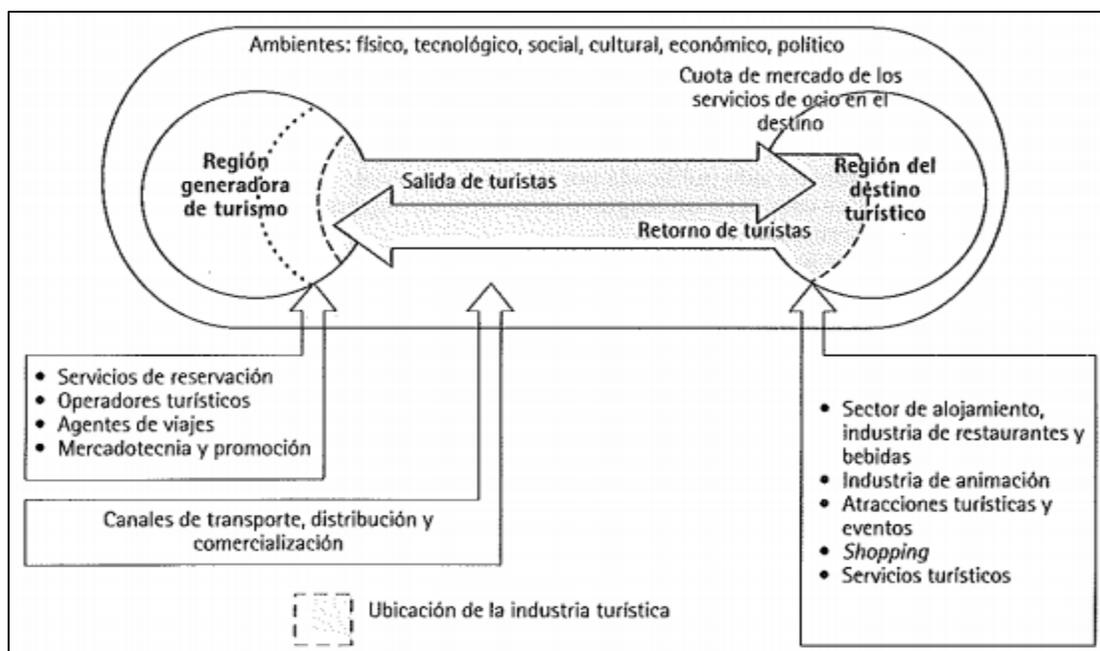


Figura 1. Modelo del Sistema Turístico de Leiper

Fuente: (Leiper, 2002)

El esquema muestra los componentes de cada región del sistema turístico, por ejemplo, en la región generadora de turismo se encuentran las agencias de viajes emisoras, y las empresas de mercadotecnia y promoción que brindan apoyo externo para dar a conocer la oferta, en la región de tránsito están los medios de transporte y los canales distribución y comercialización. Finalmente, en la región del destino turístico se encuentra el sector de alojamiento y la industria de alimentos y bebidas, animación y demás servicios que el turista requiera en su visita (Panosso & Lohman , 2012).

El modelo de Leiper permite materializar la vinculación del PCI con el turismo, aprovechando las manifestaciones culturales inmateriales halladas durante el estudio y las ya existentes para crear un producto turístico atractivo, para lo cual proponemos dos rutas cuyo principal objetivo es la difusión de saberes ancestrales relacionados con la gastronomía (chichas a base de maíz), artesanía y música, complementadas con los atractivos naturales, haciendo uso de los prestadores de servicios de la zona.

1.2. Marco referencial

Para tener un mejor entendimiento sobre las chichas y de forma específica, las confeccionadas a base de maíz, como materia prima principal y como elemento tradicional de la cocina ecuatoriana andina, se debe recopilar información válida para documentar las Memorias Colectivas ya que estas contemplan la parte cultural, tradicional de una población determinada, siendo necesario revisar varias teorías, ciencias , temas de estudio aplicados a esta actividad para identificar y entender la representatividad de estas bebidas, su preparación, como también los procesos que se encuentran intrínsecos en el ciclo que recorre el género alimenticio hasta el consumo.

Dentro de las principales teorías o temas que se revisarán podemos citar a la Antropología, Sociología, Historia, Turismo, por lo tanto, se tomó referencia de varios libros, textos, revistas especializadas con enfoque cultural y la representatividad de esta bebida en la región andina.

Entre los estudios que sirven de marco referencial para la presente investigación se encuentran:

Patrimonio Cultural Alimentario: El documento trabaja de forma panorámica el patrimonio alimentario y la tradición culinaria en el Ecuador y plantea la necesidad de la realización de futuras investigaciones en este ámbito, de manera que, por un lado, se establezcan políticas que permitan resguardar la riqueza del patrimonio alimentario ecuatoriano y, por otro, se dé cuenta de la movilidad de las dinámicas en torno a la tradición culinaria. Según (Unigarro, 2010) existen algunos enfoques como: el Materialismo Cultural que determinan el soporte físico de la cultura, designan al cuerpo humano como medio de percepción de los alimentos, los cuales se distinguen por medio de los sentidos, permitiendo establecer las cualidades organolépticas que tienen los distintos géneros y preparaciones que se consumen.

Unas de las teorías importantes para el desarrollo de investigación se basan en el libro *Lo Crudo y lo Cocido de* (Lévi-Strauss, 2016), de acuerdo a los antes mencionado, los alimentos son el sustento de todas las especies, entonces, para entender su incidencia dentro del desarrollo humano se han realizado muchas investigaciones a través de diferentes perspectivas. El Evolucionismo y Funcionalismo son las tendencias que permitieron hacer seguimientos a los estudios del reconocido antropólogo Lévi-

Strauss, que se basaba en estas teorías para determinar que existen comportamientos sociales en determinados momentos durante el acto de comer. Describía que en estos hechos hay valores funcionales para la supervivencia de la sociedad, como el de transmitir normas y símbolos de orden social para distinguir clases sociales; o los pensamientos de unidad colectiva que representa el comer juntos.

Basándose en tres áreas del conocimiento: Geología, Filosofía Marxista y Psicoanálisis, Lévi Strauss dio un enfoque diferente de las teorías tradicionales, como el Funcionalismo y el Evolucionismo, perspectiva que desembocó en el enfoque *Estructuralista*, del cual se lo reconoció como el padre.

La cocina tiene un lenguaje configurado en su cultura, controlado y expresado socialmente como la forma de ver el mundo, si se logra asociar esta información, se podrá obtener un conocimiento directo para entender los gustos. Según la interpretación que se tenga las preferencias pueden ser para algunos raras o extrañas como: comer productos cocidos, salados, podridos o asados, en distinto lugares u horarios, las mismas que pueden volverse adecuados o inadecuados, estos eventos están presentes en toda la geografía universal (Merino, Augusto 2010, pp.13-22).

Otro de los textos referentes es *De la Chacra al Fogón de (Unigarro, 2014)*, en el cual se exalta las costumbres y tradiciones que se obtiene de la culinaria regional y local ecuatoriana, siendo la parte agrícola la que genera la mayoría de los hábitos alimenticios, encontramos varios ingredientes que se fundamentan como parte del Patrimonio Alimentario, se explica además la incidencia de cada género y preparación como parte de la cotidianidad del sector.

El Pan de América de (Estrella, 1988) , es un texto que hace un estudio de *Bromatología* sobre los distintos alimentos que formaron parte del inventario americano, detalla las características de cada producto por regiones. Los animales salvajes y domesticados que conformaron la dieta de los indígenas también fueron caracterizados por medio de estudios de *Biología* al igual que los insectos, moluscos, peces, encontrados como evidencias.

Las evidencias encontradas fueron evaluadas por estudios de *Paleontología*, que se establecieron en regiones, donde existieron asentamientos aborígenes importantes como las culturas Valdivia, Manteña, Yumbos, Quito Cara, Inca, Panzaleos, Cañarí, Chorrera. Se encontró información de géneros endémicos con los que contaban los aborígenes para alimentarse, y los usos medicinales que ayudaban a mejorar la salud de los nativos. Un tópico importante encontrado es la parte *Antropológica* (cultura, sociedad, política, cultura) de la población en estas épocas de la historia.

El maíz es el género que resalta en investigaciones arqueológicas, se han proporcionado datos que certifican la antigüedad del cultivo de algunas variedades de maíz según su ciclo vegetativo, su uso y estructura, cultivados en las distintas regiones, aprovechándolo como alimento, medicina, elemento ceremonial y para la elaboración de numerosas preparaciones que son consumidas hasta la actualidad por amplios sectores poblacionales, guardando especiales características en las zonas rurales, donde se mantienen muchas tradiciones culinarias (Estrella, 1988).

Otro texto que se empleará para la investigación es *El Sabor de la Memoria de* (Pazos, 2008), en el cual se encuentra información de fuentes primarias y secundarias

dedicadas a la gastronomía quiteña, en esta se establecen períodos históricos de la evolución y aporte que recibió la cocina regional. Este libro se basa en narraciones de viajeros sobre sus experiencias en el territorio ecuatoriano.

El libro *Historia del Ecuador perteneciente a* (Ayala, Resumen de la Historia del Ecuador, 2008), es un documento que posee información relevante para resumir las épocas históricas y la incidencia de los actos políticos-culturales del país, mediante la interpretación de datos que permitan conocer el entorno en el que se desarrollaban las actividades de la población.

Es importante destacar el libro *Las costumbres antiguas del Perú y La historia de los Incas en donde* (Valera, 1945) menciona que Los orígenes de la chicha en general se remontan a la época prehispánica, en donde era preparada con fines medicinales y, luego, ceremoniales. “Se hizo en el Perú desde tiempos antiquísimos por vía de la medicina, vino a ser como regalo y bebida para celebrar su fiesta”, poco a poco fue creciendo esta elaboración por varios países de Latinoamérica, aun encontrando variedad de elaboraciones de chicha, en especial Bolivia, Perú y en el Ecuador.

Finalmente, como aporte a la parte turística está el libro *Teorías del turismo conceptos, modelos y sistemas* (Panosso & Lohman , 2012), es una obra literaria que reúne los principales tópicos del turismo, de este destaca el Modelo del Sistema Turístico de Leiper, el cual menciona que su aplicación es completa cuando vincula unidades, atributos propios de la atractividad y un control que garantice su correcto funcionamiento, de este modo proporciona una estructura que permite la participación interdisciplinaria de todos los ambientes en los que se desenvuelve la actividad turística.

Gracias a esta revisión bibliográfica se ha podido interpretar de forma general el desarrollo de sociedad ecuatoriana a lo largo de la historia con énfasis en las transformaciones que sufrió la materia prima base de la alimentación de las comunidades. Este contexto se ha estructurado en 3 etapas: Época Aborígen, Época Colonial y Época Republicana.

Época Aborígen

Comprendido desde el poblamiento inicial de Andinoamérica Ecuatorial hasta el final del imperio Incaico, a lo largo de este periodo se produjeron grandes transformaciones en la sociedad.

Los principales indicios del hombre en américa demuestran que proviene de Asia y atravesaron el estrecho de Bering hace aproximadamente 40 o 50 mil años antes de Cristo, cuando llegaron al Área Septentrional Andina denominada Andinoamérica Ecuatorial localizada en el actual Ecuador (Ayala, Resumen de la Historia del Ecuador, 2008) .

Los primeros vestigios datan de hace doce mil años, principalmente encontrados en los valles altos andinos, en el Inga Ilaló, Quito para luego extenderse a lo largo del territorio.

La cacería fue la primera actividad que desarrollo el hombre, sustentado por la elaboración de las herramientas básicas, seguida de la pesca en las zonas costeras, recolección de moluscos, crustáceos en las zonas llamadas manglares lo cual ofrecía sustento alimenticio durante todo el año, motivando a que haya un periodo denominado

“cazadores tempranos”. Los aborígenes dejan de ser nómadas transformándose en sedentarios rápidamente por la cantidad de alimentos que se ofrecían en los asentamientos cercanos a los ríos y con ello aparece la agricultura acompañada de la domesticación de animales.

Después del descubrimiento del fuego y la escritura, la agricultura facilitó el desarrollo acelerado de la población, pronto se implantan técnicas de cultivo que permitieron la producción sistémica de yuca, maíz y papa. Cabe destacar, que el maíz es considerado el producto que contribuyó de forma directa al sostenimiento de las sociedades. Llega al Ecuador hace 9 mil años desde Mesoamérica, tras años de procesos de selección y mejoramiento se generan mejores variedades de este género alimenticio (Estrella, 1988).

Con el paso del tiempo, los pobladores desarrollan una agricultura cada vez más sofisticada gracias a la fabricación de herramientas y artefactos que permiten producir con excedente, con lo cual se inician los procesos de intercambio de productos generándose varios canales para este fin entre las distintas zonas geográficas.

Es importante mencionar que, para la producción de estos géneros, el clima jugó un papel importante en la agricultura y fue uno de los factores medioambientales que permitió la correcta absorción de nutrientes dando como resultado una producción satisfactoria, es así que los valles de la Sierra fueron base para el asentamiento de poblaciones indígenas y para el desarrollo de la agricultura de maíz, quinua, leguminosas y los tubérculos.

La llegada del Imperio Inca al Ecuador a finales del siglo XV, implantó una nueva forma de organización social y producción con tecnología agrícola regida por un jefe, en donde la base de la pirámide fueron los esclavos, servidumbre, mitimaes, campesinos, autoridad local, la nobleza y en la cúspide el Inca respectivamente, toda esta estructura se modificó según el territorio conquistado. Los campesinos fueron los referentes que ayudaron al abastecimiento de alimentos generando un excedente para contribuir al proceso de intercambio, esto ocasionó la explotación de la mano de obra, con el fin generar construcciones que faciliten el incremento de la producción y la comunicación entre pueblos gracias a la edificación de caminos. Este modelo productivo impuesto por los incas en la conquista a la región andina mantuvo vigente las actividades económicas del Tahuantinsuyo (imperio incaico establecido en el Cuzco) cuya principal función era administrar los recursos económicos y políticos del imperio. Se sustentaron en dos principios fundamentales: la reciprocidad y la redistribución, que permitieron el acceso a una alimentación segura y variada (Estrella, 1988) (Pazos, 2008).

Aparecieron los conocidos Mindalaes (comerciantes) y los Mitmas (trabajadores), a través de los cuales los Incas reforzaron conocimientos tecnológicos para la producción agrícola mediante la implementación de utensilios, herramientas, artefactos y técnicas de cultivo.

Tecnología agrícola

La cultura andina se vio en un largo proceso de domesticación de plantas, cultivo, mejoramiento, recolección y almacenamiento.

En la época aborígen ecuatoriana, la agricultura tiene sus orígenes en el sector “Las Vegas”, en la península de Santa Elena hace más de 8000 años, estas técnicas se fueron desarrollando gracias a un proceso de intercambio de conocimientos entre otras culturas y regiones, entre las técnicas encontradas por los españoles se nombran las siguientes:

Técnicas de cultivo

- Cultivo en tierras de aluvión: Tierras que eran cultivadas después del invierno ya que quedaban fértiles, y listas para sembrar en verano géneros como el maíz, habas, frijoles, zapallos y otras legumbres.
- Cultivo en camellones: son bancos construidos sobre suelos pantanosos, que van se van alternando por zanjas que los separan, eran útiles para sembrar yuca, maíz y frejol.
- Cultivo en tierras secas, riego, andenes y terrazas: Es uno de los logros más notables de la agricultura precolombina de los Andes, que permitía un uso eficiente de las redes hidrográficas en beneficio de los cultivos.
- Cultivo de roza y quema: Durante los meses de verano, se talaba la montaña para luego quemar y sembrar al llegar las primeras lluvias.

- Técnicas de fertilización: Estas técnicas mejoraban el rendimiento de la tierra y por ciertas evidencias se determinó que el maíz y el fréjol aportaban elementos para la fertilización.
- Cultivos asociados: Para aprovechar mejor la forma del terreno, combinado la siembra de algunos géneros (Estrella, 1988).

Herramientas agrícolas

La falta de herramientas para la agricultura exigía que el esfuerzo humano sea mayor, sin embargo, se fabricaron algunas de madera, piedra, hueso y cobre, que eran usadas para limpiar y cavar la tierra como, por ejemplo:

Tabla 1

Herramientas agrícolas.

TULA	ESTACA DE MADERA TERMINADA EN BISEL, QUE SIRVE PARA CAVAR LA TIERRA.
MAQUITOLA	Tola de mano.
PALONDRA	Pala de madera.
LLACHU	Azada larga de madera.
UTI	Palo encorvado, palacón o palo estrecho. Palo encorvado donde se coloca la hoja de azadón.
ARMA	Escardador.
HUALMO	Palo puntiagudo o en forma de lanza, que se usa para sembrar maíz.
HUASHMO	Pala de madera angosta, que se usa para cavar papas.
CHAQUÍN	Pala de madera de punta delgada, que es accionada con el pie y se usa para sembrar maíz.
TIPINA	Pequeño instrumento puntiagudo de madera que se usa para deshojar la mazorca del maíz.

Fuente: (Estrella, 1988)

Las técnicas agrícolas antes mencionadas desarrollaron una producción muy alta, tras varios años de cultivo en excedentes, los aborígenes idearon formas para alargar el tiempo de consumo de los alimentos preservando la calidad nutricional, implementaron distintos métodos de conservación.

Conservación de alimentos

La deshidratación fue uno de las técnicas más usada y derivándose de ella otras complementarias, que permitieron su almacenamiento, transporte y aplicación gastronómica, cumpliendo con el objetivo de alargar la vida útil de la materia prima, generando eficiencia en el proceso. Entre las que se destacan las siguientes:

Asoleo: exposición al sol para secar el producto, principalmente el maíz a partir del cual se elaboraban harinas; *Salado-Asoleo*: empleado en carnes, pescados y mariscos; *Cocción-Asoleo*: realizado en productos como el mote; *Cocción-Remojado-Asoleo*: usado principalmente en los chocos, pasa por un periodo de remojo para luego secarse en el sol; *Putrefacción-Asoleo*: consiste en colocar papas y maíz en un hoyo en la tierra agregar agua y cubrirlo con piedras y paja, dejar reposar hasta conseguir un estado de putrefacción; *Salado-Ahumado*: empleado en pescado y carnes monte; *Congelación-Remojo-Asoleo*: destinado a la preservación de la papa; *Maceración-Asoleo*: empleado en géneros como la yuca con el fin del elaborar pan; *Tostado-Molido*: se realiza en granos (maíz, maní, fréjol, etc.) para transformarlo en harina. Malteado: practicado en gramíneas como el maíz o la cebada, consiste en remojar, germinar y secar (asoleo) dichos granos para concentrar sus azúcares naturales, finalmente se transforman en harinas destinadas para la fermentación.

Preparación de los alimentos.

La información relacionada al ámbito culinario es escasa, sin embargo (Pazos, 2008) muestra una recopilación de los principales platos que se conformaban la dieta de los pobladores, entre los que se pueden destacar: locros, sopas, mazamoras, maíz seco y cocido, salsas, carnes, aves, insectos, acompañados de bebidas como la chicha de jora, de morocho y otras de maíz.

El encargado de la cocina era el denominado huaycuy camayoc que en la actualidad se lo relaciona con un cocinero encargado de la alimentación del Inca, mientras que, en las familias, era la mujer la responsable. Esta producción alimenticia requería una serie de utensilios necesarios para la cocción, aquellos que se exponían al fuego como: ollas esféricas de distintos tamaños y formas, cuencos de cerámica, tiestos, etc.; además los que no soportaban el calor: cantaros, aribalos, botellas, mates, cuencas de madera, ralladores, piedras de moler, lascas de obsidiana, bateas, telas y mantas de algodón, cabe mencionar que con el imperio Inca se introdujeron nuevos artefactos como el cuchillo o “*tumi*”.

Usaron técnicas como el calentado, guisado y el horneado, además la fermentación fue un proceso que sirvió como antecedente para la elaboración de distintas variedades de chichas y otras comidas.

Almacenamiento de alimentos

Gracias a las técnicas de conservación se logró que los alimentos prolonguen su tiempo consumo, por lo que fue indispensable en este punto almacenarlos de forma adecuada, entre los principales se encuentran los recipientes de cerámica y de origen

vegetal, mate y pilche, estos utensilios eran usados para transportar agua y almacenar bebidas que se fermentaban y adquirirían un grado alcohólico. Además, se elaboran sacos con fibras como la cabuya para guardar los alimentos. Es así que nace la necesidad de destinar espacios en las viviendas para el almacenamiento a los que se denomina trojes o soberados, en la región andina se habla de *collca* y *tangán* (*tablero suspendido en el techo de las viviendas*). *En lo que respecta al maíz, se aplica el procedimiento huayunga, que consiste en colgar el producto en una dentro de la casa.*

Época Colonial

Esta época que dura aproximadamente tres siglos, marca el inicio de la subyugación de los pueblos aborígenes de todo el continente, debido a la llegada de Cristóbal Colón en el año de 1492. El denominado “*Descubrimiento de América*” trae consigo una serie de transformaciones significativas en la sociedad a comparación de la época pasada, puesto que más allá de ser un glorioso descubrimiento fue una invasión.

Con la llegada de los españoles, el continente recibe una serie de nombres; Aby-Yala, Indias y finalmente América. Es así como se vinculó este nuevo territorio al mundo, y de forma general a la humanidad. Los principales productos consumidos por los pueblos indígenas como son la papa, el maíz y la yuca son denominados por los españoles como “*Pan de Tierra*” debido a que son el sustento de la sociedad, sin embargo, rápidamente se priorizaron sus cultivos de trigo y cebada, y el cerdo era uno de los animales domésticos destinado al consumo. (Estrella, 1988).

Tiempo después, en el año de 1524 se organiza una expedición liderada por Francisco Pizarro y Diego de Almagro con fines de conquista y colonización. Es así que

en 1526 Pizarro recorre la costa de a Sudamérica, llegando a las playas de Ecuador. A pesar de la resistencia indígena, este fue el inicio de una serie de excursiones organizadas por sectores en el continente.

Para el año de 1534, Pizarro encomienda a Sebastián de Benalcázar ocupar la zona norte del país, por lo que en el mes de agosto se fundó la Ciudad de Santiago de Quito, en lo que es actualmente Riobamba. La resistencia indígena estuvo presente a cada momento a lo largo de esta época, cuyo fin era precautelar sus costumbres, estructuras comunitarias, fiestas, idiomas, en si su identidad cultural (Ayala, 2008, p. 14).

Esta época concluye en el XVI, dejando una sociedad dominante hispano-criolla. A finales de este siglo, inicia un nuevo período de dominación colonial, en donde la Real Audiencia de Quito figura como uno de los principales abastecedores de tejido y alimentos a los centros de explotación minera de Potosí.

La organización económica se consolida con la denominada *mita*, tiempo de trabajo obligatorio para los indígenas varones, en beneficio de la corona y los colonos españoles. La sociedad colonial tras el primer siglo, posee una estructura fuertemente diferenciada y desigual, en donde los españoles que se encontraban en la cúspide, controlaban la producción, economía, el poder político y religioso. Al contrario, los pueblos indígenas que se encontraban en el eslabón más bajo de esta estructura social, quienes gracias a su coraje y resistencia lograron mantener su estructura comunitaria y sus formas culturales. Adicionalmente la Iglesia católica fue el primer terrateniente de la Real Audiencia, dado su poder adquisitivo con el cual promovían la evangelización por medio de actividades culturales.

A finales del siglo XVIII, la real audiencia atravesaba el tercer período de colonización caracterizado por la sobreexplotación, diezmos y enfermedades, situación que se agravó por los desastres naturales, como fuertes terremotos que afectaron la organización de la producción por las innumerables pérdidas humanas y destrucción de las vías de intercambio de productos. Es así, que la denominada “crisis de los 1700” deja grandes transformaciones en la historia del país, en donde la explotación agrícola retoma importancia generando consigo la consolidación del latifundio como principal eje del sistema económico, surgiendo de este modo el concertaje.

Posteriormente, empieza la agitación intelectual y cultural de la Real Audiencia. La figura más importante de Eugenio de Santa Cruz y Espejo quien encabezó la independencia de lo que hoy es Ecuador. El objetivo se consiguió gracias a la convocatoria de los actores populares de apoyo y diversos ámbitos coloniales.

La vida cotidiana no sufrió grandes cambios con la llegada de los españoles, entre los principales hechos que destacan en la alimentación se tiene la introducción del trigo por la orden franciscana como cereal principal, a partir del cual nace la harina para su posterior amasado y horneado. Al mismo tiempo inculcaron la faena y preparación del chancho, producto que se volvió importante en la alimentación.

En 1535 se potencializa la comercialización de cereales y se fijaron medidas para su venta como el almud, fanega, la media fanega y el medio almud, especialmente del maíz. Para el año 1601 se popularizó la venta de pan en las denominadas panaderías por lo cual se restringe la venta del cereal exclusivamente a las personas dedicadas a este oficio. Posteriormente se hace popular el consumo de carne, queso, vino aceite y

otros insumos alimenticios y por medio de los padres Franciscanos el agua se puso al servicio público y tan sólo los conventos de Santa Clara, San Francisco, Santa Catalina, de la Compañía y el Hospital recibían agua mediante conexiones exclusivas.

En esta época el vino no era popular, al contrario del aguardiente y la chicha. El aguardiente era de consumo excesivo por mestizo e indios, por lo cual se intentó regular su producción y venta a través del “estanco”, pero esto causó altercados y el rechazo al pago de impuestos en la aduana a los productos que ingresaban a Quito y como consecuencia se produjo la denominada “Revolución de los Estancos” el 22 de mayo de 1765, de la que fueron participes barrios como: San Roque y San Sebastián.

La cocina popular española:

Según Rosario Olivas menciona que en el siglo XVI el pan y las gachas eran de alto consumo, el pan se elaborada de tres maneras distintas: al rescoldo, debajo de cobertera y el horneado, mientras que las gachas eran masa que estaban elaboradas con diversos cereales y verduras, estas dieron lugar a las mazamoras.

La comida se dividía para 3 niveles: reyes, burgueses y pueblo. Los reyes degustaban de mondongo, lenguas, sesos y cabezas, la burguesía era partícipe de menestras y cocidos como sopa de fideo con garbanzos, queso, pan tostado y arroz con leche, finalmente, el pueblo para su comida diaria tenía pan, tortas y gachas. El origen de la comida popular de la Audiencia fue por parte de las concubinas que se encargaban de la alimentación.

Al finalizar el siglo XVI las mujeres españolas ingresaron al servicio religioso y promovieron la elaboración de alfeñiques, alfajores, arepas, etc.

Técnicas:

- Moler: El trigo, la cebada y el maíz eran molidos por molinos ejecutados con agua.
- Adobar: Las carnes eran adobadas con sal y especias.
- Escabechar: Marinar carnes, mariscos y pescados.
- Otras técnicas como freír, cocinar al vapor y hornear.

El aporte de Salazar de Villasante fue describir los productos nativos e introducidos en Quito, es así que en frutas encontró: guabas, banano, frutillas, melones, pepinos dulces, por otro lado, en las zonas frías describe al trigo, papas, maíz, garbanzos, lentejas y berenjenas; las legumbres y hortalizas como: nabos, lechugas, perejil, hierbabuena, culantro, habas, etc. Todos estos productos eran comercializados por los indios en el tianguéz, y las carnes en las carnicerías para el abastecimiento de la población urbana.

Pulperos, gateras y recatonas

Aparecen a lo largo de la historia las gateras o recatonas quienes eran las personas que vendían diferentes productos al por menor, se abrieron pulperías que expendían hallulas (pan cocido en el rescoldo o en ladrillos o piedras muy calientes, en forma de galleta y algo mantecosas), los abastos y los conventos religiosos también se convirtieron en otras fuentes de suministro de alimentación.

Sabores del siglo XVIII

Juan de Velasco en sus escritos menciona las especies nativas e introducidas en cuanto a vegetales y animales comestibles y no comestibles que se consumían por la población Quiteña a mediados del siglo XVIII, por ejemplo: comino, achiote, ishpingo,

canela, pimienta negra, entre las frutas se destacaban: el chamburo, la chirimoya, guanábana, naranjilla, papaya, naranja.

El plátano maduro emigró de las islas Canarias, sin embargo, Juan de Velasco también se sustenta en Pedro Cieza de León quien dice que esta fruta es propia de Panamá, este plátano maduro lo transformaban en vino o chicha llamada tanda asua, por otro lado, menciona las frutas introducidas como: albaricoques, cidras, duraznos, granadas, higos negros y verdes, limas, etc. En los animales señala al cuy, conejo, gallinas, palomas, gansos y los crustáceos.

Noticias de cronistas y viajeros

Se comenta sobre el pan de maíz que era de buena calidad al igual que las frutas, como: las naranjas, limas y también las legumbres, el consumo de quinua, queso y los dulces era diario. Sobre las bebidas alcohólicas está el aguardiente de caña, y el mate. En cuanto a productos ya elaborados, estaba el pan que era mejor que el de España y el locro de papas que era uno de los platos que se servían a medio día y por la noche, en Quito al año 1808 W.B Stevenson informa que se preparaban 46 platos distintos y bollos de maíz, 32 potajes de papa y otros tantos elaborados con maíz y papas.

Los conventos

Las monjas se alimentaban de sopas que podían ser de morocho o chuchuca, legumbres y ocas, postres de leche, helados de almendras, varios dulces y empanadas.

Sin duda en el desarrollo de la época aborígen se concluye que los productos consumidos por la región andina fueron la papa y el maíz (en todas sus variedades),

siempre alternando su dieta con los demás géneros como fréjol, zanahoria, oca, etc. Si un animal se puede destacar como proteína vegetal para estos pueblos es el cuy, se lo consumía asado o a la brasa, además era muy apetecido en las comunidades como símbolo de respeto, prosperidad y sobre todo era un alimento obligado en reuniones y fiestas.

El cerdo también era una proteína de consumo excesivo ya que se aprovechaban todas sus partes y que podía ser cocido en diferentes formas como fritada, hornado, entre otros. Principalmente tanto el cuy como el cerdo eran acompañados con papas, mote y tortillas de maíz, además se puede deducir que las formas de cocinar los alimentos son expresiones de la diversa cultura y por tanto se apegará a diferentes modelos de acuerdo al entorno.

Finalmente, se destaca que la cocina predominante en el Ecuador es la “interregional” pues se la define como “tradicional” o “criolla” y es entendida por el pueblo como un plato realizado desde tiempos remotos. Cabe destacar que actualmente la dieta está dada en un sistema tripartito de concepción francesa y está conformado por una sopa, plato fuerte y un dulce, sin embargo, la cocina interregional no cabe en este sistema puesto que un solo plato puede ser considerado como plato fuerte acompañado por una bebida.

Época Republicana

Luego de la victoria, paulatinamente Quito, Cuenca y Guayaquil pasan a formar parte de La Gran Colombia como Distrito del Sur. Sin embargo, esta alianza no dura mucho tiempo, poco después se resuelve la separación, es así que el 13 de mayo de

1830 se constituye un estado libre e independiente “Ecuador” en alusión a la línea equinoccial denominada por la Misión Geodésica Francesa.

La república se consolida con características de regionalización, estableciéndose tres espacios; La Sierra centro-norte con su eje en Quito; Sierra Sur con su eje Cuenca; La Cuenca del Río Guayas con su eje en Guayaquil. Cada espacio posee sus características agrícolas propias y por ende patrones de alimentación que los identifican. Esta riqueza agropecuaria, hace que a finales del siglo XIX aparezca el auge de las exportaciones de cacao gracias a la influencia del mercado mundial.

Por esta razón, entre 1895 y 1912, la exportación cacaotera sostiene la economía facilitando la acumulación de capital, estableciéndose así el denominado “Modelo Agroexportador”. El final del auge llega 13 años después, cuando la crisis global afecta la producción y exportación cacaotera, en donde fue necesaria la diversificación de productos para sostener el modelo, en donde toman importancia el café, el arroz y la caña de azúcar.

En el período de 1948 y 1960, la economía del país logra sostenerse y estabilizarse gracias a la producción y exportación de banano, fruta que traspasa las fronteras agrícolas desencadenándose el auge bananero. Lamentablemente, a finales de esta época la crisis de la exportación bananera llegó desestabilizando la economía nacional por el agotamiento del modelo agroexportador. Es así, que para la década de los setenta el país reactiva su economía gracias a la exportación petrolera, que se ha perpetuado hasta nuestra época.

De manera general, se puede decir que la alimentación en esta etapa fue similar a la del siglo XVIII, entre los principales productos consumidos por los indígenas están el maíz tostado, harina de cebada, papas, frejoles, cuy y chicha, mientras que los artesanos complementaban su alimentación con carne de buey y frutas como plátanos, aguacates, guayabas, chirimoyas, comercializadas en las plazas; los criollos por su parte establecieron tres tipos de platos, el primero contenía carnes y raíces, el segundo carnes asadas y el tercero dulces o helados. La parte de la población de mayor poder adquisitivo, se alimentaba por lo menos 5 veces en el día: desayuno, almuerzo, pequeñas comidas a las 4 de la tarde, 7 de la noche y finalmente la cena a las 10.

Aparecen ya los denominados banquetes, reuniones en donde se preparaba comida para un gran número de personas con motivo de celebración, un claro ejemplo es los realizados para el libertador Simón Bolívar en sus visitas al país. Según (Pazos, 2008) se han encontrado dos documentos (listado de ingredientes) que reflejan la variedad de productos que se consumían en este periodo, entre los que se mencionan: carne de ternero, puerco, carnero, vaca, cabra, conejo, pavo, pollo, pato, entre otros; vegetales como coliflor, lechuga, alcachofa, cebolla, ajo, tomate, perejil, arroz, papa, aceitunas, yuca, zanahoria, camote, garbanzo, maíz blanco, cacao, maní y variedades de frutas; además especias como pimienta negra, ají, clavo, canela, anís, azafrán y orégano.

