



CARRERA GASTRONOMIA

TEMA:

**“MANUAL DE USO DE LA JORA EN LA COCINA
PROFESIONAL, APLICADA A ALUMNOS DE LA CARRERA
DE GASTRONOMIA DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO
UNIVERSITARIO ITI, QUITO ECUADOR”**

Plan de Proyecto Integrador de grado previo a la
obtención del título de Técnico en gastronomía

AUTOR: Carlos Fernando Fonseca Guerrero

DIRECTOR: Ing. Christian Vasquez

D.M. Quito, 11 de abril del 2022

DEDICATORIA

El presente Proyecto Integrado de Grado está dedicado principalmente a Dios por darme la fuerza para seguir estudiando y poder obtener este tan anhelado título.

Dedicado a mis padres que siempre creyeron en mí, a mis hermanos que de una u otra manera me apoyaron, a mis amigos y profesores y sobre todo a aquellos que no creyeron en mí, que pensaron que me rendiría a medio camino, a todos ellos les dedico este logro en mi vida.

AGRADECIMIENTO

Le agradezco a Dios por haberme dado las fuerzas necesarias para salir adelante, por haberme guiado a lo largo de mi carrera, por brindarme una vida llena de esperanza, conocimientos, perseverancia y felicidad.

Agradezco a mis padres por brindarme su apoyo en cada momento de mi vida, por los valores que me han inculcado, por la oportunidad de tener una educación de calidad en el transcurso de mi vida y sobre todo por ser un gran ejemplo de vida a seguir.

Gracias al Ingeniero Christian Vasquez por haberme brindado sus conocimientos tanto como docente y tutor de este trabajo de grado, por sus consejos y correcciones que me brindo a lo largo de mi proceso estudiantil en el ITI.

A mis amigos con los cuales he compartido mucho a lo largo de la carrera, por los trabajos y tareas que muchas veces hicimos juntos, por todas las veces que me explicaron y por toda la confianza que depositaron.

A mis docentes en general porque cada uno compartió sus experiencias y conocimientos, porque muchos fueron más que solo profesores, sino que se convirtieron en grandes consejeros.

AUTORIA

Yo, Carlos Fernando Fonseca Guerrero autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. Christian Vasquez

Quito, 20 de Mayo del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El Ing. Christian Vasquez y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Carlos Fernando Fonseca Guerrero por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Sr. Carlos Fernando Fonseca Guerrero el trabajo fin de carrera titulado Nacional de Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de Ing. Christian Vasquez DOS.- Es política del Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Christian Vasquez, en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr Carlos Fernando Fonseca Guerrero, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: "MANUAL DE USO DE LA JORA EN LA COCINA PROFESIONAL, APLICADA A ALUMNOS DE LA CARRERA DE GASTRONOMIA DEL INSTITUTO TECNOLOGICO UNIVERSITARIO", y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho

.....
Ing. Christian Vasquez

.....
Carlos Fernando Fonseca Guerrero

Quito, 20 de mayo del 2022

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORIA.....	4
DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN.....	9
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	10
ÍNDICE DE CONTENIDOS	11
ÍNDICE DE TABLAS	14
ÍNDICE DE FIGURAS.....	15
RESUMEN.....	16
INTRODUCCIÓN	18
Marco contextual.....	18
Problema de investigación	20
Formulación del problema	20
Definición del problema.....	20
Idea a defender	20
Objeto de estudio y campo de acción.....	21
Justificación.....	21
Objetivos	22

Objetivo General	22
Objetivos Específicos	22
CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	23
Contextualización espacio temporal del problema	23
El Maíz.....	24
Propiedades del Maíz	24
Historia de la chicha.....	25
Historia de la chicha en el Ecuador.....	29
El maíz	34
Elaboración de chicha	36
Proceso de elaboración ancestral	38
PUEBLOS Y REGIONES ANTIGUAS DE LA ELABORACIÓN DE CHICHA... 39	
CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO	69
Antecedentes diagnósticos	69
Investigación cuantitativa.....	70
Tipos de Investigación	71
Diseño de la investigación	72
Población y Muestra.....	72
Población	72
Muestra.....	73
Metodología	73

CAPITULO III.....	85
Propuesta.....	85
CAPITULO V.....	91
Conclusiones.....	92
Recomendaciones.....	93
REFERENCIAS.....	93
ANEXOS.....	103

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Se describe la población.....	73
Tabla 2 Muestra para padres de familia	73
Tabla 3 Encuesta pregunta 1	75
Tabla 4 Encuesta pregunta 2	76
Tabla 5 Encuesta pregunta 3	77
Tabla 6 Encuesta pregunta 4	78
Tabla 7 Encuesta pregunta 5	79
Tabla 8 Encuesta pregunta 6	80
Tabla 9 Encuesta pregunta 7	81
Tabla 10 Encuesta pregunta 8	82
Tabla 11 Encuesta pregunta 9	83
Tabla 12 Encuesta pregunta 10	84

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Jose Echeverria Maiz el regalo de los dioses. Coleccion carrion 1988.....	26
Figura 2 Preparacion artesanal de la Jora	28
Figura 3 Danza indigena invocacion al sol.	31
Figura 4 Rueda Marco, la fiesta religiosa andina.....	32

**“MANUAL DE USO DE LA JORA EN LA COCINA PROFESIONAL,
APLICADA A ALUMNOS DE LA CARRERA DE GASTRONOMIA DEL
INSTITUTO TECNOLOGICO UNIVERSITARIO ITI, QUITO ECUADOR”**

AUTOR: Carlos Fernando Fonseca Guerrero

DIRECTOR: Ing. Christian Vasquez

FECHA: 28/01/2022

RESUMEN

El Ecuador es un país rico en biodiversidad y lleno de costumbres y tradiciones, tanto culturales y gastronómicas que no son explotadas y al contrario se van perdiendo por factores como la globalización y alta migración al país, el mestizaje, el alculturamiento, la segmentación social y todo lo que implica los tiempos de la colonia.

Tras la colonia Ecuador entra en un proceso que pierde sus costumbres y tradiciones para ser impuestas costumbres europeas a pesar de esto ha logrado mantener una identidad propia. Nuestra gastronomía se basa en alimentos agrícolas (cereales, vegetales. Tubérculos, hortalizas. Etc.) Y viseras esta era la alimentación diaria de los indígenas y hasta el día de hoy se sigue consumiendo.

El maíz es un grano de gran importancia que alimenta a los pueblos de América de la región andina esto ha permitido la gran variedad de usos que se le puede dar a este grano y que también forma parte en la gastronomía Ecuatoriana. Desde el tiempo incásico saben el proceso para la obtención de la bebida fermentada que se obtiene de dicho grano en la antigüedad esta bebida era solo consumida por el linaje del rey y altos mandos indígenas la misma que se consumía en rituales y celebraciones como

una bebida refrescante y alcohólica conocida como chicha de maíz.

La chicha es una bebida que en la antigüedad su elaboración era a base de la masticación del maíz esta mezcla de saliva y el maíz masticado era depositada en unas vasijas de barro donde se deja reposar por varios días la saliva aportaba con encimas que esto ayudaba a la fermentación de la bebida.

La chicha de jora es un emblema en nuestra cultura, y es la bebida más antigua reconocida a nivel andino esto ayudado a la gran variedad de chichas de maíz y su preparación: como la chicha del yamor y la chicha de jora.

En la actualidad se ha perdido esa identidad y también el desinterés de las personas por saber, conservar y mantener costumbres, raíces gastronómicas por parte de los ecuatorianos. La gastronomía típica aun se conserva en los pueblos andinos de Ecuador conservando aun todas las tradiciones heredadas de los antepasados.

El presente trabajo estuvo orientado a determinar las características de la chicha de jora por medio de un manual y experimentación de la jora también se trata de rescatar a la chicha de jora como bebida ancestral dando a conocer todo el proceso que conlleva realizar dicha bebida y resaltar una pequeña pero emblemática parte de nuestra cultura gastronómica y que hoy en día no es de uso frecuente.

INTRODUCCIÓN

Marco contextual

Esta bebida tradicional, no posee un origen propio, pero siendo nuestro pueblos sedentarios y principalmente agricultores, han destacado un producto nativo de America siendo es el MAIZ, cereal que en siglo xv era el mas cultivado y consumido en distinta formas en la epoca incasica, pero la mas sobresaliente en las celebraciones y en la dieta de los personajes reales del imperio es “yamur aca” o chicha de maiz (Karla Jannet, 2011)

Aunque sus origenes no estan definidos se le otorga al imperio Inca, entre el siglo XV-XVI. La chicha se la hace a partir de la fermentacion de maiz, cebada y harina, esta es acompaña de azucar y comienza el proceso de fermentacion en los “cantaros” o “pondos”, especie de vasijas donde se almacenaba la chicha para su proceso de fermentacion por un tiempo de cuatro a quince dias.

Su consumo se lo atribuian a los dioses en las celebaciones especiales Como especie de sacrificio y de honra, por lo que los dioses daban el poder al suelo de crear maiz, los reyes eran los principales consumidores de esta bebida la, misma que era pricipalmente preparada por las “acllaconas”. La chicha en el imperio Inca tenia poderes subjetivos, tras las batallas que se realizaban, los ejercitos bebian chicha para tener resistencia, tambien era usada con fines curativos y para mantenerse fuertes y saludables.

La chicha es considerada, una bebida sagrada en algunas fiestas ancestrales que se realizan hoy en día en nuestro país como: la fiesta del yamor o la fiesta del Maiz, el Inti Raymi y otras fiestas populares que se realizan tanto en la sierra como en la amazonia, considerando a la costa una región de igual importancia en la producción de chicha especialmente Manabí, hoy en día su consumo no es habitual y es muy escaso por falta de cultura y productos de consumos ancestrales.

Problema de investigación

La baja importancia que se le da a la chicha de jora en la cocina ecuatoriana y sus beneficios nutritivos para el ser humano

Formulación del problema

¿que impacto va tener hacer un manual para la elaboracion de chicha de jora?

Definición del problema

Hacer un manual para la elaboracion de chicha de jora que ayudara a la formacion profesional de los estudiantes del Insituto Tecnologico Universitario tambien se busca satisfacer las necesidades del consumidor hacienda una debida saludable y refrescantes de calidad, resacatar la produccion de chicha de jora en la ciudad de Quito ya que es considerada una bebida ancestral el consumo de chicha formaba parte del concepo moral de la existencia de sus costumbres tradicionales y de sus ritos religiosos.

Estaba por ello estrechamente vinculado a la vida social y a los momentos mas trascedentes de las personas, nacimientos, matrimonios, funerales inauguracion de una nueva vivienda, mingas en las que se agasajaba con chicha a los participantantes (siembra, cosecha, etc) (Davila, 2013)

Idea a defender

Ayudar a a las personas con un manual sobre la elaboracion de chicha de jora y contribuir en la cocina professional y en la salud de las personas por su

contenido nutricional la hace una bebida saludable y refrescante, mantener viva esta bebida de maiz malteado muy tradicional en la zona andina de latinoamerica

Objeto de estudio y campo de acción

Se busca facilitar la produccion de chicha de jora en la Quito ya que la falta de importancia que se le da en la actualidad ha hecho que las personas desconoscan de esta bebida milenaria.

Se realizará pruebas de degustacion en el barrio de la Floresta para verificar la calidad de la chicha

Justificación

El desarrollo del Manual busca ayudar a los estudiantes del Intituto Tecnologico universitario y a asi aportando a la cocina profesional tambien se busca rescatar la produccion de chicha de jora en la ciudad quito, se preve satisfacer las necesidades de consumiedores que buscan una bebida diferente, refrescante y saludable.

La finalidad de esta investigacion es elaborar chicha de jora y determinar un manual para su elaboracion con el fin de aportar a la cocina professional y que esta bebida perdure en el tiempo en la ciudad de quito puesto que su principal ingrediente es el maiz y posee varios beneficios para la salud entre ellas podemos destacar las siguientes (Loachamin & Topón, 2019).

- Ayuda a bajar de peso
- Ayuda a bajar la presión arterial.
- Contiene enzimas y zinc.
- Recomendada para personas diabéticas.
- Posee propiedades medicinales contra las enfermedades del Corazón.

Objetivos

Objetivo General

Desarrollar un manual de uso de la jora para los alumnos de la Carrera de gastronomía mediante una investigación básica aplicada de tipo experimental en la ciudad de Quito.

Objetivos Específicos

- Conocer las propiedades de la jora en el campo de la gastronomía y sus diferentes usos en la cocina profesional.
- Aplicar una encuesta para determinar cuánto conocen las personas acerca de la jora y de los usos de la jora en la cocina profesional.
- Describir el proceso de elaboración de la jora mediante un manual para la cocina profesional.

CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Contextualización espacio temporal del problema

Las bebidas fermentadas poseen una larga historia en la mayoría de pueblos sobre todo aquellos que se encuentran en el territorio de los andes, los cuales a través del tiempo y la práctica continúan con su producción. La chicha de jora es una de las bebidas fermentadas que conserva un bajo grado alcohólico pero que de acuerdo al tiempo de fermentación puede incrementarse. (Loachamin & Topón, 2019)

La elaboración de la chicha de jora está relacionada con el ciclo agrario de siembra y cosecha se realizaba mediante ceremonias religiosas y ritos ancestrales relacionados con la fertilidad, la devolución de agradecimiento a las Pacha. (Loachamin & Topón, 2019)

La chicha de jora es una bebida ancestral que es elaborada por indígenas del Ecuador, su preparación es a base de jora la misma que se obtiene del maíz germinado. Esta bebida es utilizada desde la época preincaica en actos ceremoniales y/o fiestas de las distintas culturas de la zona central andina, en Ecuador la chicha de jora es considerada como una cerveza artesanal de maíz debido a que para poder prepararla se requiere maltear el grano para posteriormente ser fermentado.

La chicha de jora contiene propiedades digestivas, nutricionales y antioxidantes, contienen microorganismos vivos que aumentan la flora intestinal y ayudan al sistema inmunológico del cuerpo para una mejor digestión y una mejor

salud del cuerpo contra enfermedades. Algunos pueblos recomiendan consumir chicha de jora poco fermentada a las mujeres que han dado a luz, lo que ayuda a aumentar la producción de leche y garantiza la salud de la madre e hijo. (Loachamin & Topón, 2019)

El Maiz

Maiz de origen India caribeño, significa literalmente “lo que sustenta la vida” El maiz, que es junto con el trigo y el arroz es uno de los cereales más importantes del mundo (Davila, 2013), es una gran fuente de alimentos para los seres humanos y animales es materia prima básica obteniendo derivados como almidón, aceite, proteínas, bebidas alcohólicas, edulcorantes alimenticios y, desde hace poco, combustible.

Propiedades del Maiz

- Su alto contenido en hidratos de carbono lo hacen de fácil digestión, lo convierten en un alimento ideal para niños y deportistas.
- Aconsejable en personas con deficiencia de magnesio.
- Su harina es ideal cuando existen problemas de alergia o intolerancia al gluten.
- Las sedas o estigmas de maiz son utilizadas como infusiones diuréticas, excelentes en la hipertensión, en la retención de líquidos o cuando queremos aumentar la producción de hormona como en las infecciones urinarias.
- Su aporte en fibra, favorece la digestión y reduce el colesterol.
- El maiz nos ofrece el antioxidante Betacaroteno, muy recomendado en la prevención del cáncer

- Tambien nos ofrece vitaminas del grupo B, especificamente B1, B3 y B9, las cuales actuan ante el sistema nervioso.

Historia de la chicha

Esta bebida tradicional, no posee un origen propio, `pero siendo nuestro pueblos sedentarios y principalmente agricultores, han destacado un producto nativo de America siendo es el maíz, cereal que en siglo xv era el mas cultivado y consumido en distintas formas en la epoca incasica, pero la mas sobresaliente en las celebraciones y en la dieta de los personajes reales del imperio es “yamur aca” o chicha de maiz (Karla Jannet, 2011)

Aunque sus origenes no estan definidos se le otorga al imperio Inca, entre el siglo XV-XVI. La sucesion arqueologica nos da a conocer la vida sendetaria de los pueblos y la utilizacion de instrumentos ancestrales para la elaboracion de sus alimentos en este caso de la chicha, como son los “cantaros” o “pondos”, especie de vasiajas donde se almaceba la chicha para su preceso de fermentacion por un tiempo de cuatro a quince dias.

La chicha se hace a partir de la fermentacion del maiz, cabada y harina, esta acompañada de azucar o panela, a partir de la union de estos elementos comienza el proceso de fermentacion. Su descubrimiento tambien se le atribuye al inca Tùpac Yupanqui que de forma casual descubrio la chicha ya que tras las lluvias hubo un deterioro de los sembrios, lo cual humedecia el maiz produciendo fermentación.

Las condiciones organolepticas de dicha fermentacion no eran tan favorable, por lo que el inca decidio que se distribuya la malta, proceso de fermentacion, y asi poder aprovechar el maiz en el estado que se encontraba, cocido en agua, esta malta o propiamente dicha chicha se la rego por canales, donde un indigena la bebio y quedo completamente ebrio, desde ese momento descubrieron que el maiz fermentado producia un grado de alcohol. (Karla Jannet, 2011)

Segun Cabo Bernabé la chicha de maiz comenzo a ganar terreno, la cual “como vino precioso, tiene el primer lugar entre las bebidas de los indios, es la que se hace de maiz”. La misma que se fue convirtiendo en la bebida de los grandes personajes de la nobleza inca y se la usaba en especial para sus celebraciones y rituales nombrandola asi “la bebida de los dioses”



Figura 1 Jose Echeverria Maiz el regalo de los dioses. Coleccion carrion 1988
Fuente: (Caiza, 2018)

Entre sus usos se la usaba como especie de sacrificios y de honra agradeciendo a los dioses la riqueza de suelo y el poder de crear maiz, los reyes eran los principales consumidores de esta bebida, las misma que era preparada especialmente por las “acllaconas” (princesas que Servian al rey Sapa inca y su corte) las mismas que eran las mas hermosas y virgenes indigenas de todo el imperio inca.

La chicha en el imperio tenia poderes subjetivos, tras la batalla que se realizaban, los ejercitos bebian chicha para tener resistencia, tambien era usada con fines curativos y para mantenerse fuertes y saludables. Su nombre original es “aca” o yamur aca, tras la llegada de los españoles se dio la nominacion de chicha que proviene de occidente, para los españoles era algo increible el consume de chicha en festividades y por la nobleza Inca y optaron por considerarla como una bebida de tal importancia al igual que el vino. (López Basantes, 2011)

Por tener como ingrediente principal del maiz, ésta era preparada por algunos paises latinoamericanos, en especial por paises andinos ya que el cultivo de maiz en los mismos era de gran importancia en su diario vivir, como son Chile, Venezuela, Colombia, Ecuador, Peru, Nicaragua, y Bolivia. (López Basantes, 2011)

La chicha tomaba muchos nombres, esto dependia de la region donde se producia, asi como “masato” (nombre que utilizaba los aborigenes de Cumaná, Tolima, y Santander), “itúa” (para los quimbayas), “aca, azúa, y soora” (para los ecuatorianos y peruanos), pueblos y paises donde la chicha tenia una importancia muy grande, tanto para su consumo como para sus contumbres y tradiciones. (López Basantes, 2011)

Tras la llegada de los españoles, la colonización y el comienzo del mestizaje se comenzó a incrementar el consumo de alcohol, la chicha empezó a ocupar un lugar más espiritual y ceremonial en el pueblo inca, pero también comenzó su comercialización ya que en algunos pueblos existía un indígena que la transportaba y es así que también se la consideró una bebida comunicativa entre los distintos personajes importantes de la colonia.

Poco a poco la chicha fue perdiendo su poder y comenzó a formar parte de una bebida del pueblo más ya no de la nobleza inca, y de igual manera su preparación ya no era preparada por princesas, esta preparación la comenzaron a realizar las mujeres en especial las mujeres de edad avanzada y la preparaban en grandes cantidades, no solo para su familia sino también para la comunidad (López Basantes, 2011)



Figura 2 Preparación artesanal de la Jora
Fuente: (Pisco, 2020)

Por este motivo hoy en día la chicha no es de una elaboración común, y su elaboración ha sido enseñada de generación tras generación, siendo así que actualmente hay pocos pueblos y comunidades que practican la elaboración de la misma.

Historia de la chicha en el Ecuador

En nuestro país se remonta al su origen al Tahuantinsuyo, que tras la guerra que este mantuvo se derivó gran parte de nuestra gastronomía, como la comida a base de vísceras, granos con el maíz de este se desprende la chicha. (Paredes, Investigación de la Chicha de Maíz, 2017)

Su consumo abarcó gran parte del Tahuantinsuyo así se nombra que comprendían los territorios de Loja hasta Tierra de Fuego, en las Alturas

Huari y Aymaras y en los arenales de los mochicas y Nazcas, donde la chicha era su bebida principal, para calmar la sed a los soldados incas. (Paredes, 2017)

La chicha se usaba para adorar a varios dioses así como el dios Inti a la Pachama y a los Apus la misma que en sus ceremonias era la bebida indispensable para dar comienzo al culto. (Paredes, 2017)

El principal cultivo era el maíz, en nuestro país, los indios conocían cuatro tipos de variedades, los mismos que en la elaboración de chicha determinaban el color de la misma, así tenemos; al maíz blanco o “yurág-sara”, al maíz amarillo

grueso y suave “Sapon”, al maiz perla nacardo y de consistencia cornea “zhima”, y por ultimos el maiz negro, rojo o violaceo “Cuscu” (Paredes, 2017)

Una vez cuando estaban listos los maisales, listos para la cosecha un indigena de los Puruhaes de la provincia de Chimborazo salia por la noche para si auyentar a los espirtus que quisieran dañar a la cosecha, realizando cantos y danzas, esta ceremonia era realizada en varias provincias mas como: Otavalo, Cotacachi, Azuar, Napo y que hasta hoy en dia lo siguen realizando. (Paredes, 2017)

La chicha era tan importante en esta epoca que era utilizada para bañar a los Uznus; estos eran columnas de piedra consagradas al sol y que eran levantadas para señalar los limites de las provincias, sus bases eran bañadas con chicha para asi proteger. (Paredes, 2017)

Se pudo identificaron los marcos legales y modelos de capacitaciones, mismos que, posteriormente servirán para el desarrollo de la investigación y la propuesta. Se aportó con conceptualizaciones que tiene relación directa con la temática de investigación planteada en el proyecto integrador de grado.

El pueblo indigena era muy creyente y daban gran impotancia a sus dioses para ello sacrificaban animales como el y llama y la chicha compartia toda estar celebraciones una de esas era el Inti-Raymi donde los participantes tres dias antes del festejo mantenian un ayuno muy riguroso donde solo comian maiz tostado y exceptuando la sal, el aji, la chicha y el trato con mujeres.

EL día de la fiesta el inca y su familia suben a la cumbre del panecillo antes de que salga el primer rayo de sol, y en silencio absoluto esperan que salga el sol con la vista hacia el oriente al momento del resplandor la musica y los tambores hacen reverencia al igual que el inca que de frente al sol; al mismo tiempo vierte la chicha de la copa derecha en una tina de oro y toma un sorbo de la otra copa que luego la pasa para sus acompañantes que con mucho agrado y reverencia tomaban la chicha la misma tambien que era compartida con el resto de indigenas.



Figura 3 Danza indigena invocacion al sol.
Fuente: (Ballesteros & Baretta, 1945)

Otra de las ceremonias importantes con vinculación de la chicha es la del Cuya Raimi la misma que se pasa basa en el agradecimiento de las mujeres a la madre tierra por las cosechas y por los alimentos recibidos, se realizaba cuando se terminaban las cosechas, y esta celebracion se denominaba “La Ceremonia de la Jora”.

La chicha ha estado vinculada y lo sigue siendo en la mayoría de

celebraciones del país y una de ellas es la FIESTA DEL YAMOR, celebración de gran importancia en nuestro pueblo indígena, en especial por que se hace referencia al maíz y a su mejor derivado la chicha del yamor que la mismas que se realiza con 8 granos del maíz, de la que más adelante explicaremos por ser la fiesta más importante y de realce del maíz.



Figura 4 Rueda Marco, la fiesta religiosa andina
Fuente: (Bray, 2003)

La chicha de maíz era elaborada por gran parte de las tribus del territorio Ecuatoriano herencia que se ha ido perdiendo por motivo de la colonización, que se dio en 1542 y 1594 proceso donde los españoles sometieron a todo el pueblo indígena para asentar su colonia española su principal elemento de sometimiento fue la iglesia católica, el clero desempeñó un importante papel en la conversión de la población indígena a la cultura hispanica y fue el agente encargado de diseñar todo el sistema educativo en la colonias. Antes de la conquista, América tenía aproximadamente algo más de 80 millones de habitantes, mientras que la población europea era en esa época de 60 millones de habitantes; los españoles y portugueses

que llegaron al continente eran poco en número, pero superiores en armamento y destreza militar. (Ballesteros & Baretta, 1945)

La población se redujo en un 85% por las epidemias que los españoles trajeron al Nuevo mundo, quedando así un 15% de la población indígena sobreviviente los cuales fueron puestos al servicio de los colonizadores para trabajar en las tierras y en busca de oro. (Ballesteros & Baretta, 1945)

Comenzó el proceso de mestizaje el mismo que con la colonización hundió gran parte de las costumbres y de la cultura de nuestros pueblos ancestrales, pero tras todo este proceso actualmente sobreviven en el Ecuador tribus o civilizaciones que mantienen viva parte de la cultura; en este caso de la elaboración de chicha de maíz entre las más representativas están los Otavalos, Saraguro, Shuar. (Ballesteros & Baretta, 1945)

La producción y consumo de chicha fue disminuyendo en su gran mayoría entre los años de 1492 a 1819 en la región andina, años que duró el proceso de colonización. La chicha no era solo una bebida, considerada más allá de poderes curativos era también espiritual ya que los incas necesitaban comunicarse con los dioses para tomar decisiones sobre su vida, cuerpo y alma para saber cómo poder dirigir a su pueblo, para esto se usaba la fe, la meditación, diversas ceremonias, algunos alucinógenos y mucha chicha, que hacen posible el sagrado encuentro.

En sí esta bebida de un origen muy antiguo y autóctono de nuestros pueblos en especial del imperio inca y por tanto de Ecuador; nuestra gastronomía típica y la chicha de maíz específicamente es uno de los rasgos sobrevivientes de nuestro

pasado indígena y su vigencia mas que milenaria constituye simplemente un motivo de orgullo para cada uno de nosotros. (Ballesteros & Baretta, 1945)

Elaboracion ancestral

La elaboracion de la chicha en los tiempos del imperio se remontaba a la preparacion de las “acllaconas” (princesas que servian al rey inca; para comenzar este capitulo se comenzara hablando de la materia prima, del maiz.

El maiz

Su origen se le atribuye al estado de Nuevo Mexico ya que se descubrio en la “cueva de los murcielagos”, el maiz primitivo, el mismo que corresponde al año 4000 A.C. Descubrimiento con el cual se descarta la opciones de la difusion desde el Viejo mundo ha America en la epoca precolombina. (Paredes, 2018)

La mayoria de pueblos americanos en especial los Incas, Mayas y Toltecas vivieron muy familiarizados con el maiz. (Paredes, Investigación de la Chicha de Maiz, 2017)

En el siglo XV, el maiz era el cultivo principal en toda America, segun estudios geneticos descien de un “grano pajonar”, ya que el mismo se representa en ceramicas prehistoricas de origen peruano, dando como resultado una planta con semilla desnuda. El chococito es el mas antiguo de los granos del maiz que se encuentra tradicionalmente difundido desde la linea Ecuatorial hasta el golfo de San Miguel en Panama. En nuestro pais esta especie se encuentra en la zona del litoral

con el nombre de “criollo” o de “pollo”, pero en las regiones de Esmeraldas y Pichinca se distingue como “variedad pequeña” (Paredes, 2017)

“Zara Mama” era la diosa tutelary de maíz, la misma que era representada en una gran mazorca que era colocada por los indios en el centro del campo donde se iba a sembrar el maíz junto a una “Huanca” piedra grande que representaba la lluvia en las cosechas, una vez lista la cosecha se designaba el mejor indigena para la recolección de maíz, el mismo que realizaba un ritual antes de la cosecha.

Tras la cosecha nuestros indígenas eran muy supersticiosos y tenían mucho cuidado cuando comenzaban a pelar las mazorcas ya que si una de estas dañada creían que fue picada por el cuscungo y los granos de la misma no eran aptos para los reyes incas y se consideraba a la cosecha como maldecida por el dios cuscungo.