En lo que respecta a las bebidas, Brandin, viajero francés, destaca aquellas como el mate (tipo de té de la parte asiática africana, ingerida desde una bombilla o canuto), chichas, aguardiente y guarapo, regularmente consumidas por la población quiteña con

poca educación y oficio, por lo que se convirtieron en un vicio. Adicionalmente, por motivo de la gesta libertaria, se desarrolló un amplio intercambio de alimentos con los países vecinos por las constantes relaciones que se mantenían por el ideal de libertad.

En el año de 1861, según una carta credencial un diplomático de Estados Unidos detalla que las cocinas quiteñas eran oscuras y negras por el uso de carbón de madera, los cocineros y cocineras elaboraban los alimentos en compañía de sus hijos en un ambiente poco higiénico por lo que con frecuencia se encontraban pulgas y cabellos en los platillos. Critica, además, a la denominada agua gloriada o agüita de azúcar (actual canelazo) que consistía en azúcar disuelta en agua hirviendo y aguardiente proveniente de la provincia de Imbabura (zafras), era considerada una bebida representativa, agüita del país, razón por la cual se vio obligado a consumirla sin ser de su agrado. Con suerte distinta corrió el café, por ser una de las bebidas más distinguidas tanto sabor como en aroma, servido normalmente en la mañana y tarde, otra alternativa fue el chocolate, que se servía en la noche por ser reconfortante, elaborado con el distinguido cacao ecuatoriano.

La alimentación ecuatoriana en la época republicana destacaba por su culinaria, en su gran mayoría los visitantes disfrutaban de la comida que degustaban, motivando a la realización de varias escrituras en su honor. Este es el caso de Juan León Mera autor del artículo Poesía Culinaria, puesto que al ser un servidor público tuvo acceso a muchos eventos nacionales e internacionales, lo cual influyó en su percepción culinaria. El artículo menciona varias preparaciones mediante procedimiento metafórico, como: caldo gordo, bien sazonado, oloroso y caliente; la morcilla “gran señora, digna de veneración”; esas

empanaditas que llaman de viento; lomo relleno, con sus aceitunas, pasas y más adminículos. Otra forma de reconocer las preparaciones más importantes de la época fueron los códigos culinarios descritos por varios narradores, como es el caso del ecuatoriano Julio Pazos, quien elabora un poemario caracterizado por las emociones que generan los distintos platillos en el momento de la degustación, exaltando los colores, sabores, aromas y texturas. La obra que más destaca los códigos culinarios es la novela de Javier Vásconez ya que con solo nombrar el plato puede ser reconocido, entre los principales se incluyen:

- Código Regional Costeño: ceviches, conchas asadas, sancochos, corvina frita, revoltijos de caracol, chicha de avena, sopa de bolas de verde, maqueños fritos, etc.
- Código Regional Serrano: tortillas de papa, yahuarlocro, caldo de patas, empanadas de morocho, tortillas de maíz, mote, capulí y camburo.
- Código de Calendario Religioso: fanesca, mazamorra morada, guaguas de pan, buñuelos de maíz.
- Código de Fiesta: cuy asado, caldo de gallina, chicha de jora, pernil, fritada y canelazo.
- Cocina de Pobres de la Sierra: arroz de cebada, quinua, habas tiernas, capulí, agua de panela, frejol y empanadas de harina de trigo.

1.3. Marco Conceptual

El presente estudio contempla para su desarrollo la dimensión social netamente, dado que de manera general presenta datos sobre las características culturales de una población enfocadas en la cocina tradicional como parte del patrimonio cultural inmaterial de la misma.

Patrimonio Cultural Inmaterial

El patrimonio cultural engloba factores más allá que simplemente manifestaciones físicas de los pueblos, por el contrario, involucra tradiciones o expresiones vivas que se transmiten de generación en generación, lo que se denomina como *Patrimonio Cultural Inmaterial o Intangible*.

De acuerdo con (UNESCO, 2003) se refiere a las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades que las colectividades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconocen como parte de su patrimonio cultural. Asimismo, la Fundación ILAM lo define como el conjunto de elementos no físicos, o formas de conducta que procede de una cultura tradicional, popular o indígena; y el cual se transmite oralmente o mediante gestos y se modifica con el transcurso del tiempo (ILAM, 2018).

El patrimonio cultural inmaterial es *tradicional, contemporáneo y viviente* debido a que se transmite de generación en generación y se complementa con las características de los grupos culturales; *integrador* creando un vínculo entre el pasado y futuro en el presente representando la identidad cultural de la sociedad en general; *representativo* de los conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres de las comunidades y pueblos; *basado y reconocido* por la comunidad que lo crea, mantiene y transmite.

Su importancia radica en la riqueza de conocimientos y técnicas que se transmiten generacionalmente como parte del valor social de los grupos sociales. Además, es un factor de mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización y sus efectos en la sociedad.

Los ámbitos de la cultura según (ILAM, 2018) se expresan a través de saberes, celebraciones, lugares, entre otros.

Para este caso, los saberes representan un eje fundamental de estudio por su relación directa con la cocina tradicional, y se define como “el conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan en interacción con su entorno natural, y se vinculan a su sistemas de creencias referentes a: gastronomía, medicina tradicional, técnicas de construcciones tradicionales y la variedad de técnicas artesanales; ante todo son conocimientos y formas de "saber hacer" que se transmiten de generación en generación” (ILAM, 2018). Esto significa que, el conocimiento y defensa del patrimonio cultural intangible representado en la cocina por los usos, costumbres y técnicas culinarios, necesariamente deben ser considerados como eje fundamental de la identidad cultural.

Adicionalmente, para (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010) el estudio de la cocina tradicional debe partir del conocimiento del patrimonio alimentario característico de cada región.

Cultura

El estudio de este elemento intangible y complejo que define a los grupos sociales, inicia en el siglo XVIII, partiendo de la falsa creencia que la cultura dependía de un estrato o clase social con cierto nivel de educación, clasificando a la población entre cultos e incultos.

La cultura es un tema ampliamente analizado dada su importancia para la comprensión de la humanidad y todo su sistema de desarrollo, entre los principales autores podemos destacar a Edward Tylor quien define a la cultura primitiva como “Ese todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre en cuanto miembro de una sociedad” (Tylor, 1871).

A nivel internacional, la Unesco tiene la misión de trabajar coordinadamente con todas las naciones para constituir a la cultura como eje principal del desarrollo sostenible, partiendo de este objetivo, se la define como:

Conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre

se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden” (UNESCO, 1982).

Identidad Cultural

Para entender la identidad cultural, es necesario partir del concepto de cultura, Según la (UNESCO, 2005) en la Convención sobre la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales, menciona que la cultura es el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, creencias y tradiciones. Por otro lado, (Morelba, 2004) define a la identidad como la expresión de un conjunto de rasgos particulares que diferencian a un ser de todos los demás.

Con relación a estos conceptos, (Hárt Armando, 1995: 2) en (Hechavarría & Piclín, 2010) define a la identidad cultural como el sentimiento que experimentan los miembros de una colectividad que se reconocen en esa cultura y de no poder expresarse con fidelidad y desarrollarse plena y libremente si no es a partir de ella.

Salvaguardia

Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, la salvaguardia *“Es un proceso metodológico que comprende la identificación, la investigación y la definición de acciones*

específicas para lograr la continuidad de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial (INPC, 2011)". Es decir, son el conjunto de acciones encaminadas a proteger y conservar las distintas manifestaciones culturales presentes en la memoria colectivas de los pueblos, con el fin de perpetuarlas en el tiempo siendo transmitidas a las nuevas generaciones como parte principal de la identidad de los grupos, pueblos o portadores, con el fin de consolidar el desarrollo local.

Portadores

La salvaguardia del PCI conlleva una serie de acciones y elementos indispensables para alcanzar su objetivo, entre ellos, los portadores son los principales involucrados. Según (Consejo Nacional para la Cultura y la Artes, 2002) se definen como: *"Miembro de una comunidad que reconozca, reproduzca, transmita, transforme, cree y forme cierta cultura en y para una comunidad"*. Se caracterizan principalmente, por poseer y practicar el conocimiento ancestral que ha sido heredado por sus antecesores.

Cocina Tradicional

La alimentación es una parte fundamental de la cultura de las sociedades, engloba desde el proceso de obtención de materias primas hasta la preparación y transformación de las mismas. Padilla 2006 (Melendez & Cañez, 2010) en las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes.

En este mismo sentido, (Dominguez, 2006) menciona que la cocina tradicional es uno de los elementos culturales que da identidad a una comunidad, a un pueblo, a una sociedad en general. Se trata de un conjunto de conocimientos que se arraiga a tal grado en los individuos que cuando esta sociedad se desintegra, por emigración de sus miembros, por dominación política extranjera u otros factores, los sabores culinarios prevalecen en ellos más que la misma lengua que articula su cohesión social como comunidad.

La cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e históricamente. Los saberes y las prácticas que componen las cocinas tradicionales regionales, constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades y son pieza fundamental de las economías regionales y locales. En relación a ello propone que:

Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo. Por ello en torno a las cocinas, históricamente se han organizado las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa. Es decir que los alimentos forman parte fundamental de las economías regionales y locales y su conservación, preservación y aprecio posibilitan estimular su potencial e impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar (Dominguez, 2006).

Por otra parte, existe una relación directa entre las técnicas de cultivo de los productos alimentarios y las diversas técnicas de transformación de los alimentos en los pueblos que no se han visto afectados por la modernización. Bajo este concepto y el de la globalización económica se ha propiciado un abandono o disminución del consumo de dietas tradicionales a favor de otras más comerciales, lo que se observa tanto en zonas urbanas como rurales. La transformación alimentaria es quizá uno de los procesos en los que se expresa la gran rapidez con la que se ha modificado la relación de la sociedad con la naturaleza, la tecnología y la cultura (Melendez & Cañez, 2010).

Es importante destacar que a lo largo del tiempo las sociedades han recreado distintos saberes, tecnologías y prácticas para procesar, manipular, condimentar o cambiar la textura de los alimentos. Dependiendo del estilo de la cocina de que se trate es como se realiza este proceso de transformación cultural.

Memoria Colectiva

Según (Manero & Soto , 2015) define a la Memoria Colectiva como una herramienta indispensable para el control social por mediante la gestión de la memoria y la administración de la información sobre el pasado, las experiencias y conocimientos compartidos, que se recuperan de los individuos que vivieron en el pasado en circunstancias semejantes. Se basa en el lenguaje y en la comunicación lingüística externa e interna con otros seres significativos. Es decir, las Memorias Colecticas son diversas y plurales sostenidas por un grupo específico que visto desde adentro apoya a la construcción de una realidad social.

Maurice Halbwachs (1992) distingue entre dos tipos de recuerdos que conforman la memoria colectiva: los recuerdos vividos o autobiográficos y los recuerdos históricos. Los primeros son aquellos recuerdos cuya fuente es la experiencia personal del sujeto sobre un determinado acontecimiento o período histórico y los segundos se basan en conocimientos indirectos de un hecho o momento histórico, obtenidos, a través de los libros de historia u otro tipo de archivos, y se mantienen vivos por medio de conmemoraciones y actos festivos (Muller & Bermejo, 2013).

Las tradiciones culinarias y alimenticias, como patrimonio cultural, son colectivas, es decir, pertenecen o identifican a un grupo social particular (colectividad/comunidad) y se transmiten de generación en generación como un legado, tradición cultural o parte de la memoria colectiva (Mincultura, 2014).

Es la recopilación del pasado, y cuyos recuerdos se remiten a la experiencia que una comunidad o un grupo puede legar a un individuo o grupo de individuos. La acción de repetir, rehacer el plato y documentar su proceso integral de preparación, crea una práctica de memoria, dando como resultado una memoria colectiva materializada (Pernasetti, 2011).

La narración de un alimento refleja el proceso de transformación con la capacidad incluso de definir el nombre de un platillo o de una forma de cocina: La narración en un texto es susceptible a ser materializado en diversas sustancias semióticas (recetario, cine, publicidad, audiovisual, etc.). Se trata de un recurso organizado para poder situar el espacio y la temporalidad de un suceso convertido en elemento de un proceso culinario. Sus partes componentes permiten una organización del tiempo y del espacio en su actuar

sobre un sujeto, y de acuerdo al tipo de relato, el sujeto puede ser quien prepara o quien realiza el consumo, pero define roles sociales, distingue diferenciación de género, etario e incluso muestra comportamientos de una división social del trabajo y del consumo (Cid Jurado, 2011) en (Melendez & Cañez, 2010). El individuo que realiza la acción determina el tipo de relato. La cocina se narra entonces a partir de las fases de un proceso culinario: recolección de ingredientes, preparación del platillo, servido y la ingesta. Se trata de una exposición de los hechos, de manera sistemática y organizada, la cual se rige por estructuras organizadas por medio de fases, procesos, acciones. La narración más compleja se encuentra en la formalización de una culinaria como sucede en los recetarios o las formas de mostrar la elaboración de un platillo específico: la receta en un libro, un tutorial por internet, una lección en una escuela de cocina, una presentación televisiva especializada, etc.

Conocimiento Ancestral

Conocimiento ancestral debe ser identificado desde la originalidad o tradición y desde la influencia del entorno. Los saberes ancestrales han sido ampliamente explotados por la industria de la biotecnología para un mercado ajeno a las reglas del comercio justo y respetuoso con la naturaleza. Dentro del mercado global, la explotación de esta riqueza atenta a menudo contra el derecho de los pueblos a la tierra, la biodiversidad y la propiedad intelectual, al mismo tiempo que convierte sus técnicas en prácticas populares y sin valor económico.

En primer lugar, es preciso considerar el conocimiento ancestral propiamente dicho, que hace referencia al conjunto de saberes acumulados por las comunidades

indígenas en su adaptación al medio: económico, social, político, cultural, lingüístico, ecológico, simbólico, etc. Y por otro lado son generados a partir de una observación acuosa, sistémica y de convivencia con la naturaleza, que son transmitidos a la siguiente generación por tradición oral y trabajo de campo (Unigarro, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010).

Legado Ancestral

Bien o producto que a través de tradición oral o del registro en recetarios familiares, las cocinas se han transmitido de generación en generación, de madres a hijas, logrando grabarse en la memoria de los pueblos y recrearse en cada acto cotidiano de comer, además de constituirse en un factor constitutivo de identidad. Es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana, además es recreado por las colectividades y los grupos en su respuesta al medioambiente.

Tiene tres factores principales que son: sentidos y práctica de los saberes ancestrales y de ellos se derivan expresiones culturales del territorio como (el tejido, la medicina tradicional, la danza, la música, la oralidad, juegos tradicionales, fiestas tradicionales), pedagogías propias (la minga del saber, la tulpa y el intercambio de saberes), comunidad y comunitariedad (tejer la participación, tejer la identidad cultural, tejer la interculturalidad).

En la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural del 2001 se establece que los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe 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 dialogo, y permiten conservar el amplio espectro de la diversidad cultural existente en un territorio dado (UNESCO, 2016).

Chicha

La chicha es una bebida preparada en varias poblaciones sin distinguir clases sociales, género, territorio y raza, siendo un importante símbolo de la identidad cultural ecuatoriana, se considera un elemento importante de las fiestas andinas por sus distintas formas de elaboración. La chicha está de tal manera articulada a la vida de los pueblos nativos, que según (Estrella, 1988) para el caso de los Cañaris, formaba parte de sus mitos de origen. Según, (Coe, 2018) en el capítulo Los Europeos se encuentran con la Tradición Andina, en el libro J. Long, Conquista y Comida Consecuencia del Encuentro de dos Mundos, menciona que:

La chicha es preparada con un grano rico en almidón, generalmente cocido con agua, que no fermenta adecuadamente a menos que parte de la fécula se convierta en azúcar por la acción enzimática. Existen dos formas de conseguirlo: masticándolo para que la enzima de la saliva produzca la transformación adecuada; por el empleo de ciertos mohos que producían el efecto o la germinación y el posterior secado del grano, procedimiento

conocido como malteado. Los incas usaban ambos métodos en la elaboración de una bebida denominada *sora* (Coe, 2018) pp. 45 – 55).

Etimológicamente, Según la Real Academia Española, la palabra "chicha" proviene del kuna *chichab*, que significa maíz. Sin embargo, según el aztequista Luis Cabrera descendería del náhuatl *chichiatl*, "agua fermentada", compuesto con el verbo *chicha* (agriar una bebida) y el prefijo *-atl* (agua) (Guerrero, y otros, 2012).

Para la investigación se consideran las principales chichas preparadas a base de maíz entre las cuales según (Pazos, 2008) y (Unigarro, De la Chacra al Fogón, 2014) destacan las siguientes: de Jora, Yamor, Huevona, Aloja, Champús, Morocho, entre otras, elaboradas a partir de variedades distintas de maíz germinado que se muele seco y se cuece en bastante agua para luego ser sometido al fermento según sea el caso.

El consumo de la chicha como bebida alcohólica tuvo dos modalidades: ceremonial y estimulante, la primera porque es una de las bebidas representativas en fiestas, bautizos y matrimonios en las distintas comunidades y estimulante tiene que ver con la utilización de la chicha en el trabajo y mingas donde la bebida es un elemento que da fortaleza y cumple funciones de integración grupal (Estrella, 1988). Según (De Florio, 2012) está hecha por fermentación, a partir de la materia azucarada contenida en el mosto de malta de maíz.

Consumo

El consumo es definido por (De Duram, 2014) en su obra *Sociología del Consumo* como el conjunto de procesos socioculturales racionales en que se realizan la apropiación

y usos de los productos, con el fin de satisfacer determinadas necesidades y deseos fijados culturalmente, integrarnos y distinguirnos de los demás. El consumo es algo natural. Consumimos antes de nacer, desde el vientre materno estamos consumiendo a la vez que generamos materiales de desecho o residuales en el proceso. Consumir no sólo es natural para nosotros los humanos, el consumo es parte de los procesos naturales de sostenimiento y reproducción de la vida. Todos los seres vivos consumimos y producimos desechos o residuos. El consumir es una parte del proceso de intercambio de los seres vivos con el ambiente inmediato y mediato (Bauman, 2007).

Proceso de Elaboración

La cultura culinaria de una sociedad engloba una serie de prácticas culinarias que consideran las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos. De manera general, los procesos de elaboración son los pasos a seguir para transformar la materia prima en productos ingeribles, como mencionan (Melendez & Cañez, 2010) son procesos materiales e inmateriales de la transformación cultural de los recursos alimentarios en determinados tipos de comida, que incluye procedimientos, utensilios, formas de preparación cuyo principal objetivo es hacer lo que se come más digerible, agradable o apetecible al paladar.

Los procesos de elaboración son una serie de actividades, a través de los cuales se facilita la transformación de los géneros alimenticios, en razón a que no todos los alimentos que se definen como comestibles lo son en su estado natural, siendo necesaria la intervención humana (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, 2014).

Adicionalmente, los autores destacan a (Strauss, 1972) quien hace énfasis en que la preparación de los alimentos expresa un desplazamiento de un estado natural a uno cultural. Dichos procedimientos interfieren la combinación de varios factores como: exposición al calor, que varían según la intensidad de la fuente de calor, el tiempo de exposición y la combinación de agua u otros elementos, lo que ha dado lugar a técnicas como el asado, el hervido, el frito, el tostado, el soasado, fermentado, entre otros.

Turismo

El turismo actualmente representa una de las actividades económicas más importantes a nivel mundial, por lo que a lo largo de la ha sido ampliamente estudiado por varios autores, entre las principales definiciones se destaca la Organización Mundial del Turismo, pues menciona que se trata de un *“fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales (OMT, 2007)”*. El turismo está relacionado con todas las actividades que los visitantes realizan y el gasto que estas implican. De manera similar, en la obra *“El Turismo Fenómeno Social”*, se define como *“el desplazamiento voluntario y temporal de personas o grupos que, motivados por la recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan de su lugar de residencia a otro, en el que no ejercen actividades lucrativas, generando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural (De la Torre, 1980)”*.

Capítulo II

2. Marco metodológico

2.1. Enfoque de investigación

Enfoque Cualitativo: Consiste en establecer una descripción de las cualidades de un fenómeno o sujetos de estudio que forman parte de una realidad, se caracteriza porque su objetivo es interactuar con dichos sujetos para conocer los hechos, procesos y estructuras en general a través de la medición de una parte representativa, principalmente se emplean observaciones y entrevistas (Dzul, 2013). Por esta razón, facilita la documentación de la cocina tradicional como parte del patrimonio cultural inmaterial de la región andina, considerando la materia prima, técnicas y procedimientos de elaboración de las diferentes chichas a base de maíz y el conocimiento ancestral que las rodea. Dicha documentación se realiza con información de fuentes tanto de bibliográficas como de campo.

Es importante destacar, que el estudio contempla la metodología diseñada por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), quien estipula que la documentación de las manifestaciones culturales aplica una investigación de tipo social y requiere la recolección de datos netamente cualitativos.

Modelo Inductivo: Es un método científico que obtiene conclusiones generales a partir de premisas particulares, se pueden distinguir cuatro pasos esenciales en su proceso: la observación de los hechos para su registro; la clasificación y el estudio de éstos; la derivación inductiva que parte de los hechos y permite llegar a una

generalización; y la contrastación. Este método se empleará en lugares que muestren el desarrollo, proceso, técnicas y tradiciones acerca de la preparación de las chichas.

2.2. Tipología de investigación

Investigación Descriptiva: La presente investigación es de tipo descriptiva, la cual permite llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas de una sociedad. Facilita la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables. Contempla la recolección de los datos sobre la base teórica y de campo para exponer y resumir la información de manera cuidadosa y luego analizar minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento de la población en estudio.

Investigación de campo: Trata sobre un proceso sistemático de recolección, tratamiento, análisis y presentación de datos, esta se apoya en fuentes informáticas provenientes de entrevistas, cuestionarios, observaciones y encuestas, las cuales estarán dirigidas a personas de la comunidad, mercados y lugares donde esté presente la preparación de esta bebida.

Investigación documental: Tiene como propósito el análisis de diferentes fenómenos de orden histórico, éstos pueden ser sociológicos, históricos, psicológicos y se apoyarán en fuentes de carácter documental gastronómico y cultural.

2.3. Procedimiento para recolección y análisis de datos

Datos Cualitativos: el procedimiento para la recolección de datos se basa principalmente en la metodología establecida por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural en el Instructivo para registro de fichas e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, que define la normativa y directrices necesarios para estudios encaminados a la documentación de dicho patrimonio, aplicando instrumentos de observación y entrevistas con el fin de recabar la información requerida en las fichas del inventario.

La estructura de las fichas de registro responde a los requerimientos de información de cada uno de los tipos de bienes culturales patrimoniales: muebles, inmuebles y patrimonio inmaterial. Con relación, a las categorías establecidas, la documentación de la cocina tradicional se considera dentro de la categoría A4: *Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo:*

Conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad. (INPC, 2011)pp. 114).

A continuación, se observa la ficha A4 en la ilustración 2, se toma como herramienta base para el procesamiento de la información. Es necesario elaborar una

ficha por cada cantón y cada una de ellas es revisada y aprobada por el INPC para su publicación en el sistema SIPCE como parte del inventario del patrimonio cultural:

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCION DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL				CODIGO IM-10-02-50-000-19-015331	
1. DATOS DE LOCALIZACION					
Provincia			Cantón		
Parroquia			Urbana	Rural	
Localidad					
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: ZonaX (Este) Y (Norte) Z (Altitud)					
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL					
3. DATOS DE IDENTIFICACION					
Denominación					
Grupo social					
Lengua					
Ambito					
Subámbito					
Detalle del subámbito					
4. DESCRIPCION DE LA MANIFESTACION					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
Anual	<input type="checkbox"/>				
Continua	<input type="checkbox"/>				
Ocasional	<input type="checkbox"/>				
Otro	<input type="checkbox"/>				
5. PORTADORES/SOPORTES					

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Categoría		
		Manifestaciones Vigentes		
		Manifestaciones Vigentes Vulnerables		
		Manifestaciones en la memoria, pero no practicadas		
Sensibilidad al cambio				
		Alta		
		Media		
		Baja		
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS				
N/A				
10. OBSERVACIONES				

en constante homologación y actualización de datos y contiene información de aproximadamente 17.000 resultados levantados con base a las fichas de inventario de bienes culturales del Ecuador. De este modo dentro de la plataforma existen 134 específicamente de la chicha distribuidas en todo el país, como evidencia de investigaciones previas desarrolladas por el INPC a través de un registro, inventario y catalogación.

Sin embargo, la cantidad de información documentada es mínima puesto que se considera necesario contar por lo menos una ficha por cada cantón. En lo que respecta a la región andina, Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Cañar y Azuay, son escasos los levantamientos realizados y registrados en el SIPCE a pesar de concentrar varias comunidades indígenas a lo largo del territorio. Por esta razón, han sido seleccionadas dos provincias de la Sierra para el desarrollo de esta investigación, considerando factores como nivel de producción agropecuaria (especialmente del maíz), mayor densidad poblacional, consumo de la chicha en las distintas festividades y principalmente su importancia para el turismo en el país. Es así, que se determina que la población de estudio se concentra en Imbabura y Chimborazo.

Imbabura, ubicada al norte del país posee una extensión de 4.353 km² cuenta con una población total de 398.244 habitantes, es una provincia privilegiada en torno al sector turístico por la riqueza en atractivos tanto naturales como culturales, entre los que podemos destacar la Reserva Ecológica Cotacachi-Cayapas y el Parque Nacional Cayambe-Coca, Lago San Pablo, Laguna de Cuicocha y Yaguarcocha, Ferias de Artesanías y un sinnúmero de festividades entre ellas, los 4 Raymikuna o fiestas rituales

relacionadas con el ciclo agrícola andino y principalmente el maíz, donde se denota un alto consumo de la Chicha por ser una bebida importante del lugar, específicamente la chicha de jora, la cual posee su propia festividad en el cantón Cotacachi. Se caracteriza además por su exquisita gastronomía, oferta platillos como: cuyes de Chaltura y Natabuela, fritada de Atuntaqui, helados de paila e indudablemente una variedad de chichas, entre ellas, de Jora, del Yamor, de harina de trigo, etc.

Denominada como “La provincia de los Lagos” es uno de los principales destinos de la sierra norte ecuatoriana con gran afluencia de turistas nacionales y extranjeros motivados por su amplia oferta en gastronomía, paisajes y cultura. Según la (Coordinación de Estadística e Investigación de Mintur, 2019), en el año 2018 la provincia recibió a 454.805 turistas extranjeros, con un gasto promedio de \$1.287,09 por persona, siendo la provincia más visitada de los últimos 6 años. En lo que respecta a al turismo interno, a través del Sistema GeoVit se han registrado 4'055.179 pernотaciones realizadas por visitantes de distintos lugares del Ecuador, con un gasto promedio de \$61,41 por persona.

En relación a la oferta de servicios turísticos, la provincia cuenta con alrededor de 214 establecimientos de alojamiento y 423 de alimentos y bebidas (CFN, 2015), los cuales para el año 2017 registraron un aporte de \$42,4 millones; además en actividades de recreación el aporte ascendió a \$ 5,6 millones (SRI, 2017).

Adicionalmente, la agricultura ocupa el tercer lugar en las actividades económicas principales de la región (INEC, 2010). Por otra parte, según el Sistema Integrado de Indicadores sociales en la provincia se establecen 4 nacionalidades indígenas: Karanki,

Natabuela, Otavalo y Kambi (SIISE, s.f), las cuales mantienen su propia identidad, costumbres, dialecto, ubicación geográfica y actividades económicas.

Chimborazo, situada al centro sur del país en la zona geográfica conocida como región interandina, en la actualidad tiene una extensión aproximada de 6.593 km² y una población total de 458.581 habitantes, recibe turistas nacionales y extranjeros que realizan actividades tales como: viaje en tren, montañismo, trekking, observación de flora y fauna, ecoturismo y ciclismo, actividades que para el año 2015 aportaron en 1,46% al Valor Agregado Bruto. De igual manera tuvo una participación en el empleo de alojamiento y servicio de comidas de un 6.08% según (Corporación Financiera Nacional, 2015).

La provincia de Chimborazo posee una ubicación estratégica al ser un paso obligatorio para los turistas y viajeros que tienen como destino el sur del país, adicionalmente forma parte de la ruta de los volcanes, puesto que, se encuentran elevaciones como el nevado Chimborazo o el Altar que se convierten en sitios ideales para la práctica de este deporte.

Las posibilidades de visita y esparcimiento son varias entre: paisajes, ferias, fiestas y comida, por ello las distintas manifestaciones culturales quedaron más intactas, la religiosidad, predominantemente católica, el sincretismo y la interculturalidad donde tienen cabida los carnavales, y de igual manera la gastronomía es variada y los platos típicos más apetecidos son: fritada, chicha huevona, cholas, chicha dulce de jora , champús, etc. (INPC, 2010).

Es importante mencionar que la provincia de Chimborazo ha desarrollado varios proyectos de turismo comunitario basados en experiencias, que se han convertido en una fuente importante de divisas ya que para el país la actividad turística representa el 4% del PIB, hasta el momento registra 4'473.542 turistas nacionales y 154.746 de visitantes extranjeros según estadísticas del Ministerio del Turismo (2018). El 78% de los turistas que visitan el Ecuador realizan turismo cultural y entre ellos turismo comunitario de los cuales el 5,50% visita la provincia de Chimborazo. De esta manera todos los atractivos turísticos que tiene la provincia son la materia prima ya que estos motivan la visita al turista que deben ser combinados con infraestructura, equipamiento y facilidades de acceso (Espín, Flores , & Pinos , 2018).

Muestra

La muestra se la realiza aplicando el muestreo por conveniencia, en donde el equipo de trabajo selecciona una parroquia por cada cantón para el levantamiento de la información para ser generalizada en toda la zona, según la cantidad de habitantes, presencia de comunidades indígenas pues son la fuente de información por conservar la herencia de saberes ancestrales, adicionalmente, por la importancia turística y la facilidad de acceso. Una vez elegida la parroquia de estudio se recopilan testimonios de los portadores de la manifestación en los principales puntos de concentración como mercados, plazas, establecimientos de alimentos y bebidas, centros de turismo cultural y viviendas de las familias reconocidas en la comunidad por elaborar la chicha de Jora.

Cabe mencionar, que la metodología del INPC requiere únicamente de un testimonio para el levantamiento del inventario, sin embargo, como parte de la investigación se levantan en la medida de lo posible cinco o más entrevistas por parroquia con el fin de contrarrestar y unificar la información.

En el caso de la provincia de Imbabura con su capital Ibarra, está constituida por 6 cantones con sus respectivas parroquias como se puede apreciar en la Tabla 2, mientras que, la Tabla 3 evidencia los tres cantones en estudio de Chimborazo, en cada una de ellas se especifica además la muestra seleccionada.

Tabla 2

Muestreo provincia de Imbabura

Cantón	Parroquia	Muestra
Antonio Ante	- Atuntaqui - Andrade Marín - San Roque - Chaltura - Natabuela - Imbaya	- Atuntaqui - Andrade Marín - Natabuela (Restaurante Los Tres Guabos)
Cotacachi	- Sagrario - San Francisco - Quiroga - Plaza Gutiérrez - Vaca Galindo - Cuellaje - Imantag - Peñaherrera - García Moreno	- Sagrario
Ibarra	- Ambuquí - La Carolina - La Esperanza - Angochagua - Salinas - Lita	- Angochagua

CONTINÚA 

	- San Antonio	
Otavalo	- El Jordan - San Luis - Miguel Egas Cabezas - Eugenio Espejo - Gonzales Suárez - San Pedro de Pataquí - San Juan de Ilumán - San José de Quichinche - San Pablo del Lago - San Rafael de la Laguna - Selva Alegre	- San Luis (Restaurante de Yolanda Cabrera)
Pimampiro	- Chugá - Mariano Acosta - Sigsipamba	- Mariano Acosta
Urcuquí	- Urcuquí - Cahuasqui - Pablo Arenas - Tumbabiro - Buenos Aires - San Blas	- Urcuquí

Fuente: (INEC, 2016)

Tabla 3
Muestreo provincia de Chimborazo

Cantón	Parroquia	Muestra
Pallatanga	- Pallatanga	- Pallatanga
Cumandá	- Cumandá	- Cumandá
Chunchi	- Chunchi - Capzol - Compud - Gonzol - Llagos	- Chunchi

Fuente: (INEC, 2016)

2.4. Instrumentos

Entrevista:

El estudio propone la aplicación de entrevistas a las personas que aún mantienen viva la tradición de preparar la bebida gracias al legado ancestral dejado por sus antepasados, ancianos o yachaks de la comunidad que posee toda la sabiduría ancestral específicamente de su cocina tradicional, con el fin de obtener información verídica y trascendental sobre la historia, ritualidad, ingredientes, utensilios y procedimientos de elaboración de las chichas a base de maíz como elemento importante del patrimonio cultural intangible de la comunidad.

Previamente, es necesario tener un acercamiento con las autoridades de la Prefectura de cada provincia, puesto que han sumido la competencia de Salvaguardar el Patrimonio Cultural en su jurisdicción, por lo tanto, poseen información importante sobre la situación de las manifestaciones culturales materiales e inmateriales en la zona. Además, su colaboración sirve como respaldo para facilitar el acceso a la comunidad.