El jefe del pueblo indígena escoge los mejores granos gruesos entre 29 y 39 granos, los mismos que son extendidos en forma simétrica en un lienzo, el jefe se queda con 9 granos en la mano con los cuales comienzan un ritual y realiza varias invocaciones para así proteger los alimentos que se preparan con el maíz, en la época del incario los “mitimaes” o los indios que eran enviados a otras tierras llevaban como amuleto un grano de maíz y antes de realizar sus viajes se acercaban a los cantarios o pandos llenos de chicha, la misma que la esparcían dando saltos en el aire para su buen augurio, la tomaban y la veneraban con frases como “tu que me alegras, sosteme y haz que goce de sueños y visiones apacibles”

Nuestros indigenas utilizaban el maiz para muchas preparaciones, pero enfocandonos en la chicha, usaban el maiz seco en la preparacion de la chicha de jora cubrian los granos con hojas de jurapango y para la del yamor mezclaban todos los tipos de maiz y los granos eran cubiertos con hojas de adchira.

Elaboracion de chicha

En el periodo incasico nuestros indigenas se regian por un nivel jerarquico tanto en sus hogares y en especial en su civilizacion para realizar la chicha variaban las tecnicas de elaboracion , esto dependia del grado de conocimiento de la persona que la realizaba, asi que su preparacion en especial por las princesas que servian al monarca inca, las acllaconas, la elaboaban de una manera un tanto diferente, ellas recibian las mazorcas por los recolectores, desgranaban las mozarcas y obeteian el grano, el cual era masticado por las princesas, pero no en su totalidad solo masticaban la mitad del grano y lo escupian en los pundos y comenzaban a formar capaz con el mismo, primero colocaban una capa de maiz masticado y lo cuabrian con hojas de aliso (achira), y asi sucesivamente, lo tapaban y lo enterraban por el tiempo de un mes, la saliva justamente con el maiz comenzaba a formarse el liquido de la chicha y por ende su formacion, las princesas abrian los pundos y filtraban su contenido cada cuatro dias durante el mes obteniendo asi la chicha pura la misma que era solo para el monarca y que se la usaba en las ceremonias y rituales sagrados.

Despues de la filtacion el restante del maiz y hojas era la base para comenzar

a realizar mas chicha, pero esta chicha no podia ser consumida por ningun jerarca inferior o por un indio ya que al momento de consumirla estos eran sentenciados a muerte, esta bebida tambien obtaba el nombre de “Yamor-Toctoy”- “Yamor aca”, y en el año de 1532 toma el nombre de chicha palabra de origen antillano introducida por los españoles.

Por ser la chicha una bebida especial su consume era muy restringido a tal punto que personas inferiores al monarca no la podian consumir, pero los indigenas tambien preparaban y consumian chicha en sus hogares; asi el jefe de hogar se encargaba de la recoleccion y busqueda del maiz en los grandes campos y montañas de la region.

Despues de la busqueda y recoleccion de las mazorcas, el jefe de hogar llegaba a la casa y a su alrededor se sentaba toda su familia a desgranar las mazorcas, una vez obteniendo solo el grano de maiz este era llevado a su boca para asi poder tritararlo con sus muelas, ya que en estos tiempos no existia una piedra de moler o un molino.

Tras el proceso de masticacion el grano se unia con la saliva formando una especie de masa, la misma que era depositada en los pundos, al mismo que se le agregaba agua para proceder a hervirlo, utilizando leña para este proceso, se abria un gran hueco en la tierra de aproximadamente unos 3 a 4 metros de profundidad donde el pondo era cubierto por unas hojas de jurapango para que no entren

impurezas dentro del mismo, gracias a este proceso de reposo se daba la fermentación del maíz produciendo el grado alcohólico, se la dejaba reposar por 15 días aproximadamente.

Esta bebida que se preparaba caseramente, era solo consumirla dentro de los respectivos aposentos de los indígenas, la misma solo se debía solo en ocasiones especiales, pero poco a poco formaba parte de su alimentación diaria.

La chicha era preparada también con algunas hierbas narcóticas de nuestros indígenas, las mismas que servía especialmente para los ritos y ceremonias ya que la usaban para llamar a los dioses entre ellas el huantug y chamico, hierbas que producían alucinaciones a quien la bebía.

Proceso de elaboración ancestral

- **Recolección de Materia Prima**

En el imperio inca, esta actividad era considerada como primordial para los indígenas en especial para los jefes de hogar, también la realizaba el mejor indígena cosecha que servía para la realización de la chicha del monarca inca

Realizaban la cosecha con rituales para que no afecte la producción del maíz. Una vez que obtenían las mazorcas estas eran llevadas a las mujeres del hogar y princesas del sol, las acllacoanas las mismas que servían al monarca y que eran las únicas que podrían preparar chicha para el mismo.

- **Remojo**

Una vez desgranda la mazorca, los granos de maíz eran masticados, pero no

en su totalidad, la masa que se formaba en la boca era escupida en los pundos o vasijas de barro, en el proceso de masticación la saliva aporta enzimas que ayudan a la formación de azúcares para la fermentación.

- **Germinación**

Una vez colocada la masa que se realizaba después del proceso de masticación en los pundos, el mismo que era cubierto en forma de capas con hojas de jurupango, una vez lleno el pondo se lo llevaba a enterrar en Zanjas de 3 a 4 metros de profundidad, por aproximadamente un mes.

- **Fermentación**

Después de un mes se abre los pundos y se coloca jugo de cabuyo, el mismo que ayuda a la fermentación ya producida por las enzimas que proporciono la saliva en el proceso de masticación.

Los pundos eran enterrados nuevamente por 24 horas.

- **Filtración**

En este proceso las princesas cernían el contenido de los pundos, en el Cuzco se utilizaba una canasta o un colador hecho de “ichu”, que son pastos secos (paja) naturales de follaje serrano de hoy en día cabe mencionar, que el “ichu” era usado por nuestros antepasados, para tejer sogas (huachacas) muy resistentes.

Tras el proceso de filtración, la chicha debía constar de un color suave marrón y sin impurezas, la misma era servida al monarca inca de la forma más respetuosa de parte de la servidumbre indígena ya que esta bebida era especial para los personajes reales del imperio inca y en especial para las ceremonias.

PUEBLOS Y REGIONES ANTIGUAS DE LA ELABORACION DE CHICHA

Al hablar de este tema nos basamos en nuestros antepasados y renombramos

al Tahuantinsuyo, que significa “la tierra de las cuatro regiones” y se refiere a la cuatripartición que los incas hicieron de los territorios bajo su dominio a partir de la propia división de Cuzco, su capital. El Tahuantinsuyo comprendía el Antinsuyo, hacia el este en dirección a la selva hasta la frontera con Brasil; el Cuntinsuyo, hacia el poniente en dirección al océano Pacífico pasando por Puno, Arequipa y Mollendo; el Chichansuyu, al norte, en dirección a Tumbes en la frontera con Ecuador; y el Collasuyu, en dirección al sur hasta Chile.

El imperio inca dominó buena parte de la región andina sudamericana.

“Su población alcanzó la cifra de 12 millones de habitantes”, organizados en torno a un modelo social basado en una estricta jerarquía. Rendían culto al Sol y creían que su emperador descendía de Inti, la divinidad solar, la misma que era tan sagrada para ese pueblo y en estos rituales de adoración la chicha era la bebida más emblemática, la misma que era preparada en casi todo el imperio.

En tiempos pasados la chicha era discriminada como una bebida de uso cotidiano ya sea por la consideración que nuestros antepasados la pusieron o por la mentalidad de algunos criollos oligarcas que estigmatizaron a nuestra bebida ancestral, la misma que pasó a ser vista como una bebida de baja calidad y que al contrario de nuestros ancestros esta bebida solo se la consumía solo en estratos sociales muy bajos, consumida básicamente por indígenas.

Carchi

En lo que hoy en día es la provincia del Carchi se acentuaron algunos

pueblos que como la mayoría se dedicaban a la agricultura y a la producción de chicha, como los: Tulcanes, Huacas, Tusas y especial en la parroquia de Bolívar; lugar donde la producción de maíz era elevada que en sus alrededores. Mira y la Concepción son parroquias donde elaboran chicha.

Imbabura

En la provincia de Imbabura, Punyaro es una comunidad indígena que permanece desde el imperio inca, geográficamente esta ubicado al sur de la provincia, los Punyaros se destacaban por no ingerir carne, huevos, leche, ni gallinas; consumían cuyes, pero solo en fiestas al igual que la chicha, la misma que en esta comunidad tomaba un color diferente gracias a que la misma se da el maíz cuscungo.

Cuentan siempre con los pundos para la chicha, esto es importante en cada vivienda de Punyaro, los mismos que elaboran chicha de una manera muy particular, al momento de la fermentación colocaban en los pundos “guagsas” (largatijas amarillas y secas) con lo que afirmaban que este proceso atraía clientes y ayudaba a la fermentación de la chicha, también colocaban huesos de humano con el mismo propósito. (Rubio, 2011)

En la parroquia de Quichinche, existen algunas comunidades que se dedicaban y hoy en día lo siguen haciendo en muy pequeña porporcion, en la elaboración de chicha.

En esta provincia se destacan mucho las fiestas, las mismas que los indígenas las festejan siempre acompañadas de chicha, la mas destacata es el “Yamor”, que se realiza en la parroquia de Otavalo, en Monserat.

En la fiesta del “Y amor” se distingue mucho la chicha ya que esta es preparada con meses de anticipación y se elabora con varios tipos de maíz como maíz de jora, chuipe, canguil, maíz blanco, jauri (maíz quemado), esta chicha es suave y de sabor muy agradable, esta chicha a diferencia de las otras parece una colada, se muelen bien los granos y el afrecho se cierne y se lo pone a cocinar, se la endulza con panela.

Pichincha

Entre las comunidades mas destacadas se encuentran los; Quitus o Quilaceos, Quinches, Chillos, los mismo que en el periodo incasico no pudieron fortalecer un reino, se alejaron de los caserios y empezaron a llevar una vida independiente. Hoy en dia se los encuentra en Nayon, Zambiza, Calderon y Murco (en Machachi).

En la antigüedad, las chicherías eran el punto de encuentro de la mayoría de los indígenas de la región, donde eran infaltables las borracheras, lugar donde la chicha tomaba otro nombre “chinguero” (chicha más guarapo y aguardiente o lo que actualmente llamamos puntas). Las chicherías estaban situadas en el panecillo.

La chicha elaborada aquí se destacaba por la implementación de hierbas narcóticas como el huantug, y el chamico.

Cotopaxi

Esta provincia es conocida gastronómicamente por las famosas chucchucas y el chapo, pero no dejan de lado a la chicha que se la consume en fiesta especialmente, entre las parroquias de elaboración se encuentran: Mulalo comunidad indígena San Agustín, Guazunvini, comunidad indígena Lampana (Panzaleo).

Tungurahua

En la antigüedad la chicha era elaborada por las comunidades o ayllu, en el caso de la provincia de Tungurahua constituida por los: Pansaleos, Ambatos, Mochas, Huapantes, Pillaros. Actualmente, existe una comunidad que se mantiene al margen de la interferencia blanca y que persisten con las costumbres ancestrales, que son los Salsacas, los mismos que se encuentran ubicados en las pampas de Salasaca.

Chimborazo

La mayoría de indígenas de esta provincia mantienen su “QUERRA-AYLLU” para mantener intacta a su familia, su alimentación se basa en choclo, maíz y chicha, es una de las provincias con un importante régimen de alcoholismo según el IEAG (Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía), entre los pueblos sobresale: Guzutus, Licto y Punin que son los mayores productores de chicha de jora añeja, también en los pueblos de: Guano, Yaruqui, Cerrollano (Cajabamba), Descanso de la Princesa (Pallatanga), Chunchi, Achupallas, Chibcha.

A diferencia de la provincia de Imbabura, aquí para la fermentación de la chicha usaban amoniaco, estiércol, jugo de cabuyo, entre otras sustancias que son

perjudiciales para la salud, para que la chicha sea más embriagante usaban una vasija hecha de calabaza o mate “gualla”.

La chicha es una bebida especial en esta región, siendo parte de la misma en una celebración importante como:

JAGUAY (ja-canto y Huay-infinito) “canto de agradecimiento al infinito en las cosechas”.

Entre otra celebración es importante es el INICIO (autentica celebración de la fiesta de aborigen del INTI RAYMI), y la fiesta del JATUN-PULLA (san juan).

Celebraciones que desde el imperio inca han quedao y en las mismas que existe un gra derroche de chicha. (Paredes, FOLKLORE NUTRICIONAL ECUATORIANO, 2011)

Cuando la chicha fue excluida de los poderíos y paso a formar parte de la dieta diaria de los indígenas, la misma que era usada en sus fiestas más paganas ya que en la antigüedad como hoy en día existen:

LOS PRIOSTASGOS, donde el prioste de la fiesta mantenía 8 días de borrachera con “Jochas” o “Ricurichas” nombre que se le atribuye a las contribuciones voluntarias de barriles de chicha.

La cultura indígena Ecuatoriana, es tan tradicionalista, una de sus costumbres mas importantes desde la colonia es el “CHAQUI.CHURAY” el mismo que es el pedido de mano de la novia indígena el mismo que comienza con el “Jatarachi” proceso que se realiza desde las 6 de la tarde hasta la madrugada, aquí preparan la chicha con mucho cuidado por parte de las madres de los novios, los cuales toman la chicha en la madrugada con pan, este proceso de la atribuyen el

significado de la comida es un augurio a los novios para que nunca les falte ni pan, ni chicha:

Chimborazo es una de las provincias con mayores festejos indígenas, lo cual a mi pensar sería un gran foco gastronómico el estudio de la gastronomía en estas fiestas.

Cañar

Provincia desde la colonia habitada por los cañaris, la chicha es considerada como una bebida que se une a sus costumbres alimentaria, y también de sus fiestas emblemáticas como el “Corpus”, unos de los pueblos en Cañar que elaboran chicha desde la antigüedad es Yalupata, y Rumi Urco (Cerro de piedra), pueblos en donde la chicha se la realizaba con el maíz completamente seco y molido.

Azuay

Chunazana, es un pueblito ubicado actualmente en el cantón Giron, en la parroquia de Nabón, sus tradiciones son muy típicas, al igual que en la mayoría de la sierra ecuatoriana, su mayor fuente de alimentación es la agricultura, la chicha aquí era elaborada a base de maíz seco, el mismo que era conservado durante un año, el mismo que se lo muele en la “cutana rummy” (piedra de moler), luego le incorporan agua y se coloca en una “jaranamanga” (olla) y se la lleva a hervir, cuando está a punto de ebullición la retiraban de la “tushpa” (dos o tres piedras en forma de trípode atravesadas por varillas para colocar las ollas), le añadían panela

y la dejaban reposar por 1 mes.

Esta bebida es consumida con respeto en sus festividades como:

Pucara:

Fiesta que se realiza en le época de carnaval, la principal comida que se consume es el cuy, la chicha de jora y mote.

Tucuman:

Baile típico que realizan los indígenas con cintas, la chicha es importante aquí ya que es bebida en cada danza.

Loja

Esta provincia mantiene uno de los grupos indígenas en su estado autentico, los Saraguros, entre sus comunidades de el Guato e Inguinda.

Esta provincia sufrio la influencia de los mitimaes, en la época de los incas, intercambio humano con los paltas y zarzas sus aborígenes.

En la parroquia de Guatel son muy ceremoniosos y su alimentación esta basada en guineos, cuy asado y la infaltable chicha de jora.

En el canton Saraguro uno de sus productos principales es el maíz, y en su dieta diaria incluyen la chicha de jora.

La mayoría de los pueblos de la sierra son productores de chicha de jora ya que sus cultivos se basan en el maíz, materia prima que se usa para la elaboración de la misma, hoy en dia en las comunidades nombradas se ha perdido tanto su

cultura, como su tradición en la elaboración de chicha, tras la conquista se dejó de realizar estas actividades, tanto ceremoniales como caseras, es importante estudiar y analizar que paso con nuestras raíces y por que en la actualidad hemos dejado nuestras costumbres, la chicha mas que una costumbre y tradición es un legado de nuestros indígenas que hoy debemos rescatarlo.

Juatificando este punto el testimonio de la señora Aida Molina oriunda de Cotacachi nos dice que hace más de 60 años no existía tantos productos procesados y que su alimentación se basaba en alimentos del campo, ellos mismos cosechaban, como habas, choclo, mote, papas entre otros que eran cocinados solo en leña o en tiesto, se tomaba mucha chicha ya que nos afirma que esta bebida la usaban como un digestivo y ayudaba a limpiar el estomago después de una buena comida, el tostado era el principal alimento durante todo el día; nos cuenta que lo comían naturalmente y que por eso no sufrían tantas enfermedades y las que tiene ahora solo son por el paso de los años.

Contexto historico

Durante la época precolombina gran parte de sus cosechas de maíz estaba destinada a la elaboración de la chicha (Campuzano & Restrepo, 1995), bebida que tenia diversos usos culturales en la sociedades que se establecieron en los Andes (Koziol, 2018). Su importancia era muy relevante en el aspecto religioso pues se la considera un medio de intercesión con los dioses (Nicholson, 2018), asi como en el ámbito político y económico un símbolo de poder e intercambio.

Para los habitantes precolombinos la chicha no solo era una bebida embriagante que se consumía en ceremonias, si no que formaba parte de su alimentación diaria (Campuzano & Restrepo, 1995). Ofrecer esta bebida era un gesto de hospitalidad, pero además poseía una connotación jerárquica, por lo cual era parte importante en ceremonias imperiales y alianzas (Orgaz, 2012). La participación de cada persona en su producción, expendio y consumo simbolizaba su relación política, social y económica con la sociedad (Kozioł, 2018). De la misma forma, el estatus social de una persona se veía manifestado por la cantidad de chicha y el tipo de recipiente que se la ofrecía la bebida (Dillehay 2. , 2003), lo cual simbolizaba una forma de reconocimiento de la jerarquía social y el poder

La reciprocidad constituida una de las prácticas económicas y religiosas más importantes en las comunidades andinas, que consideraban a la chicha una ofrenda valiosa para las deidades y ancestros. Tanto el consumo de la chicha como el acto de las ofrendas eran expresiones muy significativas de la cosmovisión de las culturas andinas, pues simbolizaban un agradecimiento a los dioses por las cosechas. De igual forma, la bebida fue un instrumento económico muy útil ya que se utilizaba como forma de pago y compensación por trabajos realizados (Logan et al., 2012). La forma común de retribución por trabajos se daba en forma de intercambio o trueque. La persona a la cual se le hacía un favor no necesariamente debía retribuir a sus colaboradores realizando una labor por ellos mas tarde, sino que debía organizar un festín con comida y mucha chicha para demostrar su agradecimiento. Si el empleador no contaba con la suficiente comida ni bebida, el

colaborador no trabajaría mas para el (Koziol, 2018). Siendo la cantidad de comida y bebida ofrecida era un sinónimo del económico del anfitrión.

El tipo de chicha más conocido en los Andes desde esa época es la chicha de jora, que esta hecha en base a diferentes tipos de maíz malteados. La elaboración de dicha bebida era una de las tareas culinarias mas fundamentales y elaboradas de la época preincaica. Las mujeres andinas eran las encargadas de dicha tarea, por lo tanto, se encontraba directamente asociada con el dominio femenino. Las mujeres se encargaban de la producción de chicha con la ayuda de hombres y niños, pero en ellas las responsables de tener siempre una producción suficiente de chicha, ya que su preparación requería tiempo y la bebida se caracterizaba por tener una vida útil corta.

Un estudio a través del análisis de coprolitos ha demostrado que los indígenas agricultores consumían mas chicha antes de la invasión del imperio inca (Vinton & Perry, 2009). La producción de chicha en lo que hoy es Ecuador se remonta a los años 200 A.C, mucho tiempo antes del establecimiento de los incas en el territorio. Se cree que esta bebida fue introducida por los Hipsos que ocuparon territorios cercanos al volcán Pichincha en Quito y la ciudad de Nariño en Colombia. Para la producción de la chicha se utilizaban recipientes especiales llamados pandos, los cuales están hechos de barro o cerámica y poseen una forma especial con el fin de evitar contaminación externa. (Gomez et al, 2009).

Época Incaica

A diferencia de las épocas anteriores, la chicha en este periodo se convirtió en un instrumento político reforzador de la jerarquía social a la cual se veían sujetos

los incas. La chicha tuvo dos funciones sociales importantes en esta época. La primera era facilitar la integración social, ya que era parte fundamental del protocolo hospitalario mantenido por los incas, y la segunda era la distinción de género y clase social, jerarquías que se diferenciaban a través de los diferentes patrones de consumo. Por ejemplo, la relación entre elites o gobernadores y sujetos se vio mediada a través de la prestación de comida y bebidas. Los diferentes diseños y materiales de los recipientes en lo que se expendía dicha bebida eran un factor determinante de cada clase social: las personas comunes consumían la bebida en recipientes de calabaza mientras que a los miembros de la elite se les servía en recipientes de oro o plata. Como resultado la alfarería como otras actividades relacionadas con la preparación de chicha constituían un aspecto importante de distinción entre clases (Dillehay, 2003).

La elaboración de la chicha para ofrendas a las huascas era una tarea realizada por mujeres. En el imperio inca dichas mujeres eran conocidas como las *acllakuna*, quienes se dedicaban al culto del sol y la preparación de la chicha y otros bienes (Weismantel, *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*, 1991).

Entre las tareas de las *acllas* encontramos además el hilar y el tejer (Miño, 1994). En reuniones íntimas se servía esta bebida en un dolo recipiente y se pasaba a todos los invitados como un gesto de solidaridad, al cual los invitados respondían con un brindis en honor al anfitrión. (Hayashida, 2009).

Además de ser una bebida de consumo diario, la chicha para los incas era un elemento social y espiritual muy importante; era el alimento principal en rituales como iniciaciones, celebraciones religiosas, ritos de fertilidad y celebraciones políticas. Durante la época prehispánica, la fermentación de la chicha se elaboraba con el objetivo de obtener un grado alcohólico significativo para producir un estado de embriaguez leve en aquel que lo consumía (Echeverri, 2006), y aunque el alcoholismo era poco común dentro de la sociedad inca, la intoxicación ritual era frecuente en todas las ceremonias religiosas (Dillehay 2. , 2003), siendo un estado de embriaguez el reconocimiento de la comunidad hacia el ritual celebrado (Campuzano & Restrepo, 1995)

En eventos sociales como celebraciones políticas cada familia se encargaba de llevar su propia chicha, no obstante, un sistema colaborativo era una práctica institucional común entre los invitados del festín, siempre se realizaba un brindis por el anfitrión y la compañía. A diferencia de la época pre-estatal, durante el periodo incaico se trató de imponer varias normativas en el consumo de la chicha con el fin de convertirla de una bebida únicamente para la elite y autoridades, para así restringir su consumo en las clases sociales inferiores, (Pazos, 2008) pero dichas normativas no tuvieron el éxito esperado.

Al igual que en otras comunidades andinas, los incas tenían una cosmovisión de reciprocidad con la tierra para tener un flujo de energía cósmico, por lo que varias ofrendas de chicha se realizaban a la madre tierra con el fin de

aumentar su fertilidad, esparciendo la bebida en la tierra después de romojar sus dedos en ella (hayashida & Jennings, 2009;2004). En ceremonias religiosas con el Inti Raymi, el inca bebía chicha de una vasija de oro apenas el sol aparecía en el horizonte, en honor al dios sol (Nicholson, 2018).

Se han encontrado dos tipos de contenedores con formas específicas, los cuales prueban que para la elaboración de la chicha se hacía uso de dos recipientes, uno para la fermentación y otro para el almacenamiento. (Bray, 2003). Cada uno tenía forma diferente que permitía una correcta fermentación y almacenamiento de la bebida. El recipiente para el almacenamiento se diferenciaba al tener un pico más pequeño para evitar la evaporación de dicha bebida (Dillehay, 2003). Muchos investigadores han atribuido al pongo la función de almacenamiento de la chicha, por su forma característica de cuello alargado y estrecho. Por la cantidad de pongs encontrados se puede asumir el gran consumo de chicha entre los pobladores incas. De igual forma, los fragmentos encontrados de los recipientes de cerámica sugieren una producción y consumo a gran escala de chicha durante esa época (Dillehay, 2003). Estos hallazgos también implican que la chicha era la única bebida consumida durante ceremonias y ritos (Orgaz, 2012), y esto se debe en parte a que el inca no bebía agua pura ya que eso significaba un tormento y castigo para la persona que consumía la chicha (Egúsquiza, 2010)

En conclusión, la chicha en el tiempo inca fue un medio importante para su construcción y expansión, así como un reforzador de su sistema de clases y un

principal diferenciador en las actividades de cada gnero (Bray, 2003)

Epoca conolonial

Durante la conquista varias tradiciones y aspectos culturales incaicos de la chicha se mantuvieron, sin embargo, tanto la producción de la chicha como su consumo sufrieron una gran metamorfosis gracias a los esfuerzos de extirparla como una practica espiritual y por su alta demanda en ciudades de comercio.

Después de la llegada de los españoles, el proceso de la chicha sufrio una metamorfosis, ya que se trato de eliminar la fase de masticación y reemplazar este método por la utilizcion de la molienda de harina, sin embargo, la fermentación no era la misma y por lo tanto la cantidad de alcohol no era la deseada (Tovar, 1989).

Con la contradicción de la caña de azúcar por lo españoles, se utilizo este ultimo ingrediente para aumentar el dulzor de la chicha, causando asi que su nivel de alcohol también aumenta significativamente.

El consumo de chicha fue reprimido como ritual ocasionando que se la determine como una bebida comercial. Las chicherías se originaron en el siglo XVI y llegaron a tener una gran presencia en territorios que hoy conforman ciudades como Lima, Quito y Cuzco. Se caracterizaban por su prduccion a gran escala, la cula convirtió a esta milenaria bebida en un producto comercial de consumos cotidiano. A diferencia de la chicha, la cual siempre tuvo un significado de reciprocidad y sacrificio, las chicherias solo representaban un interés económico para los comerciantes, por lo que la creación de dichos establecimientos represento una vez

mas una línea divisoria entre el indígena y sus costumbres (Hayashida, 2009).

Administradores españoles y la iglesia trataron de erradicar la chicha tanto en su aspecto espiritual como en el social. De acuerdo con la iglesia, el consumo de chicha en espacios públicos, ceremonias religiosas y reuniones sociales promovían un comportamiento inmoral causando que los indígenas sean susceptibles a las tentaciones de demonio. Los castigados por el consumo de chicha en eventos sociales y públicos variaban entre el destierro de 1 a 2 meses de una persona bajo los efectos embriagadores de la bebida, y la prohibición de ocupar cualquier cargo publico, (Kingman, 2010)

Para el siglo XVII, el consumo de la chicha se expandió rápidamente hasta ser la bebida tradicional de ceremonias religiosas como el Corpus Christi (Echeverri, 2006). Para ese entonces las chicherías ya se habían popularizado como tiendas donde se vendía la tradicional chicha de maíz junto con otros productos de consumo cotidiano. Dichas tiendas se caracterizaban por ser espacios estrechos y oscuros, por lo común localizados en la parte baja y externa de las casas (Campuzano & Restrepo, 1995). Al igual que la época prehispánica, la producción de la chicha se encontraba a cargo de las mujeres llamadas las chicheras, quienes también se encargaban de la repartición de cada bebida. Los principales consumidores eran indígenas y unos cuantos mestizos y españoles. La chicha no era muy popular entre los españoles, quienes preferían bebidas destiladas como el brandy, aunque debido a los problemas de comercialización de dichas bebidas importadas poco a poco se fueron inclinando hacia el consumo de la chicha y luego de aguardiente (Pico, 2013).

Durante aquella época se podía clasificar la chicha de jora en dos: la dulce, popularmente consumida en hogares y con un contenido bajo en alcohol; y la madura, consumida en festividades y chichería, la cual contenía un mayor grado de alcohol (Echeverri, 2006). Existía una gran línea divisoria entre los dos tipos chichas debido al mayor control que se ejercía sobre la chicha alcoholizada (Pico, 2013).

Para el siglo XVII, la identidad de las chicherías se consolidó fuertemente como lugares que no solo expendían la tradicional cerveza andina, sino que además servían como albergues a aquellos indígenas que se dejaban llevar por los efectos nocivos de la bebida, lo cual obligó a las autoridades a ejercer un mayor control sobre las mismas (Campuzano & Restrepo, 1995). Para los mandos altos las chicherías significaban un espacio de condensación de reproche y disgusto moral, ocasionado por el desmesurado consumo de la chicha (Echeverri, 2006). Surgió una gran cantidad de quejas en cuanto a la salubridad y estética urbana de las chicherías, y la chicha se empezó a convertir en objeto de prohibiciones. Varias medidas fueron dictadas por las autoridades coloniales con el fin de detener y controlar su elaboración y consumo por cuanto consideraban que las chicherías permitían actos obscenos e inmorales, y que además en ellas se planeaban conspiraciones en contra de la corona.