Cuestionario:

La ficha A4 requiere la elaboración de un cuestionario base (Anexo 1) para facilitar la recopilación de la información necesaria para cada uno de los aspectos contemplados en la matriz. De modo que el acercamiento con los portadores de la manifestación se desarrolle con un lenguaje sencillo, comprensible y en un ambiente ameno.

Capítulo III

3. Resultados

3.1. Resultados Bibliográficos

3.1.1. Maíz

Origen

El maíz es un alimento nativo de América el cual fue domesticado en Mesoamérica a partir de un cereal silvestre de grano duro contenido en una vaina, esto se fundamenta en investigaciones de polen en contextos geológicos mexicanos que datan hace más de seis mil años y en hallazgos de reproducciones en cerámica prehistórica. Posteriormente en otros estudios, la planta silvestre llamada teosintle que es una gramínea originaria de México y Guatemala, fue una mezcla entre el maíz y el *Tripsacum* (una variedad silvestre del maíz), el teosintle tiene una apariencia distinta a la del maíz, por lo cual no es considerado como antecesor del mismo (Estrella, 1988).

Es así que la domesticación del maíz se inició hace unos diez mil años cuando los pobladores de Mesoamérica empezaron a recolectar la semilla como fuente de carbohidrato, de este modo empieza un proceso repetitivo de recolectar, guardar y volver a sembrar esta semilla, hasta obtener después de muchas generaciones el maíz. A partir de este proceso que tardó entre 500 y 2000 años la semilla se esparció hacia el resto del continente, donde las comunidades agrarias continuaron su domesticación acorde a sus necesidades (Ayala, Resumen de Historia del Ecuador, 2008).

América ha contribuido al mundo con al menos dos de sus alimentos básicos, el maíz y la papa, que fueron cultivados en el actual Ecuador hace milenios y que

constituyeron la base del sostenimiento de comunidades enteras ya que aquí se habría sembrado, cosechado, molido y consumido maíz. La abundancia de esta semilla y su importancia era una de las actividades económicas más importantes de los Andes del norte ya que era uno de los cultivos principales, a diferencia de los Andes del sur y la Amazonía donde su producción era en menor escala (Bravo & Monteverde, s.f.).

Es importante mencionar que uno de los hallazgos más antiguos sobre la presencia del maíz en América del Sur fue el encontrado en la Península de Santa Elena – Ecuador en el sitio Real Alto en el Período Formativo Temprano (3000 A.C.), mediante la impronta de un grano de maíz en un fragmento de cerámica, la repetida presencia de metales, la representación modelada de la mazorca en la decoración y posteriores estudios en fitolitos de sitios arqueológicos se afirmó que el maíz llegó al territorio del actual Ecuador hace nueve mil años (Estrella, 1988), procedente de Mesoamérica y fue sometido a un profundo proceso de selección y mejoramiento, lo cual permitió, milenios después, que variedades mucho más ricas fueran devueltas a Mesoamérica y al resto del mundo por su capacidad de adaptación a diferentes ambientes, factor que hasta el día de hoy hace posible su amplia circulación por distintas regiones, con diversas y distintas zonas climáticas (Bravo & Monteverde, s.f.).

De igual manera, este alimento con el Estado Inca adquiere un valor ceremonial y de prestigio, y que además formó parte de la cultura alimenticia de las poblaciones nativas del que actualmente conforma el territorio ecuatoriano, es así que a la llegada de los españoles el cultivo del maíz estaba extendido por todo el territorio de los andes septentrionales. Y, además, su valor no pasó desapercibido por los conquistadores

puesto que en la época republicana tampoco se evidenció una reducción del cultivo del maíz ya que este producto permaneció en el medio, principalmente como alimento de quienes no tenían recursos económicos: los indígenas (Unigarro, De la Chacra al Fogón, 2014).

Clasificación

Las variedades se clasifican según su uso, forrajeo o para la producción del grano. El grano se clasifica además por su estructura, color, contenido de carbohidratos, aceites, proteínas, etc. Por su estructura: Dentado, Cristalino o Morocho, Amiláceo, Reventón o Canguil, Dulce, Cubierto o de Túnica y Ceroso. Y se puede inferir que algunas de estas subespecies ya fueron cultivadas en Ecuador y, de hecho, en la región Andina se conoce actualmente numerosas variedades de maíz debido a que sus nombres cambian de una zona a otra. Y por su color se encuentran variedades de maíz amarillo, blanco, negro, morado. A lo largo de la historia uno de los aportes principales de Juan de Velasco (Estrella, 1988), es la variedad de maíces que conoció entre las que se destacan:

Tabla 4
Principales variedades de maíz

Variedad	Característica
Amarillo	Grande, blando
Blanco	Grande, largo, delicado.
Canguil	Chico, algo duro y puntiagudo.
Carapali	Mediano, blanco , con una punta aguda roja.
Chulpi	Blanco, mediano, chupado, muy tierno y gustoso.

CONTINÚA 

Negro	Grueso, grande, algo duro, mediano, blando.
Tumbaque	Grueso, chato, pardo, blando.
Morocho	Pequeño, medio Amarillo, durísimo, destinado chicha, nada bueno para comer.

Fuente: (Estrella, 1988)

El historiador escribió que del maíz blanco “se hace pan muy rico”, y que el morocho, pequeño, medio amarillo, durísimo, se lo usa exclusivamente en chicha. Según Velasco, esta variedad no apta para comer es la que se propagó en Europa (Velasco, [1788], 1960: 134) (Pazos, 2008).

Ecuador es uno de los países con mayor diversidad genética de maíz, ya que la semilla está distribuida casi en todo el territorio nacional y no solo como un bien comercial sino aún constituye una parte importante de las relaciones de subsistencia de las comunidades y pueblos rurales. En el país se han identificado 29 razas de maíz, de las cuales 17 pertenecen a la Sierra. Es posible que en la antigüedad estas razas hayan presentado formas distintas debido a la forma de polinización y al sistema de siembra que mantenían los agricultores (Tapia & Carrera, 2011).

3.1.2. Prácticas agrícolas

La producción del maíz

Todas las plantas de maíz se desarrollan de la misma manera, sin embargo, el tiempo entre etapas de crecimiento depende del tipo de maíz que se haya sembrado. Normalmente los maíces de altura tienen un ciclo de cultivo de 215 a 270 días desde la siembra hasta la cosecha (Yanez , Zambrano, & Caicedo , 2013). Los requerimientos de esta planta son:

- Clima: temperatura promedio de 15° C, además luz solar durante todo el ciclo de cultivo.
- Suelo: Ricos en materia orgánica y buen drenaje para evitar encharcamientos.
- Agua: La planta requiere una adecuada humedad en cada etapa de crecimiento.

La preparación del terreno: Es el paso previo a la siembra, y se recomienda hacerlo con dos meses de antelación para que el terreno quede suelto y sea capaz de captar agua sin que se produzcan encharcamientos y evitar maleza e insectos, de este modo estará listo para el cultivo (Yanez , Zambrano, & Caicedo , 2013).

La siembra: En la Sierra Alto andina la época de la siembra varía desde septiembre hasta mediados de enero, dependiendo de la zona o localidad de cultivo y de la disponibilidad de agua de riego o lluvia (Yanez , Zambrano, & Caicedo , 2013).

Sistema: La chacra, se refiere a un campo plantado con cualquier clase de cultivo y en 1532 se denominaba así a las plantaciones de zona templada como: maíz, algodón, ají y quizás coca. Para el caso particular del maíz es una planta que se adapta a distintos

pisos ecológicos cálidos y húmedos, de preferencia que no sobrepasen los 3000 metros de altura, existen mayor cantidad de cultivos en la Costa y en la Sierra en los valles interandinos, el maíz siempre está plantado en cultivos mixtos: fréjol, zambo, haba, chocho, quinua, ya que de este modo se conserva la humedad, hidrogenación y oxigenación del suelo y así evitar el problema de plagas (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, 2014).

La siembra manual se lo hace a piquete (con la ayuda de un palo puntiagudo), se hace hoyos en el suelo para depositar la semilla, el distanciamiento entre el surco oscila entre 0.80 a 0.90 cm, se deposita de 2 a 3 semillas y se tapa con el pie, en cambio la siembra mecanizada o tracción animal se realiza en terrenos planos y se hacen los hoyos con maquinaria o bueyes destinados para el trabajo agrícola (Deras, 2013).

Otra característica de las chacras del maíz es que los terrenos sembrados se distribuyen entre distintos pisos ecológicos para obtenerlo en todos los lugares posibles excepto en el páramo, por eso es común observar en los paisajes de la Sierra fructíferas plantaciones en laderas y junto a los hogares, ya que cada hijo recibe un pedazo de terreno de sus padres como herencia, esta herencia de parcelas lleva consigo transmisión de conocimiento sobre la chacra ya que están involucrados en las diferentes actividades desde muy pequeños.

Raleo: Es una labor de cultivo que se realiza cuando la planta ha alcanzado un tamaño próximo de 0,25 a 0,30 m y consiste en dejar de una a dos plantas por golpe mientras se eliminan las restantes (Yanez , Zambrano, & Caicedo , 2013).

Rascadillo: Consiste en realizar una limpieza manual de las malezas cuando éstas se presentan sobre todo 45 días después de la siembra, además sirve para romper la costra endurecida del terreno para ayudar a que las raíces se desarrollen. Luego de esta actividad se procede a arrimar tierra alrededor de la planta en la parte inferior del tallo, con el objeto de ayudar al sostén de la planta, aflojar el suelo y mantener la humedad de la tierra (Yanez , Zambrano, & Caicedo , 2013).

Defoliación: También conocido como “Llacado” y consiste en la remoción de hojas de la planta de maíz cuando están verdes que sirven para alimentar animales domésticos como: cuyes, conejo, ganado bovino y ovino (Yanez , Zambrano, & Caicedo , 2013).

Fertilización Orgánica: Es recomendable realizar un abonamiento una sola vez durante el ciclo del cultivo, como, por ejemplo: compost, lombrinaza, bocashi, pollinaza y estiércol de vaca bien descompuesta y contenga al menos 1% o más de nitrógeno, de modo que tenga la capacidad de promover el crecimiento de los cultivos, estimulando un alargamiento y ensanchamiento de las raíces (Yanez , Zambrano, & Caicedo , 2013).

Cosecha: De igual manera la época de la cosecha varía de acuerdo con la temperatura, altitud y se puede realizar la cosecha en choclo y en seco.

En choclo: Para reconocer el choclo se puede abrir un poco las hojas que cubren la mazorca y se comprueba el grado de desarrollo de los granos (el grano se presenta blanco y lechoso). También se puede guiar por el color del pelo del choclo y se afirma que cuando pasan del dorado al castaño, el maíz estará listo para cosecharlo.

En seco: Se realiza la cosecha cuando el grano esté en madurez fisiológica (cuando en la base del grano se observa una capa negra) hasta que la mazorca esté completamente seca (Yanez , Zambrano, & Caicedo , 2013).

3.1.3. Preparaciones culinarias

El maíz es un producto ancestral que ha sustentado la alimentación de los pueblos a lo largo de la historia, desde la etapa prehispánica hasta la actualidad. Existen diferentes preparaciones que emplean al grano en sus diferentes estados, tierno, maduro o seco, cuya elaboración predomina en las zonas rurales, donde se conservan y perduran muchas tradiciones culinarias.

En la recopilación realizada por (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, 2014) y (Echeverría & Muñoz, 1988) se describen los un sinfín de platillos y bebidas a base de maíz, entre los principales se destacan:

Sopas, platos fuertes y aperitivos

Buda api: se refiere a una colada elaborada con uchu haku, que consiste una mezcla de harinas como maíz, haba y arveja, por lo general, el maíz siempre en mayor proporción.

En una olla, se coloca agua, cebolla, sal y en ocasiones mapa wira, cuando empieza a hervir, se añade el uchu haku previamente disuelto en agua y se mueve constantemente con una cuchara de palo hasta que adquiera un punto medio de espesor, puesto que la consistencia ideal no puede quedar aguada pero tampoco muy espesa.

Elaborada para consumirla tanto en los eventos y celebraciones, como para la alimentación cotidiana, principalmente en las largas jornadas de trabajo en el campo realizando las distintas actividades de agricultura, ya que al ser un platillo contundente satisface a los comensales y los llena de energía durante el día.

Varias comunidades prefieren cocinarle únicamente con harina de maíz, por lo que su nombre cambia a colada de maíz o api simplemente.

Chiwiles: provienen del término quichua chihuiti = pan de maíz. Para prepararlos, se coloca en una paila harina de maíz, agua, manteca o mantequilla y huevos. Se mueve constantemente hasta que se cocine y se deja enfriar.

Cuando la masa se ha enfriado, se moldea en forma bolitas y se incorpora el relleno de queso, cebolla, sal y achiote, finalmente se colocan en hojas frescas de maíz y se termina la cocción a vapor.

Choclo: término usado para referirse al maíz tierno, para consumirlo se conserva en la mazorca y se cocina en agua, o a su vez se desgrana para freírlo en aceite o manteca, se acompaña con queso. Generalmente, se sirve como un aperitivo o como acompañante de varios platos fuertes.

Choclo Mote: generalmente se usa como guarnición para los distintos platos tradicionales. Según (Baculima, 2017) portadora de la receta de más de 50 años, explica que la preparación inicia al hervir los granos de maíz maduro desgranado con cal o ceniza y se los deja remojar toda la noche. Este proceso se realiza con el fin de retirar la cáscara del grano.

Antes de prepararlo, es necesario lavar para eliminar los restos de cal o ceniza. Una vez que el maíz está limpio, se cocina en abundante agua y sin sal hasta que se ablande y está listo para consumirlo. Frecuentemente, la cocción se realiza en leña, lo que le aporta un sabor y aroma exquisito.

Chuchuca: Es una colada de maíz deshidratado. En época de cosecha, se separan los choclos maduros, desgranar y cocinan en agua dejando hervir durante cinco minutos, para luego secar los granos al sol hasta que su tamaño se reduzca a la mitad (proceso de deshidratación). Dependiendo de quien lo prepare, pueden ser almacenados para su conservación y consumo durante el año tanto los granos deshidratados o molerlos para transformarlos en harina.

En el caso de contar con los granos deshidratados, es necesario remojarlos la noche anterior previa a la cocción para poder molerlos. En este punto se puede realizar el proceso tradicional para realizar una colada; se coloca y la chuchuca en agua a hervir con la carne de res o chancho, cebolla y ajo, cuando está suave se añade papas, col, leche, achiote y hierbas aromáticas.

Empanadas de morocho: son de origen netamente mestizo, por lo que, en las comunidades indígenas no se preparan. Se debe moler maíz morocho y tamizar para obtener harina fina, la cual, se cocina con agua y se deja reposar hasta que enfríe, luego se agregar manteca a la masa para suavizarla.

Finalmente, se realizan bolitas de la masa rellenas de arroz, huevo cocinado, carne, zanahoria, arveja y condimentos al gusto, para freírlas y servir las acompañadas de café.

Humita: es una preparación presente en distintas zonas del país desde tiempos remotos, conocida como chuklu tanda = pan de maíz. Se trata de una masa elaborada a partir de maíz maduro molido, mantequilla, huevos, sal y queso, que se envuelve en sus mismas hojas para posteriormente cocinarlas en una olla tamalera. En ocasión, se realizan humitas de dulce con el mismo proceso que las de sal.

Mazamorra de maíz: es una colada de harina de maíz con carne de res o chanco. En agua hirviendo se cocina la carne con cebolla, ajo, perejil, culantro y sal al gusto, cuando está suave se añaden papas, col, achiote y manteca, por último, se incorpora paulatinamente la harina diluida en agua.

Mazamorra de morocho: conocida también como morocho o colada de morocho. Para prepararla, es necesario remojar el grano durante la noche previa a la cocción, una vez listo, se tritura, tamiza y lava. Se cocina en abundante agua acompañado de papas, col, queso, cebolla, manteca y sal al gusto.

Sopa de bolas de maíz: recibe diferentes nombres, los Kichwas la denominan sopa de Lluspas, mientras que, en Imbabura se la conoce como caldo o sopa de chuspas, sopa lluspi o sopa de longuitos de maíz (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

Consiste en realizar una sopa de col, hirviendo carne de res, cebolla, hojas de col y ajo; mientras se cocina, se realizan bolas de harina de maíz tostada amasadas con

huevo, manteca, queso y un poco del caldo en preparación. Las bolas de maíz son de cocción rápida, por lo que se incorporan en la sopa en los últimos diez o quince minutos, cuando estas salen a la superficie es un signo de que están listas. Se sirve caliente con una pequeña porción de perejil y culantro rematado.

Sopa de mote luci: sopa a base de choclo desgranado, tostado en tiesto y molido, esto se cocina en una olla con agua siguiendo el procedimiento de una sopa normal, incluyendo col, frejol tierno, hierba buena y carne.

Tamal: se lo conoce con el nombre de hayaca, ayaca o hallaca en varias localidades de la costa. Su preparación consiste en cocinar carne en agua, con el caldo resultante formar una masa conjuntamente con la harina de maíz y cocinarla con agua hirviendo; luego se la retira en otro recipiente para amasarla incorporando manteca. En este punto, si son de dulce se añade miel o azúcar; si son de sal manteca extra y huevos, se amoldan en rectángulos y se coloca un relleno de carne, cebolla, achiote, zanahoria, manteca y sal al gusto. Se envuelve en hojas de achira para ser cocinado a baño maría.

Tanta: término utilizado para referirse al pan de maíz y sus distintas variedades.

Tortillas: pueden elaboradas con choclo, maíz maduro y mote. En cualquier caso, es necesario moler los granos, pero solo el primero puede estar crudo, los otros dos necesitan estar cocinados y pelados. Una vez obtenida esta especie de harina, se añade manteca, sal, huevos y se mezcla. La masa, en pequeñas porciones circulares se asan en tiesto, por lo que reciben el nombre de tortillas de tiesto. Ninguna de ellas posee relleno, pero pueden ser acompañadas con panela o dulce de zambo.

Tostado: se realiza con maíz maduro seco, como su nombre lo indica hay que tostar el grano en tiesto moviendo constantemente con una cuchara de palo, hasta que adquiera un color dorado oscuro. Se lo conoce como yamka o kamcha que significa maíz tostado. Se puede comer solo o como acompañante de distintos platos fuertes.

Bebidas

Chicha: es la representante de las bebidas elaboradas con maíz, se trata de una preparación ceremonial cuyo principal ingrediente es el maíz fermentado, cuya explicación a profundidad se relata posteriormente.

Morocho de Dulce: es un postre que existe tanto en las familias indígenas como mestizas, es tan popular que suele ser comercializada en distintos establecimientos de alimentos y bebidas. Su elaboración no es compleja, primero se cocina al morocho molido en agua dejando hervir hasta que esté suave, luego, se añade leche, canela, clavo de olor, pimienta dulce y azúcar o panela, la cocción continúa hasta que espese. Se sirve caliente con el fin de abrigar al cuerpo en el clima frío andino.

Champuz: presente en varias celebraciones indígenas, así como en velorios o entierros. Su preparación es muy laboriosa, se muele el maíz maduro y seco para obtener harina, la misma que se disuelve en agua fría y se deja fermentar en agua caliente durante tres días, transcurrido este tiempo se tamiza mezclándola con agua fría. El líquido obtenido se cocina por alrededor de treinta minutos añadiendo panela, naranjilla, maracuyá, canela y hojas de naranja. Se sirve fría agregando mote cocido.

Leche api: bebida de consumo cotidiano que ha ido desapareciendo con el paso del tiempo. El término api hace referencia a una especie de sopa o colada. El maíz se asa en tiesto para luego molerlo y tamizarlo, esta harina se cocina en leche y hojitas de cedrón. Puede acompañarse con tostado sin manteca ni sal.

Colada Morada: su nombre significa *plato indígena de los espíritus*, bebida muy tradicional que representa el luto de los vivos. Originalmente se preparaba con la variedad de maíz negro o maíz morado molido, se mezcla con agua teñida y fermentada con jugos de frutas ácidas cocidas en dulce condimentada con especias aromáticas. Lamentablemente, esta preparación ha desaparecido por lo que en la actualidad el maíz ya no es un ingrediente de la colada morada, ha sido reemplazado mortiño y maicena.

Rosero: realizada en especial en la fiesta del Corpus Christi. Primero, hay que cocinar el mote en agua, cuando está suave, se añade azúcar, canela y clavo de olor, unos minutos después se agrega hojas de naranjo. Una vez retirado del fuego, se incorpora zumo de naranjilla y limón, trocitos de piña y babaco, al final se añade agua carmelitana y de azahares para aromatizar.

3.1.4. Prácticas festivas

Las celebraciones andinas están caracterizadas por el desarrollo de un sincretismo entre cultura de los pueblos y la religión cristiana, debido a que con la llegada de la colonia a América se inició un proceso invasivo de evangelización que pretendía sobreponerse a las ideologías propias de las comunidades autóctonas. La resistencia indígena permitió conservar muchas de sus costumbres y tradiciones, las cuales se han ido combinando

con las prácticas religiosas. Es así, que actualmente las festividades suelen fusionar elementos de la cosmovisión y la religión; como: danzas, música, pirotecnia, gastronomía, eucaristías, bendiciones a las cosechas, rituales, etc.

Específicamente en lo que respecta al maíz, tiene un significado importante para las poblaciones que lo cultivan y consumen en sus distintas formas de elaboración, por lo que, a lo largo de la historia se han ejecutado una serie de celebraciones en su honor caracterizadas por dicho sincretismo religión cristiana – cosmovisión, sin embargo, aún predomina el agradecimiento a la madre tierra por las cosechas.

En la serranía ecuatoriana, entre las principales fiestas se pueden destacar:

Fiesta del Yamor: celebración nacida en el barrio Monserrat, Otavalo en el año 1953. Fusiona la historia-cultura con las creencias religiosas de la población. Se realiza en agradecimiento a la virgen de Monserrat, patrona del cantón y, además, a la Pachamama por la cosecha de las distintas variedades de maíz durante el año.

La festividad se desarrolla durante la última semana de agosto y la primera de septiembre, en donde se realizan una serie de eventos como: el pregón de fiestas, la elección de la reina, festivales de música, bendición de las cosechas, entre otros.

La gastronomía desempeña un papel fundamental durante la fiesta, principalmente la chicha del Yamor, bebida tradicional elaborada a partir de siete variedades del maíz, servida a los caciques en sus banquetes. Denominada como chicha de la sabiduría, por el término **Yamor** que proviene de los vocablos *Yak*=sabio y *Mur*=grano (Dirección de Turismo y Desarrollo Económico Social, s.f).

Corpus Christi: es una tradición católica que se caracteriza por la proclamación de fe a la presencia del Cuerpo y Sangre de Cristo. Desde sus inicios, ha conservado un carácter dual, una fusión entre lo sagrado y lo profano. En el primer caso, refleja el culto y adoración al Santísimo, a través de procesiones y cortejos al santo. El segundo caso, representa lo profano, lúdico y popular: desfile de danzantes, presentación de cabezudos y gigantes, etc., en donde existe la presencia del poder político y religioso para su organización (Cordero, 2009). En el Ecuador, se celebra principalmente en las provincias de Cotopaxi, Chimborazo y Azuay.

En la provincia de Imbabura se celebran cuatro festividades que están asociadas con las distintas etapas de crecimiento y producción del maíz, estas fiestas fortalecen la conservación y uso de esta especie en la región, por muchas generaciones, preservando de esta manera la gran diversidad de formas y colores existentes:

- Pawkar Raymi: 20 de marzo, es el periodo de afloramiento de las plantas, se lo conoce como la primavera y es cuando el sol está en pleno centro.
- Inti Raymi: 21 de junio, es el agradecimiento al sol por el fruto germinado, el maíz ha llegado a su punto de madurez. En el mundo andino, las celebraciones del Inti Raymi (o fiestas del solsticio de junio) se inician con la cosecha del maíz y de otros cultivos. En esta ocasión, los miembros de la comunidad comparten chicha, tamales y en otras preparaciones hechas en base a maíz.
- Killa Raymi o Fiesta de la Jora: 22 de septiembre, o fiesta femenina, básicamente en homenaje a la Alpa Mama o Madre Tierra que se prepara para recibir la semilla del maíz que dará vida a este producto, que es el alimento de los pueblos kichwas.

Específicamente se celebra con gran importancia en Cotacachi, donde anualmente asisten, miles de personas para disfrutar de los eventos artísticos y culturales programados en conmemoración a la jora, la cual es elaborada desde la época preincaica, y es una bebida sagrada que se utiliza en actos ceremoniales y festejos de todas las culturas prehispánicas de la zona central andina. Dicen que esta chicha es el puente comunicativo entre los tres mundos que forman la vida de los Andes: la naturaleza (la pachamama), la comunidad humana (los runas) y la comunidad de la deidad cósmica (el sol y la luna) (Cevallos, Poso Yépez, Naranjo Toro, Bedón Suárez, & Soria Flores, 2017).

- Kapak Raymi 21 de diciembre, la semilla ha empezado a tomar forma, ha crecido en su primera etapa de vida, el desarrollo y empieza la maduración.

Cabe mencionar, que el maíz además está presente en todas las celebraciones y fechas importantes de las poblaciones indígenas del país, en especial, las distintas chichas a base de maíz no pueden faltar en eventos sociales como matrimonios, bautizos, cumpleaños, así también en velorios y día de los difuntos, etc.

3.1.5. Chichas a base de maíz

La chicha es una de las preparaciones, realizadas a partir de maíz, más representativas de la historia de la población americana y ecuatoriana. Es uno de los elementos infaltables en los momentos más importantes y celebraciones desde tiempos inmemorables, convirtiéndose en una característica no solo de la alimentación de los pueblos sino de su cultura y tradiciones. Se dice que el término chicha fue incorporado por los españoles para referirse a las distintas bebidas a base de harinas, con cierto grado

alcohólico. Sin embargo, específicamente la chicha es aquella bebida producida por la fermentación de granos y harina de maíz, que da como resultado el incremento de su grado alcohólico (Fresco, 2000).

Según (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, 2014) es muy probable que la chicha haya sido preparada mucho antes de la llegada de los incas y perdura hasta la actualidad, principalmente en los pueblos Kichwas. Está relacionada directamente con las zonas agrícolas de producción de maíz, pues desempeña un papel importante en la chacra, que consiste en saciar la sed de quienes trabajan la tierra y llenarlos de energía.

Es un referente de la identidad indígena y campesina, con o sin grado alcohólico, pues esto depende del tiempo de fermentación y el tipo de preparación. A lo largo de los años, las comunidades indígenas han desarrollado variedades de chichas de maíz que se caracterizan individualmente por su elaboración, variación de los ingredientes complementarios y factores adicionales que aportan a la diversidad de esta bebida ancestral.

Al ser un elemento simbólico, se la conoce con denominaciones diversas como jora, yamor, etc. La chicha, en tiempos de los solsticios y equinoccios, se consagra por medio de los rituales y se prepara para beberla. El maestro de ceremonias, con ademanes infinitos, ofrece esta bebida al *Tayta Inti* y a la *Pachamama*, para alcanzar el grado de tributo como bebida sagrada. De este modo, la bebida andina tiene vínculos culminantes en el control social intrafamiliar y comunitario, donde se entretajan manifestaciones de reciprocidad y, posteriormente, de redistribución permanentes, Por

ello se bebe en comunidad y en ambiente colectivo (Cevallos, Poso Yépez, Naranjo Toro, Bedón Suárez, & Soria Flores, 2017). Entre las principales chichas de maíz se destacan:

Chicha de Jora: es la principal representante de las chichas a base de maíz, tanto para el consumo cotidiano como para las celebraciones religiosas y eventos sociales. Como su nombre lo indica, su ingrediente esencial es la “jora” que consiste básicamente en el grano germinado, para lo cual se deja en remojo hasta que crezcan unas pequeñas raíces, este proceso facilita la formación de enzimas y concentración de azúcares necesarias para la posterior fermentación de la bebida, adicionalmente, le aporta vitamina b de propiedades antioxidantes. En este punto, es necesario interrumpir la germinación secando los granos al sol, con lo que se evita que las raíces en crecimiento consuman las azúcares acumuladas, generalmente, el procedimiento en conjunto se denomina maltar.

Su método de cocción suele variar dependiendo del lugar en donde se realiza, de forma general, Según (Trujillo, 2008), una vez malteados los granos de maíz, se procede a moler y cocinar aproximadamente por cuatro horas. Se puede dejar fermentar durante ocho días, logrando incrementar grado alcohólico, con lo cual adquiere sus características propias de efervescencia y capacidad de embriagar a quien la consume en gran cantidad.

Chicha del Yamor: es la bebida de la sabiduría al ser representativa de las Fiestas del Yamor (*Yak*=sabio y *Mur*=grano; grano sabio, puesto que el maíz es considerado como sagrado y todo poderoso) en Otavalo, considerada como espiritual, divina y sagrada. Se caracteriza porque su elaboración requiere siete variedades de maíz, como son: amarillo, blanco, negro, chulpi, canguil, morocho y jora (maíz germinado).

Para prepararla, en primer lugar, todos los granos pasan por un proceso de germinación y secado para posteriormente, molerlos y obtener harina; la cocción se realiza durante 10 horas aproximadamente, donde se incorpora la harina con varias especias aromáticas; finalmente, se vierte la bebida en recipientes de barro para que fermente por lo menos durante 48 horas (Vitar, 2012).

Chicha Huevona: considerada como la bebida de las culturas precolombinas de la serranía ecuatoriana. Su proceso de elaboración es muy similar a la chicha de jora, como lo relata Emerlinda Álvarez, última portadora de la receta en la ciudad de Cuenca en (CIDAP, 2016); primero, es necesario dejar reposar los granos de maíz por quince días sobre una cama de hojas de achira para que germine; después, pasa a un proceso de secado del grano por lo menos diez días; transcurrido este tiempo, el maíz seco toma el nombre de jora y está listo para ser molido, dando como resultado la harina base para la chicha.

La cocción tarda aproximadamente una hora, se emplea la harina y varias especias como ishpingo, clavo, pimienta dulce. Una vez lista, se deja enfriar y se agrega panela.

Finalmente, como su nombre lo indica, el ingrediente característico son los huevos, los cuales, son batidos a mano con un molinillo de madera, se incorporan en la chicha junto con un poco de trago y azúcar. Es importante mencionar, que una vez incorporado el huevo la chicha debe ser consumida inmediatamente, no puede ser refrigerada.

Chicha de Morocho: es menos popular que las anteriormente mencionadas, su consumo es más cotidiano que festivo. Para elaborarla es necesario realizar una infusión de hierbas aromáticas como cedrón o limoncillo y enfriar; se tuesta y muele los granos de morocho y cebada; en leña, se cocina la harina junto con la infusión durante una hora; para posteriormente, colarla en un pondo de barro y añadir panela, cáscara y jugo de piña. Finalmente, reposar la bebida por lo menos 24 horas para su fermentación (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

3.2. Resultados de Campo

3.2.1. Provincia de Imbabura

3.2.1.1. Chicha de Jora- Pimampiro

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL		 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	CÓDIGO
				IM-10-05-52-000-19-015083

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia	IMBABURA	Cantón	PIMAMPIRO		
Parroquia	MARIANO ACOSTA	Urbana	Rural	X	
Localidad	PUETAQUÍ				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona	X (Este) 81	Y (Norte)	1818	Z (Altitud)	2940

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



LA SEÑORA ROSA CORTÉZ, REALIZA EL PROCESO DE GERMINACIÓN DEL MAÍZ EN UNA CAMA Y COBERTURA DE HOJAS DE JORAFANGA, ESTA ACTIVIDAD REQUIERE EL RIEGO DE AGUA A DIARIO.

Fotografía: Vanessa Pinto©Espe 2019

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	CHICHA DE JORA- PIMAMPIRO- IMBABURA
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL

CONTINUÍA 

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: La chicha de jora es una bebida ceremonial a base de maíz. Se prepara y consume especialmente en las siguientes ocasiones: celebraciones de las comunidades andinas; tiempo de cosechas principalmente de maíz, trigo y cebada; y en labores mancomunadas como las mingas. Se caracteriza por ser una bebida alimenticia que llena al cuerpo de energía para soportar las arduas labores del campo, además, al finalizar la jornada puede incluso servir como bebida alcohólica. Esta característica, hace que la chicha esté presente en todas las celebraciones que se realizan en la localidad, como las Fiestas de San Juan y San Pedro en el mes de julio, Finados, Fiestas del Niño, Del Carmen, De Tránsito e incluso navidad y año nuevo.

La chicha es preparada en varias poblaciones sin distinguir clases sociales, género, territorio y etnia, siendo un importante símbolo de la identidad cultural ecuatoriana, se considera un elemento representativo de las fiestas andinas por sus distintas formas de elaboración (Estrella, 1988). El papel de los sacerdotes en las fiestas es fundamental pues son los organizadores de todas las actividades y los encargados de alimentar a los asistentes, por ende, son quienes deben elaborar la chicha, indispensable para todos los eventos, se dice que "sin chicha no hay fiesta".

La chicha de jora requiere únicamente dos ingredientes para su preparación, agua y maíz maduro de la chacra propia, se siembra en octubre y se cosecha en junio para consumirlo durante todo el año. En su preparación, se utiliza el maíz de las puntas de la mazorca (los más pequeños), no es necesario añadir ningún endulzante ni hierba aromatizante, puesto que si la jora es adecuadamente germinada y malteada, aporta todo el dulzor y sabor a la bebida.