El estado de embriaguez de los indios junto con su falta de ética laboral por efecto de las borracheras despertó una gran preocupación en autoridades españolas, ocasionando que las chicherías sean vistas como las culpables de transmitir un vicio y propagar este comportamiento negligente por parte de los indígenas (Kingman,

2010). De igual forma, la embriagues de los indígenas representaba una amenaza para el orden jerarquico en las sociedades hispánicas; su comportamiento bajo dichos efectos era desafiante, y el compartir la bebida en espacios públicos afianzaba en ellos un sentimiento de pertenencia y colectividad que personificaba una amenaza para los gobernantes.

Dicho comportamiento producto del consumo de la chicha concito la preocupación de la iglesia cotolica, que consideraba los bailes y la embiraguez como ritos paganos que difundían la idolatría (Campuzano & Restrepo, 1995). Al igual que varios rituales y ceremonias religiosas que fueron extirpados de las sociedades indígenas por paganos, la chicha fue catalogada como una expresión cultural que no solo atentaba contra la moral del pueblo, si no que incitaba a la idolatría (Echeverri, 2006) con estos antecedentes, varias medidas taxativas se impusieron sin éxito a las chicharias con el objetivo de controlar su porduccion y expendio, lo cual promovio que se desarrollaran dos posiciones frente a la chicha: la de aquellas personas: la de aquellas personas que conocían y valoraban su importancia cultural y,por otro lado, la de los detractores que unicamnete pensaban en los daños que la chicha causaba (Echeverri, 2006).

A medida que se afianzaba el meztisaje otras bebidas como el guarapo y el aguardiente fueron apareciendo, aunque la chicha sigio siendo la bebida predilecta para el mestizo y el blanco de clase baja (Echeverri, 2006) después de la creación del aguardiente surgieron varias disputas y conflictos de interés, ya que esa nueva bebida era de gran importancia económica y fiscal para la corona. La renta del aguardiente representaba un ingreso significativo para el arca colonial, al punto que

en 1739 se oficializa el estanco del aguardiente, aumentando el control sobre las bebidas como el guarapo y la chicha (Pico, 2013). Esta sobreprotección del aguardiente significó en práctica la eliminación de la chicha y la creación de leyes que ayudaron a la popularización del aguardiente, con el fin de regularizar a las otras bebidas tradicionales y sustituirla por esta nueva creación. A consecuencia de esto, durante el siglo XVIII, se le empezaron a atribuir propiedades malignas a la chicha. Las distintas leyes proclamadas por la corona incluían la condena por abuso de sustancias alcohólicas como la chicha y el pago de una multa si dichas reglas se incumplían (Echeverri, 2006). Sin embargo, al aguardiente también tuvo sus dificultades con la comercialización de vinos españoles en 1789.

La república

En 1830, ya consolidado Ecuador como república independiente, las tributaciones impuestas al expendio de la chicha era utilizadas para financiar los sueldos del mayordomo de la ciudad, del juez de la policía y de los celadores, convirtiéndose también en el sustento de los indios encargados de tareas de limpieza de la ciudad (Kingman, 2010), aunque las restricciones continuarían sin mayor resultados.

En 1860 se impusieron disposiciones municipales con el fin de prohibir el consumo de la chicha en calles cercanas a la Plaza mayor, pero a pesar de dichas prohibiciones la chicha se continuó expendiendo en la zona central de Quito y barrios cercanos. A pesar del repudio de la iglesia católica hacia esta bebida, las borracheras se convirtieron en un incentivo muy común de la participación de los

indígenas no solo en sus ritos sino en ceremonias religiosas católicas, por lo que para 1867 cesó toda intención de excomulgar a los indígenas que abusaban de la chicha, ya que esto desvalorizaba todos los intentos de conversión de los indígenas a la fe católica por parte de la iglesia (Campuzano & Restrepo, 1995).

Para 1888 se registraban alrededor de 125 chicherías en zonas cercanas al centro de Quito, como la calle Venezuela, pero en el mismo año se prohibió vender chicha a tres cuadras de la plaza grande, y el municipio cobraba un centavo más por cada cuadra de cercanía a dicho sector (Kingman, 2010).

A pesar de todos los intentos por condenar la chicha, su consumo era muy común y se extendió rápidamente en el siglo XIX como producto de la expansión de la clase popular, lo cual produjo quejas del arzobispo, quien repudiaba la taberna en que se había convertido la ciudad y su alta actividad social. Para ese entonces, la chicha no solo se elaboraba en chicherías sino también en asentamientos indígenas cercanos, que comerciaban la bebida a las grandes ciudades (Kingman, 2010). De igual forma, el consumo de esta bebida continuaba ligado a festividades y rituales (Echeverri, 2006). Durante el siglo XX, el consumo de la chicha continuó sujeto a varios impuestos con el fin de combatir los efectos embriagadores de la bebida en los indígenas. Para aumentar la productividad, en los años 1950, los productores locales de chicha implementaron el uso de huesos y otros desperdicios orgánicos para acelerar el proceso de fermentación (Gomez et al, 2009). Lo cual llevó a que se crearan varios prejuicios y estigmas alrededor de la salubridad de las chichas. A raíz de la prohibición de la chicha en 1944, se acostumbró a enterrar los ponederos debajo de la tierra para evitar que sean encontrados por las autoridades.

En conclusión, después de la colonización por parte de los españoles, el consumo y elaboración de chicha, paso de ser prohibido a ser un objeto comercial numerosas veces dependiendo del interés de los gobiernos por la pérdida. Cuasando que los diferentes significados y simbolismos de la chicha así desaparezcan. Durante esta época, la chicha como bebida ancestral sobrevivió gracias a distintas comunidades que continuaron con su producción pese a las prohibiciones impuestas en la chicha. Razón por la cual el día de hoy aun podemos encontrar ciertas comunidades que continúan elaborando la chicha de una forma tradicional con el fin de preservar sus tradiciones ancestrales.

Actualidad

Hoy en día, la chicha representa una conexión con sus antepasados y un símbolo importante de comunidad entre las poblaciones indígenas (Díaz, 2015), aunque la bebida ha ido desapareciendo en varios lugares de los Andes desde el siglo XX (Logan et al., 2012), y ha sido reemplazado por bebidas más fuertes (Weismantel, Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora, 1991). A pesar de que continúa siendo producida en algunas regiones de los Andes y sus diferentes técnicas y métodos han permanecido a través de la historia, se conoce que tanto los instrumentos para su elaboración como sus tiempos de cocción han cambiado. Por ejemplo, muchos productores de chicha han implementado el uso de recipientes de aluminio en vez de las tradicionales vasijas de barro, ya que cocinar en recipientes de metal requiere menos tiempo de cocción y, por lo tanto, menos fuego, significando un tiempo de producción menor (Hayashida, 2009).

En Ecuador la chicha sigue siendo producida principalmente por mujeres, y es utilizada y es utilizada para festivales, ceremonias religiosas ya sean católicas o indígenas y también por la compensación de trabajos.

La chicha de jora como patrimonio intangible

El patrimonio cultural inmaterial involucra diferentes expresiones ancestrales que han sido transmitidas de generación a generación, las cuales son muy importantes para el mantenimiento de la diversidad cultural (Ortiz, 2016).

La chicha de jora es considerada patrimonio cultural intangible de distintas provincias como Chimborazo, Azuay, Tungurahua y Cotopaxi, en el ámbito de conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo y el sub-ámbito de gastronomía, bajo la descripción de la manifestación se estableció que la chicha es una bebida común en rituales y eventos festivos en las regiones andinas mencionadas anteriormente. Sus ingredientes incluyen panela, harina de maíz jora, frutas y especias.

La importancia de la chicha radica en el conocimiento detrás de la bebida. Por lo cual se la nombro patrimonio cultural intangible, pues actualmente no muchas personas saben preparar chicha y esta representa también una bebida saludable con ingredientes orgánicos y puros; que merece ser conservada, preservada y difundida como muestra de tradición andina ecuatoriana.

Elaboracion de la chicha:

Los principales ingredientes de la chicha son:

La jora

Termino con el cual se indentifica al maíz germinado. (Nicholson, 2018).

Azucar

La fuente de azúcar principal de la chicha son los carbohidratos y almidones que luego de un proceso de malteado se convertirna en azucares. No obstante, existen distintas recetas en la cuales se añaden recetas en forma de mishqui, obtenido del agave; caña de azúcar y panela, (Gomez et al, 2009). Durante nuestras visitas a cotacachi, Natabuela y Guano encontramos que para su elaboración se utiliza panela en bloque o polvo y azúcar morena.

Hierbas medicinales

Aunque la chicha de jora tradicional no contiene hierbas medicinales la chicha realizada en Cotachachi por doña Rosita, afamada prodcutora de chicha, si contiene diferentes hiervas ya que como ella afirma, los jóvenes ahora no están acostumbrados a consumir esta bebida fermentada, por lo tanto, al añadir hierbas medicinales se reduce el riesgo que esta cause algún daño a quien consuma.

La chicha realizada en Yaruqui, específicamente por doña Eloyza, lleva piña y canela para aumentar el sabor y evitar la oxidación de la chicha como ella afirma.

Preparacion

Existen dos tipos básicos de preparación de la chicha de jora, los cuales han permanecido a través de la historia. Ambos se centran en una conversión de almidones y azucares, componentes que después de un proceso de fermentación se

transforma en alcohol. El primer método involucra la conversión de estos azúcares a través de la saliva por su enzima de diastasa, siendo este último componente el que permite la fermentación del brebaje (Steinkraus, 1975). El segundo método implica la germinación de los granos de maíz, lo cual permite una rápida conversión de almidones en azúcares desde su germinación. Por último en ambos métodos se precede a la disolución de azúcares se convierte en alcohol a través de una fermentación bacteriana y se lo reserva en recipientes de cerámica a temperatura ambiente (Goldstein & Coleman, 2004).

Existe una gran variedad de chichas de jora ya que cada región se caracteriza por realizar un tipo diferente. No obstante, cada receta comparte una serie de pasos básicos entre los cuales encontramos la preparación del maíz, cocción y fermentación de la mezcla (Moore, 1989). En la región Sierra Norte de Ecuador se puede apreciar distintas formas de preparación, y el uso de varios ingredientes, los cuales afectan sus cualidades sensoriales y organolépticas.

Preparación del maíz

Selección del maíz:

Este paso involucra la selección de diferentes tipos de maíz para luego desgranarlo y poder continuar la germinación.

Malteado

La germinación es un proceso por el cual el almidón es hidrolizado por la amilasa endógena durante el malteado de los granos de maíz. Esta se divide en tres fases, el remojo del maíz, germinado, y secado de los granos de maíz. El proceso

de germinación del maíz es muy importante ya que no solo constituye el primer motor para una fermentación, sino que aporta mayores nutrientes y vitaminas en la elaboración.

Remojo

Existen diferentes formas de realizar esta fase, por ejemplo, en civilizaciones andinas se remojava el maíz en envases en el suelo por aproximadamente 12 a 18 horas.

Germinado

Después de escurrir el maíz este se esparce en un lugar oscuro en capas de 2 a 3 centímetros de grosor. Se debe poner gran énfasis en el ambiente en donde se realizará el proceso de germinación ya que varios elementos externos como el viento y el calor directo pueden afectar el proceso severamente y causar que el maíz se heche a perder (Nicholson, 2018). En algunas culturas se acostumbra a cubrir los granos de maíz con hojas de achira o únicamente trapos, una vez que el maíz ha germinado en un periodo de aproximadamente de 3 a 4 días (Pazos, 2008)

Secado

El maíz una vez ya germinado se expone al sol en una capa fina de aproximadamente un centímetro de grosor con el objetivo de remover toda humedad. Este proceso se lo realiza por aproximadamente 2 a 5 días hasta que este completamente seco y se pueda proceder a la fase de molienda.

En algunas tradiciones se procede a tostar los granos de maiz en recipientes de ceramica, una vez secado se precede a la molienda del grano. Este proceso de tostado del maiz se puede realizar antes o despues de la moliendas, una vez ya que se ha obtenido la harina de maiz.

Molienda

Una vez finalizado el proceso de germinacion, se procede a la molienda del maiz (Moore, 1989). En culturas andinas la molienda del maiz se realizaba manualmente, utilizando una roca de forma de media luna. Era comun añadir agua o saliva a medida que ejecutaba la molienda.

Coccion

Una ves que se obtiene la harina de jora, esta se remoja en una olla de barro o ceramica con agua, la cual posteriormente se lleva a una temperatura de hervor. La coccion de la harina dependera de la receta y la cantidad preparada y si la harina fue tostada previamente (Koziol, 2018). Por lo general esta fase tiene una duracion de 12 horas a 3 dias y se espera la reduccion de apremximadamente del 40% del liquido (Moore, 1989). Posterior a esto se procede a enfriar la preparacion, de igual forma esta fase puede durar horas o dias (Koziol, 2018)

Durante el enfriamiento, la mezcla se separa en 3 capas. La primera mas liquida se llama Upi. La segunda capa, llamada misqui kketa, es la capa mas dulce y se utiliza para endulzar el Upi. La ultima capa, llamado hanchi o afrecho, se compone de fragmentos solidos restantantes del maiz. Esta se utiliza para volver a prepara chicha o como alimentos para animales (Koziol, 2018). Si la fase de

enfriamiento no es posible la mezcla se cierne posteriormente para separar los líquidos del afrecho cascarilla. Este proceso se la puede realizar con un paño o pieza de tela que solo permita el paso del líquido mas no del afrecho. (Moore, 1989)

Fermentacion

La fermentacion es un proceso natural que los humanos han utilizado a lo largo de la historia con el fin de enriquecer el sustrato de alimento con proteínas, aminoácidos esenciales y vitaminas (Steinkraus, 1975). De igual forma, este proceso cumple con la función de desintoxicar comida y mejorar las características sensoriales de los alimentos (Steinkraus, 1975). También ha sido un método efectivo de conservación de alimentos, en épocas sin acceso a refrigeración. (Mendoza, 2017). Los resultados comunes de esta preparaciones incluyen la transformación de carbohidratos y azúcares en etanol, (Gomez et al, 2009).