Para su elaboración, primero se desgrana el maíz maduro, una vez obtenida la cantidad necesaria, se pone a remojar durante una noche, al día siguiente, se recolectan hojas del árbol de Jorafanga, que se pueden encontrar en los alrededores de la comunidad, se realiza una especie de cama, tendiendo una capa de hojas en el piso, sobre la cual se coloca el maíz y se lo cubre con otra capa de las mismas con el fin de mantener la humedad y temperatura adecuada. Es así, como inicia el proceso de germinado que tarda entre quince y veinte días, durante este tiempo es necesario retirar la cobertura de hojas, regar agua y cubrir nuevamente, repitiendo todos los días dicha actividad.

Cuando empieza a nacer la primera hoja, es el punto de la jora, en ese momento se pone a secar en el sol durante un día (si esto no se realiza la jora se pudre), posteriormente es necesario abrigar bien o arropar por una noche o dos, con el calor se logra que en el interior del maíz se formen burbujas de dulce, muy similares a la miel. El siguiente paso, es secar al sol por lo menos ocho días con el fin de cortar el proceso de germinado, logrando concentrar todo el azúcar necesario para la fermentación. Según (Coe, 2018), la chicha es una bebida cocida en agua con un grano rico en almidón, no fermenta adecuadamente a menos que parte de este elemento se convierta en azúcar por la acción enzimática. Existen tres formas de conseguirlo: masticándolo para que la enzima de la saliva produzca la transformación adecuada o por el empleo de ciertos mohos que se producen como efecto de la germinación y el posterior secado del grano, procedimiento que se conoce como malteado. Los incas usaban el primer y último método en una bebida denominada sora.

El maíz completamente seco, puede ser transformado en harina, con la ayuda de un molino manual, sin embargo, en la actualidad ha sido reemplazado por el molino eléctrico. Cabe mencionar, que son pocas las personas que acceden a realizar este proceso por su dificultad, además en el caso de que el maíz no esté completamente seco podría adherirse en las piezas del molino y dañarlo.

Después de este largo proceso, la harina está lista para preparar la chicha, se mezcla en agua fría y se cocina por dos horas en olla de barro o aluminio, se mueve constantemente con una wishina (cucharón de madera), realizando tres hervidos, denominado por los portadores como "tres tiempos", cuando la chicha está lista, hay que cernirla a través de un cedazo en un pondo o recipiente plástico, finalmente, dejarla reposar hasta que se enfríe. Generalmente, no es necesario adicionar ningún tipo de endulzante.

De este modo se obtiene la chicha de jora pura, la cual puede ser consumida o pasar a un proceso de fermentación, en el que se coloca la bebida en un pondo de barro, malta o tanque de plástico, entre tres a ocho días hasta que su apariencia sea similar a una bebida carbonatada, logrando incrementar su grado alcohólico que le aporta la cualidad embriagadora de la bebida. Con los restos de hanchi o afrecho que quedan en el cedazo, se pueden cernir nuevamente adicionando agua y cocinar con dulce, lo que da como resultado una chicha de jora simple.

El consumo de la chicha como bebida alcohólica tuvo dos modalidades: ceremonial y estimulante, la primera porque en las distintas comunidades es un elemento representativo en fiestas, bautizos y matrimonios; y estimulante porque tiene que ver con la utilización de la chicha en el trabajo y mingas donde la bebida es un alimento que da fortaleza y cumple funciones de integración grupal (Estrella, 1988).

CONTINÚA 

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
Anual		La chicha de Jora es una bebida que se consume en fechas relevantes por ejemplo: Fiesta de San Juan y San Pedro en el mes de julio, fiesta del Niño a inicios de septiembre, Fiesta de San Juan Francisco el 04 de Octubre, Navidad 24 de Diciembre y Año nuevo (muchas de ellas muestran un sincretismo entre las prácticas prehispánicas y la religión católica).			
Continua					
Ocasional	X				
Otro					
5. PORTADORES/SOPORTES					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad			Categoría		
<p>La chicha de Jora es una bebida que tiene un alcance regional dado que se conoce en la parte andina por servirse en las principales celebraciones religiosas y propias de la comunidad, es consumida por los pobladores y turistas nacionales que llegan en las fechas que se desarrollan las diferentes festividades.</p> <p>Los conocimientos ancestrales de esta manifestación proceden desde personas con experiencia en la elaboración de la chicha mediante la práctica familiar, involucrado a los integrantes desde temprana edad. Actualmente, la transmisión del saber es casi inexistente puesto que la población joven ha migrado a las ciudades y muestran desinterés porque se trata de un proceso dificultoso y no tienen el gusto por esta preparación debido a que el sabor y olor no son de su agrado.</p> <p>La chicha de Jora dentro de la localidad representa una manifestación gastronómica innata, al ser una preparación que se ha transmitido por generaciones, ha logrado conservar su receta original como lo enseñaron bisabuelos, abuelos y padres. Además, es considerada como un elemento simbólico para mantener lazos familiares, amistosos y sociales ya que los habitantes de la localidad preparan la chicha cuando van a tener visitas y la sirven para compartir momentos amenos, es importante para sus habitantes por ser una bebida que ayuda a las labores que requieren energía como la agricultura (considerada su actividad económica principal) y demás actividades que involucren un trabajo comunitario.</p> <p>Está relacionada con prácticas religiosas y en este sentido existen concedores que son solicitados por los sacerdotes para pedirles que elaboren la chicha en las festividades propias y ajenas de la localidad, convirtiéndose en un componente del sincretismo ya que la manifestación es propia de las comunidades indígenas y a su vez está presente en las celebraciones de los santos que dejó la evangelización. En conclusión estos factores hacen de la bebida sea un elemento representativo de la cultura de la localidad, pues se ve reflejado en sus tradiciones y costumbres que son el legado de sus antepasados.</p>			Manifestaciones Vigentes		
			Manifestaciones Vigentes Vulnerables		X
			Manifestaciones en la memoria pero no practicadas		
Sensibilidad al cambio					
La chicha de Jora en esta localidad se elabora con poca frecuencia, el conocimiento sobre su elaboración se mantiene en la mente de los más ancianos y apenas se propaga en las generaciones más jóvenes, ya que muestran desinterés por las técnicas y procedimientos de esta preparación debido a su complejidad y prefieren reemplazarla por chicha de trigo u otras bebidas más comunes, también, fenómenos como la migración de la población joven influyen negativamente a la localidad dejando en riesgo la continuidad de la práctica de la manifestación.			Alta		X
			Media		
			Baja		
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
CORTEZ PUPIALES ROSA AMÉRICA	PUETAQUÍ	991325555	FEMENINO	63	
CORTEZ PUPIALES MARÍA SALOMÉ	PUETAQUÍ	997914059	FEMENINO	58	
SANDOVAL CARMEN	PUETAQUÍ	N/A	FEMENINO	82	
GUAMÁN FARINANGO LUIS ALFONSO	PUETAQUÍ	N/A	FEMENINO	90	
TERÁN ROSA EDELMIRA	PUETAQUÍ	680068	FEMENINO	59	

CONTINÚA



8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL			
N/A			
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES			
Código	Nombre/Tema		
BM-10-05-52-002-13-000017	SAN JUAN,		
BM-10-05-52-002-13-000019	VIRGEN DEL CARMEN		
BM-10-05-52-002-13-000025	SAN PEDRO		
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES			
N/A			
ELEMENTOS ACTUALIZADOS			
N/A			
10. OBSERVACIONES			
Es importante dejar en claro que la preparación de la chicha de Jora en esta localidad está perdiendo continuidad por diferentes factores como la migración, el desinterés de las actuales generaciones y la complejidad de la misma. Además, varios de los utensilios autóctonos ya no están disponibles en el mercado, por lo tanto su existencia pelagra con el paso del tiempo.			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora	R1_R3_ESPE_INMATERIALES		
Registrado por	CRIOLLO LIMAICO SHIRLEY SALOMÉ	Fecha de registro	15/11/2019
Revisado por	AVILES GIOCONDA	Fecha de revisión	23/12/2019
Aprobado por	AVILES GIOCONDA	Fecha aprobación	23/12/2019
Registro fotografico			
11.ANEXOS			
Anexos Fotográficos			
			
<p>Maíz blanco, Isumabamba o Zapaco. Fotografía: Vanessa Pinto@Espe, 2019</p>		<p>Maíz durante 8 días de proceso germinación. Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe, 2019</p>	
			
<p>Elaboración de la cobertura con hojas de Jorafanga Fotografía: Vanessa Pinto@Espe, 2019</p>		<p>Maíz germinado después de 15 días. Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe, 2019</p>	

TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	IM-10-05-52-000-19-015083_1.jpg IM-10-05-52-000-19-015083_2.jpg IM-10-05-52-000-19-015083_3.jpg IM-10-05-52-000-19-015083_4.jpeg		
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA			
N/A			

Figura 3. *Chicha de Jora- Pimampiro*

Fuente: (Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano, 2019).

3.2.1.2. Chicha de Jora- Ibarra

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL		 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	CÓDIGO
				IM-10-01-52-000-19-015324

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia	IMBABURA	Cantón	IBARRA	
Parroquia	ANGOCHAGUA	Urbana	Rural	X
Localidad	LA MAGDALENA			
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona X (Este) 780552 Y (Norte) 1506 Z (Altitud) 2960				

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



CHICHA DE JORA PREPARADA DE FORMA TRADICIONAL COMO PARTE DEL PROYECTO DE TURISMO RURAL Y VIVENCIAL RESCATE CULTURAL PONDO WASI.

Fotografía: Marcelo Espinoza©Espe 2019

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	CHICHA DE JORA- IBARRA - IMBABURA
Grupo social	KARANQUI
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL

CONTINÚA 

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: Ibarra es un cantón que se caracteriza por poseer la mayor concentración de personas en la provincia de Imbabura, su diversidad cultural la ha convertido en una importante generadora de turismo por ende de trabajo, sus moradores representan la fusión de tradiciones, ya que en su cotidianidad estas comparten territorio con las principales comunidades indígenas, como son los Karanqui, Natabuela, Kayambi, Otavalo, su principal actividad económica es la agricultura destacando la producción de maíz, considerada una fuente de alimento que diversifica la culinaria tradicional del sector. Las siembras y cosechas son actividades que unen a las personas o familias, pues involucran gran esfuerzo y trabajo comunitario, es en estos casos donde sobresale el consumo de alimentos y bebidas ancestrales, enfatizando a la chicha de Jora, es un elemento preparado en varias poblaciones de la región Andina, siendo un importante símbolo de identidad cultural; a lo largo de la historia el consumo de esta bebida se ha dado en dos modalidades: ceremonial y estimulante, la primera porque está presente en eventos sociales (bautizos, matrimonios, reuniones familiares, etc.), festividades propias de las comunidades como los Raymis y San Juanes; estimulante, al estar presente en trabajos y mingas donde la bebida es un elemento que da fortaleza y cumple funciones de integración grupal (Estrella, 1988).

En la Parroquia de Angochagua, comunidad La Magdalena, la chicha tiene connotaciones festivas pues se conserva la práctica de la elaboración de la bebida durante acontecimientos religiosos o civiles como: eventos sociales o en la fiesta principal que se lleva a cabo el 23 y 24 de junio conocida como la fiesta de San Juan. Especialmente, son las mujeres quienes se encargan de la elaboración de la bebida y tradicionalmente son responsables de las labores alimentarias del hogar. Mercedes Molina comenta que, antiguamente el consumo de chicha era diario pues recuerda que a la edad de 12 años acompañaba a sus padres a Ibarra, lo hacían caminando y en el trayecto se detenían a comer en la comunidad de La Esperanza en el sector de Chukchupungo donde les servían colada de churos con chicha de Jora (Molina, 2019).

La elaboración de la chicha empieza por recolectar los insumos necesarios como por ejemplo el maíz y la leña, esta última se la traía del monte de San Diego a lomo de caballo, se amontonaba Chilca o Yanavara que eran las mejores maderas para cocción en leña, en la actualidad se usa Eucalipto o cualquier otra que se encuentre en los alrededores. Por otro lado, la germinación de la Jora tiene un proceso, el cual comienza por cosechar en agosto y septiembre las semillas de maíz amarillo o runa, negro, canguil blanco, chulpi o tostado (mishka), se pone a remojar durante un día, luego se debe tender en el piso hojas de pumamaqui, sambo o muku chaglla (se encuentran en los alrededores o incluso son parte de las chacras en casa), sobre estas, se coloca el maíz y tapa con las mismas hojas durante quince días, en este tiempo es necesario regar agua pasando un día, con el fin de que crezca el Ñawi. Sebastiana Chachalo menciona que “una vez que haya germinado se seca al sol, se pone en un costal y se le arroja con cobijas durante 4 o 5 días, hasta que esté caliente como si estuviera en el horno y ahí endulza” (Chachalo, 2019), finalmente, se vuelve a secar al sol durante cinco días y cuando está listo se tritura en piedra de moler o molino eléctrico.

Generalmente, cuando los abuelos y padres molían la Jora en piedra, se le agregaba un poco de agua, se dejaba remojar la harina durante una noche o se le cocinaba en ese instante mezclando la Jora en líquido tibio, esta preparación debía hervir entre hora y media hasta tres, se le adicionaba el dulce o panela si era necesario, y agua de cáscara de piña hervida, debía estar bien cocido para que no cause ningún daño al estómago, mientras, se movía la preparación para que no se asiente utilizando una wishina grande o cuchara de madera, ya bien hecha y tibia se cernía en el pondo de barro para que fermente. Este envase estaba generalmente enterrado una parte en el suelo para que la bebida se conserve fría, al momento de servir la chicha se hacía miel de panela y agregaba una infusión de hierba luisa y cedrón, se mezclaba con la flauta o “sucu”. Cuando espesaba, dejaba en el asiento el concho (sólidos que se mantienen al fondo del recipiente), que servía como levadura o polvo de hornear para hacer pan.

La chicha en reposo fermenta en un día si el pondo es chichero y de tres a cinco días si es nuevo. Existen procesos de curado del utensilio previo a ser utilizado para almacenar líquidos, por ejemplo: untar cebo de borrego en la parte externa e interna; hervir leche, morocho o harina de trigo; para finalmente lavar y dejar secar. Este procedimiento es denominado por los pobladores como “arishka”.

En la localidad, la chicha se prepara y consume en la fiesta del San Juan o Inti Raymi, es la principal conmemoración del pueblo andino y es la forma en la que los indígenas le dan gracias al sol por la producción agrícola y cosecha de cultivos. En esta ocasión, los miembros de la comunidad comparten chicha, champús, pan, tamales y otras preparaciones (Fresco, 2000). Antiguamente, en el sector practicaban el Armay Tuta que es una celebración antes del Inti Raymi en la cual se dirigían a la cascada más cercana para el baño sagrado a la media noche, según la mitología es una renovación del cuerpo que les brindaba coraje, fuerza y salud.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
Anual	La chicha de Jora en la localidad, tiene una connotación netamente festiva, pues es signo de que las Fiestas de San Juan han llegado, se realizan el 23 y 24 de junio y se caracteriza por la existencia de varias comparsas que recorren el sector, la gente se viste muy elegante, bailan y cantan de casa en casa, en donde, es muy común que cada dueño ofrezca chicha de Jora a los bailarines. Coincide con la fiesta del Sol o Inti Raymi, en donde principalmente se da fin a las cosechas del año. En la antigüedad, los hombres llevaban ají rocoto cocinado o asado con manteca, cebolla y sal, para consumirlo acompañado de chicha de Jora madura que les servía como energizante y aplacaba el hambre durante las largas jornadas de trabajo.	
Continua		X
Ocasional		
Otro		

CONTINÚA 

<p>Años atrás se acostumbraba preparar para todas las celebraciones, bautizos, matrimonios, inauguración de casas nuevas, etc., sin embargo, actualmente la tradición se mantiene principalmente en los San Juanes. Cabe destacar que gracias al proyecto de Rescate Cultural Pondo Wasi la chicha de Jora es comercializada durante todo el año y lo más importante es que esta bebida conserva su proceso de elaboración tradicional que ha sido transmitido de generación en generación.</p>							
5. PORTADORES/SOPORTES							
6. VALORACIÓN							
Importancia para la comunidad	Categoría						
<p>Esta bebida incaica – aborígen, tiene presencia a lo largo de la región andina, a pesar de que con el cambio generacional su preparación y consumo ha disminuido considerablemente, en la comunidad de Angochagua aún se mantiene, la mayoría de los pobladores realizan la bebida específicamente en las fiestas. Adicionalmente, gracias a las iniciativas por rescatar y conservar la identidad cultural, se realizan muchos esfuerzos por difundir y dar a conocer el conocimiento ancestral intrínseco en esta bebida. Es así, que llegan grupos de turistas tanto nacionales y extranjeros motivados por aprender sobre la chicha de Jora y son gustosos de consumirla.</p> <p>Generalmente, las niñas se vinculan con la preparación de alimentos desde muy temprana edad pues les inspira mucha curiosidad las actividades que sus madres y abuelas realizan, es así que desde los 8 a 12 años empiezan a participar en la elaboración de la chicha de Jora, al ser un proceso largo y dificultoso se requieren muchas manos que colaboren.</p> <p>En ocasiones, no se distinguen roles de género pues niños y niñas participan en la cocción de la bebida, pero con el paso del tiempo se transforma en una labor exclusiva de las mujeres, pues los hombres son llevados con sus padres a ejecutar los trabajos en el campo.</p> <p>Por tradición, las madres y abuelas enseñaban a los más pequeños desde muy temprana edad a preparar la chicha de Jora, sin embargo, en la actualidad los niños y jóvenes dedican la mayor parte del tiempo a sus estudios en los distintos niveles de educación u otras actividades de entretenimiento, por lo que, ya no son partícipes de tal tradición y no se interesan por adquirir este valioso conocimiento ancestral. Según Danny Criollo, fundador de Pondo Wasi, en la comunidad existen alrededor de 50 jóvenes entre los 20 y 25 años, de los cuales solo 2 se interesan por aprender y conservar el conocimiento ancestral de sus antepasados.</p> <p>De forma general, la transmisión de la preparación de la chicha de Jora es muy baja, pero en el caso especial de la familia Criollo Tambi la tradición y transmisión se mantiene, pues la abuela, Mercedes Molina elabora la bebida y ha enseñado a sus hijos y nietos a realizarla conservando el proceso, ingredientes y utensilios originales. Además, gracias a su labor fomentan la difusión de estos saberes ancestrales.</p> <p>La chicha de Jora es una preparación que posee una connotación histórica importante, pues es consumida desde antes de la época incaica como una fuente de energía que lograba sostener los cuerpos durante las jornadas largas de trabajo, pues aporta varios nutrientes a quien lo consume. Además, de su representación ceremonial, festiva y ritual, está presente en las celebraciones y se reparte generosamente entre los asistentes, lo que denota la solidaridad y convivencia en sociedad.</p> <p>No obstante, la importancia de esta bebida radica en su significado de unión y vínculo familiar, que representa principalmente la mejor etapa de la niñez de los habitantes de la localidad, debido a que la preparación de la chicha de Jora es un evento que reúne a toda la familia</p>	<table border="1"> <tr> <td>Manifestaciones Vigentes</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Manifestaciones Vigentes Vulnerables</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Manifestaciones en la memoria pero no practicadas</td> <td></td> </tr> </table>	Manifestaciones Vigentes	X	Manifestaciones Vigentes Vulnerables		Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	
	Manifestaciones Vigentes	X					
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables						
	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas						

CONTINUÍA



Sensibilidad al cambio				
<p>La población indígena enfrenta el fenómeno de la aculturación, el cual es uno de los principales problemas que dificultan la permanencia de las prácticas y saberes ancestrales, pues las actuales generaciones han adoptado costumbres de otros lugares como producto de la globalización. Adicionalmente, los padres ya no concientizan a sus descendientes sobre la importancia de la identidad cultural. Por lo que, la costumbre de preparar la bebida en todas las fechas importantes ha disminuido notoriamente, pero sigue presente y es infaltable en las Fiestas de San Juan.</p> <p>La comunidad conserva la elaboración tradicional, por lo que la receta no ha sufrido cambios significativos, sin embargo, a nivel comercial los establecimientos que la comercializan han optado por realizar un proceso más rápido y sencillo para su expendio.</p>	Alta			
	Media			X
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
MOLINA PUMA MERCEDES	LA MAGDALENA - PONDO WASI	994099409	FEMENINO	73
CRIOLLO TAMBI DANNY ALEXIS	LA MAGDALENA - PONDO WASI	959459534	MASCULINO	25
CRIOLLO TAMBI SILVANA ELIZABEYH	LA MAGDALENA - PONDO WASI	959459534	FEMENINO	28
TAMBI MOLINA MARÍA ORTENCIA	LA MAGDALENA - PONDO WASI	994099409	FEMENINO	50
CRIOLLO MOLINA JUAN MARCELO	LA MAGDALENA - PONDO WASI	994099409	MASCULINO	58
CHACHALO SEBASTIANA EMERLINDA	EXPO ZULETA AV. GALO PLAZA LAZO	062662091	FEMENINO	65
MORALES CÓRDOVA MARÍA LUCILA	AV. EUGENIO ESPEJO Y AV. ALFREDO PEREZ GUERRERO	N/A	FEMENINO	63
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS				
N/A				
10. OBSERVACIONES				
<p>Pondo Wasi (casa del pondo) es una iniciativa familiar encabezada por Danny Criollo, quien motivado por la riqueza de su cultura decide emprender acciones frente a las problemáticas ocasionadas por la aculturación. Es así, que nace el centro de Turismo Rural Vivencial y Rescate Cultural, cuyo principal objetivo es difundir las costumbres, tradiciones y saberes ancestrales de su comunidad a turistas nacionales y extranjeros. Principalmente, se oferta como un laboratorio gastronómico que recrea las técnicas de cocción ancestrales, acompañadas de música y danzas tradicionales.</p>				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora	R1_R3_ESPE_INMATERIALES			
Registrado por	PINTO BRACERO VANESSA	Fecha de registro	29/11/2019	
Revisado por	AVILES GIOCONDA	Fecha de revisión	18/12/2019	
Aprobado por	AVILES GIOCONDA	Fecha aprobación	18/12/2019	
Registro fotografico				

CONTINUÍA 

11.ANEXOS

Anexos Fotográficos



Mazorcas de maíz amarillo, base para preparar chicha de Jora.
Fotografía: Shirley Criollo@Espe, 2019



Harina de Jora, obtenida después de moler el maíz germinado.
Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe, 2019



Tradicional molino de piedra empleado para moler el maíz.
Fotografía: Shirley Criollo@Espe, 2019



Chicha de Jora madura, donde se aprecian las pesetas de grasa.
Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe, 2019



Pondo de barro, utensilio ancestral para conservar líquidos.
Fotografía: Shirley Criollo@Espe, 2019



Mercedes Molina, ilustración de la germinación del maíz.
Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe, 2019

TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	IM-10-01-52-000-19-015324_1.jpg IM-10-01-52-000-19-015324_2.jpg IM-10-01-52-000-19-015324_3.jpg IM-10-01-52-000-19-015324_4.jpg IM-10-01-52-000-19-015324_5.jpg IM-10-01-52-000-19-015324_6.jpg		

13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA

N/A

Figura 4. Chicha de Jora- Ibarra

Fuente: (Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano, 2019).

3.2.1.3. Chicha de Jora- San Miguel de Urcuquí

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL	 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	CÓDIGO
			IM-10-06-50-000-19-015376

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia	IMBABURA	Cantón	SAN MIGUEL DE URQUQUI
Parroquia	URCUQUI	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad	URCUQUÍ		
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona			
	X (Este) 2522	Y (Norte) 78	Z (Altitud) 2290
	SIN ZONA 0	0	0

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



BLANCA GUERRA Y MARÍA GÓMEZ COMERCIANTES EN LA FERIA DEL EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO Y ARTESANAL DE SAN MIGUEL DE URQUQUÍ.

Fotografía: Shirley Criollo©Espe 2019

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	CHICHA DE JORA- SAN MIGUEL DE URQUQUÍ- IMBABURA
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL

CONTINÚA 

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: Urcuquí, tiene como actividades económicas principales la agricultura y ganadería, los alimentos que se cultivan son de clima frío hasta subtropical: papas, maíz, ocas, mellocos, maíz en algunas variedades como el morochillo, además, trigo, habas, cebada, fréjol, yuca, papaya, etc. Para el caso del cultivo de maíz se identifica una importante producción ya que la superficie cosechada ha incrementado en los últimos años (BCE, 2018). La culinaria de este lugar se desarrolla en base a los géneros alimenticios cosechados en el sector y a otros productos entre los cuales resaltan: la colada morada, dulce de zambo, tamales, cuy hornado, caldo de gallina, borrego asado, choclos, habas con queso y tortillas de tiesto. En épocas pasadas la chicha de Jora fue uno de los alimentos más nutritivos de la zona puesto que alimentaba, refrescaba y estaba presente en las diferentes festividades religiosas o paganas de las comunidades como por ejemplo: Fiestas de San Juan, La siembra, Paseo del Chagra, Rifa de gallos y los Toros Populares.

En Urcuquí se ha perdido la tradición del consumo y la elaboración de la chicha de jora, solamente está presente en los recuerdos de la población adulta. Blanca Guerra, comerciante del Mercado de Urcuquí, comenta que sus abuelos y padres le enseñaron a preparar la bebida desde muy pequeña, el trabajo era laborioso ya que se escogía cualquier tipo de maíz para germinar, para esta técnica se tendía las hojas de Tambo en una estera como una cama, se agregaba el maíz remojado cubierto con las mismas hojas y, se regaba agua durante 8 días hasta que la raíz haya crecido un centímetro, posteriormente se ponía a secar completamente al sol por una semana y para finalizar se trituraba en molino de mano o eléctrico hasta obtener la harina.

Para la cocción se mezclaba el agua y la harina al mismo tiempo en una paila de bronce, se movía con una cuchara grande de palo para evitar que la harina se asiente y se queme, este proceso debía durar entre cuatro y seis horas en cocina de leña, la bebida no necesitaba de dulce puesto que la harina empleada para la elaboración le aportaba el dulzor que requiere. Se debía dejar hervir la chicha hasta que se haya reducido a la mitad de la paila, "mamita decía que se baja 4 dedos de paila" (Guerra, 2019), cuando la preparación había hervido lo suficiente era de color café, empezaba a salir una especie de nata que indicaba el "punto" en el que la chicha ya estaba cocida, si esta nata estaba bien melosa similar a una melcocha de dulce, era el momento de sacar del fuego, poner a enfriar y agregar piña picada. La nata o grasa de la chicha es denominada en el acervo cultural como "ticté" que consumido caliente aliviaba los dolores y cólicos estomacales. Después se debía cernir con un cedazo en una malta de barro, y dejar reposar por uno o dos días para su fermentación.

A la localidad, era común que llegaran personas de Otavalo, quienes les enseñaban a preparar la bebida, tal es el caso de María Gómez comerciante del mercado, quien aprendió a los 30 años, ella comenta que la chicha de Jora se consumía hace mucho tiempo en las cosechas de maíz, en las Oyansas (el puente entre verano e invierno), esta ceremonia se realizaba para tener una buena temporada de cosecha de maíz, se llevaba a cabo la primera luna llena de septiembre y se realizaba una ofrenda en forma de espiral con frutas, semillas y granos, se formaba un altar para agradecer a los astros por las cosechas obtenidas, al día siguiente las familias exhibían en un recorrido las diferentes mazorcas de maíz y granos que habían cosechado, una vez finalizado el recorrido, estos productos eran depositados y entregados en un hoyo a la tierra como ofrenda para que la temporada sea buena (Castaneira, 2019), también se preparaba comida ya que se sacrificaba chivos o borregos para alimentar a los asistentes y la bebida brindada era la chicha, que se ponía en diferentes maltas para seleccionar la mejor y repartir a los comensales.

Del mismo modo, se consumía en las mingas, esta dinámica social, comprende el trabajo colectivo voluntario de los moradores de la localidad para conseguir el mejoramiento de sus condiciones de vida y, en el caso de Urcuquí, constituyó el medio más generalizado para la construcción de iglesias a inicios del siglo XX, se realizaban generalmente en las mañanas y en la mayoría de ocasiones terminaban en grandes fiestas, especialmente en las patronales o parroquiales, además, la chicha, la comida colectiva, la banda de pueblo, la dirección de los líderes locales y la Iglesia, eran los protagonistas de esta manifestación (García & Pacheco, 2011). La Fiesta del Maíz era otra celebración en la cual la chicha estuvo presente, y no se vincula con la cosecha del grano, es un reconocimiento a la cantidad y calidad en la producción para la localidad ya que el éxito de la obtención del maíz, consiste en la facilidad para su siembra, este resiste la sequía habitual de la tierra y su gran consumo en la población, tal festividad tiene lugar el 16 de julio junto con los festejos a la Virgen del Carmen.

Fecha o período	Detalle de la periodicidad
Anual	Manifestación ya no practicada, sin embargo, está presente en la memoria de los pobladores adultos mayores.
Continua	
Ocasional	
Otro	

5. PORTADORES/SOPORTES

CONTINUÁ 

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Categoría		
De forma general, en la localidad la elaboración de la chicha ha perdido vigencia e importancia, puesto que ya no se realiza para el consumo de las familias y tampoco para las distintas celebraciones, los pobladores prefieren el consumo de bebidas artificiales o frutales. Sin embargo, posee un vínculo muy fuerte en la mente de los pobladores, los conecta a recuerdos con la familia y también a épocas en las que la siembra y cosecha de alimentos representaban una actividad importante dentro de las comunidades. A lo largo de la historia la chicha ha sido un elemento gastronómico que está presente en el hogar y labores del campo.		Manifestaciones Vigentes		
		Manifestaciones Vigentes Vulnerables		
		Manifestaciones en la memoria pero no practicadas		X
Sensibilidad al cambio				
La chicha de Jora es una manifestación perdida totalmente en el cantón Urcuquí, por un sin número de causas evidentes, ya que las nuevas generaciones, los adultos mayores y la población en general, portan el conocimiento de la elaboración en su memoria pero no la preparan por diferentes razones, como: no gustan de la bebida, los significados y los valores atribuidos antiguamente ya no son dominantes, tienen preferencia por otras bebidas, el proceso de elaboración de la chicha es extenso y requiere de tiempo, entre otras. Por otro lado, ya no se comercializan los utensilios propios que se usan para preparar la bebida, todo esto ha hecho que la chicha pierda vigencia en la localidad y sea reemplazada por chicha de arroz, avena, jugos o gaseosa.		Alta		X
		Media		
		Baja		
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
GÓMEZ MARÍA	URCUQUÍ	N/A	FEMENINO	83
GUERRA BLANCA	URCUQUÍ	993720242	FEMENINO	66
TÚQUERREZ FABIOLA	ANTONIO ANTE Y JULIO MARIA MATOVELLE	980786998	FEMENINO	59
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
Código	Denominación	Entidad		
IM-10-06-50-000-11-005422	LA MINGA - URCUQUÍ, IMBABURA	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO		
IM-10-06-50-000-11-005395	FIESTAS DE PARROQUIALIZACIÓN- URCUQUÍ, IMBABURA	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO		
IM-10-06-53-000-11-005389	FIESTA DEL MAÍZ - PABLO ARENAS, IMBABURA	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO		
IM-10-06-53-000-11-005428	FIESTA PATRONAL DE LA VIRGEN DEL CARMEN- PABLO ARENAS,	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO		
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS				
N/A				
10. OBSERVACIONES				
En Urcuquí se elaboran otras bebidas como, por ejemplo: la chicha de Arroz (Chicha de Amor), y la Chicha de Brujas: se elaboraba a partir del gusano de yogurt, se pone dulce de panela durante 3 días hasta que se hagan amarillas y crezcan, luego se pone a hervir con agua y finalmente se deja enfriar para el consumo.				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora	R1_R3_ESPE_INMATERIALES			
Registrado por	ESPINOZA CARRIEL PABLO MARCELO	Fecha de registro	12/12/2019	
Revisado por	AVILES GIOCONDA	Fecha de revisión	23/12/2019	
Aprobado por	AVILES GIOCONDA	Fecha aprobación	23/12/2019	
Registro fotografico				

CONTINÚA 

11.ANEXOS			
Anexos Fotográficos			
 <p>Fabiola Túquerrez portadora del conocimiento. Fotografía: Vanessa Pinto@Espe, 2019</p>		 <p>Monumento del arcángel San Miguel patrono de la localidad. Fotografía: Shirley Criollo@Espe, 2019</p>	
 <p>Maíz amarillo usado para germinar y elaborar chicha. Fotografía: Vanessa Pinto@Espe, 2019</p>		 <p>Blanca Guerra y María Gómez comerciantes. Fotografía: Shirley Criollo@Espe, 2019</p>	
TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	IM-10-06-50-000-19-015376_1.jpeg IM-10-06-50-000-19-015376_2.jpeg IM-10-06-50-000-19-015376_3.jpeg IM-10-06-50-000-19-015376_4.jpeg		
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA			
N/A			

Figura 5. Chicha de Jora- San Miguel de Urquí.
Fuente: (Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano, 2019).

3.2.1.4. Chicha de Jora- Antonio Ante

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	CÓDIGO
	FICHA GENERAL			IM-10-02-50-000-19-015331

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia	IMBABURA	Cantón	ANTONIO ANTE	
Parroquia	ATUNTAQUI(CABECERA CANTONAL)	Urbana	X	Rural
Localidad	CENTRAL			
Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona X (Este) 781256 Y (Norte) 1958 Z (Altitud) 2410				



CHICHA DE JORA PURA PREPARADA EN EL CANTÓN ANTONIO ANTE, SERVIDA COMO ACOMPAÑANTE DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO FRITADA, YAHUARLOCRO, CUY, ETC., Y COMO REFRESCO PARA LA SED.

Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe 2019

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	CHICHA DE JORA- ANTONIO ANTE - IMBABURA
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL

CONTINÚA 

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: La chicha de Jora es una bebida tradicional andina elaborada a partir del maíz germinado, la producción de esta gramínea ha sido predominante y abundante a lo largo de la historia, siendo útil tanto para la alimentación de los pueblos como para sostener su economía. Actualmente en el cantón Antonio Ante, el maíz se cultiva de forma doméstica para el consumo de los hogares y de manera técnica, para la distribución en puntos de venta o locales comerciales.

La chicha tuvo gran relevancia, debido a que proporcionaba fuerza a los incas. Además de usarla como bebida eje para los rituales y sus adoraciones, ésta era sagrada para ellos (Fernández Díaz, 2015). Con relación a esto, (Coe, 2018) en el capítulo Los Europeos se encuentran con la Tradición Andina, en el libro de J. Long, Conquista y Comida Consecuencia del Encuentro de Dos Mundos (Vol.3, págs. 45 – 55). México: Instituto de Investigaciones Históricas menciona que: "El inca comía maíz selecto que es capyautco sara y papas manay que son papas tempranas, mucha fruta y patos, chicha muy suave que tardaba un mes en madurar y que se llamaba yamor aca" (F. Guamán Poma de Ayala, El primer nueva crónica y buen gobierno. VY, México, siglo XXI, 1989. Pág 306), se puede evidenciar que el maíz y especialmente la chicha, eran valorados y consumidos por la nobleza inca, constituyendo un elemento importante en las relaciones sociales, según Betanzos en (Coe, 2018) existía una etiqueta para beber la chicha, pues las visitas siempre debían llevar chicha al hogar de quién los recibía, al llegar vierte la chicha en dos copas, le ofrece una al anfitrión y bebe la otra. Si no se lleva a cabo este ritual social, si la bebida no se ofrece, o si es ofrecida y rechazada las relaciones entre ambas partes han llegado a su fin.

La preparación de la chicha de Jora conlleva un proceso largo y laborioso. Primero es necesario, contar con la cantidad necesaria de maíz amarillo seco desgranado, que debe ser remojado durante un día, mientras tanto se recolectan hojas de Jora o Higuierilla que se encuentran en los cerros y potreros, pues ayudan a mantener el calor durante la germinación.

Al día siguiente, en el piso limpio o la piedra de lavar se coloca una estera sobre la cual se forma con las hojas, una especie de colchón, se coloca el grano remojado formando una especie de bulto o volcán y finalmente es cubierto con otra capa de hojas y piedras alrededor para conservar la forma. Este proceso tarda aproximadamente entre ocho y quince días hasta que el maíz germine, es decir crezcan las raíces y Nawis, para lo cual es necesario remover y regar agua diariamente. El crecimiento es rápido con apariencia de venas que se enredan entre ellas, cuando está lista la Jora tiene un olor muy particular (dulce) y se procede a extender en una estera dejando secar por lo menos cuatro días.

Después de este primer secado, Berta Córdova indica que se coloca el maíz en un costal y se abriga bien con cobijas de lana preferentemente, "formando una especie de canasta hasta que chulquee" (Córdova, 2019), en otras palabras, gracias a la presencia del calor, el dulce natural de la gramínea se concentra. Este paso tarda entre tres y cuatro días hasta que adquiera una tonalidad café, mientras más abrigado esté, el dulzor es mayor.

El próximo paso requiere un segundo secado, que dura por lo menos cuatro días más, tendiendo el maíz en una estera y moviendo constantemente para que sea uniforme, finalmente se lleva el maíz al molino y así se obtiene la denominada harina de Jora, antiguamente, este proceso se realizaba en piedra de moler, pero es una costumbre que ha desaparecido.

Una vez que la harina de Jora está lista, se realiza la cocción en leña usando ollas grandes, se disuelve la Jora en agua fría, moviendo constantemente con una wishina o mama cuchara hasta que hierva, este proceso puede tardar entre cuatro y ocho horas, tiempo necesario para que se cocine bien y no cause ningún malestar estomacal. Cuando está lista, en la superficie aparecen unas perlas de grasa o manteca propia del maíz, que se conoce como "Ticte", además, si se observa que la preparación se ha reducido por lo menos cuatro dedos, este es el punto donde se retira del fuego y se deja enfriar.

Cuando la bebida está tibia, ayudándose de otro recipiente se cierne a través de un cedazo en toneles de madera exclusivos para chicha, ollas de barro o magma, barricas, etc. Según Berta Córdova, si la cocción inicia a la una de la mañana, este proceso se realiza aproximadamente a las once y se deja reposar. Es importante mencionar, que el dulce o panela se añade justo antes de consumir la bebida ya sea para la sed o como acompañante de las comidas, puesto que al añadirlo a la bebida empieza a fermentar.

En el caso de que la chicha esté destinada para servir en una festividad o celebración, se coloca un palo sobre la olla o tonel y se pone ahí el dulce para que se escurra, es decir, caiga paulatinamente en la bebida. Así la chicha empieza a madurar o fermentar, a los dos o tres días adquiere cierto grado alcohólico, según Rosa Morales en este proceso la preparación adquiere cierta efervescencia "se puede escuchar como hace chus (Morales, 2019)", mientras más tiempo esté, más fuerte se hace y se caracteriza por embriagar a quien la ingiere.

En el cantón Antonio Ante, la chicha de Jora es una bebida festiva que se consume como símbolo de solidaridad y unión de la comunidad, principalmente en el Inti Raymi (en agradecimiento a las cosechas), coincide con los San Juanes (24 de junio), que Berta Córdova las denomina como "San Juanes" de los mestizos, se celebra con comparsas y tienen como personaje principal al capitán, este último, se encarga de dirigir a los bailarines al son de la banda, en su mayoría son hombres disfrazados de mujeres con sombreros y pantalones decorados con cintas y adornos coloridos. Finalmente, la esposa del capitán, tiene el papel de preparar y brindar la chicha a todos los bailarines o asistentes como agradecimiento por su colaboración en la fiesta.

María Lucila Córdova cuenta que, "preparaba esta bebida en San Juan, puesto que su marido bailaba y tocaba el bandolín o guitarra, reunía a los bailarines en el patio de su casa, por lo que brindaban colada con carne, cocinaban mote, hacían ají en piedra, para posteriormente ir bailando de casa en casa y en cada una de ellas les servían chicha. Al otro día, llegaba chumado porque le daban comida, chicha o trago" (Córdova, 2019).

Por otro lado, Rosa Terán menciona que, en su familia se preparaba la bebida en el Inti Raymi, fecha del año que indica el fin de las cosechas, pues sus padres sembraban al partir (cuando una persona siembra en un terreno prestado y la recolección de alimentos se reparte equitativamente entre ambas partes), en esta fecha se le entregaba al dueño del terreno su parte de la producción más un mediano y chicha de Jora.

Otra celebración importante es el Corpus Cristhi, realizado en mayo o junio, en la cual se ofrece una misa y se hace altares con la imagen de Jesucristo, además, procesiones con banderas y pañuelos, que se detienen en cada esquina o altar.

Adicionalmente, se prepara para bautizos, matrimonios, fiestas y en la denominada casa nueva, cuando la construcción ha concluido se acostumbra entregar al maestro mayor que dirigió la obra un mediano, que incluye gallinas, cuyes, papas, mote, tomates, una jaba de cervezas, una botella y un baide de chicha (Moya, 2009).

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
Anual	La chicha de Jora es una bebida representativa de las festividades de la localidad, sin embargo, su consumo ha ido disminuyendo con el paso del tiempo y el cambio de las costumbres de los pobladores. Actualmente, se consume específicamente en las fiestas de San Juan realizadas el 24 de junio de cada año, siendo la familia Lima la última que aún prepara este insumo para venderlo, además, existen pocos establecimientos de comida típica que la ofertan durante todo el año, pero no conservan su proceso de elaboración tradicional.	
Continua		X
Ocasional		
Otro		

5. PORTADORES/SOPORTES

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	Categoría	
Es consumida a lo largo de la región andina desde la época incaica. En la actualidad, su preparación y consumo está desapareciendo, no obstante, es muy apetecida por visitantes nacionales y extranjeros, dado que el turismo tiene una presencia importante en el cantón principalmente por la producción textil, quienes además llegan motivados por conocer la oferta gastronómica del lugar, generalmente porque han recibido recomendaciones. Es así, que existe la presencia de visitantes colombianos, ingleses, alemanes y españoles, quienes la mayoría de veces ordenan platos típicos simplemente para conocerlos, tal es el caso del cuy que se lo sirve acompañado con chicha de jora.	Manifestaciones Vigentes	
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	X
	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	
Por tradición, la elaboración de chicha de Jora, se hacía en grandes cantidades, pues se repartía generosamente. Habitualmente, esta actividad era trabajo de las mujeres de la familia, mamá o abuela, ya que conllevaba un proceso largo, siempre necesitaban ayuda de sus hijas, quienes colaboraban con las tareas acorde a su edad. Es así que, desde muy temprana edad, entre los ocho y diez años, las niñas se vinculaban con la preparación de los alimentos, adquiriendo este conocimiento, mientras que los hombres eran llevados a trabajar al campo.		
Los recuerdos relacionados con la chicha de Jora permanecen en la memoria de las personas adultas, quienes desde muy pequeñas interactuaron con la preparación, recibéndola como una herencia de sus antecesores. Sin embargo, las nuevas generaciones no han continuado con este ciclo de transmisión de saberes, costumbres y tradiciones, dado que se ha dejado de prepararla y por ende ya no se vinculan con este saber, actualmente se da prioridad a otro tipo de bebidas tanto alcohólicas como no alcohólicas, a lo que se suma que la mayoría de jóvenes se dedican a sus estudios y otras actividades recreativas por lo que no se interesan en aprender estas prácticas ancestrales.		

CONTINÚA 

<p>A lo largo de la Historia, la chicha de Jora ha desempeñado un papel importante en las sociedades, tanto como símbolo festivo y ceremonial, así como, por ser considerada un alimento que brindaba energía y se consumía en los días de arduo trabajo en el campo. Todo conlleva, un conjunto de saberes, costumbres, tradiciones que representan la identidad de los pueblos a través de su gastronomía y alimentación.</p> <p>Sin embargo, los jóvenes ya no la consideran importante ni siquiera gustan consumirla ni aprecian el trabajo requerido para su elaboración, pues en varias ocasiones se ha evidenciado que, si se les brinda la chicha, ellos optan por arrojarla en las calles y consumir cerveza. Este comportamiento ocasionó que muchas personas dejen de prepararla.</p>				
Sensibilidad al cambio				
<p>La costumbre de preparar la chicha de Jora para la familia y visitas ha desaparecido poco a poco, hasta llegar al punto de no prepararse en ninguna ocasión, dado que, ha sido reemplazada por bebidas de preparación más sencilla y rápida como es el caso de las chichas a base de arroz, avena, harina flor, maíz podrido e incluso afrechillo.</p> <p>A pesar de que existen varios establecimientos de alimentos y bebidas que comercializan la chicha de Jora, no conservan el proceso tradicional de elaboración, sino que cuentan con un procedimiento mucho más moderno que les permite simplificar la preparación con el fin de obtener la bebida lo más pronto posible para su comercialización y consumo.</p>		Alta		
		Media		X
		Baja		
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
ANDRANGO MARÍA PIEDAD	NATABUELA	939765063	FEMENINO	60
LIMAICO TAPIE SERGIO GEOVANE	NATABUELA, BARRIO LA TOLA	991440717	MASCULINO	35
CÓRDOVA BERTA MARÍA	CALLE SALINAS Y PÉREZ MUÑOZ	981440887	FEMENINO	51
TERÁN ROSA	CALLE SALINAS Y PÉREZ MUÑOZ	980269543	FEMENINO	56
CÓRDOVA QUINCHIGUANGO MARÍA LUCILA	CALLE SALINAS Y PÉREZ MUÑOZ	994115762	FEMENINO	75
MORALES ROSA MARÍA	CALLE SALINAS Y PÉREZ MUÑOZ	994115762	FEMENINO	75
LIMA CHIZA MARCO	BARRIO SAN LUIS CALLE BOLÍVAR 17-46	959499129	MASCULINO	74
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS				
N/A				

CONTINUÍA 

10. OBSERVACIONES			
<p>El Restaurante Los Tres Guabos, es uno de los establecimientos que ofertan chicha de Jora en su menú. Debido a que requieren ejecutar un proceso más rápido, no realizan el proceso de la Jora, sino que cuentan con proveedores que entregan harina procesada.</p> <p>Se procede a hervir cuatro litros de agua, se toma la cuarta parte en una jarra, se estabiliza con agua fría, cuando está tibia se incorporan 280 gramos de harina batiendo constantemente, se agregan las especias (canela y clavo de olor), se apaga la llama del agua que está hirviendo y se añade la mezcla para volver a encender y terminar la cocción, cuando la ebullición llega al filo de la olla, se apaga. Este proceso se realiza de forma moderna no tradicional, en cocinas industriales, con el fin de que sea más rápido para el servicio en el restaurante.</p> <p>Una vez obtenida la base de la bebida, se la deja enfriar y reposar un día mientras se disuelve la panela. Para lograr madurar la chicha, se reserva y fermenta un porcentaje de la preparación de la semana anterior, una vez lista la base se cierne, regula acidez, nivel de azúcar y se incorpora la chicha reservada que ya posee un nivel de fermentación. En el establecimiento, no se requiere una chicha fermentada, pues se la vende como bebida refrescante que acompaña los platos típicos.</p>			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora	R1_R3_ESPE_INMATERIALES		
Registrado por	CRIOLLO LIMAICO SHIRLEY SALOMÉ	Fecha de registro	29/11/2019
Revisado por	AVILES GIOCONDA	Fecha de revisión	19/12/2019
Aprobado por	AVILES GIOCONDA	Fecha aprobación	19/12/2019
Registro fotografico			
11.ANEXOS			
Anexos Fotográficos			
			
<p>Maíz amarillo, se remoja para germinarlo. Fotografía: Vanessa Pinto@Espe., 2019</p>		<p>Harina de Jora para elaborar la chicha. Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe, 2019</p>	
			
<p>Chicha de Jora ofertada en el Restaurante Los Tres Guabos. Fotografía: Vanessa Pinto@Espe., 2019</p>		<p>Principales portadores del conocimiento sobre la chicha. Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe, 2019</p>	
TEXTOS	Fotografias	Videos	Audio
	IM-10-02-50-000-19-015331_1.jpg IM-10-02-50-000-19-015331_2.jpeg IM-10-02-50-000-19-015331_3.jpg IM-10-02-50-000-19-015331_4.jpg		
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA			
N/A			

Figura 6. Chicha de Jora- Antonio Ante

Fuente: (Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano, 2019).

3.2.1.5. Chicha de Jora- Cotacachi

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	CÓDIGO
	FICHA GENERAL			IM-10-03-01-000-19-015092

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	IMBABURA	Cantón	COTACACHI		
Parroquia	SAGRARIO	Urbana	X	Rural	
Localidad	LA BANDA				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona					
	X (Este) 781602	Y (Norte)	1802	Z (Altitud)	2450

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



CHICHA DE JORA PURA, PREPARADA EN EL MERCADO JATUK CEM COTACACHI, SERVIDA COMO ACOMPAÑANTE DEL TÍPICO HORNADO Y COMO REFRESCO PARA LA SED.

Fotografía: Vanessa Pinto@Espe 2019

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	CHICHA DE JORA- COTACACHI - IMBABURA
Grupo social	OTAVALO
Lengua	KICHWA
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL

CONTINUÍA 

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: La chicha preparada desde la época preincaica, es una bebida sagrada que está presente en actos ceremoniales y festejos de todas las culturas prehispánicas de la zona central andina. Considerada como el puente comunicativo entre los tres mundos que forman la vida de los Andes: la naturaleza (la pachamama), la comunidad humana (los runas) y la comunidad de la deidad cósmica (el sol y la luna) (Cevallos, Poso Yépez, Naranjo Toro, Bedón Suárez, & Soria Flores, 2017).

Bebida fermentada a partir de la materia azucarada contenida en el mosto de malta de maíz (De Florio, 2012), producto originario de América presente en casi todo el territorio ecuatoriano, no solo como un bien comercial, sino que aún constituye una parte importante de las relaciones de subsistencia de las comunidades y pueblos rurales (Tapia & Carrera, 2011).

En Cotacachi, la chicha dulce y fresca siempre ha tenido su carácter ritual en los Raymis, donde la mujer indígena juega un papel importante en la conservación y elaboración de esta bebida (Cevallos, Poso Yépez, Naranjo Toro, Bedón Suárez, & Soria Flores, 2017). Desde muy temprana edad, las niñas de la familia se involucran con esta tradición colaborando con sus madres y abuelas en la preparación.

La elaboración de la chicha de Jora se realiza por lo menos con un mes de anticipación, para lo cual, la mujer encargada se dirige al cerro a recolectar una serie de hojas como higuierilla, limoncillo, cedrón, etc., indispensables en los distintos pasos que se ejecutan hasta obtener la bebida. En su preparación, primero se selecciona, desgrana y limpia el maíz amarillo generalmente de su propia cosecha, el cual debe ser remojado en un recipiente durante toda una noche, al día siguiente se escurre para iniciar el proceso de germinación. Con las hojas de higuierilla se crea una especie de colchón, extendiéndolas sobre una estera en el piso limpio, ahí se coloca el grano remojado cubriéndolo con las mismas hojas donde permanecerá por lo menos dos semanas, durante este tiempo es necesario descubrir, remover y regar diariamente. El agua alimenta la humedad y permite el crecimiento de la raíz y el denominado Ñawi (inicio del nacimiento de una nueva planta).

Blanca Guitarra menciona que "cuando el Ñawi esté bien crecido, se le vuelve a juntar todo y se le hace como una maleta o quipe y se le abriga con algo bien caliente como una cobija, para que sude y cree humedad" (Guitarra, 2019). Este proceso hace que el dulce natural se concentre, el bulto es almacenado durante 5 días, colocando un objeto pesado en la superficie para ejercer presión con el fin de concentrar el calor, importante para endulzar la jora. En esta etapa, las raíces del maíz se entrelazan, por lo que es necesario extenderlas para pasar al proceso de secado guiándose por el color del Ñawi, dependiendo del clima, puede tardar ocho días hasta que el grano adquiera una consistencia como "casarita".

La cocción de la chicha inicia muy temprano, generalmente entre las cinco y seis de la mañana, en la cocina de leña, se pone agua en ollas grandes, cuando empieza a hervir se incorpora la harina de jora moviendo constantemente con una wishina o cuchara de palo hasta que se presente un segundo hervor. En este punto, se deja cocinando por aproximadamente diez a doce horas, moviendo la preparación por períodos alternos. Con el transcurso del tiempo, la bebida puede secarse por lo que es necesario incorporar agua paulatinamente, ya que la chicha es líquida, "aguada", no espesa como una colada. Adicionalmente, Martha Guerra menciona que durante la cocción "se forman una especie de pesetas de grasa" (Guerra, 2019), es decir, una capa aceitosa propia del maíz.

El tiempo de cocción es el principal indicador para decidir si la chicha está lista, por ejemplo, si el proceso inició a las seis de la mañana, culmina entre las cuatro o cinco de la tarde, se retira la leña de a poco y en la preparación se incorporan las hierbas aromáticas, limoncillo y cedrón.

La cocción dura aproximadamente 12 horas, este tiempo garantiza que la preparación esté bien elaborada y no cause ningún malestar estomacal a quien la ingiera. El siguiente paso es enfriar el líquido y cernir a través de un cedazo en una olla de barro, aunque antiguamente se empleaban barricas de madera. Una vez fría, se tapa la olla para conservar la bebida, así podría durar hasta un mes, de lo contrario, si este procedimiento no se realiza, la chicha se podría dañar. Para consumirla se añade el dulce rallado, en bloque o hecho miel, convirtiéndose en el acompañante ideal de platos fuertes, como el Hornado, las típicas Carnes Coloradas con tortillas de papa, maíz tostado, empanadas, ají de queso, aguacate y mote, etc., o simplemente para saciar la sed.

Además, las comunidades andinas de Cotacachi celebran los acontecimientos comunitarios, así como los ritos religiosos y los actos ancestrales, ofrendando la chicha de Jora (Cevallos, Poso Yépez, Naranjo Toro, Bedón Suárez, & Soria Flores, 2017). Para lo cual, es característico consumir la chicha fermentada, a manera de bebida alcohólica.

CONTINUÁ 

La chicha de Jora se fermenta cuando se le añade el dulce o panela, después de dos a cuatro días adquiere un grado de alcohol importante y puede embriagar al igual que la cerveza. El utensilio apropiado para fermentar era el pondo de barro, al que se lo curaba, hirviendo la leche de vaca recién ordeñada con la panela, y untándolo con un trapo en su parte externa, formando así, una capa similar a un barniz. Sin embargo, actualmente este proceso se realiza en ollas de losa o barro, no en aluminio porque puede contaminar la bebida.

La chicha es un sinónimo de reciprocidad y unidad que se bebe en comunidad. Se prepara, consume y comercializa en las principales fiestas y celebraciones del Cantón, entre ellas: Las Fiestas de San Juan el 24 de junio, que se realiza en agradecimiento a la Pachamama por las cosechas recibidas, pues es el indicativo de que este ciclo agrícola debe llegar a su fin, durante esta celebración se realizan misas, comparsas, desfiles y se disfruta de comida y bebida; San Pedro (Inti Raymi) del 27 de junio al 01 de julio y; Fiesta de la Jora en el mes de septiembre, celebrada desde hace 60 años con un serie de eventos artísticos y culturales en homenaje a la Jora, además, todos los años se efectúa el concurso de la mejor chicha de Jora, la persona ganadora es quien ha logrado conservar de mejor manera la elaboración y el sabor de esta bebida ancestral (Cevallos, Poso Yépez, Naranjo Toro, Bedón Suárez, & Soria Flores, 2017), Blanca Guitarra Flores, fue reconocida como la ganadora de las fiestas 2019.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual		La chicha de Jora tiene un consumo permanente en Cotacachi, durante todo el año se comercializa en distintos puntos, principalmente en el mercado como acompañante de platos típicos, también existen personas que se dedican a su preparación para venderla bajo pedido, además, gracias a la producción de la planta embotelladora Sara Mama, está disponible incluso en la ciudad de Quito.	
Continua	X		
Ocasional			
Otro			
Dada su connotación festiva, su presencia es indispensable en las celebraciones del Cantón, como: San Juan (24 de junio), San Pedro (27 de junio al 01 de julio), Fiesta de la Jora (septiembre), en donde los hombres principalmente disfrutaban de una chicha bien fermentada, con la que suelen embriagarse.			

5. PORTADORES/SOPORTES

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	Categoría	
La chicha de Jora es conocida, preparada y consumida a lo largo de la región andina desde la época incaica. En la actualidad, es una bebida muy apetecida por visitantes nacionales y extranjeros, dado que el turismo tiene una presencia importante en el cantón. Muchos turistas en su mayoría americanos, llegan a la comunidad motivados por vincularse con las prácticas ancestrales que aún conservan los pobladores, entre ellas: las formas de preparar la comida tradicional como es el caso de la chicha de Jora, elaboración de ollas de barro y conocimiento de la medicina ancestral entre otras.	Manifestaciones Vigentes	
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	X
	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	
Tradicionalmente, la mujer del hogar es la encargada de preparar los alimentos para toda la familia, por esta razón las abuelas y madres enseñan a las niñas desde muy temprana edad a preparar la chicha de Jora, tanto para el consumo doméstico como para las fiestas y con más razón si estas mujeres la comercializan. Esta es la forma en que las personas adquirieron el conocimiento que en la actualidad poseen, considerado como una herencia de sus antepasados.		
De forma general, la población adulta de Cotacachi recuerda como su madre o abuela elaboraban la chicha, incluso eran partícipes de la preparación, sin embargo, con el paso del tiempo dejaron de elaborarla y por ende sus descendientes ya no recibieron esta importante herencia ancestral. Las personas que aún preparan o comercializan la bebida, comparten este conocimiento con sus hijos, nietos, etc., pues consideran indispensable motivar a las nuevas generaciones a apoderarse de esta información que refleja sus costumbres y tradiciones.		

CONTINÚA 

<p>La chicha de Jora es una preparación tradicional, pues los antecesores preparaban siempre esta bebida, es una chicha de casa llena de historia que refleja las costumbres de los ecuatorianos, se elabora en grandes cantidades dado que generalmente las familias son muy numerosas, siempre como un signo de unión y amor filial. Representa la unidad y agradecimiento a la Pachamama por las cosechas, es considerada como una ofrenda por la buena producción agrícola en el año, de allí su carácter ceremonial y festivo.</p> <p>La importancia también radica en el nivel de consumo de esta preparación en todo el sector, a pesar del cambio generacional y la globalización es una de las bebidas más consumidas y difundidas.</p>								
Sensibilidad al cambio								
<p>La preparación de la chicha de Jora requiere un proceso largo y muy laborioso, quienes la preparan dedican mucho tiempo para conseguir que esta bebida ancestral adquiera sus cualidades tradicionales. Sin embargo, actualmente la gente ya no le dedica tanto tiempo a la cocina, pues prefieren realizar alimentos menos complejos, lo que ha ocasionado el cambio en las costumbres, reemplazando en algunos casos a la chicha por bebidas artificiales. Son pocas las personas que respetan el proceso original de la chicha y aun la preparan de esta forma. Por otro lado, utensilios como los pundos de barro y barricas son cada vez más escasos en el mercado, lo que influye directamente en la bebida.</p>		<table border="1"> <tr> <td>Alta</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Media</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Baja</td> <td>X</td> </tr> </table>	Alta		Media		Baja	X
Alta								
Media								
Baja	X							
7. INTERLOCUTORES								
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad				
FLORES LUCILA	CALLE SALINAS Y 9 DE OCTUBRE	2915603	FEMENINO	74				
FLORES LUZ MARÍA	CALLE SALINAS Y 9 DE OCTUBRE	2915603	FEMENINO	78				
GUITARRA FLORES BLANCA ESTELA	CALLE SALINAS Y 9 DE OCTUBRE	2915603	FEMENINO	53				
GUERRA MARTHA	CALLE SALINAS Y 9 DE OCTUBRE	969410633	FEMENINO	61				
TORRES HILDA FABIOLA	MERCADO JATUK CEM	993711038	FEMENINO	42				
TORRES MARÍA	MERCADO JATUK CEM	993711038	FEMENINO	65				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS								
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL								
Código	Denominación	Entidad						
IM-10-03-01-000-12-006434	MATRIMONIO TRADICIONAL INDÍGENA-TUNIBAMBA, IMBABURA	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO						
IM-10-03-01-000-08-000091	CARNES COLORADAS - COTACACHI, IMBABURA	DECRETO DE EMERGENCIA						
IM-10-03-50-000-16-011021	MAÍZ	MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO						
IM-10-03-50-000-12-006410	PROCESIÓN DE VIERNES SANTO-COTACACHI, IMBABURA	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO						
IM-10-03-56-000-12-006425	CELEBRACIÓN DEL INTI RAYMI-CUMBAS CONDE, IMBABURA	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO						
IM-10-03-56-000-12-006426	PROCESO AGRÍCOLA DEL MAÍZ Y DEL FREJOL-CUICOCHA	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO						
IM-10-03-50-000-09-000145	DÍA DE LOS DIFUNTOS-COTACACHI, IMBABURA	DECRETO DE EMERGENCIA						
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES								
N/A								
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES								
N/A								
ELEMENTOS ACTUALIZADOS								
N/A								
10. OBSERVACIONES								
<p>Los pobladores de Cotacachi valoran su cultura, costumbres y tradiciones, de modo que se han organizado por conservar las prácticas ancestrales que los identifica, como el embotellamiento de la chicha de Jora y su distribución en distintos puntos, así como el desarrollo del turismo cultural que atrae gran cantidad de turistas extranjeros que disfrutan aprendiendo de su cultura gastronómica, artística, medicinal, etc.</p>								

CONTINÚA 

11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora	R1_R3_ESPE_INMATERIALES		
Registrado por	PINTO BRACERO VANESSA	Fecha de registro	15/11/2019
Revisado por	AVILES GIOCONDA	Fecha de revisión	23/12/2019
Aprobado por	AVILES GIOCONDA	Fecha aprobación	23/12/2019
Registro fotografico			
11.ANEXOS			
Anexos Fotográficos			
			
Jora o harina de maíz germinado, para la elaboración de la chicha. Fotografía: Shirley Criollo@Espe, 2019		Maíz germinado seco, listo para ser molido(Harina de Jora). Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe, 2019	
			
Blanca Guitarra, conserva la elaboración ancestral de la bebida. Fotografía: Shirley Criollo@Espe, 2019		Pondo de Barro, usado para fermentar la chicha de Jora. Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe, 2019	
TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	IM-10-03-01-000-19-015092_1.jpeg IM-10-03-01-000-19-015092_2.jpeg IM-10-03-01-000-19-015092_3.jpeg IM-10-03-01-000-19-015092_4.jpeg		
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA			
N/A			

Figura 7. Chicha de Jora- Cotacachi

Fuente: (Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano, 2019).

3.2.1.6. Chicha del Yamor- Otavalo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	CÓDIGO
	FICHA GENERAL			IM-10-04-02-000-19-015291

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	IMBABURA	Cantón	OTAVALO		
Parroquia	SAN LUIS	Urbana	X	Rural	
Localidad	PUNYARO BAJO				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona					
	X (Este)	781601	Y (Norte)	1319	Z (Altitud)
					2560

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



CHICHA DEL YAMOR HECHA A BASE DE 7 VARIEDADES DE MAÍZ COMO: NEGRO, AMARILLO, BLANCO, CHULPI, CANGUIL, MOROCHO Y LA JORA (GERMINADO DE MAÍZ AMARILLO).

Fotografía: Shirley Criollo@Espe 2019

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	CHICHA DEL YAMOR- OTAVALO- IMBABURA
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL

CONTINÚA 

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: En el cantón Otavalo, la Chicha del Yamor es una bebida ancestral que se vincula con la fiesta que lleva su mismo nombre, en esta, se realizan diferentes programas organizados por la alcaldía. Nació en el barrio Monserrat aproximadamente en el año de 1953, en donde tradicionalmente se festejaba para agradecer a la virgen María de Monserrat, patrona de Otavalo y a la Pacha Mama por la cosecha del maíz y el trabajo. Esta festividad se realiza una vez al año, desde finales del mes de agosto hasta la primera semana de septiembre, Otavalo se prepara faltando dos meses con gran cantidad de bebida y comida para recibir a turistas nacionales y extranjeros que, disfrutan ver el proceso de elaboración de la chicha y también consumirla (Insuasti, 2018).

Históricamente la chicha del Yamor denominada "Vino Ocre de los Dioses", es una bebida milenaria, al respecto (Coe, 2018) en el libro de J. Long, Conquista y comida consecuencia del encuentro de dos mundos (Vol. 3, págs. 45-55). México: Instituto de Investigaciones Históricas, menciona que: El inca comía maíz selecto que se denominada capyautco sara y papas manay que son papas tempranas, mucha fruta, patos, y chicha muy suave que tardaba un mes en madurar y que se llamaba yamor aca y comía otras cosas que los indios no debían tocar sino pena de muerte. (F. Guamán Poma de Ayala, El primer nueva crónica y buen gobierno. VY, México, siglo XXI, 1989. Pág 306). Es así que la chicha del Yamor es un ícono de la gastronomía en Otavalo e importante dentro de la expresión de la identidad cultural, tradiciones, costumbres, cosmovisión y religión.

Esta bebida es elaborada una vez al año por la comunidad de Otavalo para celebrar sus fiestas, sin embargo, la señora Yolanda Cabrera y su hija Anita Albuja propietarias del restaurante "El Auténtico Yamor", son las únicas personas en la localidad que preparan la bebida hace más de 40 años, lo hacen los días sábados y domingos durante todo el año, es apetecida especialmente para acompañar los almuerzos y durante la fiesta del Yamor; lo cual ha sido el motivo principal para ser la más reconocida en la ciudad. La portadora comenta que, mantiene la receta original que le enseñó su madre desde muy pequeña. La chicha es hecha a base de 7 variedades de maíz como: negro, amarillo, blanco, chulpi, canguil, morocho y la Jora (germinado de maíz amarillo), todos los granos son seleccionados cuidadosamente, ya que deben ser los mejores de la mazorca, así se garantiza la calidad de la preparación.

Generalmente, las personas que preparan la chicha del Yamor adquieren los ingredientes en la feria de los días sábados cerca de la Plaza de los Ponchos, o se acercan con anticipación a los dueños de los terrenos que se dedican a la siembra, cosecha y comercialización de diferentes productos. De estos 7 granos, solamente la Jora tiene un tratamiento especial ya que su proceso consiste en escoger el maíz amarillo, lavar y dejar sin impurezas, remojar cuatro días, tender el grano al sol en un plástico, luego ponerlo en una estera y arroparlo, de este modo comienza a germinar para finalmente convertirse en Jora a través de un molino. Posteriormente, los seis granos restantes son tostados en tiesto de barro por separado y molidos hasta obtener harina, con la que se prepara la bebida.