El proceso de fermentacion de la chicha dura entre 1 o 6 días, dependiendo del grado alcohólico deseado. A partir de su tiempo de fermentacion, se puede clasificar a la chicha en chicha madura o tierna.

El método tradicional establece que una vez que se ha cernido una mezcla, esta se procede a almacenar en pódos de cerámica o barro, los cuales contienen restos de la anterior preparación y facilitan el proceso de la fermentacion por su contenido en bacterias y levaduras. Pasado el séptimo día de fermentacion la chicha puede presentar sabores amargos o agrios no agradables (Koziol, 2018). Después se procede a cubrir a los pódos con hojas de achira o cedazo de tela. Hoy en día, los pódos han sido reemplazados por recipientes de acero.

Ya que en la actualidad no se utilizan los tradicionales pundos para fermentar la chicha y por lo tanto no se tiene los hongos fermentadores de mezclas previas, algunos productores de Cotacachi y Tababela acostumbran a mezclar la chicha fresca recién realizada con los sedimentos o “conchito” de chichas ya fermentadas o maduras con el fin de acelerar el proceso. (Ramirez & Williams, 2003)

Resultados

Se pudo entender los diferentes significados y simbolismos de la chicha a lo largo de historia, los cuales se han ido distanciando de la bebida con el paso del tiempo, producto de factores como políticos y sociales que han afectado la percepción social de la bebida. La chicha es una bebida aun importante en comunidades indígenas del Ecuador, especialmente en celebraciones y festejos populares o religiosos. Sin embargo, la chicha de jora como bebida de consumo diario ha ido perdiendo espacio y hoy en día se la consume mayormente en lugares comerciales de expendio y en cremonias, aunque sigue siendo un bebida utilizada como retribución por trabajos realizados en diferentes comunidades que mantienen la tradición.

La chicha de jora a pasar de los años a sufrido una metamorphosis por ejemplo, los disntintos instrumentos tradicionales implementados en su elaboración como los pundos de cerámica han sido reemplazados por materiales como ollas de aluminio. Los cuales significaba un costo menor, y requieren de menos energía para elaborar la chicha. De igual forma, el proceso de germinación de maíz es una práctica ancestral que muy pocas chicheras utilizan para producir su harina de maíz,

sino que obtan por adquirirla de terceros.

Sintesis del capitulo

El objetico del escrito ha sido analizar las diferentes funciones cultirales y sociales de la chicha a lo largo de la historia, con el fin de revalorizarla y asimilar su valor cultural patrimonial. A lo largo de la historia se denota como la chicha ha sobrevivido a diferentes prohibiciones y al mercantilismo. Ha sido un objeto de estigmas y prejuicios sociales y culturales, los cuales casi acabaron con la preparcion de dicha bebida. Hoy en dia, a pesar de haber sobrevivido a tales amenazas. Se enfrenta a un peligro mucho mayor: el olvido.

La elaboracion de la chicha ha pasdo de generacion en genaracion por medio de la practica. Aunque se sigue preparando, su significado espiritual junto con la practica de reciprocidad que esta bebida involucra se esta perdiendo, al igual que los diferentes metodos ancestrales de elaborarla, que ya no son utilizados por todo el trabajo y tiempo que demanda.

En esta investigacion se encontro productores de chicha que fabrican esta bebida por continuar con una practica que ellos creen q es ancestral, sin embargo, desconocen toda la hisrotia y simbolismo detras de la chicha, convirtiendose entonces su elaboracion en un proceso mecanico motivado por fines economicos. Como el conocimiento ha sido traspasado de generacion en generacion por medio de la observacion y la practica, existe la amenaza de una posible extincion de varias recetas por el desinteres de los jovenes en aprenderlas.

El promover informacion de la chicha; su historia, metodos tradicionales de

elaboracion se puede contribuir a que esta bebida milenaria no se extinga por la falta de transmission de conocimientos de generacion en generacion.

La chicha siempre tuvo un mayor significado espiritual en comparacion con otras bebidas destiladas debido a su proceso natural de fermentacion y por ser un prodcuto de la tierra y el esfuerzo de los indios, que lo convirtio en una bebida milenaria y simbolica e imposibilito su erradicacion total. (Campuzano & Restrepo, 1995). No se puede inferior porcentajes que tanto ha disminuido historicamente la elaboracion de la tradicional chicha como consumo, sin embargo, hoy en dia no forma parte de nuestros habitos alimenticios, lo cual presenta un triunfo de la cultura europea sobre la prehispanica. Si bien su nombre sobrevivio, toda su simbologia se ha ido perdiendo con el tiempo, inclusive a pesar de su declaracion como patrimonio cultural intangible (Cordero, 2013). Por lo tanto, se considera que es importate revalorizar los distintos metodos tradicionales de su elaboracion, si no tambien toda la cosmovision detras de esta bebida. A traves de la investigacion y la educacion de las nuevas generaciones.

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

Antecedentes diagnósticos

La presente investigación se llevará a cabo mediante la aplicación de procedimientos lógicos que permiten en la investigación obtener de forma experimental los conocimientos necesarios para poder establecer un proceso metodológico que permita obtener un manual del manejo de la cccion de la jora para la cocina profesional.

La metodología que se desarrolla en la presente investigación es el método inductivo, ya que parte de los fenómenos particulares como son la sintetizacionde elemtos y especies para la cocina profesional.

Aplicando el método inductivo y utilizando técnicas de observación y experimentacion, asi como investigacion de campo, se logra abtrar la esencia de un manual para la jora en la cocina profesional.

Ya que la investigación es el procedimiento que permite encontrar “soluciones a los problemas esenciales, encontrar respuestas a preguntas y estudiar la relación entre factores y acontecimientos” (Pineda, Alvarado y Canales, 1994, p.25)., En ecencia es la effamienta fundamental desarrollada en el presente estudio.

El problema se enfrenta mediante la aplicación de una investigación descriptiva, narrando las principales características de la jora medainte una investiagacion basica aplicada a un conjunto de acervos bibliograficos, tratados de manera objetiva, especifica, y sin el empleo de juicios de valor.

Gómez (2009) entiende que la investigación científica, “Es un procedimiento reflexivo, sistemático, controlado y crítico que tiene por finalidad descubrir o interpretar los hechos y fenómenos de un determinado ámbito de la realidad” (p.17).

Como recurso la presente obra utiliza la investigación explicativa, ya que pretende dar respuesta a las principales ideas de las especies tradicionales en la cocina profesional. Para proceder a adquirir la información correspondiente, la presente obra utiliza los enfoques cuantitativo y cualitativo, ya que mediante la aplicación de una encuesta a los estuantes se parte del estudio del análisis de los datos numéricos, apoyados en la estadística, para dar solución a las principales interrogantes planteadas en la investigación.

Investigación cuantitativa

Utiliza la recolección y el análisis de datos para contestar preguntas de investigación y probar hipótesis establecidas previamente, y confía en la medición numérica, el conteo, y en el uso de la estadística para intentar establecer con exactitud patrones en una población. (p.70)

La investigación tiene carácter cualitativo, ya que parte de métodos de recolección de datos descriptivos y de observaciones.

Según Cortés (2012): “utiliza el método inductivo, que va de lo particular a lo general, su misión es explorar, describir y luego generar perspectivas teóricas, las técnicas que utilizan son la observación participante, la entrevista en profundidad y los documentos personales”

Tipos de Investigación

Se usaron varios tipos de investigación para lograr el objetivo planteado estos fueron: de campo, documental bibliográfico, exploratorio, descriptivo y explicativo.

La investigación documental bibliográfica, según Sabino, C. (1992) es:

“cuando, a diferencia de lo anterior, los datos a emplear han sido ya recolectados en otras investigaciones y son conocidos mediante los informes correspondientes nos referimos a datos secundarios, porque han sido obtenidos por otros y nos llegan elaborados y procesados de acuerdo con los fines de quienes inicialmente los obtuvieron y manipularon” (p. 168).

Investigación de campo la define Sabino C. (1992) como:

Los datos de interés se recogen en forma directa de la realidad, mediante el trabajo concreto del investigador y su equipo. Estos datos, obtenidos directamente de la experiencia empírica, son llamados primarios, denominación que alude al hecho de que son datos de primera mano, originales, producto de la investigación en curso sin intermediación de ninguna naturaleza (p. 68).

La investigación de campo se la aplicó para obtener información relevante sobre la obtención de la Jora:

Las investigaciones que pretenden darnos una visión general y sólo aproximada de los objetos de estudio. Este tipo de investigación se realiza especialmente cuando el tema elegido ha sido poco explorado, cuando no hay suficientes estudios previos y cuando aún, sobre él, es difícil formular hipótesis precisas o de cierta generalidad (p. 47).

La investigación descriptiva Según Sabino, C. (1992) “las investigaciones

descriptivas utilizan criterios sistemáticos que permiten poner de manifiesto la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando de ese modo información sistemática y comparable con la de otras fuentes”. (p. 47).

Diseño de la investigación

La presente investigación se lleva a cabo bajo el enfoque cualitativo y cuantitativo, ya que está basada en el método inductivo, así como el uso de investigaciones de campo, básica y aplicada, documental, con carácter descriptivo, y explicativa. Tiene este diseño la investigación ya que lo que se desea es, establecer el un manual de uso de la jopra en la cocina profesional.

Población y Muestra

Población

Para Germán Fracica población es: “el conjunto de todos los elementos a los cuales se refiere la investigación. Se puede definir también como el conjunto de todas las unidades de muestreo.” (N.Germán, 1988). Ya que es la totalidad de elementos, individuos, recursos que poseen iguales características de las cuales se refiere la investigación.

La población que utiliza la presente investigación está determinada por el conjunto de estudiantes que conforman los cursos de egresados, el cual corresponde a un universo de 116.

Tabla 1 Se describe la población.

GRUPO DE ESTUDIO	N°
Estudiantes de segundo	116

Fuente: Secretaria

Muestra

Para (Kinnear, 1993) muestra es: “la parte de la población que se relaciona y de la cual realmente se obtiene la información para el desarrollo del estudio y sobre la cual se efectuarán la medición y la observación de las variables del estudio.” Población es una parte representativa del total de la población con la cual se va a trabajar y de donde se va a sacar la información para nuestro estudio. La muestra extraída para la encuesta realizada a los señores estduaintes en proceoso de titulacion determinada por el conjunto universo correspondiente a 116, al aplciar la fomula el total se determina en la tabla 4.

$$n = \frac{N}{\% ^2(N - 1) + 1}$$

$$n = \frac{116}{[(0,05^2) * (116 - 1) + 1]}$$

$$n = 90,10$$

Tabla 2 Muestra para padres de familia

Grupo	N°
Estudaintes	90
Total	90

Metodología

Explorativa: Según Fidias G. Arias (2012) es un tipo de investigación

utilizada para estudiar un problema que no está claramente definido, por lo que se lleva a cabo para comprender mejor, pero sin proporcionar resultados concluyentes; dentro del proyecto se aplicó para determinar el problema a resolver y buscar la forma correcta de desarrollar la idea ya planteada.

Descriptiva: Según Tamayo M. (2006) la investigación descriptiva se utiliza para describir las características de una población o fenómeno en estudio; se la ha tomado en cuenta para describir el grupo de personas que serán beneficiadas con el proyecto y también para describir el problema a resolver.

Pregunta 1

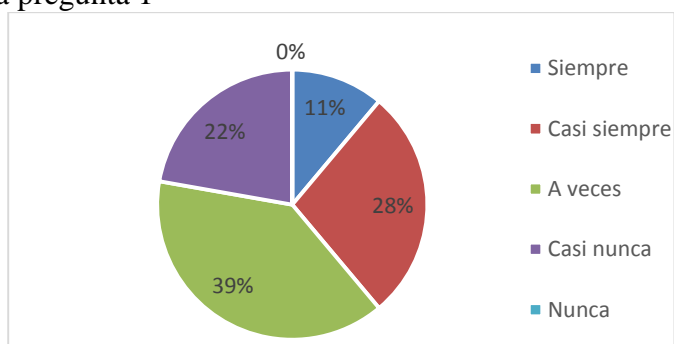
Tabla 3 Encuesta pregunta 1

¿Cuán a menudo utiliza la jora en la gastronomía profesional?			
CÓDIGO	CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ítem N°1	Siempre	10	11%
	Casi siempre	25	28%
	A veces	35	39%
	Casi nunca	20	22%
	Nunca	0	0%
	Total		90

Elaborado por:

Fuente:

Grafico 1 Encuesta pregunta 1



Elaborado por:

Fuente:

Análisis: 39% de los encuestados encuestados manifiestan que han utilizado la jora en la cocina profesional, el 28% casi siempre, 22% casi nunca, y 11% siempre.

Interpretación: 35 de los encuestados manifiesta que a veces han utilizado la jora en la cocina profesional, el 25 casi siempre, 20 casi nunca, y 10 siempre.

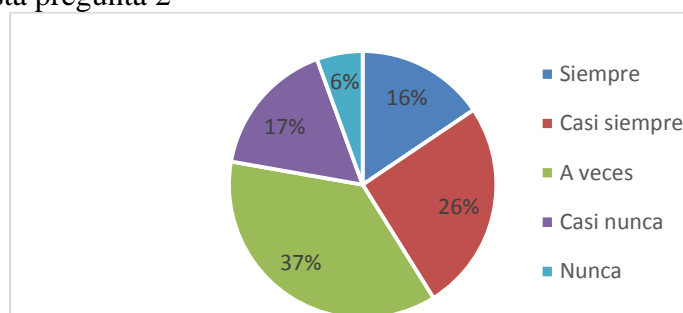
Pregunta 2

Tabla 4 Encuesta pregunta 2

¿Ha establecido los diferentes usos de la Jora en la cocina profesional, con el objetivo de variar sus menus gastronomicos?			
CÓDIGO	CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ítem N°2	Siempre	14	16%
	Casi siempre	23	26%
	A veces	33	37%
	Casi nunca	15	17%
	Nunca	5	6%
	Total		90

Elaborado por:

Grafico 2 Encuesta pregunta 2



Elaborado por:

Fuente:

Análisis: 37% de los encuestados manifiestan que han establecido los diferentes usos de la jora en la cocina profesional, 26% casi siempre, 17% casi nunca, 16% siempre y 6% nunca.

Interpretación: 33 de los encuestados manifiestan que han establecido los diferentes usos de la jora en la cocina profesional, 23 casi siempre, 15 casi nunca, 14 siempre y 5 nunca.