Los pobladores mencionan que, antiguamente empleaban molinos de agua (hidráulico) obteniendo una harina fría que duraba seis meses aproximadamente, en cambio, el actual molino eléctrico al poseer una estructura de metal (transmisor de energía) genera una harina caliente que debe ser usada de forma inmediata caso contrario se daña y "aguarapa" la chicha.

La proporción de cada grano en la preparación modifica el sabor, por eso es indispensable colocar las cantidades adecuadas, por ejemplo, en el Yamor el maíz que predomina es el chulpi que es más dulce, el maíz negro tiene un sabor característico y la Jora ayuda a fermentar. Para hacer la chicha se empieza por mezclar el agua y las harinas en ollas grandes de aluminio y se cocina durante 12 horas en leña, moviendo constantemente con cucharas de palo denominadas palas, luego se cierne con un cedazo en toneles de roble para que se fermente en uno o dos días. Cuando se va a consumir se vuelve a cernir y en ese momento se endulza con panela. Esta bebida acompaña al plato típico de Otavalo que contiene: Tortillas de papa, fritada, mote, empanadas rellenas de plátano maduro y ensalada.

En el restaurante "El Auténtico Yamor" emplean toneles de Roble para almacenar la chicha, esta madera no es un material inerte, pues contiene porosidades que facilitan los procesos naturales de oxigenación y "descomposición", además posee levaduras u hongos, que al finalizar su fase fermentativa sintetizan un compuesto llamado lípido, formando alrededor de la célula un "biofilm" que ocasiona la pérdida de densidad, como consecuencia empiezan a flotar e inician una fase respiratoria (Villalba, 2015), esto da lugar a importantes modificaciones físico- químicas en la composición de las características organolépticas, brinda estabilidad, conserva el color y aumenta el aroma de la bebida que se almacene en su interior (Lerma, 2014), estos recipientes son usados exclusivamente para la chicha, lo cual ayuda a que su fermentación sea más rápida. Es importante destacar que estos toneles aún están disponibles en el mercado de Otavalo y son traídos desde la región Costa.

La diferencia entre la chicha del Yamor y la de Jora, está principalmente en sus ingredientes y tiempos de cocción; la primera conlleva 12 horas de preparación, necesita 7 granos diferentes y dulce o panela, de modo que todas las harinas queden completamente cocidas y no provoquen ninguna reacción dañina al estómago de quienes la consumen, mientras que la segunda, emplea cualquier maíz germinado, especias como hierba luisa, cedrón, limoncillo, piña y requiere de 3 a 5 horas de cocción.

CONTINÚA 

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
Anual		La chicha del Yamor es una bebida elaborada de manera artesanal, que tienen su auge en las fiestas que se realizan una vez al año a finales del mes de agosto y la primera semana de septiembre. Además, es apreciada para celebrar eventos sociales como: bautizos, matrimonios, reuniones importantes, etc. Para el caso particular del restaurante "El auténtico Yamor" sus clientes acuden todos los fines de semana a degustar la bebida, y en días festivos la afluencia de comensales es diaria puesto que mantienen un horario de atención extendido de lunes a domingo.		
Continua	X			
Ocasional				
Otro				
5. PORTADORES/SOPORTES				
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Categoría		
<p>El barrio Monserrat fue la cuna de la chicha del Yamor, se elaboraba para celebrar las fiestas religiosas en honor a la virgen del mismo nombre. Lamentablemente las pioneras de la preparación de la bebida fallecieron, actualmente en dicho barrio no hay portadores de este conocimiento. Sin embargo, existen personas como Yolanda Cabrera, a quien sus antepasados le enseñaron hacer la chicha, involucrándose en la práctica familiar desde muy niña. Su abuela y posteriormente su mamá contribuyeron para que la receta se mantenga y ahora conjuntamente con su hija puedan conservar la tradición.</p> <p>Es importante destacar que la transmisión de este saber se mantiene, pues el nieto de Yolanda ha mostrado interés en continuar el legado de la preparación de la chicha del Yamor. En otros lugares, solamente se la realiza con fines comerciales y las actuales generaciones no han adquirido este conocimiento por falta de interés y tiempo, ya que es un proceso dificultoso y extenso que requiere de paciencia.</p> <p>Es importante para la comunidad, pues es una bebida que perdura en el tiempo gracias al sincretismo que fusionó las creencias de la cosmovisión andina y la religión católica, por un lado la parte andina en agradecimiento a la Pachamama por las cosechas y por otro, la parte religiosa por las bendiciones a la virgen de Monserrat; convirtiéndose así en una expresión de la identidad cultural otavaleña creada por diversos factores, como: la interculturalidad, el valor patrimonial adquirido por sus características de legado ancestral, la diversidad cultural que genera y las referencias simbólicas que posee (costumbres, cosmovisión y tradición). El legado alimentario del pueblo Otavalo se ve reflejado en la chicha del Yamor por su sentido de pertenencia, pues simboliza la hospitalidad con la que las familias en sus hogares, reciben a conocidos y amigos, especialmente en esta fiesta.</p>		Manifestaciones Vigentes	X	
		Manifestaciones Vigentes Vulnerables		
		Manifestaciones en la memoria pero no practicadas		
Sensibilidad al cambio				
Es una bebida que se ha transmitido por generaciones y su receta no ha sido modificada, representa un elemento simbólico entre la cosmovisión andina y las comunidades. En la actualidad, la chicha del Yamor se elabora con fines comerciales y es consumida mucho más en días festivos, a lo que se suma la importancia turística del lugar, con lo que se logra la difusión de la historia y cultura de los pobladores.		Alta		
		Media	X	
		Baja		
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CABRERA RODRÍGUEZ LILA YOLANDA	PUNYARO BAJO, ESTEVEZ MORA Y SUCRE	(06) 2923	FEMENINO	81
ALBUJA CABRERA ANITA LUCÍA	PUNYARO BAJO, ESTEVEZ MORA Y SUCRE	985432785	FEMENINO	44
FARINANGO CÓRDOVA ELENA	ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y SALINAS	N/A	FEMENINO	70
CAMUENDO LUCILA	ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y SALINAS	(06) 2923	FEMENINO	62
TÚQUERREZ CARMEN	ANTONIO JOSÉ DE SUCRE Y SALINAS	N/A	FEMENINO	48

CONTINÚA 

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL			
N/A			
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES			
N/A			
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES			
N/A			
ELEMENTOS ACTUALIZADOS			
N/A			
10. OBSERVACIONES			
<p>El maíz negro que se requiere para elaborar la chicha del Yamor debe ser de Otavalo o zonas aledañas, no se debe usar el maíz negro del Perú puesto que tiene una especie de tinta que hace que cambie el color de la bebida tradicional.</p> <p>En esta investigación adicionalmente, se encontró una variante de la chicha que está hecha con maíz podrido, el proceso de elaboración es sencillo, pues se toma los granos podridos de la mazorca para aprovechar todo el producto, se seca, luego se tuesta y finalmente se muele en molino eléctrico. Una vez que se haya obtenido la harina se pone a hervir agua en una olla del tamaño que desee, cuando esté tibia se mezcla la harina y se le agrega panela en forma de miel, piña con cáscara picada, maracuyá, manzanilla, cedrón hierba luisa y otras especias. Finalmente, se le cierra y se deja reposar por tres o cuatro días para que fermente. Esta bebida se la consume para la sed, o en festividades sociales como bautizos, matrimonios y cuando una familia se ha mudado a una casa nueva, es una costumbre indígena.</p>			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora	R1_R3_ESPE_INMATERIALES		
Registrado por	ESPINOZA CARRIEL PABLO MARCELO	Fecha de registro	22/11/2019
Revisado por	ESPINOZA CARRIEL PABLO MARCELO	Fecha de revisión	16/12/2019
Aprobado por	AVILES GIOCONDA	Fecha aprobación	19/12/2019
Registro fotografico			
11.ANEXOS			
Anexos Fotográficos			
			
<p>El Restaurante "El Auténtico Yamor" de la Señora Yolanda Cabrera. Fotografía: Vanessa Pinto@Espe, 2019</p>		<p>Maíz germinado, ingrediente principal de la chicha del Yamor. Fotografía: Shirley Criollo@Espe, 2019</p>	
			
<p>Pllato típico de Otavalo acompañado de chicha del Yamor. Fotografía: Vanessa Pinto@Espe, 2019</p>		<p>Toneles de roble son usados almacenar y fermentar la bebida. Fotografía: Shirley Criollo@Espe, 2019</p>	

CONTINÚA 

TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	IM-10-04-02-000-19-015291_1.jpg IM-10-04-02-000-19-015291_2.jpg IM-10-04-02-000-19-015291_3.jpg IM-10-04-02-000-19-015291_4.jpg		
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA			
N/A			

Figura 8. Chicha del Yamor- Otavalo

Fuente: (Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano, 2019).

3.2.2. Provincia de Chimborazo

3.2.2.1. Chicha de Jora- Pallatanga

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	CÓDIGO
	FICHA GENERAL			IM-06-08-50-000-19-015088

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	PALLATANGA	
Parroquia	PALLATANGA	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural
Localidad	LA UNIÓN			
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona				
	X (Este) 785753	Y (Norte)	15946	Z (Altitud) 1550



BEBIDA DULCE DE JORA ELABORADA A PARTIR DE CHICHA MADRE CUYO PRINCIPAL INGREDIENTE ES LA HARINA DE MAÍZ GERMINADO.

Fotografía: Vanessa Pinto©Espe 2019

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	CHICHA DE JORA- PALLATANGA - CHIMBORAZO
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL

CONTINÚA 

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: En el cantón Pallatanga, la chicha es una bebida preparada a base de Jora, según (Unigarro, Terán, Pacheco, Guerrón, & Anda, 2014) es probable que haya sido preparada mucho antes de la llegada de los Incas y perdura hasta hoy en los pueblos Kichwas, tiene un significado netamente festivo y gastronómico; pues en el primer caso, es realizada para ocasiones especiales y celebraciones como es el Carnaval, Finados, Noche Buena, fiestas de San Vicente, San Miguel Arcángel y Virgen de las Mercedes. De estas, la más conocida es el Carnaval, donde se desarrollan cuatro días de festejos, de sábado a martes, caracterizándose por bailes y juegos muy coloridos. En general, el consumo de chicha es alto en todas las festividades tradicionalmente mestizas, que son resultado del sincretismo entre lo ancestral o indígena y lo religioso. Además, este elemento no puede faltar en jornadas de trabajo en el campo, durante la siembra o cosecha de granos, es indispensable repartir a los peones para la sed y como retribución por la mano de obra prestada (Moya, 2009), de este modo, se mantienen hidratados y con energía para desempeñar sus actividades.

En relación al aspecto gastronómico, la chicha de Jora era el acompañante ideal de los platos comercializados en el sector, se caracterizan por tener al cerdo como su principal ingrediente preparado de distintas formas. Sin embargo, actualmente ya no se expende la bebida en ninguno de los restaurantes y paraderos existentes, ha sido reemplazada por gaseosas o jugos frutales y artificiales. Es así, que su consumo está presente únicamente a nivel familiar, en los pocos hogares que aún conservan la tradición gracias a un adulto mayor que disfruta prepararla y consumirla junto con sus seres queridos.

En la localidad, los habitantes que aún elaboran chicha, adquieren Jora (harina de maíz germinado) en los principales abastos y mercados de Riobamba, no realizan el proceso de germinado y malteado, pues desconocen cómo hacerlo. Sin embargo, el señor Rafael Pullay de 80 años, guarda aún el conocimiento de cómo se realiza este complejo procedimiento. Primero hay que remojar el maíz por dos días; luego, tapar con hoja de Foxe conocida también como "de monte" fácil de encontrar en los alrededores de Pallatanga; dejar reposar por al menos cuatro o cinco días hasta que salga la raíz, en este punto, es hora de secar los granos al sol; si es bueno con dos días de secado es suficiente, de lo contrario, se extenderá a tres o cuatro días. Proceso en el cual los azúcares de esta gramínea se concentran facilitando la fermentación, método utilizado desde el incario, que consistía en la germinación y el posterior secado del grano, denominado actualmente como malteado (Coe, 2018). Cuando está bien seco se muele en piedra para obtener harina o Jora.

Tradicionalmente, la chicha se preparaba en cocina de leña pues le aportaba un mejor sabor. Colocaban agua, Jora y panela en una olla grande moviendo constantemente con una cuchara de madera hasta que burbujee o hierva, dejaban enfriar y cernían en un barril de madera; elemento que actualmente ya no está disponible. Podía beberse fresca o madura, para lo cual se tapaba y fermentaba en tres días, "si se deja más tiempo la chicha será más fuerte y chuma" (Pullay, 2019). Sin embargo, dependiendo de la familia esta receta tradicional varía, pues quienes la preparaban incluyeron ciertos aromatizantes y especias, enseñando a sus descendientes a realizarla de esta manera.

Actualmente, se compra la harina de Jora ya lista para cocinar en agua por aproximadamente dos horas, cumplido este tiempo hay que cernir a través de un cedazo, a parte deberá realizarse una infusión de canela, clavo de olor y pimienta dulce; en ocasiones se omite el clavo de olor, pero se incluye cedrón y hierba luisa. Posteriormente, es necesario mezclar la infusión fría con la bebida cocida. A esta combinación se le añade jugo de naranjilla, obtenido únicamente presionando la fruta con la mano sobre el cedazo, además se incorpora una pequeña cantidad de jugo de piña licuada, que ayuda a la fermentación. Gracias a este proceso, se obtiene la denominada chicha de Jora madre.

Esta chicha se usa para elaborar el agrio que acompaña el típico Hornado y para los tradicionales secos, aportándoles acidez. Si se desea consumir en bebida, se mezcla con agua de canela y está lista para ingerir, es el complemento ideal para servirse con platos como: el Llapingacho, Fritada, Picantes, Vísceras, Cuyes etc. Estas preparaciones, eran las que comúnmente se ofrecían en los distintos eventos institucionales, sus organizadores solicitaban que la Jora acompañe los alimentos y no se incluya gaseosas, pero esos contratos terminaron hace aproximadamente diez años.

Generalmente, en las fiestas se consume chicha madura fermentada por ocho días, este proceso se realizaba en ponedos de barro, ahora han sido reemplazados por tanques plásticos.

Fecha o período	Detalle de la periodicidad
Anual	La chicha de Jora se preparaba y consumía de forma periódica, como bebida refrescante para el trabajo agrícola, además para acompañar los alimentos tanto de forma cotidiana como en las celebraciones, entre ellas: matrimonios, bautizos, primeras comuniones, cumpleaños, etc. Esta puede ser dulce o fermentada cuando destaca su capacidad de embriagar al igual que un aguardiente. Sin embargo, en los últimos tiempos su presencia ha disminuido considerablemente.
Continua	
Ocasional	
Otro	

Dada su connotación festiva está presente en las distintas celebraciones como: el carnaval en los meses de febrero o marzo, finados el 1 de noviembre, Noche Buena el 24 de diciembre, San Vicente el 5 de abril, San Miguel Arcángel y Virgen de las Mercedes entre los meses de septiembre y octubre.

CONTINUÍA

5. PORTADORES/SOPORTES				
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Categoría		
<p>La chicha de Jora es conocida, preparada y consumida a lo largo de la región andina, adoptando distintas variaciones dependiendo del lugar en que se elabore, pero mantiene su simbología festiva principalmente por los habitantes del sector y en ocasiones por visitantes de varios lugares del país.</p> <p>De forma general, las personas que poseen el conocimiento sobre esta manifestación lo aprendieron de sus padres desde muy temprana edad, entre los ocho y quince años, sin distinción de roles de género, pues en la familia todos colaboraban para su preparación dada la complejidad del proceso. Esto hizo que, con el pasar del tiempo perfeccionaran su técnica y habilidad para elaborarla.</p> <p>Hoy por hoy, el traspaso de este conocimiento ancestral es prácticamente nulo, pues los jóvenes no muestran interés por aprender de sus padres esta elaboración, aunque sí disfrutan consumirla cuando tienen la oportunidad. En muchas ocasiones, solicitan a los padres que preparen para consumirla y compartirla en su círculo social, pero no consideran la opción de aprender y prepararla por sí solos.</p> <p>Pallatanga es un cantón muy diverso y alegre, caracterizado por ser una zona de transición climática y festiva, en donde esta chicha de Jora ha estado presente durante generaciones. Partiendo de la base de la sociedad, tiene un significado e importancia familiar, pues representa el vínculo entre cada uno de sus integrantes y el amor que entrega la persona encargada de preparar los alimentos, por ende, representa los mejores recuerdos en la infancia de los portadores de esta manifestación. En segundo lugar, caracteriza la producción agrícola y la necesidad de que quienes trabajan la tierra estén fortalecidos y llenos de energía. Finalmente, representa el vínculo de convivencia en sociedad, con vecinos, amigos y conocidos, pues son los principales invitados a las distintas fiestas y celebraciones, en donde se comparte la chicha generosamente.</p>		Manifestaciones Vigentes		
		Manifestaciones Vigentes Vulnerables		X
		Manifestaciones en la memoria pero no practicadas		
Sensibilidad al cambio				
<p>La preparación de la chicha de Jora ha sufrido muchas variaciones a lo largo del tiempo, partiendo desde los utensilios que se empleaban tradicionalmente, como por ejemplo el barril de madera y el pondo de barro, han desaparecido del mercado siendo reemplazados por tanques de plástico.</p> <p>El proceso de germinado se ha dejado de realizar, por comodidad las personas han optado por adquirir la jora ya lista, cabe recalcar que el comercio de esta harina no es abundante pues son pocas las familias que se dedican a este negocio.</p> <p>A estos factores se suman, que son las personas de mayor edad quienes conocen y saben preparar dicha bebida, pero su descendencia lo desconoce completamente, con lo que el riesgo de que la chicha se modifique e incluso desaparezca es alto.</p>		Alta		X
		Media		
		Baja		
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
PULLAY RAFAEL	CALLE 13 DE MAYO Y 26 DE MAYO	(03) 2919	FEMENINO	80
CHÁVEZ NANCY MARIANA	CALLE 10 DE AGOSTO Y ELOY ALFARO	998491511	FEMENINO	75
GUADALUPE SALTOS OLGA PIEDAD	CALLE VELAZCO IBARRA Y 24 DE MAYO	(03) 2919	FEMENINO	67
HINOSTROZA GUADALUPE DORIS ELIZABETH	CALLE VELAZCO IBARRA Y 24 DE MAYO	980664575	FEMENINO	29
ILLIKACHI KACHIPUS MARÍA MANUELA	BARRIO LA UNIÓN	N/A	FEMENINO	69

CONTINÚA 

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL			
Código	Denominación	Entidad	
IM-06-08-50-000-14-009590	LA MINGA	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO	
IM-06-08-50-000-14-009591	RITO DEL MATRIMONIO	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO	
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES			
Código	Nombre/Tema		
BM-06-08-50-001-16-000001	SAN VICENTE FERRER		
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES			
N/A			
ELEMENTOS ACTUALIZADOS			
Código	Denominación	Entidad	
IM-06-08-50-000-08-002804	TORTILLAS DE MAÍZ EN TUESTO- PALLATANGA, CHIMBORAZO	DECRETO DE EMERGENCIA	
10. OBSERVACIONES			
Es importante destacar, que la chicha de Jora tiene ciertas variaciones en su preparación en la Sierra sur con relación a la forma de elaborarla en la zona norte, la principal diferencia radica en que la harina no se elabora de forma doméstica, sino que esta es adquirida en el mercado lista para ser cocida. Adicional, incluir dulce o panela es indispensable para la cocción, e incluso se condimenta con hierbas aromáticas y especias.			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora	R1_R3_ESPE_INMATERIALES		
Registrado por	ESPINOZA CARRIEL PABLO MARCELO	Fecha de registro	15/11/2019
Revisado por	ESPINOZA CARRIEL PABLO MARCELO	Fecha de revisión	26/12/2019
Aprobado por	AVILES GIOCONDA	Fecha aprobación	26/12/2019
Registro fotografico			
11.ANEXOS			
Anexos Fotográficos			
			
Chicha de jora lista para ser mezclada con canela y especias. Fotografía: Shirley Criollo@Espe, 2019		Monumento al maíz, producto agrícola importante en la región. Fotografía: Vanessa Pinto@Espe, 2019	
			
Jora o harina de maíz, comercializada en los mercados. Fotografía: Shirley Criollo@Espe, 2019		Nancy Chávez de 75 años de edad, portadora del conocimiento. Fotografía: Vanessa Pinto@Espe, 2019	

CONTINÚA 

TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	IM-06-08-50-000-19-015088_1.jpg IM-06-08-50-000-19-015088_2.jpg IM-06-08-50-000-19-015088_3.jpeg IM-06-08-50-000-19-015088_4.jpg		
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA			
N/A			

Figura 9. Chicha de Jora- Pallatanga.

Fuente: (Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano, 2019).

3.2.2.2. Chicha de Jora- Cumandá

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL	 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	CÓDIGO
	IM-06-10-50-000-19-015300		

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	CUMANDÁ
Parroquia	CUMANDA	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad	CUMANDÁ		
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona X (Este) 790754 Y (Norte) 21213 Z (Altitud) 290			

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	

CHICHA DE JORA CONSIDERADA COMO UNA BEBIDA TRADICIONAL Y UN BUEN ALIMENTO POR SUS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES, CONSUMIDA ESPECIALMENTE EN LAS FESTIVIDADES DE NAVIDAD
 Fotografía: Marcelo Espinoza©Espe 2019

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	CHICHA DE JORA- CUMANDÁ-CHIMBORAZO
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL

CONTINÚA 

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: La chicha de Jora es una bebida hidratante consumida antiguamente como un alimento diario de los pobladores, puesto que su ingrediente principal el maíz, se caracteriza por aportar todos los nutrientes necesarios para mantener al cuerpo estable durante largos periodos, esto fue evidente cuando ciertos grupos empezaron a admitir una dieta basada casi exclusivamente en esta gramínea (Towell, 2018). La chicha era servida todo el tiempo y en diferentes ocasiones, por ejemplo: almuerzos, siembras, cosechas y fiestas religiosas realizadas en la localidad, como: Navidad, Carnaval, Finados, Santa Rosa y San Ramón, estas fechas representan un vínculo o lazo familiar y social que se mantiene hasta la actualidad. Además, se repartía generosamente durante las mingas consideradas como un intercambio público, en donde todos los miembros de una comunidad están obligados a colaborar en las obras para bien común: construcción de caminos vecinales, limpieza de canales, deshierbe de caminos, etc. En este caso, todos recibirán comida y bebida a cambio de su participación (Moya, 2009).

En varios lugares, la chicha es considerada como una preparación alcohólica, debido a que si está fermentada puede embriagar, aunque se consuma en pequeñas cantidades. En la memoria de los pobladores es apreciada como una fuente alimentaria completa, incluso en las cosechas se acostumbraba a llevar barriles llenos de chicha para hidratar a los peones, quienes al tomar un vaso reponían energía, sin embargo, hoy por hoy dicha preparación es casi nula, pues ha sido reemplazada por bebidas artificiales y otras fermentadas como avena, arroz, trigo y cebada (cerveza), a su vez la transmisión del saber se ha dejado de lado ya que no existe un interés en las actuales generaciones por conservar los recetas.

El conocimiento ancestral de la chicha está presente como un recuerdo en las personas mayores del sector, quienes comentan que se requiere básicamente dos ingredientes principales: agua y harina de Jora, esta última obtenida del maíz amarillo. El proceso consiste en remojar la cantidad necesaria de semillas por dos días en una tina, al siguiente día debe estilarse y cubrirse con hojas de Guayllag por cuatro días hasta que haya germinado, la hoja mantiene la temperatura y la humedad adecuada para el nacimiento de raíces y hojas. Luego, se asolea hasta secarlo por tres días mínimo, si el clima no es bueno este proceso podrá extenderse hasta 5 días, finalmente el maíz germinado y completamente seco se tritura con un molino manual o eléctrico hasta obtener la harina. Es importante recalcar, que lo más frecuente en el cantón Cumandá es evitar el proceso de germinado y comprar Jora lista para preparar, la cual está disponible en los principales abastos y mercados de Riobamba.

Para cocinar chicha hay que hervir el agua y la Jora juntas por hora y media o dos en cocina a gas o preferiblemente en leña (otorga un sabor ahumado debido a las resinas y fenoles propios de la madera) incorporando atados grandes de panela para endulzar, así se obtiene una bebida limpia y dulce. Además, en la zona acostumbran añadir otros ingredientes como: zanahoria rallada (da color y dulzor), cáscaras de piña cocinada, hoja de naranja y hierba luisa que aportan un mejor sabor y agradable olor. Una vez que esté lista, debe usarse un cedazo hecho de mimbre o cerdas negras para cernir en una olla, recipiente plástico, calabazas, barriles de madera o pipa, utensilios usados para conservar las propiedades de un buen extracto. La característica del Barril o Pipa es singular, pues primero son usadas para almacenar vino y posteriormente se expenden en los mercados para la preparación de chicha. La bebida se deja enfriar sin tapar, caso contrario habrá una especie de capa viscosa que provocaría su descomposición, cuando está fría es el momento ideal de consumo.

Dependiendo del gusto de quien la prepara, puede pasar a un proceso de fermentación que consiste en reposar la chicha en el recipiente tapado durante cuatro días si el clima es frío y dos días si el clima es cálido, dando como resultado el incremento de su grado alcohólico para que los pobladores la beban madura, similar a un aguardiente (Fresco, 2000). Históricamente, la chicha fue una fuente fundamental de calorías, a tal punto que los Incas destinaban la cosecha de maíz para elaborarla y ser consumida entre la nobleza Incaica (Coe, 2018).

Fecha o período	Detalle de la periodicidad	
Anual	Anteriormente, el consumo de la chicha era cotidiano pues formaba parte del diario vivir de las comunidades incluso se la vendía los domingos en el mercado de Cumandá como acompañante del plato de Hornado o sólo como bebida hidratante. Estas costumbres han ido desapareciendo con el cambio generacional, actualmente es consumida solamente en fechas específicas como símbolo de unión familiar en celebraciones como Carnaval en los meses de febrero o marzo, Navidad, Santa Rosa y San Ramón en el mes de agosto.	
Continua		
Ocasional		X
Otro		

5. PORTADORES/SOPORTES

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	Categoría	
La bebida tiene un alcance regional ya que es conocida a lo largo de la Serranía Ecuatoriana por prepararse en las principales festividades y como parte de la identidad cultural de varias comunidades. Sin embargo, en el sector la chicha ya no es tan reconocida por la población joven porque no se la encuentra con frecuencia.	Manifestaciones Vigentes	
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	X
	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	
El conocimiento sobre esta manifestación procede desde generaciones pasadas como: bisabuelos, abuelos, y padres, quienes involucraban a		

CONTINUÁ 

<p>sus hijos desde muy pequeños (entre los 8 y 12 años) en la preparación de la chicha, eran partícipes en todas las actividades desde recolectar leña hasta la cocción de la Jora, por lo cual para los portadores representa un recuerdo de su niñez.</p> <p>La transmisión del saber en Cumandá es débil, principalmente porque los padres no han inculcado a sus hijos el valor cultural que posee la chicha para su comunidad, ya sea por falta de tiempo o interés, pues aseguran que “nadie se va a pasar todo el día cocinando” porque conlleva un proceso complejo desde la preparación del grano hasta las largas horas de cocción. Es una actividad que demanda mucho tiempo y paciencia, cualidades limitadas actualmente por las distintas ocupaciones tanto familiares como educativas y laborales.</p> <p>La chicha es considerada como una bebida tradicional y un buen alimento por sus características nutricionales, pocos son los conocedores de este proceso, las mujeres en su gran mayoría son quienes adquieren y conservan este conocimiento ancestral como una herencia o recuerdo de su infancia, símbolo de épocas pasadas cuando se reunían los familiares para preparar y consumirla en el regocijo de las festividades, especialmente de navidad, por eso se le atribuye un significado de libertad, tranquilidad en los días de campo, y tradición. Sin embargo, actualmente la importancia que tiene dentro de la comunidad no es significativa porque casi nadie la consume y mucho menos la elabora, perdiéndose el sentido de pertenencia, debido a que las nuevas generaciones son atraídas por la tecnología y sus constantes avances e innovaciones, aplacando el interés por aprender de sus antepasados. De manera general, la alimentación se ha visto afectada por factores como: urbanización y globalización incidiendo directamente en la dieta tradicional, ocasionando una escasa producción y poca importancia en el consumo de la chicha.</p>				
Sensibilidad al cambio				
<p>Solamente las personas mayores conocen sobre la elaboración de la chicha de Jora ya sea germinando el maíz o simplemente adquiriendo la harina lista. Los jóvenes no se interesan por aprender debido a que su proceso es complicado o simplemente los portadores no se han preocupado por enseñarles para de esta manera perpetuar la tradición. Incluso en los restaurantes ya no es un producto para ofertar porque su producción significa mucho tiempo que no representa rentabilidad, por ello prefieren suplir con otras bebidas como gaseosas, avena o cerveza</p>		Alta		X
		Media		
		Baja		
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
GUALPA MARÍA DELIA	CUMANDÁ	N/A	FEMENINO	75
CHILQUINGA CHIRAU CARMEN	CUMANDÁ	N/A	FEMENINO	60
SILVA MARÍA ESPERANZA	CUMANDÁ	991666345	FEMENINO	60
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS				
N/A				
10. OBSERVACIONES				
<p>Es importante dejar en claro que la preparación de la chicha de Jora en esta localidad ha perdido importancia por la incidencia de varios factores, entre los que podemos destacar el desinterés de la población joven por sus costumbres y tradiciones, a lo que se suma la reducción del tiempo destinado para la preparación de alimentos, prefiriendo procesos más rápidos y menos complejos.</p> <p>Además, los interlocutores mencionaban que incluso han desechado o quemado los utensilios que poseían porque ya no se utilizan para preparar la bebida como se acostumbraba. Es curioso que solamente una persona tenga el interés por dejar un libro de memorias para que sus hijos o nietos y futuras generaciones puedan gozar de este legado ancestral elaborando algunos de los alimentos tradicionales.</p>				

CONTINUÁ 

11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora	R1_R3_ESPE_INMATERIALES		
Registrado por	PINTO BRACERO VANESSA	Fecha de registro	22/11/2019
Revisado por	ESPINOZA CARRIEL PABLO MARCELO	Fecha de revisión	26/12/2019
Aprobado por	AVILES GIOCONDA	Fecha aprobación	26/12/2019
Registro fotografico			
11.ANEXOS			
Anexos Fotográficos			
			
<p>Punto de comercialización de los portadores la manifestación. Fotografía: Shirley Criollo@Espe, 2019</p>		<p>Carmen Chiliquina, conserva la tradición de hacer chicha. Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe, 2019</p>	
			
<p>Chicha de Jora, consumida como bebida madura que embriaga. Fotografía: Shirley Criollo@Espe, 2019</p>		<p>María Gualpa, vendía Homado y chicha de jora en el mercado. Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe, 2019</p>	
TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	IM-06-10-50-000-19-015300_1.jpg IM-06-10-50-000-19-015300_2.jpg IM-06-10-50-000-19-015300_3.jpg IM-06-10-50-000-19-015300_4.jpg		
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA			
N/A			

Figura 10. Chicha de Jora- Pallatanga

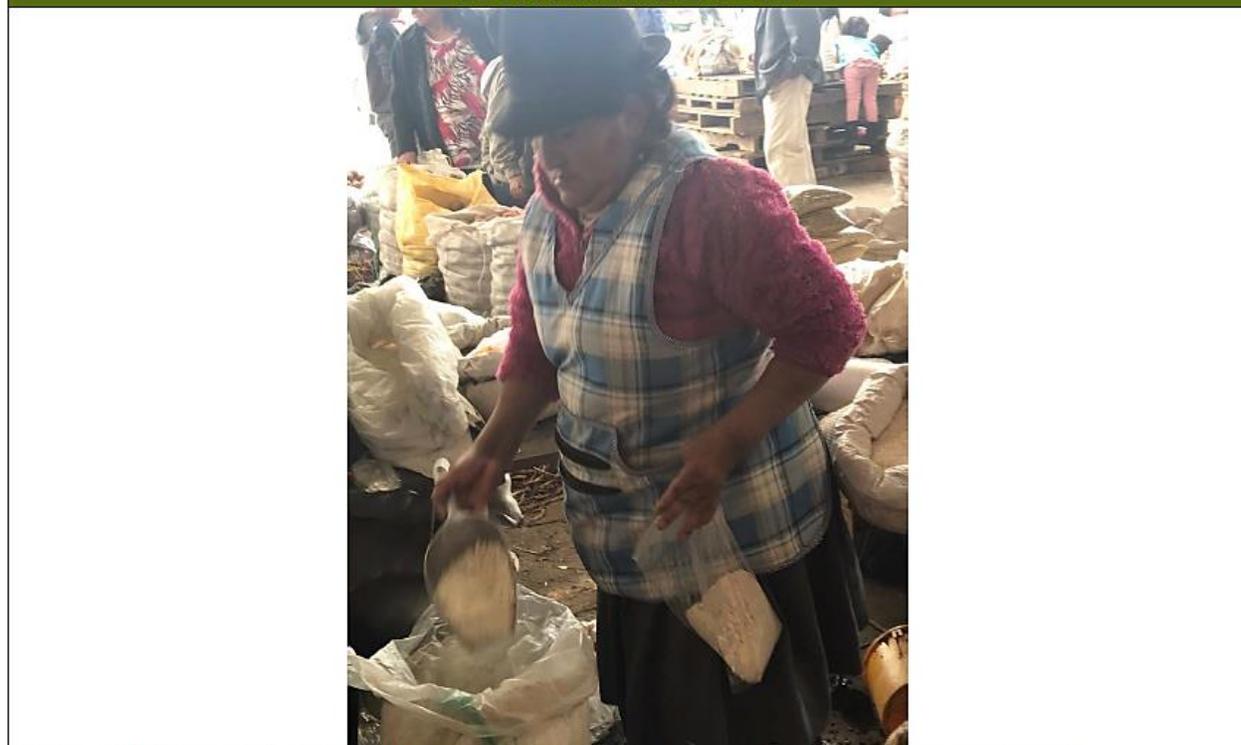
Fuente: (Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano, 2019).