Pregunta 3

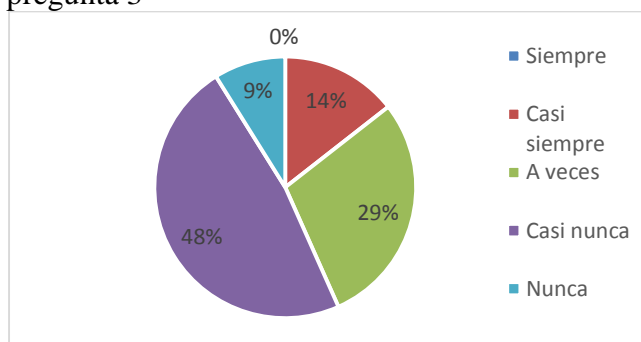
Tabla 5 Encuesta pregunta 3

¿En la cocina profesional realiza actividades que le permitan variar los menus con la introducción de nuevas especies?			
CÓDIGO	CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ítem N°3	Siempre	0	0%
	Casi siempre	13	14%
	A veces	26	29%
	Casi nunca	43	48%
	Nunca	8	9%
	Total		10

Elaborado por:

Fuente:

Grafico 3 Encuesta pregunta 3



Elaborado por:

Fuente:

Análisis: 48% de los encuestados manifiesta que experimenta con variaciones de especies para la cocina profesional, 29% a veces, 13 casi siempre, 8 nunca.

Interpretación: 43, de los encuestados manifiesta que experimenta con variaciones de especies para la cocina profesional, 26 a veces, 13 casi siempre, 8 nunca.

Pregunta 4

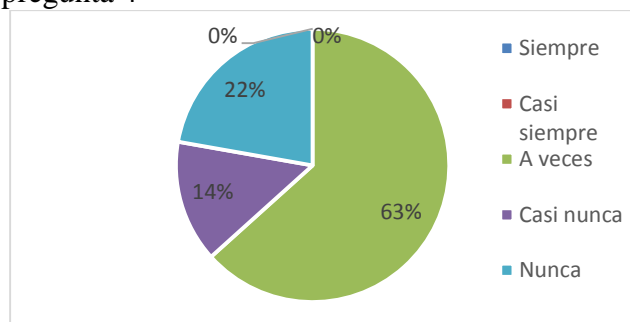
Tabla 6 Encuesta pregunta 4

¿Cuan amenudo realiza recetas en cocina profesional que involucren la jora?			
CÓDIGO	CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ítem N°4	Siempre	0	0%
	Casi siempre	0	0%
	A veces	57	63%
	Casi nunca	13	14%
	Nunca	20	22%
	Total		90

Elaborado por:

Fuente:

Grafico 4 Encuesta pregunta 4



Elaborado por:

Fuente:

Análisis: 63% de los encuestados manifiesta que aveces realizan recetas con la jora como ingrediente, 22% nunca, 14% casi nunca.

Interpretación: 57 de los encuestados manifiesta que aveces realizan recetas con la jora como ingrediente 20 nunca, 13 casi nunca.

Pregunta 5

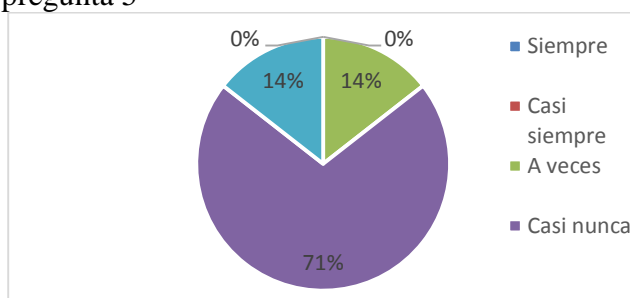
Tabla 7 Encuesta pregunta 5

¿Cuan amenudo promueve en la cocina profesional el uso de jora omo ingrediente?			
CÓDIGO	CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ítem N°5	Siempre	0	0%
	Casi siempre	0	0%
	A veces	13	14%
	Casi nunca	64	71%
	Nunca	13	14%
	Total		90

Elaborado por:

Fuente:

Grafico 5 Encuesta pregunta 5



Elaborado por:

Fuente:

Análisis: 71% de los encuestados manifiesta que casi nunca promueve en la cocina profesional el uso de jora omo ingrediente, 14% a veces, 14% nunca.

Interpretación: 64 de los encuestados manifiesta que casi nunca promueve en la cocina profesional el uso de jora omo ingrediente, 13 a veces, 13 nunca.

Pregunta 6

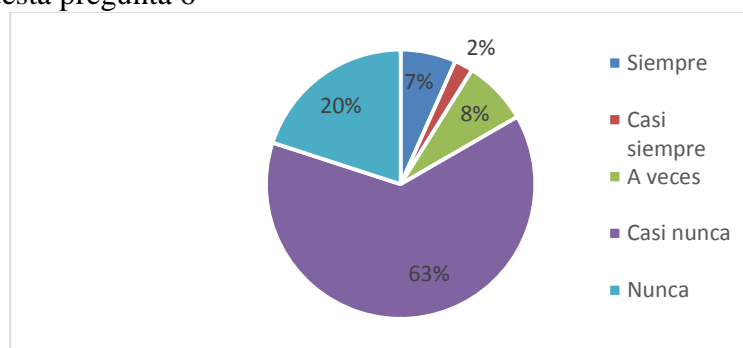
Tabla 8 Encuesta pregunta 6

¿Ha realizado actividades que le permitan desarrollar su conocimiento de cocina profesional con el uso de jora?			
CÓDIGO	CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ítem N°6	Siempre	6	7%
	Casi siempre	2	2%
	A veces	7	8%
	Casi nunca	57	63%
	Nunca	18	20%
	Total		90

Elaborado por:

Fuente:

Grafico 6 Encuesta pregunta 6



Elaborado por:

Fuente:

Análisis: 63% de los encuestados manifiesta que casi nunca a realizado actividades que le permitan desarrollar su conocimiento de cocina profesional con el uso de jora, 20% nunca, 8% a veces, 7% siempre, y 2% casi siempre.

Interpretación: 57 de los encuestados manifiesta que casi nunca a realizado actividades que le permitan desarrollar su conocimiento de cocina profesional con

el uso de jora, 18 nunca, 7 a veces, 6 siempre, y 2 casi siempre.

Pregunta 7

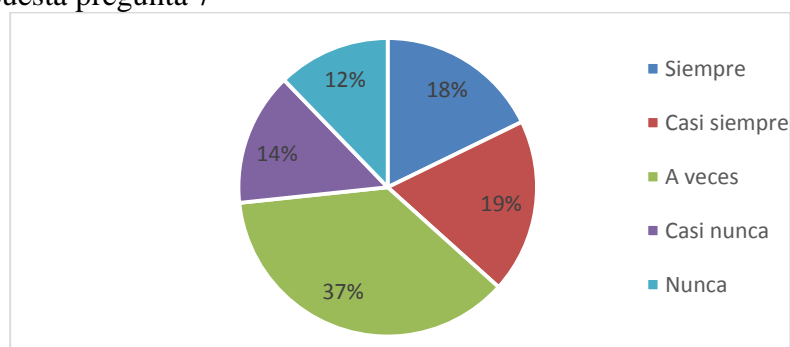
Tabla 9 Encuesta pregunta 7

¿Reliza actividades en la cocina profesional que le permitan conocer las propiedades de la jora?			
CÓDIGO	CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ítem N°7	Siempre	16	18%
	Casi siempre	17	19%
	A veces	33	37%
	Casi nunca	13	14%
	Nunca	11	12%
	Total		10

Elaborado por:

Fuente:

Grafico 7 Encuesta pregunta 7



Elaborado por:

Fuente:

Análisis: 37% de los encuestados manifiesta que realiza actividades en la cocina profesional que le permitan conocer las propiedades de la jora 19% casi siempre, 18% siempre, 14% casi nunca, y 12% nunca.

Interpretación: 33, de los encuestados manifiesta que realiza actividades en la cocina profesional que le permitan conocer las propiedades de la jora, 17 casi siempre, 16 siempre, 13 casi nunca, y 11 nunca.

Pregunta 8

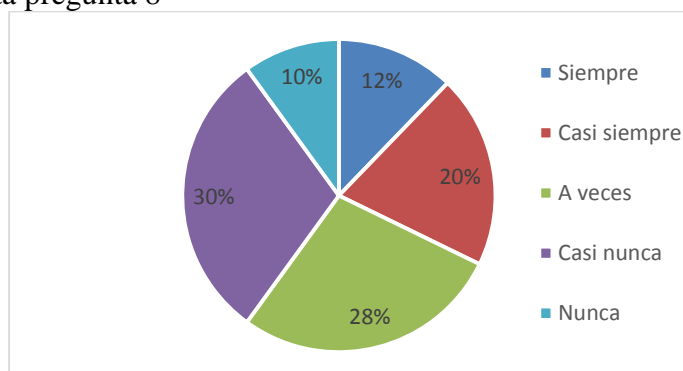
Tabla 10 Encuesta pregunta 8

¿Cuan amenudo utiliza manuales para la cocina profesional que le permitan desarrollar sus habilidades y conocimeitnos en esta area?			
CÓDIGO	CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ítem N°8	Siempre	11	12%
	Casi siempre	18	20%
	A veces	25	28%
	Casi nunca	27	30%
	Nunca	9	10%
	Total		90

Elaborado por:

Fuente:

Grafico 8 Encuesta pregunta 8



Elaborado por:

Fuente:

Análisis: 30% de los encuestados manifiestan que casi nunca utiliza manuales para la cocina profesional que le permitan desarrollar sus habilidades y conocimeitnos en esta area 28% a veces, 20% casi siempre, 12% siempre, y 10% nunca.

Interpretación: 27 de los encestados manifiestan que casi nunca utiliza manuales para la cocina profesional que le permitan desarrollar sus habilidades y

conocimeitnos en esta area 25 a veces, 18 casi siempre, 11 siempre, y 9 nunca.

Pregunta 9

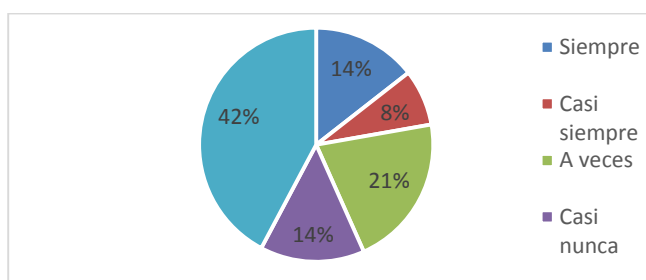
Tabla 11 Encuesta pregunta 9

¿En las actividades que desarrolla en casa, su hijo cuan a menudo almacena los sonidos, los reconoce y reproduce?			
CÓDIGO	CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ítem N°9	Siempre	13	14%
	Casi siempre	7	8%
	A veces	19	21%
	Casi nunca	13	14%
	Nunca	38	42%
	Total		90

Elaborado por:

Fuente:

Grafico 9 Encuesta pregunta 9



Elaborado por: García Ligia, Peláez Ana

Fuente: Docentes encuestados en la Escuela "Marquesa de Solanda" en el año 2015-2016

Análisis: 38 de los padres de familia encuestados manifiestan que nunca, en las actividades que desarrolla en casa con sus hijos estos almacenan los sonidos, los reconocen y reproducen, 19 a veces, 14% siempre, 14% casi nunca, 8% casi siempre.

Interpretación: 38 de los padres de familia encuestados manifiestan que nunca, en las actividades que desarrollan en casa con sus hijos estos almacenan los sonidos, los reconoces y reproducen, 21% a veces, 13 siempre, 13 casi nunca, 7 casi

siempre.

Pregunta 10

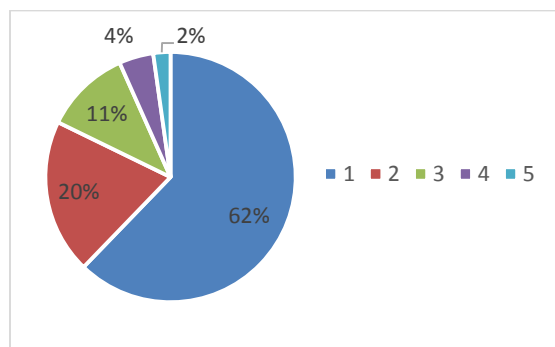
Tabla 12 Encuesta pregunta 10

Cree usted que un manual de la jora permitirá el desarrollo de su conocimiento en la coicna profesional.			
CÓDIGO	CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ítem N°10	Siempre	56	62%
	Casi siempre	18	20%
	A veces	10	11%
	Casi nunca	4	4%
	Nunca	2	2%
	Total	90	100%

Elaborado por:

Fuente:

Grafico 10 Encuesta pregunta 10



Elaborado por:

Fuente:

Análisis: 62% cree que un manual de la jora permitirá el desarrollo de su conocimiento en la coicna profesional, 20% casi siempre, 11% casi siempre, 4% casi nunca, y 2% casi nunca.

Interpretación: 56 cree que un manual de la jora permitirá el desarrollo de su conocimiento en la coicna profesional, 18 casi siempre, 10 casi siempre, 4 casi

nunca, y 2 casi nunca.

CAPITULO III

Propuesta

Tema:

Manual de uso de la jora en la cocina profesional, aplicada a alumnos de la carrera de gastronomía del Instituto Tecnológico Universitario ITI, Quito Ecuador

Objetivo de la Propuesta:

Diseñar un manual del uso de la jora en la cocina profesional, mediante su proceso de preparación, para los alumnos de gastronomía del ITUITI.

CARLOS FERNANDO FONSECA

COCINA

Profesional



JORA
Quito-Ecuador

Primera Edición



Introducción

La chicha de jora es una bebida muy apreciada en toda el área andina. Se prepara con harina de jora, que es maíz malteado (germinado). Es bebida emblemática de la provincia de Cañar.

Técnicamente, la chicha de jora es una cerveza, ya que se prepara con grano malteado y luego fermentado



Contenidos

Nociones generales sobre la

Ingredientes

Procedimiento

Receta Estandar



Jora

Nociones generales sobre la Jora

La chicha de jora es una bebida fermentada su elaboración es a base de Jora un maíz malteado, esta bebida es sagrada y usada en actos ceremoniales en la zona central andina. Esta chicha se la considera como una cerveza artesanal de maíz el grado alcohólico puede variar según su elaboración.

Características Organolépticas

Su color puede ser variado pardo oscuro pero pasa el tiempo y se hace un color pardo claro Su aroma agradable Su sabor es agridulce, agradable y es turbia Su sedimento se puede observar cuando la fermentación ha terminado

Ingredientes

- 2 tazas Harina de jora
- 2 tazas Panela
- 12 und Clavo de olor
- 12 und Pimienta de dulce
- 4 ramas Canela
- 3 und Ishpingos
- ½ taza Cáscaras de piña
- 5 lt Agua





Procedimiento


1. Primero seleccionamos la materia prima jora, hierbas y especias dulces, panela
2. Segundo necesitamos 20 litros de agua, el agua debe estar a punto de ebullición
3. Tercero una vez el agua este a punto de ebullición añadimos las especias dulces (ishpingo, clavo de olor) para efectuar una infusión.
4. Cuarto una vez hecha la infusión procedemos a poner la jora y cocinaremos unas 3 a 4 horas en llama media se pone las hierbas dulces (hierba luisa, cedron, hoja de naranja)
5. Quinto una vez pasado este tiempo apagamos y dejamos reposar un hora.
6. Sexto pasado la hora de reposo procedemos a retirar el afrecho con un sedasoo
7. Séptimo hay que dejar reposar de 4 a 7 días.
8. El proceso de fermentación lo logramos agregando pulpa de piña aprovechando su azúcar y sabor se deja reposar 2 días.
9. Terminamos el proceso agregando panela esto también ayuda a la fermentación y buen



Jora



CAPITULO V

		MATRIZ DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	jora	Chicha de	Codigo: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	04/04/2022		chef: Fernando Fonseca	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Harina de jora	g	0,90	500	0,45
Ishpingo	g	1,00	15	0,02
Hierbas dulces	g	1,00	100	0,10
Piña	unid	1,00	1000	1,00
Panela	g	1,25	3000	3,75
Clavo de olor				
			Total Bruto	5,32
			10 % Imprevisto	0,53
			Costo Neto	5,85
			Gasto de fabr. 15%	0,88
			Factor Costo 33,33%	1,95
			M.O. 45%	2,63
			G. Adm. 12%	0,70
			45 % Utilidad	2,63
			Sub total	14,64
			12 % I.V.A.	1,76
			10 % Servicio	0,00
			Total	16,39



Conclusiones

- La chicha de jora es una bebida nutritiva y refrescante que la puede consumir todo el mundo
- La chicha de jora a perdurado en el tiempo hasta la actualidad a pesar del colonialismo y todos los cambios culturales que se a sufrido hasta la actuliidad
- La chicha de jora contiene propiedades digestivas, nutricionales y antioxidantes, contienen microorganismos vivos que aumentan la flora intestinal y ayuda a la digestión aportando para la salud de las personas
- Era considerada la bebida de los dioses ya que en ceremonias se mezclaba con alucinógenos y potenciaba su poder.

Recomendaciones

- Hay que mantener la chicha en un lugar fresco y con sombra, tapado herméticamente para su fermentación y conservación
- Se debe consumir en un periodo máximo de 10 días y en refrigeración relentisa la fermentación
- Siempre trabajar con productos de primera calidad para poder brindar un producto de calidad y que no se estropee la chicha
- Hay que tomar bien el tiempo de cocci3n, fermentaci3n. Conservaci3n, para que no se convierta en vinagre despu3s de los 10 dias cambia a un color turbio

REFERENCIAS

2008, P., & 1960, N. (15 de junio de 2008). *Análisis Cultural y Sensorial de*

- la chicha de jora*. Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora: file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf
- ABC, D. (2007). *Definicion ABC.com*. Recuperado el 27 de 08 de 2015, de <http://www.definicionabc.com/general/guia.php>
- Alegsa, L. (2007). *Definición ABC*. Recuperado el 23 de febrero de 2015, de <http://www.definicionabc.com/comunicacion/escritura.php>
- ALTAMIRANO, L. (9 de SEPTIEMBRE de 2011). *JAQUE MATE*. Recuperado el 9 de SEPTIEMBRE de 2011, de <http://luisaltamirano8.blogspot.com/2011/09/estrategias-de-aprendizaje.html>
- ANDRE. (2000). CONGNITIVO. En ANDRE. ARGENTINA: WORKS.
- Ballesteros, A., & Bareta. (5 de junio de 1945). *Colonizacion española de Latinoamerica*. Obtenido de Colonizacion española de Latinoamerica: file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/45449_1.pdf
- Bray. (18 de mayo de 2003). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*. Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora: file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf
- Bustamante, Gloria Elizabeth. (2011). *EPISTEMOLOGIA DE LA LECTURA Y ESCRITURA*. BUENOS AIRES ARGENTINA: WORKS. Obtenido de <http://www.aacademica.com/000-052/8.pdf>
- Campuzano, & Restrepo. (8 de Mayo de 1995). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*. Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora: file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

- Carvajal, L. (13 de agosto de 2013). Recuperado el 23 de junio de 2015, de <http://www.lizardo-carvajal.com/que-es-la-lectura>
- Cordero. (9 de junio de 2013). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora e*.
Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora e:
<file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf>
- Davila, L. A. (8 de Febrero de 2013). "ELABORACION DE CHICHA DE JORA Y ESTABLECER UN. Obtenido de "ELABORACION DE CHICHA DE JORA Y ESTABLECER UN:
<file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/84T00295.pdf>
- de, D. (2008). Recuperado el 23 de junio de 2015, de <http://definicion.de/lectura/>
- Diaz. (9 de Abril de 2015). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*.
Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora:
<file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf>
- Dillehay. (8 de Junio de 2003). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*.
Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora:
<file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf>
- Dillehay, 2. (18 de febrero de 2003). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*. Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora:
<file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf>
- Echeverri. (18 de Junio de 2006). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*.
Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora:
<file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf>
- ECUADOR, M. D. (2010). *ACTUALIZACION Y FORTALECIMIENTO*

CURRICULAR. ECUADOR: BICENTENARIO. Obtenido de <https://dl.dropboxusercontent.com/u/57179340/Reforma%20Curricular/Reforma%20curricular%20de%201er%20a%207mo%20nuevo/2SEGUNDO ANIOEGB.pdf>

Educación, M. d. (2010). *Actualización o fortalecimiento curricular de la Educación General Básica.* Quito: Don Bosco.

Egùsquiza, e. a. (9 de noviembre de 2010). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora.* Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora: <file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf>

Ekhine. (2013). *10ejemplos.com.* Recuperado el 24 de febrero de 2015, de <http://10ejemplos.com/tipos-de-escritura>

Escobar, L. (2013). *Diseño de una propuesta para desarrollo de la comprensión lectora en niños de 2do. año de educacion basica.* Obtenido de <http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/3435/1/T1260-MGE-Escobar-Dise%C3%B1o.pdf>

Goldstein, & Coleman. (18 de junio de 2004). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora.* Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora: <file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf>

Gomez et al, 2. (18 de Julio de 2009). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora.* Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora: <file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf>

Gutierrez . (1996). <http://www.monografias.com>. Obtenido de <http://www.monografias.com>: <http://www.monografias.com>

- Hayashida. (18 de Marzo de 2009). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*. Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora: file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf
- hayashida, 2., & Jennings, 2. (8 de junio de 2009;2004). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*. Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora: file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf
- Hernandez Sampieri, R. (2010). *Metodología de la investigación*. Mexico: McGrawHill.
- Jimenez, J. (2008). Aportaciones de la nuevas tecnologías en la lectura. 5.
- Karla Jannet, L. B. (4 de junio de 2011). *investigacion de la chicha de maiz, propiedades nutricionales y propuesta gastgromica*. Obtenido de investigacion de la chicha de maiz, propiedades nutricionales y propuesta gastgromica: file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/45449_1.pdf
- Kingman. (9 de Marzo de 2010). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*. Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora: file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf
- Kinnear, T. (1993). *Inverstigación de mercados*. México: McGraw-Hill.
- KOSTANTZE. (1998). ESTRATEGIAS PARA EL APRENDIZAJE. *SERBILUZ*.
- Koziol, M. (8 de Mayo de 2018). *Análisis cultural y sensorial de la chicha de jora elaborada en la sierra norte ecuatoriana (Imbabura y Pichincha)*.
- Loachamin, & Topón. (1 de 7 de 2019). *Plan de negocios para la creación de una microempresa dedicada a la producción y*. Obtenido de Plan de negocios para la creación de una microempresa dedicada a la producción y:

file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/UISRAEL-EC-ADME-378.242-2019-057.pdf

Logan et al., 2. (12 de mayo de 2012). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*. Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora: file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

López Basantes, K. J. (15 de enero de 2011). *Investigación de la Chicha de Maíz*. Obtenido de <https://1library.co/document/z31g0ley-investigacion-chicha-maiz-propiedades-nutricionales-propuesta-gastronomica.html>

Manuel Bello, R. V. (2009). *Escuelas Lectoras*. Obtenido de <http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2180/1/EDU-PM-001-Propuesta%20metodol%C3%B3gica.pdf>

Mena, S. (2011). *Lengua y Literatura*. Quito: Corporacion Editora Nacional. Obtenido de <http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2828/1/T0996-MGE-Mena-Sistematizaci%C3%B3n.pdf>

Mena, S. (2011). *Sistematización de la propuesta de enseñanza del código alfabético del Programa de "Escuelas Lectoras" que lleva adelante la Universidad Andina Simón Bolívar*. Obtenido de <http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2828/1/T0996-MGE-Mena-Sistematizaci%C3%B3n.pdf>

MENA, S. (2014). *LENGUA Y LITERATURA*. QUITO: DIMAXI. Obtenido de <http://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/09/LENGUA-Y-LITERATURA-2-DOCENTE.pdf>

Mendoza. (9 de junio de 2017). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*.

Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora:
file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

Miño. (18 de Marzo de 1994). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*.

Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora:
file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

MOHAMED. (2000). *CONSTRUCTIVISMO* (Vol. I). CHILE: LUDVID.

MONEREO, C. (2008). *SER ESTRATEGICO Y AUTONOMO* (Vol. 3). ESPAÑA:

RESEARCHGATE. Recuperado el 27 de JUNIO de 2015, de
http://www.researchgate.net/profile/Carles_Monereo/publication/270158690_Ser_estratgico_y_autonomo_aprendiendo_Unidades_didcticas_de_enseanza_estratgica_para_la_ESO/links/54a153eb0cf257a63603668e.pdf

Moore. (27 de marzo de 1989). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora* .

Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora :
file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

MYRIAN NEMROVKY. (2000). *LA LECTURA Y ESCRITURA*. CANADA:

WORKSS.

N.Germán, F. (1988). *Modelo de simulación en muestreo*. Bogotá.

Nicholson, 1. (8 de mayo de 2018). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de*

jora. Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora:
file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

Orgaz, 2. (18 de JULIO de 2012). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de*

jora. Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora:

file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

Ortiz. (16 de junio de 2016). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora.*

Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora:

file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

Paredes, I. (18 de enero de 2011). *FOLKLORE NUTRICIONAL ECUATORIANO.*

Obtenido de FOLKLORE NUTRICIONAL ECUATORIANO:

file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/45449_1.pdf

Paredes, I. (6 de Enero de 2017). Obtenido de Investigación de la Chicha de Maiz:

file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/45449_1.pdf

Paredes, I. (2 de enero de 2018). *Folklore Nutricional Ecuatoriano.* Obtenido de

file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/45449_1.pdf

Pazos. (9 de Mayo de 2008). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora .*

Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora :

file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

Personal communication, A. P. (s.f.). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de*

jora. Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora:

file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

Pico, P. (18 de junio de 2013). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora .*

Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora :

file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

Quevedo, S. M. (2015). *Aplicación del Método de Escuelas Lectoras con el uso de*

Herramientas interactivas en los segundo año de básica de la unidad

educativa San Vicente de Paúl de Riobamba . Obtenido de

<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7963/TESIS-MAESTRIA.pdf?sequence=1>

QUINTEROS, H. (2012). *ESTRATEGIAS Y ESTILOS DE ENSEÑANSA* . COSTA RICA: LACLSE.

Ramirez, & Willians. (9 de agosto de 2003). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora* . Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora : <file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf>

RAMON JIMÉNEZ. (2004). *DIFICULTADES DEL APRENDIZAJE* (SEGUNDA ed., Vol. III). MADRID: TROTTA. Obtenido de <http://eprints.ucm.es/tesis/19972000/H/3/H3071401.pdf>

RODRIGUEZ ROJAS PEDRO. (2003). *La andragogía y el constructivismo en la sociedad del conocimiento* (SEGUNDA ed., Vol. II). CARACAS VENEZUELA: LURUS. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/761/76111335006.pdf>

Rodríguez, C. (2015). *Educapequez*. Recuperado el 23 de febrero de 2015, de <http://www.educapeques.www.com/escuela-de-padres/consejos-educacion-hijos/escuela-de-padres-la-escritura-aprender-a-escribir.html>

Rubio, G. D. (18 de enero de 2011). *investigacion de la chicha de maiz, porpiedades nutricionales y propuesta gastronomica* . Obtenido de investigacion de la chicha de maiz, porpiedades nutricionales y propuesta gastronomica: file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/45449_1.pdf

Sabino. (1998). *El proceso de la investigación*. Caracas.

Schuckermith, N. (1987). *Galeon.com*. Recuperado el 27 de agosto de 2015, de

<http://aureadiazgonzales.galeon.com/>

Steinkraus. (4 de junio de 1975). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*.

Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora:

file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

Tovar, d. (9 de Junio de 1989). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora*.

Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora:

file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

Vinton, & Perry, 2. (16 de Febrero de 2009). *Análisis Cultural y Sensorial de la*

chicha de jora. Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de

jora: file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

Weismantel. (27 de Diciembre de 1991). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha*

de jora. Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora:

file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

Weismantel. (9 de Marzo de 1991). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de*

jora . Obtenido de Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora :

file:///C:/Users/USER/OneDrive/Escritorio/138692.pdf

ZEA, J. M. (2013). LA ORALIDAD Y LA ESCRITURA EN EL PROCESO DE

APRENDIZAJE ESCUCHAR,PENSAR Y ESCRIBIR. En *LA ORALIDAD*

Y LA ESCRITURA EN EL PROCESO DE APRENDIZAJE

ESCUCHAR,PENSAR Y ESCRIBIR. MEXICO: ARTICLE. Obtenido de

file:///C:/Users/ADMIN-

MINEDUC/Downloads/55636c2308ae8c0cab36ee20.pdf

ANEXOS