3.2.2.3. Chicha de Jora- Chunchi

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	CÓDIGO
	FICHA GENERAL			IM-06-05-50-000-19-015302

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia	CHIMBORAZO	Cantón	CHUNCHI		
Parroquia	CHUNCHI	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	
Localidad	MERCADO MARISCAL SUCRE				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona X (Este) 785518 Y (Norte) 21725 Z (Altitud) 2940					

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



JORA O HARINA DE MAÍZ GERMINADO INGREDIENTE BASE PARA LA ELABORACIÓN DE LA CHICHA, COMERCIALIZADA DURANTE TODO EL AÑO POR LA SEÑORA ZOILA CHAFLA EN EL MERCADO SUCRE, CHUNCHI.
Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe 2019

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	CHICHA DE JORA-CHUNCHI- CHIMBORAZO
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA FESTIVA O RITUAL

CONTINÚA 

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: En las diferentes provincias del callejón Interandino, la chicha de Jora es un ícono de la tradición, cultura y memoria de los pueblos indígenas, bebida que involucra apegos emocionales de pertenencia a un grupo social, familiar y territorial, considerados espacios donde pueden socializar sobre saberes transmitidos por generaciones, desde los bisabuelos hacia los hijos, quienes son involucrados desde temprana edad en la producción de esta habitual elaboración.

Según la Real Academia Española, la palabra "chicha" proviene del kuna chichab, que significa maíz. Sin embargo, según el aztequista Luis Cabrera descendería del náhuatl chichiatl, "agua fermentada", compuesto con el verbo chicha (agriar una bebida) y el prefijo -atl (agua) (Guerrero, y otros, 2012). Principalmente por adultos del cantón Chunchi, es considerada un producto de la vida cotidiana y de alto valor nutricional, pues prefieren beber chicha en vez de agua o gaseosa. A pesar de que ha sido desplazada por estas bebidas artificiales se mantiene como un componente importante en rituales agrícolas o labores del campo como: arados, siembra, cosechas y mingas, reconocida por dar fuerza e incluso puede llegar a saciar el hambre; de igual manera, su valor social y ceremonial es de mucha jerarquía por estar presente en todos los días festivos como: San Marcial, San Judas en noviembre, carnaval, Navidad, eventos sociales (matrimonios, bautizos, primeras comuniones).

La chicha de Jora de maíz blanco se consume tanto en las celebraciones familiares como en las comunitarias. Se prepara en gran cantidad para luego almacenarla por algunos días en cántaros y toneles (elaborados de madera, su función principal además de ser la penúltima morada del vino, ayuda a oxigenar la bebida lentamente hasta su óptimo punto para el embotellamiento). Según (Moya, 2009) es considerada un elemento de intercambio e interacción social importante en las relaciones de reciprocidad a través de la jucha y la tumina (prácticas de intercambio recíproco de alimentos).

En la localidad, la elaboración de la Jora permanece como parte de la herencia e identidad cultural de los ancestros ya que ellos poseen y practican los saberes culinarios, las costumbres y las tradiciones en las que está presente la bebida, así como las formas de preparación reconocidas a lo largo de la serranía, transmitidas por generaciones. Se usa el maíz blanco o colorado denominado "Gima o Guangul" cultivado en Chunchi, para empezar debe ser remojado por lo menos dos días, durante este tiempo se recolectan hojas de: Achira, Tugo, Guayllag o Musalseta (términos kichwas) disponibles en los alrededores o las personas tienen sembrado junto a sus casas. En un canasto o tinaja (recipiente sin asas confeccionado a partir de greda o barro cocido, regularmente ovalado y estrecho en la boca y en el fondo (Rojas Aguilera, 2012) se forma una especie de cama con las hojas en donde se coloca el maíz escurrido y cubierto con las mismas durante seis u ocho días, arropado con un saco o cobija, e incluso con papel periódico (15 días). Una vez que la raíz ha germinado hay secar completamente al sol por dos o tres días. Los adultos comentan que, para reconocer si el maíz está completamente seco lo muerden, debe ser suave y dulce, entonces pueden llevarlo al molino para convertirlo en harina de Jora, el azúcar propio del grano ayuda a la fermentación a partir de la materia azucarada contenida en el mosto de malta de maíz (Florio, 2012).

Con el paso del tiempo la receta tradicional de la chicha ha sido modificada de acuerdo a como las familias la preparan, ya que antes los ingredientes básicos eran la harina de Jora y el agua, actualmente se le añade especias que ayudan a enriquecer el sabor de la bebida, pues sin estas tiende a ser básico. Generalmente, se empieza por hervir el agua y la Jora en una olla de aluminio número 40, esta mezcla debe ser movida constantemente con una cuchara de palo, por un período de tres horas y así asegurar su cocción completa para que no dañe el estómago. Durante este proceso se incorpora la panela o azúcar morena para dar dulzor a la bebida, así mismo si es de preferencia, se puede agregar canela, pimienta de dulce, clavo de olor y granos de haba pues ayudan en la fermentación. Por último, enfriar y cernir con un cedazo de plástico en una olla, balde o tanque plástico (pepa), antiguamente se usaban cántaros de barro que se compraban en Cuenca.

La chicha se la puede consumir como jugo para saciar la sed o madura dejando reposar en el recipiente por dos o tres días; en este caso se debe añadir piña pelada cuando la bebida está hirviendo o agregar solo el jugo cuando está fría, una característica importante del recipiente en el que se encuentra el líquido, es que, si este utensilio ha sido usado solamente para chicha, la fermentación se da en un día, de lo contrario toma más tiempo. La chicha madura es consumida todavía en festividades de la zona que se dan a lo largo de todo el año, si posee un grado alcohólico con dos o tres vasos la gente se alegra "chuma".

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
Anual	En la localidad de Chunchi el consumo de chicha aún es frecuente ya que está presente en el desarrollo de las actividades comunales que se realizan. Se prepara y consume en diferentes escenarios sociales y culturales, por ejemplo: en las labores del campo y como parte de la dieta de los pobladores. También es importante para las festividades religiosas propias de la zona como: San Marcial y San Judas, fiestas populares, y finalmente como parte de la tradición, beberla es una muestra característica de la cultura e identidad de la población.	
Continua		X
Ocasional		
Otro		

5. PORTADORES/SOPORTES

CONTINÚA 

6. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad	Categoría	
	Manifestaciones Vigentes	X
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	
<p>Esta bebida tradicional de las comunidades indígenas está presente aún en la mayoría de provincias de la Región Sierra, por lo tanto, dado su valor cultural o tradicional se extiende en toda la zona, el conocimiento sobre la elaboración permanece como símbolo de festividad, algarabía, unión, teniendo ciertas modificaciones mínimas de ingredientes y cocción.</p> <p>La chicha de Jora es una bebida que ha estado presente en los hogares a lo largo de la historia de los pobladores del cantón Chunchi, está en su memoria desde temprana edad cuando ayudaban a sus padres a prepararla para el consumo cotidiano o a su vez para repartirla en los terrenos a quienes colaboraban con la familia en los trabajos agrícolas. Es así, como desde niños adquirieron este valioso conocimiento ancestral gracias a las enseñanzas impartidas desde aproximadamente los 10 años.</p> <p>Por un lado, los hijos de los portadores del conocimiento que han decidido vivir en la localidad, se han involucrado con la manifestación, por ende, desde muy pequeños aprendieron a elaborar la chicha al igual que sus padres. Cabe destacar, que en Chunchi y en los cantones vecinos en Chimborazo se emplea Jora (harina de maíz) lista para preparar la chicha.</p> <p>Esta bebida tiene una importancia histórica para los pobladores, es un símbolo de la unión familiar, de amor, del esfuerzo que ponen quienes elaboran los alimentos para la familia, además la presencia de la chicha es siempre un sinónimo de fiesta, caracterizado por la solidaridad o generosidad, pues en época de celebración se reparte de forma abundante a todos los asistentes, por lo que se traduce en algarabía o festejo. Adicionalmente, es un elemento indispensable en las jornadas de trabajo en el campo destinadas a las distintas labores de la agricultura, en donde la chicha estaba presente para refrescar a los peones cansados por el esfuerzo físico y el sol, es el acompañante ideal del almuerzo e incluso se consume como aperitivo entre comidas, pues al ser una bebida con alto contenido alimenticio y nutricional puede saciar el hambre y sostener el estómago por periodos prolongados.</p>		
Sensibilidad al cambio		
En el cantón de Chunchi se prepara ocasionalmente la chicha de Jora, el consumo no es cotidiano, la mayor parte de veces se la degusta en los días de siembra, cosecha, fiestas o en los hogares, aunque son pocas las familias que saben cómo elaborarla conservando la receta de sus antepasados. Además, la bebida ha sufrido varias modificaciones, tal es el caso de los utensilios que empleaban tradicionalmente y que ahora ya no se comercializan, como los cantaros y tinajas de barro que fueron reemplazados hace varios años por tanques de plástico. Los ingredientes no tienen la calidad necesaria, ya que el proceso de malteado es bastante trabajado y en ocasiones se mezcla con otras harinas para mejorar el rendimiento. A esto se suma, la disponibilidad de bebidas artificiales que han sustituido la ingesta de chicha, dado que no requieren un proceso largo ni complejo de elaboración y son fácilmente adquiridas.	Alta	
	Media	X
	Baja	

CONTINÚA



7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
TENE ISAUSI MARÍA GERTRUDIS	MERCADO CENTRAL CALLE QUITO Y GENERAL MORALES	N/A	FEMENINO	66
CHAFLA MARÍA DOLORES	MERCADO CENTRAL CALLE QUITO Y GENERAL MORALES	N/A	FEMENINO	65
VALDEZ MARÍA DOLORES	MERCADO CENTRAL CALLE QUITO Y GENERAL MORALES	N/A	FEMENINO	52
QUINCHE JOSÉ QUIJUSACA	MERCADO CENTRAL CALLE QUITO Y GENERAL MORALES	N/A	FEMENINO	54
CHAFLA ZOILA CRISTINA	MERCADO CENTRAL CALLE QUITO Y GENERAL MORALES	N/A	FEMENINO	52
MANUEL MORALES	MERCADO CENTRAL CALLE QUITO Y GENERAL MORALES	986562873	MASCULINO	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL				
Código	Denominación	Entidad		
IM-06-05-50-000-08-001220	FIESTAS DE CANTONIZACIÓN DE CHUNCHI- CHUNCHI,	DECRETO DE EMERGENCIA		
IM-06-05-50-000-08-001213	NOVENA AL NIÑO JESÚS- GONZOL, CHIMBORAZO	DECRETO DE EMERGENCIA		
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES				
N/A				
ELEMENTOS ACTUALIZADOS				
Código	Denominación	Entidad		
IM-06-05-50-000-08-001216	FIESTAS EN HONOR AL PATRONO SAN JUDAS TADEO- GONZOL,	DECRETO DE EMERGENCIA		
10. OBSERVACIONES				
Los mercados Central y Mariscal Sucre en la parroquia de Chunchi son un importante punto de concentración de personas, en donde expenden distintos productos agrícolas. Generando intercambio no solo comercial sino de conocimientos ya que, además, en los días de feria concurren distintos pobladores de las parroquias rurales del cantón, quienes practican la tradición de preparar y consumir la chicha de Jora en mayor proporción.				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora	R1_R3_ESPE_INMATERIALES			
Registrado por	CRIOLLO LIMAICO SHIRLEY SALOMÉ	Fecha de registro	22/11/2019	
Revisado por	ESPINOZA CARRIEL PABLO MARCELO	Fecha de revisión	26/12/2019	
Aprobado por	AVILES GIOCONDA	Fecha aprobación	26/12/2019	
Registro fotografico				
11.ANEXOS				
Anexos Fotográficos				
				
La chicha de Jora es un ícono de la tradición y cultura. Fotografía: Vanessa Pinto@Espe, 2019		María Tene portadora del conocimiento. Fotografía: Vanessa Pinto@Espe, 2019		

CONTINUÍA 

			
<p>Consistencia después del proceso de enfriamiento y fermentación. Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe, 2019</p>	<p>Harina de Jora, comercializada en el mercado. Fotografía: Marcelo Espinoza@Espe, 2019</p>		
TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	<p>IM-06-05-50-000-19-015302_1.jpg IM-06-05-50-000-19-015302_3.jpg IM-06-05-50-000-19-015302_4.jpeg IM-06-05-50-000-19-015302_4.jpg</p>		
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA			
N/A			

Figura 11. Chicha de Jora- Chunchi

Fuente: (Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano, 2019).

Capítulo IV

4. Discusión

4.1. Propuestas

4.1.1. Desarrollo del Turismo a través del Patrimonio Cultural Inmaterial – Manifestaciones Culinarias.

La salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial se ha convertido en uno de los objetivos prioritarios de las naciones, pues representa la esencia de los pueblos, sus manifestaciones y expresiones la vida e historia. En el año 2013, gracias al primer estudio de Turismo y PCI, nace la iniciativa de impulsar el desarrollo turístico sostenible mediante la investigación, documentación, valorización, protección, promoción y difusión de la cultura, logrando un fortalecimiento de los dos ámbitos Turismo y Patrimonio (Consejo Nacional para la Cultura y la Artes, 2002).

Sin embargo, esta vinculación requiere la implementación de estrategias que garanticen la perpetuación de las prácticas ancestrales, puesto que un turismo no controlado, sin planificación adecuada y escasas políticas acertadas produce impactos negativos en las comunidades, alterando su comportamiento desencadenando el desgate de la identidad cultural y por ende graves pérdidas en el PCI. A continuación, las tablas 1 y 2 evidencian un compendio de estrategias para implementar las manifestaciones culturales intangibles, principalmente culinarias, como motivaciones turísticas en las provincias de estudio, respaldadas con los ejes de salvaguardia propuestos por el INPC, las macro-estrategias de turismo y PCI de la OMT, las competencias de los gobiernos autónomos descentralizados y sus objetivos con relación a estos ámbitos.

Tabla 5.
Matriz Gestión de Turismo y Patrimonio Cultural Inmaterial

Ejes Salvaguardia PCI (Metodología INPC, 2013)	Macro Estrategias Turismo y PCI (OMT, 2013)	Objetivos Estratégicos Provinciales	Fundamento legal (Competencias GAD'S Según COOTAD, 2018)	Estrategias
Dinamización, Revitalización y Transmisión.	Entender los lineamientos que rigen la cultura de cada población y sus principales componentes.	Diversificar la oferta turística resaltando la riqueza natural e identidad cultural de los pueblos y nacionalidades de la provincia de Imbabura (Gobierno Provincial de Imbabura, 2013).	<p>Art 4.- Fines de los gobiernos autónomos descentralizados. - ... la recuperación, preservación y desarrollo de la memoria social y el patrimonio cultural (Asamblea Nacional, 2018);</p> <p>Art. 144.- Ejercicio de la competencia de preservar, mantener y difundir el patrimonio cultural. - Corresponde a los gobiernos autónomos descentralizados municipales, formular, aprobar, ejecutar y evaluar los planes, programas y proyectos destinados a la preservación, mantenimiento y difusión del patrimonio arquitectónico, cultural y natural, de su circunscripción y construir los espacios públicos para estos fines. Será responsabilidad del gobierno central, emitir las políticas nacionales, salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural y natural, por lo cual le corresponde declarar y</p>	Levantamiento de una línea base sobre conocimientos ancestrales intangibles como recurso básico para el desarrollo turístico

CONTINÚA 

Identificar los principales involucrados en las actividades culturales y turísticas, estableciendo los primordiales mecanismos de participación.

Garantizar el dinamismo cultural

supervisar el patrimonio nacional y los bienes materiales e inmateriales, que correspondan a las categorías de: lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales; las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico; los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos; las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas: entre otras; los cuales serán gestionados de manera concurrente y desconcentrada (Asamblea Nacional, 2018).

Art 55.-Competencias exclusivas del gobierno autónomo descentralizado municipal. -
Preservar, mantener y difundir el patrimonio arquitectónico, cultural y natural del cantón y construir los espacios públicos para estos fines (Asamblea Nacional, 2018).

Salvaguardar las manifestaciones de PCI según metodología INPC

Organizar eventos sociales a nivel comunitario con el fin de familiarizar a todos los actores con las manifestaciones culturales.

CONTINÚA 

Comunicación y difusión	Evidenciar el turismo como una forma recreativa y de difusión de la cultura	Diseñar e Implementar hasta el año 2019 una Política Pública de Desarrollo Económico Cantonal Integral que, a través de los programas de Comercialización, Transferencia Tecnológica e Investigación, Promoción, Capacitación y Turismo pueda generar crecimiento económico, acorde a la nueva matriz productiva Nacional, pero sobre todo considerando las potencialidades locales de cada cantón (Gobierno Provincial de Chimborazo, 2015).	Art. 41.- Funciones. - Son funciones del gobierno autónomo descentralizado provincial las siguientes: Promover y patrocinar las culturas, las artes, actividades deportivas y recreativas en beneficio de la colectividad en el área rural, en coordinación con los gobiernos autónomos descentralizados de las parroquiales rurales (Asamblea Nacional, 2018);	Impulsar el uso de las plataformas y redes sociales oficiales como fuentes principales de información cultural.
			Art. 362.- Los gobiernos autónomos descentralizados propiciarán el uso masivo de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) por parte de los titulares de derechos y los agentes productivos, de la educación, la cultura, la salud y las actividades de desarrollo social, incrementando la eficacia y la eficiencia individual y colectiva del quehacer humano (Asamblea Nacional, 2018).	Enriquecer el contenido de las plataformas y redes sociales oficiales las acciones en favor de la salvaguardia patrimonial
				Desarrollar convenios con la academia (escuelas, colegios, universidades) para la priorización de uso de plataformas y redes sociales oficiales en la formación educativa.

CONTINÚA



Promoción, Fomento y Protección.	Definir límites aceptables de cambio de la cultura de los individuos. Conservar la identidad de los involucrados	Art 4.- Fines de los gobiernos autónomos descentralizados. - e) La protección y promoción de la diversidad cultural y el respeto a sus espacios de generación e intercambio (Asamblea Nacional, 2018);	Controlar los impactos de la actividad turística en la cultura de la población.
	Creación de vínculos de desarrollo	Art. 64.- Funciones. - Son funciones del gobierno autónomo descentralizado parroquial rural: Fomentar la inversión y el desarrollo económico especialmente de la economía popular y solidaria, en sectores como la agricultura, ganadería, artesanía y turismo, entre otros, en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados;	Generar alianzas estratégicas entre prestadores de servicios, entidades gubernamentales y comunidad.
	Definir y Desarrollar Productos Turísticos con base en el Patrimonio Cultural Inmaterial	g) Regular, controlar y promover el desarrollo de la actividad turística en el distrito metropolitano, en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados, promoviendo especialmente la creación y funcionamiento de	Creación de productos turísticos sostenibles con motivación cultural Implementación y Operación de productos turísticos sostenibles con motivación cultural

CONTINÚA



<p>Monitorear y controlar el desarrollo turístico y su incidencia en la comunidad</p>	<p>organizaciones asociativas y empresas comunitarias de turismo (Asamblea Nacional, 2018).</p>	<p>Monitorear, evaluar y rediseñar las actividades turísticas culturales en pro de la conservación del PCI</p>
<p>Reinvertir la renta generada por las actividades turísticas en programas que preserven la cultura.</p>		<p>Generar proyectos de desarrollo social.</p>

Fuente: (Asamblea Nacional, 2018) (INPC, 2013) (OMT, 2013) (Gobierno Provincial de Chimborazo, 2015) (Gobierno Provincial de Imbabura, 2013)

Tabla 6.
Estrategias de Vinculación del PCI con el Turismo

Estrategias	Programa	Actividades	Responsable	Tiempo
Levantamiento de una línea base sobre conocimientos ancestrales intangibles (Culinaria) como recurso básico para el desarrollo turístico	Programa de reconocimiento y diagnóstico.	Establecer los principales puntos de interés o comunidades con riqueza patrimonial.	Gad Provincial/ Cantonal	Seis meses
		Diagnosticar la situación actual del estado de conservación del sistema cultural de las comunidades de interés.	Gad Provincial/ Cantonal	Seis meses
		Concientización y revalorización de la cultura, costumbres y tradiciones como parte de la identidad e historia del pueblo.	Gad Provincial/ Cantonal	Seis meses
		Sociabilización de las iniciativas de salvaguarda de las manifestaciones con el fin de establecer acuerdos de participación con los involucrados	Gad Provincial/ Cantonal	Doce meses
Salvaguardar las manifestaciones de PCI según metodología INPC	Programa de inventario	Identificar las manifestaciones representativas para la comunidad.	Gad Provincial/ Cantonal	Doce meses
		Indagar y documentar las manifestaciones	Gad Provincial/ Cantonal	Doce meses
		Inventariar y Registrar al través del sistema SIPCE	Gad Provincial/ Cantonal	Doce meses

CONTINÚA 

Organizar eventos sociales a nivel comunitario con el fin de familiarizar a todos los actores con las manifestaciones culturales.	Programa de vinculación social, cultural y turístico.	Trabajar de forma mancomunada con la comunidad, en talleres que se reúna a los involucrados combinando representantes de los adultos mayores, padres de familia, jóvenes y academia para mantener la transmisión del saber.	Gad Provincial/ Cantonal	Doce meses
		Priorizar las manifestaciones de mayor popularidad en la comunidad	Gad Provincial/ Cantonal	Dieciocho meses
		Realización de talleres de integración para la transmisión teórica y práctica de los saberes ancestrales.	Gad Provincial/ Cantonal	Dieciocho meses
		Incentivar a los pobladores a participar del taller, a través de beneficios comunes.	Gad Provincial/ Cantonal	Dieciocho meses
		Organización de equipos de trabajo afines para próximas actividades	Gad Provincial/ Cantonal	Dieciocho meses
		Evaluación y seguimiento de los resultados obtenidos.	Gad Provincial/ Cantonal	Dieciocho meses

CONTINÚA 

		Ejecución de ferias culturales acorde al calendario festivo, protagonizada por los grupos de trabajo con el objetivo de dar a conocer las principales manifestaciones culturales y su importancia para toda la comunidad	Gad Provincial/ Cantonal	Dieciocho meses
Impulsar el uso de las plataformas y redes sociales oficiales como fuentes principales de información cultural.	Programa de concientización y promoción de los recursos digitales.	Diseñar contenido cultural relevante y creativo para llamar la atención de la audiencia	Gad Provincial/ Cantonal	Dieciocho meses
		Realizar una campaña digital para popularizar el acceso a la página web de cada cantón a través de sus principales medios de comunicación	Gad Provincial/ Cantonal	Dieciocho meses
		Potenciar la red social actual de Facebook de la Provincia, con el fin de incrementar la interacción con la comunidad	Gad Provincial/ Cantonal	Dieciocho meses
		Publicar en redes sociales de la provincia post informativos con link-building hacia las páginas de cada cantón	Gad Provincial/ Cantonal	Dieciocho meses
Enriquecer el contenido de las plataformas y redes	Programa de accesibilidad a la información.	Dinamizar el espacio destinado para cultura en la página web de cada cantón con la información	Gad Provincial/ Cantonal	Dieciocho meses

CONTINÚA 

sociales oficiales las acciones en favor de la salvaguardia patrimonial		de todos los procesos en ejecución. Incluir una sección con las fichas de inventario de las manifestaciones documentadas donde se incluya material multimedia que facilite el manejo didáctico de la información (texto, imágenes, audio y video).	Gad Provincial/ Cantonal	Dieciocho meses
Desarrollar convenios con la academia (escuelas, colegios, universidades) para la priorización de uso de plataformas y redes sociales oficiales en la formación educativa.	Programa de vinculación de la academia.	Socializar la iniciativa con las autoridades de las distintas unidades educativas para que a su vez hagan partícipes a su equipo de trabajo (docentes). Capacitar al personal docente en temas de salvaguardia del patrimonio y la importancia de su implementación en las actividades escolares	Gad Provincial/ Cantonal	Dieciocho meses
Controlar los impactos de la actividad turística en	Programa de fortalecimiento de la identidad cultural.	Incorporar a las páginas web cantonales como principales fuentes de consulta en temas culturales para las tareas escolares. Determinar los límites aceptables de cambio y los efectos de la introducción de la actividad turística.	Gad Provincial/ Cantonal	Veinte y cuatro meses

CONTINÚA 

la cultura de la población.		Elaborar un plan de acción frente a riesgos e impactos	Gad Provincial/ Cantonal	Veinte y cuatro meses
		Fortalecer en la comunidad la importancia de conservar su identidad cultural.	Gad Provincial/ Cantonal	Veinte y cuatro meses
Generar alianzas estratégicas entre prestadores de servicios, entidades gubernamentales y comunidad.	Programa de Integración de Sectores.	Establecer mecanismos donde se pueda integrar a la comunidad mediante encadenamiento productivo.	Gad Provincial/ Cantonal	Veinte y cuatro meses
		Conformación de comisiones para la sensibilizar a los prestadores turísticos sobre la importancia de incluir a las manifestaciones culturales en el desarrollo de la actividad.		
		Gestionar convenios con las empresas de alojamiento del sector.	Gad Provincial/ Cantonal	Veinte y cuatro meses
		Vincular a los establecimientos de alimentos y bebidas para brindar experiencias culturales gastronómicas.	Gad Provincial/ Cantonal	Veinte y cuatro meses
		Concretar acuerdos con tour operadoras para comercializar los productos turísticos culturales		Veinte y cuatro meses
Creación de productos turísticos	Programa de Diseño de productos.	Organización de ruta cultural con enfoque en saberes ancestrales (Culinaria)	Gad Provincial/ Cantonal	Treinta meses

CONTINÚA 

sostenibles con motivación cultural		Estudio de Factibilidad Técnica del proyecto	Gad Provincial/ Cantonal	Treinta meses
		Estudio de Factibilidad Legal del proyecto	Gad Provincial/ Cantonal	Treinta meses
		Estudio de Factibilidad Económica del proyecto	Gad Provincial/ Cantonal	Treinta meses
Implementación y Operación de productos turísticos sostenibles con motivación cultural	Programa de operación Turística	Gestión Administrativa (designar funciones a los actores identificados durante el proceso, para definir la oferta de productos)	Gad Provincial/ Cantonal	Treinta meses
		Delimitar itinerarios (rutas y horarios)	Gad Provincial/ Cantonal	Treinta meses
		Crear documentos que respalden los procesos de control.	Gad Provincial/ Cantonal	Treinta y seis meses
Monitorear, evaluar y rediseñar las actividades turísticas culturales en pro de la conservación del PCI	Programa de control y seguimiento.	Evaluación de Resultados según estadísticas.	Gad Provincial/ Cantonal	Treinta y seis meses
		Evaluación de Uso de recursos destinados a la gestión de la actividad turística.	Gad Provincial/ Cantonal	Treinta y seis meses
		Análisis de Impactos – Efectos	Gad Provincial/ Cantonal	Treinta y seis meses

CONTINÚA 

		Planes de acción correctiva.	Gad Provincial/ Cantonal	Treinta y seis meses
		Mejoramiento de la planta de servicios turísticos.	Gad Provincial/ Cantonal	Cuarenta y ocho meses
Generar proyectos de desarrollo social.	Programa de mejora y asociación del turismo y cultura.	Implementación de espacios culturales a nivel escolar	Gad Provincial/ Cantonal	Sesenta meses
		Programas de apoyo a emprendimientos basados en saberes ancestrales	Gad Provincial/ Cantonal	Sesenta meses

Fuente: (Asamblea Nacional, 2018) (INPC, 2013) (OMT, 2013) (Gobierno Provincial de Chimborazo, 2015) (Gobierno Provincial de Imbabura, 2013)

4.1.2. Aplicación de la Estrategia: Creación de productos turísticos sostenibles con motivación cultural.

Salvaguardar las distintas manifestaciones del PCI mediante los distintos tipos de turismo requiere un proceso largo de arduo trabajo realizado desde varios ejes como se puede evidenciar en las tablas 3 y 4, coordinado de manera general por las gobernaciones provinciales y cantonales con expertos en los temas competentes, durante al menos un periodo administrativo (5 años). Sin embargo, el equipo de trabajo presenta un boceto de los pasos a seguir durante cada etapa y finalmente plasma una de las estrategias más importantes como es la creación del producto turístico, en este caso, rutas culturales.

La propuesta de diseñar rutas que involucren temas turísticos y culturales se lo hace bajo el enfoque de establecer mecanismos que integren conocimiento ancestral y formas de desarrollar comunidades a través del turismo, por tanto, contribuye a que se entrelacen una serie de atractivos y servicios con la participación e interacción de los visitantes con el producto, de este modo, aportan al desarrollo de esta actividad vinculada con el PCI, reactivando y revalorizando el patrimonio en desuso, evitando su abandono y destrucción, estas propuestas alternativas enfocadas en las prácticas artesanales y culinarias, priorizando a las chichas a base de maíz, permiten sensibilizar, concientizar, informar y contribuir con la preservación del legado cultural y natural. Específicamente, estas rutas son creadas para diversificar la oferta actual, puesto que, la combinación de diversas manifestaciones, crean una atracción principal (la chicha), sin embargo, la suma colectiva de bienes culturales, tienen mejor aceptación que cuando se comercializan individualmente.

Propuesta de Ruta Turística Cultural Imbabura

DÍA 1

Tabla 7.

Ruta turística cultural Imbabura Día 1.

Lugar	Tiempo	Actividades	Duración	Descripción
Quito (Punto de partida)	7h00			Quito es un centro de distribución que sirve de base para que se desarrolle la industria del turismo, pues es el principal sitio de llegada de turistas al país.
	7h00- 8h30	Traslado a Cayambe	1h30 min	Durante el recorrido se puede observar el atractivo paisajístico protagonizado por el imponente Nevado Cayambe y en sus alrededores resaltan los coloridos sembríos entre ellos el maíz.
Cayambe	8h30-9h30	Desayuno	1h	La ciudad de Cayambe destaca por su importante oferta gastronómica basada en preparaciones típicas, como son los bizcochos, manjar, queso de hoja, chocolate y tortillas de tiesto.
	9h30-10h00	Traslado Zuleta	30 min	Trayecto caracterizado por la presencia de sembríos de maíz, papa, habas, frejol, etc. Además de la amplia oferta gastronómica, teniendo como plato representativo el borrego asado acompañado con chicha de Jora.

CONTINÚA



Zuleta	10h00-11h00	Ruta de Bordados	1h	Los bordados de Zuleta son una de las manifestaciones culturales más representativas de la provincia de Imbabura y del país. Se trata de una técnica practicada por las mujeres de la comunidad desde 1941. A lo largo de esta ruta por las comunidades de la Esperanza, Angochagua y Zuleta se puede admirar y adquirir artesanías finas con esta técnica, como: blusas, manteles, sábanas bordadas a mano, además vivir la experiencia de participar en una clase demostrativa.
	11h00-12h00	Demostración vivencial	1h	La actividad se desarrolla en Pondo Wasi, es una oferta turística de turismo rural vivencial que involucra a los turistas en la participación de varias actividades (caminatas, música y danza) y el proceso de elaboración de pan, tortillas de tiesto y la chicha de Jora, usando técnicas y conocimiento ancestral.
	12h00-13h00	Almuerzo	1h	El proyecto de rescate cultural Pondo Wasi, ofrece un menú variado basado en la culinaria tradicional resaltando sabores por los métodos de cocción empleados: horno de leña, parrilla y pachamanca, entre los que se encuentra: caldo de gallina, yahuarlocro, cordero a la parrilla, fritada, etc., acompañados de Chicha de Jora.

CONTINÚA 

Pimampiro

13h00-14h30	Traslado Pimampiro	1h30 min	La ruta Zuleta- Pimampiro, comprende un valle de montañas áridas y clima cálido. En el sector de Ambuquí se puede observar campos de plantaciones de caña de azúcar, tunas y ovos.
14h30-15h30	Demostración Agrícola	1h	Pimampiro es un cantón reconocido por su rica producción agrícola, permitiendo realizar un recorrido por haciendas de producción orgánica, en donde los visitantes podrán conocer las técnicas de cultivo ancestrales de maíz propias de la comunidad, como etapa indispensable para la generación de alimentos sanos y amigables con la naturaleza. Acompañado, de la representación de la importancia histórica de la chicha de Jora para los pobladores en las jornadas de trabajo en el campo.
15h30-16h30	Degustación	1h	Aperitivos característicos de la zona como: tostado, choclo con habas y queso, empanadas, etc., combinadas con chicha de Jora.
16h30-17h30	Traslado a Urcuquí	1h	Trayectoria realizada por zonas mayormente agrícolas con un clima cálido, en donde se puede observar producción y comercialización de frutas que llenan de color y alegran el paisaje natural.

CONTINÚA 

Urcuquí	17h30-19h30	Termas	2h	Las termas son un acuífero natural que nace de la caída de la cascada, estos minerales se originan de la filtración del agua y el calor interior del volcán Chachimbiro, se le atribuyen propiedades medicinales como: estimulación del sistema cardiovascular y nervioso central, antiinflamatorio en traumatismos y contrarrestar infecciones cutáneas, entre otras.
	19h30-20h00	Traslado Ibarra	30 min	Corto trayecto donde se puede observar la transición del paisaje y por ende del estilo de vida de las parroquias rurales a las urbanas del cantón
Ibarra	20h00-21h00	Cena	1h	Preparaciones tradicionales acompañadas de bebidas de elaboración artesanal.
	21h00-22h00	City by night	1h	Recorrido nocturno por el centro histórico de Ibarra, sus tradicionales calles, plazas, iglesias y monumentos.
		Pernoctación		Descanso en cómodas habitaciones acorde a las necesidades del huésped.

Día 2**Tabla 8.***Itinerario Ruta turística cultural Imbabura Día 2*

Lugar	Tiempo	Actividades	Duración	Descripción
Ibarra	7h00-8h00	Desayuno	1h	Desayuno Buffet en el hotel que incluya reparaciones tradicionales del sector: vicundos, tamales, humitas, empanadas de morocho, etc.
	8h00-8h30	Traslado Museo	30 min	Animación Turística
	8h30-9h30	Museo	1h	Visita al museo viviente de Ibarra en la cual existen salas de arte colonial, arte moderno; y, exposiciones temporales como muestras pictóricas, historia de la ciudad y su identidad cultural como la alfarería, cerámica, artes plásticas, etc.
	9h30-9h40	Traslado Helados	10 min	Explicación de la importancia de la tradición de los helados de paila.
	9h40- 10h25	Degustación Helado de Paila	45 min	Breve demostración de la elaboración tradicional de los helados de paila, representativos de Ibarra para finalmente disfrutar de esta preparación de sabor a elección.
	10h25-10h40	Traslado San Antonio de Ibarra	15 min	Explicación general de las actividades a las que se dedica la población de San Antonio, énfasis del tallado en madera.

CONTINÚA 

Antonio Ante	10h40-12h40	Visita artesanos en San Antonio de Ibarra (Escultura y Pintura)	2h	<p>Ibarra posee una amplia oferta artesanal, la pasión por el arte de sus pobladores es reconocida a nivel nacional e internacional. La técnica de tallado en madera con rasgos realista de figuras religiosas data desde el siglo XIX y se practica hasta la actualidad por los artesanos en los talleres del lugar, convirtiéndose en un espectáculo para los visitantes.</p> <p>En el trayecto se pueden identificar las diferentes comunidades existentes y sus actividades económicas principales. Destacando como lugares que aún conservan la cultura y tradiciones</p>
	12h40-13h00	Traslado Antonio Ante	20 min	
	13h00-14h00	Almuerzo	1h	<p>Antonio Ante, brinda una exquisita gastronomía que constituyen una carta de presentación para el cantón y se caracteriza por la preparación de las famosas fritadas y cuyes, son platos que van acompañados de mote, tostado, choclo, papas y de la auténtica chicha de Jora.</p> <p>Durante este corto tramo de viaje se puede admirar el paisaje natural protagonizado por el Volcán Cotacachi mientras se relata la mítica historia del Taita Imbabura y Mama Cotacachi.</p>
	14h00-14h20	Traslado Cotacachi	20 min	

CONTINÚA



Cotacachi	14h20-15h20	Talabartería	1h	<p>Cotacachi reconocido como pueblo mágico por sus atributos culturales y turísticos entre arquitectura, gastronomía, artesanía, etc. La talabartería se ha convertido en uno de los atractivos más importantes, pues se trata de una técnica ancestral transmitida de generación en generación. Realización de Taller explicativo de trabajo en cuero y adquisición de chompas, billeteras, zapatos, etc.</p> <p>El museo de las Culturas es una muestra de la expresión visual de las costumbres y tradiciones de las culturas que expresan los valores y prácticas pre coloniales y coloniales del pueblo Otavalo. Con la finalidad de hacer un rescate cultural se implementó en el museo una sala dedicada a los grandes músicos de Cotacachi, y varios proyectos que buscan hacer de la música una parte importante de la identidad. La chicha de Jora es una bebida insigne de la localidad, incluso se realiza la fiesta de la jora en su honor. Se elabora de forma ancestral, es posible consumirla como refresco o como acompañante de las tradicionales carnes coloradas.</p>
	15h20-16h20	Música	1h	
	16h20-17h00	Degustación Carnes Coloradas y Chicha de Jora	40 min	

CONTINÚA 

Otavalo	17h00- 17h30	Traslado Otavalo	30 min	Durante este tramo es posible admirar el paisaje propiciado por la riqueza natural de la provincia, donde predomina el Cerro Imbabura y el Lago San Pablo. La señora Yolanda Cabrera, portadora del saber ancestral, es la encargada de brindar la experiencia dinámica de la elaboración de la chicha del Yamor, que incluye la explicación y visualización de los ingredientes, procesos y utensilios que son usados para la bebida.
	17h30- 19h00	Vivencia de la chicha del Yamor	1h30 min	La señora Yolanda Cabrera, portadora del saber ancestral, es la encargada de brindar la experiencia dinámica de la elaboración de la chicha del Yamor, que incluye la explicación y visualización de los ingredientes, procesos y utensilios que son usados para la bebida.
	19h00	Salida de Otavalo		Animación Turística
	21h00	Llegada a Quito		

Propuesta de Ruta Turística Cultural Chimborazo

Full Day

Tabla 9.

Itinerario Ruta turística cultural

Lugar	Tiempo	Actividades	Duración	Descripción
Riobamba (Punto de Partida)	7h00- 8h00	Desayuno	1h	Riobamba, se toma como centro de distribución de la ruta, pues recibe la mayor afluencia de turistas en la provincia de Chimborazo. Gracias a su amplia oferta gastronómica se puede deleitar a los visitantes con sus platos tradicionales.
	8h00- 10h00	Traslado a Pallatanga	2 h	Trayecto que se caracteriza por ser una ruta alterna de acceso a la ciudad de Guayaquil, en el camino se pueden observar varios atractivos como, por ejemplo: Volcán Chimborazo, Laguna de Colta, Iglesia La Balbanera, entre otros. Además, por su ubicación geográfica es un valle rodeado de cordilleras, los pisos climáticos cambian y la temperatura varía de clima frío a Cálido.
Pallatanga	10h00- 12h00	Recorrido Ruta Turística Yaguarcocha-Palmital	2h	Ruta a través del sendero ecológico en donde se puede admirar atractivos naturales como Mirador de Balazul, Cascadas Yaguarcocha, Cascadas Palmital y el bosque Nativo Bisniag, en donde se disfruta de un refrescante baño en medio de la naturaleza. Finalmente, caminata por el bosque primario.

CONTINÚA 

	12h00-12h30	Traslado a Cumandá	30 min	Esta actividad cuenta con una degustación de chicha de Jora con el fin de que los visitantes experimenten los beneficios de la bebida como aporte energético para el cuerpo. Trayecto durante el cual se puede evidenciar la predominancia de la producción agrícola de clima cálido, dado que el cantón limita con la provincia del Guayas. La abundante comercialización de frutas como sandías, mango, mandarinas, plátano, etc., se convierte en un atractivo visual para quienes transitan por la zona.
Cumandá	12h30-13h30	Visita y compra de artesanías en Tagua	1h	La producción artesanal está relacionada principalmente con la fabricación de artesanías en Tagua (árbol que se encuentra en los bosques de clima subtropical de la zona) como: figuras decorativas, collares, pulseras, aretes y anillos.
		Box Lunch		La carne ahumada es uno de los platos típicos del cantón, por lo que, su degustación es indispensable en este punto.
	13h30-15h30	Traslado Chunchi	2h	Pallatanga y Cumandá poseen una geografía característica de la región costa a pesar de ser parte de la serranía, por lo que, en el trayecto hacia Chunchi se puede evidenciar el cambio geográfico, climático y de vegetación propio del páramo.

CONTINÚA 

Chunchi	15h30-16h30	Almuerzo	1h	El cantón Chunchi oferta a sus visitantes una variedad de platos típicos de la zona como cuy asado, hornado, tortillas de papa con carne acompañados de bebidas tradicionales como la chicha de Jora o Champús.
	16h30-17h30	Turismo Vivencial-Experiencia de la chicha	1h	En la comunidad de Launag existe una iniciativa de turismo comunitario donde se encuentra un tramo de la ruta de Qhapaq Ñan (camino del inca), se pueden realizar actividades como recorridos a caballo, artesanías elaboradas con material propio del páramo, culinaria tradicional de la comunidad, y, vivir la experiencia de la elaboración de la chicha de Jora.
	17h30	Salida de Chunchi		Animación Turística
	19h45	Llegada a Riobamba		

4.2. Conclusiones

- La chicha es una bebida que tiene presencia desde la época aborígen a lo largo de la historia hasta la actualidad, reconocida como un símbolo de unión familiar y convivencia social. Es un importante elemento la identidad cultural de las poblaciones andinas, que engloba más allá de una preparación alimenticia, un conjunto de conocimientos desde los procesos agrícolas hasta prácticas tradicionales gastronómicas y ceremoniales ancestrales que perduran en el tiempo. Entre las chichas a base de maíz, las más populares son la de Jora y la del Yamor, indispensables en las festividades de varias localidades andinas.
- El Ministerio de Cultura por medio del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, como entidad rectora de la gestión patrimonial del país vela por la protección, conservación, promoción y discusión de las manifestaciones culturales inmateriales, para lo cual, se ha desarrollado la Guía Metodología para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial como herramienta de sensibilización y capacitación sobre la importancia de la herencia patrimonial, conjuntamente con el Instructivo para fichas de registro e inventario ponen al alcance de la ciudadanía la posibilidad de capacitarse y trabajar desde los distintos sectores, como la academia, para perpetuar la identidad cultural e historia de los pueblos.
- La cantidad de información documentada de las provincias utilizadas para el estudio en lo que se refiere a las chichas a base de maíz es escasa generando un riesgo para la pérdida de patrimonio inmaterial, para Imbabura y Chimborazo que constituyen un referente de turismo, cultura y gastronomía, el aporte de nuevos

registros productos del saber y de la memoria colectiva de las comunidades, colaboran para el fortalecimiento de la identidad por el significado social que supone la manifestación.

- El proceso de salvaguardia del patrimonio a través de la documentación, registro y publicación en la plataforma SIPCE, es importante de modo que la información sirva como referente del pasado, construcción de un presente y legado para un futuro, del Patrimonio Cultural Intangible y con ello la identidad de las comunidades.
- La chicha es una manifestación aún vigente en las provincias de Imbabura y Chimborazo, sin embargo, la permanencia de este legado ancestral es vulnerable, debido a factores como la globalización que alejan a los pobladores de sus prácticas tradicionales, principalmente a los jóvenes quienes pierden el interés por su identidad cultural y se centran en buscar una formación académica y desarrollo económico fuera de su comunidad. Por esta razón, se propone al turismo como una alternativa de desarrollo sostenible a partir de la conservación, protección y difusión de las manifestaciones inmateriales, pues, la experiencia de convivir con las comunidades y su identidad cultural se ha convertido en una de las principales motivaciones para el turista nacional e internacional.

4.3.Recomendaciones

- Es necesario generar convenios desde las instituciones de educación con plataformas, bases de datos, revistas científicas y bibliotecas virtuales como OMT E-library o Unesco Library, para el libre acceso a las publicaciones de libros y artículos indexados que aportan información valiosa de estudios históricos, culturales, patrimoniales y turísticos realizados a nivel mundial, como sustento en los trabajos de titulación aplicados a la realidad nacional, incrementando la calidad y utilidad de dichas investigaciones.
- Facilitar la apertura desde los gobiernos autónomos descentralizados para trabajar conjuntamente con la academia en la elaboración de proyectos destinados a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, siendo esta la que provea de insumos óptimos para ser usados en beneficio de la cultura. Los estudiantes son los responsables de mantener el bagaje de conocimiento ancestral mediante la realización de tesis, investigaciones e iniciativas de vinculación con los sectores prioritarios.
- La chicha, en sus distintas variedades, es una bebida representativa de la identidad cultural de los pueblos asentados en todas las regiones continentales del Ecuador y en cada una de ellas conlleva un conocimiento ancestral propio. Razón por la cual, se sugiere documentar estas manifestaciones con el fin de evidenciar la connotación particular de cada una de ellas, destacando su importancia para la diversidad cultural y la necesidad de protegerla y conservarla en el tiempo.

- Se recomienda fomentar y apoyar las iniciativas que busquen documentar las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial en las distintas comunidades del país, con el fin de contar con un amplio inventario que permita diseñar un producto turístico fuerte basado en su atraktividad, siempre velando por respetar los derechos de propiedad intelectual de los portadores.
- La planificación de acciones destinadas a fomentar el turismo a través del Patrimonio Cultural Inmaterial requiere la colaboración de profesionales, autoridades y usuarios en general, es indispensable para gestionar responsablemente el territorio y los recursos disponibles, disminuyendo el impacto del desarrollo del turismo y asegurando un equilibrio entre la actividad turística y la sostenibilidad.

Lista de referencias bibliográficas

- Asamblea Nacional. (2018). *Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización COOTAD*. Obtenido de [www.ambiente.gob.ec: http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/05/COOTAD.pdf](http://www.ambiente.gob.ec/content/uploads/downloads/2018/05/COOTAD.pdf)
- Ayala, E. (2008). *Resumen de Historia del Ecuador*. Quito: Corporación Editora Regional.
- Ayala, E. (2008). *Resumen de la Historia del Ecuador*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Baculima, A. (04 de 01 de 2017). Las Moteras mantienen la tradición. *El Tiempo*. Obtenido de <https://www.eltiempo.com.ec/noticias/region/12/las-moteras-mantienen-la-tradicion>
- Bauman, Z. (2007). *Vida de consumo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Bravo, E., & Monteverde, M. (s.f.). *Hijos del Maíz*. México: Red por una América Latina libre de transgénicos.
- Canchiña, Á. (2016). *Difusión del patrimonio alimentario de la Nacionalidad T'sachila*. Obtenido de UDLA: http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5478/1/UDLA-EC-TLG-2016-18.pdf?fbclid=IwAR3VV1KIXqjNmVmnJavGs41D5XXGxQNMOIloOiFM_b02U4JRBC1G-8tCEEo
- Cao, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Obtenido de Investigaciones sociales: <file:///C:/Users/PC/Downloads/8073-28171-1-PB.pdf>
- Cevallos, R., Poso Yépez, M. Á., Naranjo Toro, M., Bedón Suárez, I., & Soria Flores, R. (2017). *La Cosmovisión Andina en Cotacachi*. Ibarra: Universidad Técnica del Norte. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/8908/2/LIBRO%20COSMOVISI%20ANDINA%20-%20COTACACHI.pdf>

- CFN. (2015). *Capacidad de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas según Categoría y Provincia*. Obtenido de CFN: <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2017/10/Ficha-Sectorial-Turismo.pdf>
- CIDAP. (2016). *Ermelinda, testimonio de vida de la chicha huevona*. Obtenido de documentacion.cidap.gob.ec:
<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/748/1/Ermelinda%2C%20testimonio%20de%20vida%20de%20la%20chicha%20huevo.pdf>
- Coe, S. (2018). Los europeos se encuentran con la tradición andina. En J. Long, *Conquista y comida consecuencia del encuentro de dos mundos* (Vol. 3, págs. 45-55). México: Instituto de Investigaciones Históricas.
- Consejo Nacional para la Cultura y la Artes. (2002). *Patrimonio Cultural Inmaterial y Turismo: Salvaguardia y Oportunidades*. Obtenido de [cultura.gob.mx](https://www.cultura.gob.mx):
https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/pdf/pat_inmaterial.pdf
- Coordinación de Estadística e Investigación de Mintur. (06 de 2019). *Requerimiento de Estadísticas de Turismo por Provincia*. Obtenido de [contactociudadano](http://contactociudadano.gub.ve).
- Cordero, M. F. (2009). El Corpus Cristi. En M. F. Cordero, *Cuadernos de Cultura Popular*. Cuenca: CIDAP.
- De Duram, A. (2014). *Sociología del Consumo*. Obtenido de Sociología del Consumo: <http://www.albertodeduran.es/wp-content/uploads/2014/08/2x03-Sociolog%C3%ADa-del-consumo.pdf>
- De Florio, E. (2012). Elaboración Tradicional de la Chica de Jora. *Ciencia y Desarrollo*, 92 - 96.
- De la Torre, O. (1980). *“El turismo Fenómeno Social”*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Delgado, J., & Vega, D. (2018). *Influencia de la Globalización en la pérdida de la identidad gastronómica de Quito*. Obtenido de Repositorio ESPE:

<http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/14390/T-ESPE-057731.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Deras, H. (2013). *Ministerio de cultura y Ganadería*. Obtenido de Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura: <http://repiica.iica.int/docs/b3469e/b3469e.pdf>

Dirección de Turismo y Desarrollo Económico Social. (s.f). *Fiesta del Yamor*. Obtenido de otavalo.travel: <http://www.otavalo.travel/fiestas-costumbres-y-tradiciones-de-otavalo/fiesta-del-yamor.html>

Dominguez, A. (2006). Editorial. *Revista Ciencia Ergo Sum*.

Dzul, M. (13 de 12 de 2013). *Los Enfoques de la Investigación Científica*. Obtenido de Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo: https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI_Presentaciones/licenciatura_en_mercadotecnia/fundamentos_de_metodologia_investigacion/PRES39.pdf

Echeverría, J., & Muñoz, C. (1988). *Maíz: Regalo de los Dioses*. Imbaura: Instituto Otavaleño de Antropología.

Espín, D., Flores , K., & Pinos , M. (2018). Diagnóstico Turístico de la Parroquia Palacio Real, Provincia de Chimborazo Ecuador. *Revista Científica de la Universidad de Cienfuegos*, 1(10), 358-366. doi:2218-3620

Estrella, E. (1988). *El Pan de América: Etnohistoria de los Alimentos Aborígenes en el Ecuador*. Quito: Abya-Yala.

EUMED. (06 de 2018). *Las teorías Estructural- Funcionalistas de la Cultura*. Obtenido de EUMED: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2007b/301/teoria%20estructural%20funcionalista%20de%20la%20cultura.htm>

Fresco, A. (2000). Elaboración de Chicha con Fines Ceremoniales en la Gran Kancha de Ingapirca. *Comisión del Castillo de Ingapirca*, 75 - 78.

- Galeano, M. (2004). Enfoque Cuantitativo. En M. Galeano, *Diseño de Proyectos en la investigación cualitativa* (pág. 24). Medellín: Universidad EAFIT.
- Gobierno Provincial de Chimborazo. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Chimborazo*. Obtenido de <http://www.chimborazo.gob.ec/>: <http://www.chimborazo.gob.ec/chimborazo/wp-content/uploads/LOTAIP/ANEXOS4/1.%20%20PDOT%20Chimborazo.pdf>
- Gobierno Provincial de Imbabura. (julio de 2013). *Plan Estratégico Institucional*. Obtenido de <http://www.imbabura.gob.ec/>: <http://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planes-programas/Plan-Estrategico-Institucional-2014-2019.pdf>
- Gracia, M. (2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. *Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro*, 357-386. Obtenido de SCIELO: <http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a03v20n2.pdf?fbclid=IwAR3R-baoXHbWFUderOnj8ktJImSCPhlasy2bOZu48zLnJ1bPHcQcmtZBpxA>
- Guerrero, D., Bedregal, R., Aguirre, D., Alvarado, Á., Gonzales, L., Panta, M., & Romero, A. (16 de noviembre de 2012). *Diseño de un Sistema de Producción y Embotellado de la Chicha de Jora*. Obtenido de Repositorio Institucional Pirhua: <https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/2347/PYT%20Informe%20Final%20DSPEC%20v1.pdf?sequence=1>
- Hechavarría, R., & Piclín, J. (2010). El desarrollo de la identidad cultural mediante el estudio del patrimonio histórico y su vínculo con la historia local. *Edusol*, 77-87.
- ILAM. (2018). *Patrimonio Intangible*. Obtenido de Fundación ILAM: <http://www.ilam.org/index.php/es/patrimonio-intangible>
- INEC. (2010). *Fascículo Provincial Azuay*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/azuay.pdf>

- INEC. (2010). *Fascículo Provincial Imbabura*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/imbabura.pdf>
- INEC. (2010). *Fascículo Provincial Pichincha*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/pichincha.pdf>
- INEC. (2010). *Fascículo Provincial Pichincha*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/tungurahua.pdf>
- INEC. (2010). *Población por sexo, según provincia, parroquia y cantón de empadronamiento*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/?s=POBLACI%C3%93N+POR+SEXO%2C+SEGE%C3%9AN+PROVINCIA%2C+PARROQUIA+Y+CANT%C3%93N+DE+EMPADRONAMIENTO>
- INEC. (2016). *Censo 2016. Listado de Provincias, cantones y parroquias*. Obtenido de obraspublicas.gob.ec: https://www.obraspublicas.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/10/CENSO_2016_TTHH_Listado_prov-cantones-parroquias.pdf
- INPC. (2010). *Guía de bienes culturales del Ecuador Chimborazo*. Obtenido de Ministerio coordinador de patrimonio: <https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-GuiaChimborazo.pdf>
- INPC. (2011). *Instructivo para Fichas de Registro e Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de INPC.
- INPC. (2013). *Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial: <https://patrimoniocultural.gob.ec/guia-metodologica-para-la-salvaguardia-del-patrimonio-cultural-inmaterial/>

- Leiper, N. (2002). Modelos del Sistema Turístico de Leiper. En A. Panosso Netto, & G. Lohmann, *Teoría del Turismo; Conceptos, Modelos y Sistemas* (pág. 18). México: Trillas.
- Lévi-Strauss, C. (2016). *Lo crudo y Lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Manero, R., & Soto, M. (2015). Memoria colectiva y procesos sociales. *Enseñanzas e Investigaciones en Psicología*, 171-189. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/292/29210112.pdf>
- Mejía, B. (2011). *Las bebidas tradicionales de la Provincia de Tungurahua y su incidencia en el desarrollo turístico- gastronómico de la Provincia*. Obtenido de Repositorio Universidad Técnica de Ambato: http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/4610/1/ts%20hoteleria%20yturismo_2011_102.pdf
- Meléndez, J., & Cañez, G. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *Estudios Sociales*, 182-204. Obtenido de Estudios Sociales: https://www.redalyc.org/pdf/417/41712087008.pdf?fbclid=IwAR2-4lsSRqGXWZakAFvU6INzLrrN8kahQ2_9bPNU3-39hLxmpLp2Wk99-ol
- Melendez, J., & Cañez, G. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 182 - 204. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/417/41712087008.pdf>
- Mincultura. (2014). *Saberes y sabores de las Cocinas Tradicionales de Colombia*. Obtenido de Mincultura.gov.co: <http://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Paginas/Saberes-y-sabores-de-las-Cocinas-Tradicionales-de-Colombia,-se-preservan.aspx>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *Chicha*. Obtenido de Patrimonio Alimentario: <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chicha>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (12 de 07 de 2016). *Sopa de Lluspas*. Obtenido de patrimonioalimentario:

http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Sopa_de_lluspas

Morelba, R. (2004). Identidad y Cultura. *Educere*, 489-496.

Muller, F., & Bermejo, F. (2013). Las fuentes de la memoria colectiva: los recuerdos vividos e históricos. *Revista de Psicología*, 247-254. Obtenido de <http://www.scielo.org.pe/pdf/psico/v31n2/a04v31n2.pdf>

OMT. (1996). *Entender el turismo: Glosario Básico*. Obtenido de Organización Mundial del Turismo: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

OMT. (2007). *Turismo*. Obtenido de www.unwto.org: <https://www.unwto.org/es/search/node?keys=turismo>

OMT. (2013). *Estudio sobre el Turismo y el Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de cf.cdn.unwto.org: <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/summarytourismandichstudy120512esprint.pdf>

Panosso, A., & Lohman, G. (2012). *Teorías del Turismo- Conceptos, Modelos y Sistemas*. México: Trillas. Obtenido de Teoría del Turismo- Conceptos, Modelos y Sistemas.: <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/06/Teor%C3%ADa-del-Turismo-Conceptos-modelos-y-sistemas-de-Panosso-PDF.pdf>

Pastor Alfonso, M. J. (2003). El patrimonio cultural como opción turística. *Horizontes Antropológicos*, 9(20), 97-115. Obtenido de http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832003000200006

Pazos, J. (2008). *El Sabor de la Memoria*. Quito: FONSAL.

- Pernasetti, C. (2011). Comer y recordar. La cocina tradicional y la memoria colectiva. *Encuentro internacional "Fecundidad de la memoria. Desafíos del presente a los usos del pasado en América Latina"*. doi:978-987-1751-03-7
- RAE. (04 de 01 de 2019). *Definición de Antropología*. Obtenido de Real Academia de la lengua Española: <http://dle.rae.es/?id=2yUcTx3>
- SIISE. (s.f). *Listado de nacionalidades y pueblos indígenas del Ecuador*. Obtenido de siise.gob.ec:
http://www.siise.gob.ec/siiseweb/PageWebs/Marco%20Conceptual/macsdp_listan.htm
- Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano. (10 de 2019). *Chicha de Jora - Pimampiro*. Obtenido de SIPCE Patrimonio Inmaterial: <http://patrimoniocultural.gob.ec/sistema-de-informacion-del-patrimonio-cultural-ecuadoriano-sipce/>
- SRI. (2017). *Estadísticas de Recaudación por Provincia*. Obtenido de SRI: http://www.sri.gob.ec/web/guest/estadisticas-generales-de-recaudacion?p_auth=jwgWanZ3&p_p_id=busquedaEstadisticas_WAR_BibliotecaPortlet_INSTANCE_EVo6&p_p_lifecycle=1&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_pos=1&p_p_col_count=2&_busqued
- Tapia, C., & Carrera, H. (2011). *Promoción de los cultivos andinos*. Cotacachi: INIAP. Obtenido de <http://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/5142/1/iniapsc362.pdf>
- Trujillo, P. (2008). *Chicha de Jora*. Obtenido de SIPCE: <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/inpc/lead/buscarArribaResultView.seam?codigo=1808&reporte=imtge01&fondo=Inmateriales&actionMethod=lead%2FbuscarArribaResultView.xhtml%3Areportes.render&cid=1156>
- Turismo en Cifras. (2017). *Boletín de Estadísticas Turísticas*. Obtenido de Turismo en Cifras: <http://servicios.turismo.gob.ec/descargas/Turismo-cifras/AnuarioEstadistico/Boletin-Estadisticas-Turisticas-2011-2015.pdf>

- Tylor, E. (1871). *Definiciones de Cultura: Cultura Primitiva*. Obtenido de ocw.unican.es: <https://ocw.unican.es/mod/page/view.php?id=800>
- UNESCO. (1982). *Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales*. Obtenido de Unesco: www.unesco.org
- UNESCO. (17 de 10 de 2003). *Convención 2003 - 2013*. Obtenido de UNESCO: <https://ich.unesco.org/es/aniversario>
- UNESCO. (octubre de 2005). *Convención sobre la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales*. Obtenido de Unesco: www.unesco.org
- UNESCO. (2016). *Qué son los conocimientos locales y indígenas?* Obtenido de UNESCO: <http://www.unesco.org/new/es/natural-sciences/priority-areas/links/related-information/what-is-local-and-indigenous-knowledge/>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Obtenido de Flacso: http://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870&fbclid=IwAR3HMN3fvCoD9UHbGcvxqTUb_ioVQO_g9HGFgcBVBFKkL7MIKHi4TyqfNoo
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Obtenido de Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural: http://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870&fbclid=IwAR0P7S-rw4umoNLFQQkl6wEs6a6Wfw3QUm6pCQ0ng_7Q7UvLU_rX0anig2c
- Unigarro, C. (2014). *De la Chacra al Fogón*. Quito: Ministerio de Cultura.
- Unigarro, C. (2014). *De la Chacra al Fogón*. Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Unigarro, C., Terán, S., Pacheco, M., Guerrón, A. M., & Anda, S. (2014). *De la Chacra al Fogón*. Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Universidad Rafael Landívar. (2013). *Abraham Maslow y la psicología transpersonal*. Obtenido de Universidad Rafael Landívar: <http://biblio3.url.edu.gt/Libros/2013/teoper/14.pdf>
- Valera, B. (1945). *Las Costumbres Antiguas del Perú y la Historia de los Incas*. Lima.

Vitar, C. (2012). *Estudio Antropológico de la Gastronomía de las Fiestas del Yamor en la ciudad de Otavalo 2012*. Obtenido de dspace.esPOCH.edu.ec:
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10404/1/84T00381.pdf>

Yanez , C., Zambrano, J., & Caicedo , M. (2013). *Guía de Producción de maíz para pequeños agricultores y agricultoras*. Obtenido de INIAP.

3. Fotografía Referencial

4. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

a. Grupo Social

6. ¿A qué grupo étnico pertenece?

Imbabura		Chimborazo	
Afrodescendientes		Mestizos	
Karanki		Montubios	
Mestizos		Puruhá	
Natabuela			
Otavalo			

b. Lengua

7. ¿Qué lengua se habla principalmente en la comunidad?

8. Adicionalmente, ¿Se habla otra lengua en la comunidad?

c. Denominación

9. ¿Cuál es el nombre con el que la comunidad conoce a la bebida?

10. ¿Por qué se usa este nombre para la bebida?

11. ¿Se lo conoce con otros nombres? ¿Cuáles?

d. Subámbito Gastronomía

e. **Descripción Subámbito** seleccionar casilla

f. **Breve reseña** (250 palabras)

12 ¿Qué es la chicha? Pequeña explicación

13 ¿Cuál es su origen? Historia

14 ¿Cuál es la importancia histórica de la Chicha para usted y su comunidad?

15 ¿Está relacionada con otras festividades o expresiones culturales?

24. ¿Se elabora con la misma frecuencia que antes?
25. ¿En qué fechas se elabora? (día/mes) ¿Por qué?
26. ¿Qué importancia tiene en estas festividades?
27. Breve explicación de cada celebración, ¿Quién es el encargado de prepararla?

Alcance (Trascendencia de la manifestación, 150 palabras)

Local	
Provincial	
Regional	
Nacional	
Internacional	

28. En estas fechas, ¿Existe presencia de turistas en la comunidad?
29. ¿En qué fiestas o fecha, llegan más turistas?
30. Generalmente ¿De dónde provienen los turistas?
31. ¿Los turistas muestran interés por la bebida?
32. ¿Han solicitado aprender a realizarla?
33. ¿Qué bebida consumen más los turistas?
34. ¿Cuáles son las actividades adicionales que realizan los turistas cuando llegan a la comunidad?

Elementos y Herramientas

INGREDIENTES Y UTENSILLOS

6. FICHA 4 PORTADORES/SOPORTES

35. ¿Existen personas/colectividades/instituciones que se preocupan por salvaguardar el conocimiento ancestral de la elaboración chicha?

Tipo: Individuos, colectivos, asociaciones.

FICHA 4					
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

Transmisión del Saber

36. ¿Quién le enseñó a elaborar la bebida?

Padres-hijos	
Maestro-aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

37. ¿A qué edad aprendió a realizar la bebida?

38. ¿Usted le ha transmitido el conocimiento a su familia? ¿Quiénes?

39. ¿Cuántos hijos/sobrinos tiene?

40. ¿Viven en la comunidad?

41. ¿Saben elaborar la bebida?

42. Actualmente, ¿Colaboran en la preparación de la bebida?

43. ¿Cómo usted motiva a los demás para que se interesen en la preparación de la chicha?

44. De forma general, considera que los jóvenes en su comunidad se han interesado por aprender a preparar la chicha, considerando la importancia de este legado ancestral.

7. VALORACIÓN (500 palabras)

Importancia para la comunidad

45. ¿Qué importancia tiene la chicha para la comunidad? **Resaltar el carácter patrimonial**

Sensibilidad al cambio

Alta	
Media	
Baja	

- Elementos Simbólicos:

46. ¿Con qué relaciona la chicha?

¿ Cuando usted bebe chicha que se le viene a la mente?

- Trascendencia Histórica y Generacional:

47. ¿Qué tan importante es la chicha para usted y su familia?

48. ¿Se ha transmitido de generación en generación la elaboración de la bebida?

- Diferencias con el pasado:

49. ¿usted le ha puesto un ingrediente adicional a la chicha o conserva la receta que le enseñaron?

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Fiestas y celebraciones

9. ANEXOS

Documentos de: texto, fotografías, videos, material audiovisual.

10. OBSERVACIONES (250 palabras)

Área destinada para comunicar hechos, experiencias novedosas, o cualquier dato adicional que sirvan como información relevante; tanto para profundizar el tema como para reorientar su investigación.

11. DATOS DE CONTROL

Ing. Pablo Marcelo Espinoza MSc.
Director del Trabajo de Titulación
pmespinoza1@espe.edu.ec
0999970442

Vanessa Pinto
Estudiante Investigadora
vapinto@espe.edu.ec
0987140846

Shirley Criollo
Estudiante Investigadora
sscriollo@espe.edu.ec
0983215276

Interlocutor:

Cargo:

E-mail:

Teléfono: