

# UCUENCA

## Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

**Revitalización de la producción de chicha de jora en el cantón Biblián**


Trabajo de titulación previo a la  
obtención del título de Licenciado  
en Gastronomía y Servicios de  
Alimentos y Bebidas

**Autor:**

Juan Pablo Palaguachi Dután

**Director:**

Marlene del Cisne Jaramillo Granda

ORCID:  0009-0009-6767-1574

**Cuenca, Ecuador**

20/08/2023

## Resumen

En el presente proyecto se aborda la producción de la chicha de jora en el cantón Biblián, este surge ante la necesidad de conocer la historia tras esta bebida tradicional andina y aprender acerca de la importancia que tiene este producto ya desde la época preincaica. Es relevante investigar sobre las técnicas, utensilios, máquinas y materia prima que es utilizada durante su proceso. Además de cómo su preparación ha ido evolucionando hasta la actualidad. Para abordar la problemática es importante conocer el trabajo que le dan a la tierra en el cantón, para producir maíz de buena calidad, descubrir los factores que permiten que este alimento se desarrolle y permita producir chicha de jora, considerada una bebida patrimonial. A su vez será necesario indagar acerca del valor nutricional de los ingredientes y métodos de cocción ancestrales, a través de la observación investigativa enfocada en los productores. Se busca recopilar las diferentes recetas que circulan dentro del cantón, planteándose como objetivo principal, revitalizar la cultura de la chicha de maíz que se ha mantenido por generaciones y que en las últimas épocas se ha ido opacando por motivos ajenos a la excelencia de la bebida.

*Palabras clave:* chicha de jora, patrimonio cultural, maíz, agricultura, tradición



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

**Repositorio Institucional:** <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

### Abstract

This project addresses the production of chicha de jora in the Biblián canton, this arises from the need to know the history behind this traditional Andean drink and learn about the importance of this product since pre-Inca times. It is relevant to investigate the techniques, utensils, machines and raw material that is used during its process. In addition to how its preparation has evolved until today. To address the problem it is important to know the work they give to the land in the canton, to produce good quality corn, discover the factors that allow this food to develop and allow to produce chicha de jora, considered a heritage drink. At the same time, it will be necessary to inquire about the nutritional value of ancestral ingredients and cooking methods, through investigative observation focused on producers. It seeks to compile the different recipes that circulate within the canton, considering as its main objective, to revitalize the culture of corn chicha that has been maintained for generations and that in recent times has been overshadowed for reasons unrelated to the excellence of the drink.

*Keywords:* chicha de jora, cultural heritage, corn, agriculture, tradition

Trabajo de Integración Curricular : “Revitalización de la producción de chicha de jora en el cantón Biblián”

Autor: Juan Pablo Palaguachi Dután

Directora: Mgst. Marlene del Cisne Jaramillo Granda

### Certificado de Precisión FCH-TR-LicGas-366

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



---

guido.abad@ucuenca.edu.ec

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 28 de junio de 2023

Elaborado por: GEAV

Abstract en formato MsWord enviado a correo institucional de director/a de trabajo de titulación/UIC y estudiante/s.



The content of this work corresponds to the right of expression of the authors and does not compromise the institutional thinking of the University of Cuenca, nor does it release its responsibility before third parties. The authors assume responsibility for the intellectual property and copyrights.

**Institutional Repository:** <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

## Índice de contenido

<b>Resumen</b> .....	<b>2</b>
<b>Abstract</b> .....	<b>3</b>
<b>Índice de contenido</b> .....	<b>5</b>
<b>Índice de figuras</b> .....	<b>8</b>
<b>Índice de tablas</b> .....	<b>10</b>
<b>Agradecimientos</b> .....	<b>11</b>
<b>Dedicatoria</b> .....	<b>12</b>
<b>Introducción</b> .....	<b>13</b>
<b>Capítulo 1. Biblián y la chicha de jora</b> .....	<b>16</b>
1.1. Generalidades e historia del cantón Biblián .....	16
1.1.1. Etimología de Biblián .....	16
1.1.2. Datos generales del cantón Biblián .....	16
1.1.3. Historia de Biblián .....	18
1.2. Origen de la chicha de jora .....	19
1.2.1. Etimología de chicha .....	19
1.2.2. Leyenda de Tupac Yupanqui y la chicha de jora .....	19
1.2.3. Teorías relacionadas a la chicha .....	19
1.2.4. Historia de la chicha de jora .....	20
2. Aspectos culturales e importancia de la chicha de jora .....	21
1.3.1. Inti Raymi o Fiesta del Sol .....	22
1.3.2. Pawkar Raymi o Época de Florecimiento .....	23
1.3.3. Kuya Raymi .....	23
1.3.4. Kapak Raymi, .....	23
<b>Capítulo 2. Valor nutricional de los ingredientes y técnicas ancestrales de la elaboración de la chicha de jora</b> .....	<b>25</b>
2.1. Ingredientes de la chicha de jora .....	25
2.1.1. Maíz (Zea Mays) .....	25
2.1.2. Azúcar .....	26
2.1.3. Agua .....	27
2.2. Valor nutricional de los ingredientes de la chicha de jora .....	27

2.2.1.	Valor nutricional del maíz.....	27
2.2.2.	Valor nutricional de la panela.....	28
2.2.3.	Valor nutricional de la chicha de jora.....	29
2.3.	Proceso de malteado, cocción, filtración y fermentación de la chicha de jora.....	30
2.3.1.	Malteo.....	30
2.3.1.1.	Acopio de materia prima.....	31
2.3.1.2.	Remojo del grano.....	31
2.3.1.3.	Germinación.....	31
2.3.1.4.	Secado.....	31
2.3.2.	Cocción.....	32
2.3.3.	Filtración.....	32
2.3.4.	Fermentación.....	32
<b>Capítulo 3. Productores de maíz y recopilación de recetas para la elaboración de la chicha de jora.....</b>		<b>34</b>
3.1.	Productores de maíz en el cantón Biblián.....	34
3.1.1.	María Cajamarca.....	35
3.1.2.	Margarita Chulla.....	37
3.1.3.	Enrique Lema.....	38
3.1.4.	María Dután.....	39
3.1.5.	María Justa Jerez Tenecela.....	41
3.1.6.	Miguel Acevedo.....	42
3.1.7.	Luis Paguay.....	43
3.1.8.	Lourdes Martínez.....	44
3.1.9.	Dolores Saula Morocho.....	46
3.2.	Recopilación de recetas para la preparación tradicional de la chicha de jora, realizada por habitantes del cantón Biblián.....	47
3.2.1.	Chicha de jora de Julia Dután e Isabel Dután.....	48
3.2.2.	Chicha de jora de María Cajamarca.....	53
3.2.3.	Chicha de jora de Nelson Lliguichuzhca.....	56
3.2.4.	Chicha de jora en la comuna Atar Curiyacu Cuchincay de la parroquia Sageo....	57
3.2.4.1.	Chicha de jora de Natividad Lema.....	60
3.2.4.2.	Chicha de jora de Trinidad Lema.....	62

3.2.5.	Chicha de jora de la Asociación de Productores Agroecológicos de Biblián .....	63
3.2.5.1.	Chicha de Jora de Elvira Lema .....	64
3.2.6.	Chicha de jora de Luis Paguay .....	66
3.2.7.	Chicha de jora de la Asociación de Agricultoras “Jesús del Gran Poder” .....	71
3.2.7.1.	Chicha de jora de María Rocío Sanango .....	72
3.3.	Variación y evolución en técnicas, utensilios e ingredientes de las diferentes recetas de chicha de jora. ....	74
<b>Conclusiones</b>	.....	<b>77</b>
<b>Recomendaciones</b>	.....	<b>79</b>
<b>Referencias</b>	.....	<b>80</b>
<b>Anexos</b>	.....	<b>85</b>

## Índice de figuras

Figura 1 Mapa político del cantón Biblián.....	17
Figura 2 Parque central de Biblián en construcción, 1939-1940 .....	18
Figura 3 Chichería a finales del siglo XIX.....	21
Figura 4 Calendario andino .....	24
Figura 5 Esquema de la morfología del maíz .....	25
Figura 6 Cultivos en el cantón Biblián .....	34
Figura 7 Señora María Cajamarca, productora de maíz en Turupamba.....	35
Figura 8 Cultivos de maíz de la señora María Cajamarca.....	36
Figura 9 Señora Margarita Chulla, productora de maíz en Turupamba .....	37
Figura 10 Terreno cultivado de la señora Margarita Chulla.....	38
Figura 11 Señor Enrique Lema, productor de maíz en Sageo .....	38
Figura 12 Señora María Dután, productora de maíz en Sageo .....	39
Figura 13 Sembríos de habas, frejol, maíz y papas en Sageo .....	40
Figura 14 Señora María Justa Jerez, productora de maíz en Jerusalén.....	41
Figura 15 Terreno destinado a la siembra de maíz de la señora María Jerez .....	42
Figura 16 Señor Miguel Acevedo, productor de maíz en Biblián .....	43
Figura 17 Señor Luis Paguay, productor de maíz en Nazón .....	44
Figura 18 Señora Lourdes Martínez, productora de maíz en Jerusalén .....	45
Figura 19 Señora Saula Morocho, productora de maíz en Biblián.....	46
Figura 20 Terreno cultivado de la señora Saula Morocho.....	47
Figura 21 Julia Dután e Isabel Dután, productoras de chicha de jora en Biblián .....	48
Figura 22 Jora seca.....	49
Figura 23 Cuchara de palo, usada para remover la chicha .....	50
Figura 24 Cernidores para la chicha y la miel de panela.....	51
Figura 25 Jarra y vasos de barro para el servicio de chicha de jora .....	52
Figura 26 Cantarilla desenterrada hace 90 años .....	53
Figura 27 Señora María Cajamarca, productora de chicha de jora en Turupamba .....	54
Figura 28 Molino de mano .....	54
Figura 29 Fogón de leña .....	55
Figura 30 Tinaja para reposar la chicha de jora.....	55
Figura 31 Cedazos para la chicha de jora .....	56
Figura 32 Señor Nelson Lliguichuzca, productor de chicha de jora en Turupamba.....	57
Figura 33 Señora Luz Jerez, presidenta de la comuna Atar Curiyacu Cuchincay de Sageo .....	58
Figura 34 Sede de la comuna Atar Curiyacu Cuchincay .....	59
Figura 35 Tinaja en la sede de la comuna de Atar Curiyacu Cuchincay .....	59
Figura 36 Algunos de los integrantes de la comuna Atar Curiyacu Cuchincay .....	60
Figura 37 Señora Natividad Lema, productora de chicha de jora en Sageo .....	60
Figura 38 Señora Mariana Lema, productora de chicha de jora en Sageo .....	62



Figura 39	Señora María Lema, representante legal de la Asociación de Productores Agroecológicos de Biblián .....	63
Figura 40	Señora Elvira Lema, productora de chicha de jora en Biblián.....	65
Figura 41	Cántaro para reposar la chicha de jora de Elvira Lema.....	66
Figura 42	Señor Luis Paguay, productor de chicha de jora en Nazón .....	66
Figura 43	Restaurante “Rosita”, de Luis Paguay .....	67
Figura 44	Concho (chicha fermentada y reservada) .....	68
Figura 45	Señora Lourdes Martínez, productora de chicha de jora en Jerusalén .....	69
Figura 46	Cántaro de chicha de jora de Lourdes Martínez .....	70
Figura 47	Señora Frecia Lliguicota, secretaria de la Asociación de Agricultoras de Cuitún-Biblián.....	71
Figura 48	Algunas de las socias de la asociación .....	72
Figura 49	Señora María Rocío Sanango, productora de chicha de jora en Cuitún-Biblián	72

## Índice de tablas

Tabla 1 Valor nutricional del maíz .....	27
Tabla 2 Valor nutricional de la panela .....	28
Tabla 3 Valor nutricional de la chicha de jora .....	29
Tabla 4 Tabla comparativa de variaciones y evolución de técnicas, utensilios e ingredientes .....	74

### Agradecimientos

Agradezco a Dios por todas las oportunidades de seguir cumpliendo mis sueños y metas, con todos los momentos buenos y malos.

Al Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Biblián, en especial a la Téc. Amelia Idrovo Martínez, Alcaldesa de Biblián; quién supo brindarme las pautas para aprender más acerca del cantón. Un agradecimiento especial a la Ing. Micaela Rivera y el Ing. Luis Crespo, técnicos pertenecientes al GAD de Biblián, quienes supieron encaminarme en mi afán de búsqueda de información y vincularme con la comunidad. Mi reconocimiento especial para el Mgst. Francisco Córdova Idrovo, periodista independiente en Biblián; por el apoyo desinteresado brindado al desarrollo de este proyecto de investigación.

Gracias a la Mgst. Marlene Jaramillo, por sus años de dedicada enseñanza y por encaminarme de la mejor manera en la creación de este trabajo de titulación. A cada uno de los docentes de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad por haberme compartido sus conocimientos que han aportado para mi vida profesional y personal.

Muchas gracias a mi familia, que siempre ha estado siguiendo mis pasos, sin dejar que me desvíe de mis objetivos. A mi madre Liliana y mi padre Eduardo, quienes, con su ejemplo de superación y esfuerzo, me han llevado por el camino del bien. A mis hermanos Luis y Felipe, mi tío Pachi; ya que, sin sus consejos, regaños y risas, no sería posible alcanzar un sueño más. Todo mi respeto para ellos.

Finalmente, a mis amigos Paúl, Xavico, Edguitar, Sebas con quienes he compartido varios momentos y experiencias de aprendizaje, siempre contagiando su energía y buena vibra; enseñándome a sobreponerme de adversidades y ser más fuerte.

Juan Pablo Palaguachi Dután

## Dedicatoria

A mi hijo Juan David, quien ha sido el motor principal para seguir adelante, no rendirme y quien me enseñó que en verdad el amor de padre no tiene límites. A mis abuelitos Alejita y Pancho, a pesar de no tenerlos físicamente, todas sus enseñanzas e historias siempre están presentes y a mis padres y hermanos por ser mi soporte en todo momento de mi vida y tenerme tanta paciencia. Este título se los dedico.

Juan Pablo Palaguachi Dután

### Introducción

El cantón Biblián también conocido como el cantón Verde del Austro Ecuatoriano, “está ubicado al norte de la ciudad de Azogues” (Prefectura Cañar, 2011). Está conformado por las parroquias Biblián (centro), Nazón, Turupamba, San Francisco de Sagéo y Jerusalén. Cuenta con tierras óptimas para la agricultura y la ganadería; siendo las actividades principales para la subsistencia de sus moradores. La agricultura de la localidad se basa en la producción de maíz, frejol, haba; estos productos se consumen cuando aún están tiernos, el remanente se desgrana, seca y conserva en recipientes de barro, plástico o metal.

Es así que en el cantón se produce la chicha de jora; una bebida proveniente de la fermentación del maíz, que con el pasar del tiempo ha obtenido una especial importancia cultural, política, religiosa y culinaria. “Su elaboración es un conocimiento ancestral que se ha transmitido de generación en generación a través de la práctica, y es considerada un patrimonio cultural intangible” (Azanza y Chacón, 2018).

Como representación de la cultura material, resalta la variedad de utensilios y herramientas; tales como, molinos de granos y recipientes para su producción. En cuanto a la cultura inmaterial sobresale el hecho de que se transmite de manera oral entre generaciones, por tal motivo existen pequeñas variables en la manera en que se produce la chicha, dependiendo la localidad, condiciones climáticas y materia prima en la que se desarrolle. Esta práctica ancestral se ha mantenido dentro de varias familias en el cantón, como por ejemplo el caso de la familia Dután Andrade, quienes han preservado por más de 70 años la elaboración de esta bebida en Biblián.

Por tal razón, fue relevante analizar el proceso de elaboración con el fin de preservar información acerca de los elementos tangibles e intangibles que conlleva esta bebida tradicional. Mediante la experiencia de la población se pudo analizar su historia, características y métodos de elaboración. Con el avance de la investigación se espera dar respuesta a la siguiente *pregunta*:

¿Cuáles son los ingredientes y las técnicas ancestrales utilizadas para la producción de chicha de jora en el cantón Biblián, para ser considerada patrimonio cultural intangible?

La *hipótesis* planteada determina que al ser una receta antigua, existe la posibilidad que conlleve sus propios procesos y elementos para su creación, estos deben ser registrados para su futuro estudio y conservación. Por esta razón, se debe precautelar y mantener estos métodos y prácticas de origen ancestral.

Bajo este contexto, el estudio plantea como *objetivo general*: Revitalizar la producción de chicha de jora en el cantón Biblián.

Con el fin de cumplir el objetivo definido, se establecen los siguientes *objetivos específicos*:

- Conocer la historia de la producción de chicha de jora en el cantón Biblián.
- Identificar las propiedades organolépticas de los ingredientes y técnicas de elaboración ancestrales de la chicha de jora.
- Recopilar las recetas tradicionales de la producción de chicha de jora en el cantón Biblián.

La metodología definida para la consecución de los objetivos planteados tuvo un enfoque mixto, lo que permitió el uso de variables cuantitativas y cualitativas debido al manejo de tiempos, instrumentos, métodos de cocción y conservación, características y valores nutricionales de las materias primas de las diferentes recetas que se encuentran en el cantón.

Las *técnicas e instrumentos* utilizados para el cumplimiento de cada objetivo fueron: el uso de un guion y preguntas acerca de la historia de la preparación de la chicha de jora según como avanzó la entrevista. Para el análisis documental fue necesario la recopilación de información en repositorios, cadenas de noticias, medios gubernamentales y bases de datos. Y para concluir la recolección de información, se realizaron varias observaciones investigativas y minuciosas con

respecto a las recetas de la elaboración de la chicha de jora en Biblián.

El muestreo fue de tipo no probabilístico intencional, ya que se definió la población a conveniencia para el proyecto.

La investigación está estructurada en tres capítulos. El primero corresponde a los acontecimientos suscitados en el cantón Biblián a través de su historia hasta la actualidad y la conexión que existe con la producción de la chicha de jora, resaltando los motivos por los que esta bebida forma parte de la cultura gastronómica ancestral. El segundo capítulo abarca el análisis de los ingredientes y su estructura, además de profundizar el estudio de las técnicas e instrumentos ancestrales para su proceso y para finalizar con un tercer capítulo que recopila información más específica de la elaboración y evolución de recetas a través del tiempo.

Con el presente trabajo se busca la revitalización de la chicha de jora en Biblián para evitar la disminución de su valor como patrimonio cultural intangible, destacando a las personas que aún mantienen esta tradición con el propósito de generar un sentido de pertenencia en el resto de la población. Mediante este compendio se evidencia su legado histórico que ha prevalecido de generación en generación. Es relevante que para futuros estudios se realice un registro continuo que evidencie los cambios o adaptaciones que se efectúan conforme el paso del tiempo.

## Capítulo 1. Biblián y la chicha de jora

### 1.1. Generalidades e historia del cantón Biblián

#### 1.1.1. Etimología de Biblián

De acuerdo a Pillcorema y Siavichay (2014), existen documentos que datan del año 1817, donde se menciona que la palabra Biblián proviene de la unión de dos palabras de origen cañari, que son Bib: alerta y Lan: subir; que según historiadores significa subir alerta, esto debido a las cualidades geográficas de la zona. Tiempo después los españoles añadirían la “l” para acoplarla a su idioma.

#### 1.1.2. Datos generales del cantón Biblián

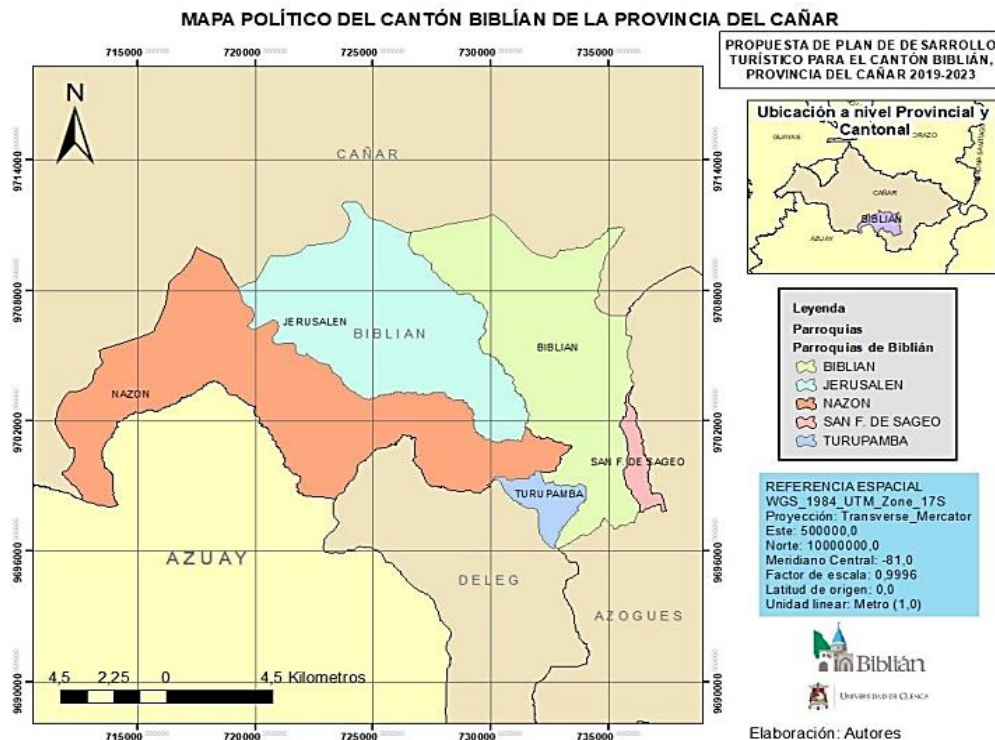
Según el GAD Municipal de Biblián (2020), el cantón Biblián se sitúa en el centro sur de Cañar, cuenta con una altura aproximada de 2608 m.s.n.m. y según el censo del 2010 su población total es de 20817 habitantes. La raza predominante es la mestiza, aunque aún se mantiene un gran número de indígenas, la religión católica es la más profesada y el idioma castellano es preponderante.

Políticamente está dividida en la parroquia central de Biblián y 4 parroquias rurales, como se observa en la *figura 1*, cuenta con una extensión total de 232 km<sup>2</sup>. Limita al norte y oeste con el cantón *Cañar*, al sur con el cantón Déleg y al este con el cantón Azogues. Su clima fluctúa entre los 14°C, y mediante más elevada sea su altura, más atenuado es el frío de los páramos; siendo este un aspecto que condiciona la agricultura, ganadería, costumbres, salubridad y el ritmo de vida la población (GAD Municipal de Biblián, 2020).



**Figura 1**

*Mapa político del cantón Biblián*



*Nota.* Tomado de *Propuesta de plan de desarrollo turístico para el cantón Biblián, Provincia del Cañar 2019-2023* (p.40), D. Calle y D. Tigre, 2020, <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/34712>.

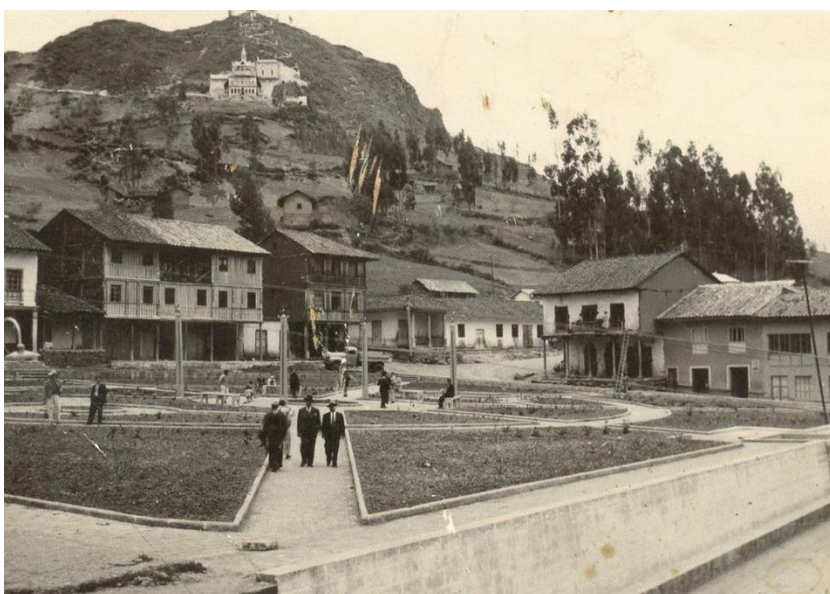
La comunidad ha destinado su labor a gran escala en los campos de agricultura y ganadería en sus parroquias rurales, y su parroquia central destinada como punto de comercialización, siendo los domingos donde existe más concurrencia. Por lo general su clima varía entre frío-templado, y a pesar que los meses de junio, julio y agosto se presenta un clima frío-húmedo; este factor no imposibilita la actividad agrícola, especialmente enfocada en cereales, tubérculos, frutas y legumbres. El principal afluente hídrico de la zona es el río Burgay, que otorga una gran cantidad de humedad a los suelos del cantón, convirtiéndolo en uno de los lugares con mayor fertilidad de la sierra ecuatoriana (GAD Municipal de Biblián, 2020).

### 1.1.3. Historia de Biblián

En la época de la colonia, el territorio que actualmente conforma Biblián era conocido como Burgay; donde se asentaban las tribus de los Burgayes y los Manganes. En 1820, Biblián fue establecido como un departamento de la República de Cuenca durante un lapso de 35 días. En 1825 durante el transcurso de la Gran Colombia, Biblián se convierte en una parroquia del cantón Azogues.

#### Figura 2

*Parque central de Biblián en construcción, 1939-1940*



*Nota.* Tomada del GAD Municipal de Biblián. Galería Virtual Biblián de Ayer y de Hoy, Toledo, 2020, <https://gadbiblian.gob.ec/galeria-virtual/>.

En 1944, debido al decreto 602 establecido en la reforma del Código Civil Ecuatoriano; Biblián es colocado en la categoría de cantón, esto se da a raíz de que el 15 de Julio de dicho año se realiza la solicitud de cantonización por parte de un comité de ciudadanos de Biblián, dirigido hacia la Municipalidad de Azogues, tras 11 días el comité se dirigió a Quito con el pedido hacia el entonces Presidente Electo José María Velazco Ibarra. Dicha solicitud

es entregada el 27 de Julio, y tras el trámite pertinente el 31 de Julio, el Ministro de Gobierno Carlos Guevara Moreno elaboró el decreto que posteriormente sería firmado por el Presidente de la República el martes 1 de Agosto de 1944. En un tiempo record de tan solo 17 días Biblián fue ascendido de parroquia a cantón (Pillcorema y Siavichay, 2014).

## **1.2. Origen de la chicha de jora**

### **1.2.1. Etimología de chicha**

De acuerdo a información receptada de la Real Academia Española (2021), “chicha” viene del kuna chichab y significa maíz. Otra definición en el lenguaje náhuatl, refiere a chichiatl como agua fermentada; compuesta por el verbo “chicha”: agriar bebida y el sufijo “atl”: agua. Al unirse el término Jora, hace referencia al maíz germinado; bebida original de Sudamérica por las comunidades andinas. Una denominación usada por los españoles, proviene de dos vocablos quechuas: “chill” que significa “con” y “chal” que significa “gargajo”, debido a que en la antigüedad para su preparación se masticaba el maíz para ayudar a su fermentación.

### **1.2.2. Leyenda de Tupac Yupanqui y la chicha de jora**

Según leyendas se atribuye el descubrimiento casual de la chicha de jora en la época del Inca Tupac Yupanqui, debido a que después de una lluvia intensa y viéndose afectado una gran cantidad de granos de maíz; ordenó la distribución de la malta al pueblo, quienes la desecharon a la basura debido a su estado de elevada fermentación. Un indígena hambriento que encontró el maíz humedecido, decidió consumirlo, entrando es un estado de completa embriaguez debido al contenido alcohólico del producto (Rosas, 2012).

### **1.2.3. Teorías relacionadas a la chicha**

Según Suarez (2017), el término chicha en algunos países de Sudamérica es conocida por su elaboración a base de frutas exóticas o de arroz, pero sin contenido de alcohol. En otros

sitios la chicha es el apelativo que reciben las diferentes bebidas que yacen de la fermentación alcohólica de zumos de uvas, joras y cereales, dependiendo de sus características particulares. Por otra parte, se encuentra presente la chicha que no contiene ningún grado de alcohol como lo son la chicha de origen venezolana y la chicha morada. Sin embargo, en otros países como Ecuador y Perú el maíz es uno de los alimentos dominantes en estas zonas para la elaboración de esta bebida.

#### **1.2.4. Historia de la chicha de jora**

Para abordar el pasado mítico de los productos de Los Andes, siempre se debe relacionar el tema de la agricultura; así es que según Lozada (2003), como se citó en Frau-Ardon (2021), todas las prácticas culturales que se asociaban al pueblo incaico, como ceremonias, representaciones artísticas y símbolos mágicos repercuten directamente en el cultivo de productos para mejorar la economía de esas extensas regiones; siendo este el caso del maíz.

En los tiempos preincaicos, el maíz fue considerado un producto sagrado por excelencia, expresando riqueza agrícola, el jefe de hogar recolectaba el cereal que era masticado; junto a la saliva formaba una pasta que se colocaba en recipientes con agua y se cocinaba; se guardaba bajo tierra, fermentaba y se consumía, siendo la base de la chicha. La chicha fue la bebida predilecta de curacas y caciques.

En la época de los Incas la chicha de jora fue una bebida sagrada y para ellos su consumo está vinculado a una ceremonia dividida en 3 etapas según Trimble (2016), como se citó en Frau-Ardon (2021), la primera etapa era ofrecer la bebida a la Pachamama o Madre Tierra, al verterla sobre el suelo fértil como muestra de agradecimiento. La segunda etapa se centra en saludar a los apus o montañas, al levantar un kero o cáliz hacia el cielo y la tercera fase era beber la chicha que buscaba la transcendencia de la mortalidad, culturalmente este acto

los acercaba a los dioses y a la consciencia de la propia existencia.

Ya en la época de la colonia, con el uso de la moneda, se crea las primeras chicherías como producto del nuevo orden social, siendo un sitio de expendio de diferentes bebidas y teniendo a la chicha de jora como una de las principales durante el siglo XVII. Los siglos XVIII y XIX se enfocan en las chicherías más modernas que son espacios donde la población bebía con el fin de compartir ideas políticas y religiosas. En el siglo XX las chicherías pierden popularidad y el consumo de chicha de jora disminuye, como se observa en la *figura 3* (Fraud-Ardon, 2021).

### **Figura 3**

*Chichería a finales del siglo XIX*



*Nota.* Tomado de *Investigador mira a la chicha, las chicherías y su aporte a la construcción de una sociedad*, A. Mendoza, 2012, <http://adolfomendozaleigue.blogspot.com/2012/04/investigador-mira-la-chichilas.html>.

## **2. Aspectos culturales e importancia de la chicha de jora**

Según Mead (2019), como se citó en Jiménez y Utrera (2021), los alimentos ancestrales se basan en la cultura de los antepasados en una zona determinada, así que al hablar de alguno de estos se puede encontrar su origen, características, métodos de cultivo, consumo y preservación; se lo conoce como cocina étnica y es original de cada pueblo.

La gastronomía en las comunidades andinas del Ecuador es la base principal de todo pensamiento, actividad y actitud humana, siendo la gastronomía cotidiana, festiva y ritual, aspectos que rigen la vida de nuestros pueblos (Rosas, 2012). He de ahí donde nace la necesidad de revitalizar las recetas que existen, para preservar el conocimiento ancestral.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (1993), el maíz es un alimento importante para numerosos habitantes del mundo en desarrollo, a los que se brindan significativas cantidades de nutrientes, calorías y proteínas. El maíz es un producto esencial en la dieta de la población de la Sierra y su consumo en diferentes formas, texturas y sabores.

Como se menciona en (Ortiz et al., 2016) el Patrimonio Cultural Intangible involucra diferentes expresiones ancestrales que han sido transmitidas de generación en generación y en gastronomía es muy importante para el mantenimiento de la diversidad cultural.

La chicha de jora es Patrimonio Cultural Intangible en las provincias del Ecuador, es una tradición ancestral que se ha mantenido con el pasar de los años en las comunidades indígenas, su preparación es considerada un ritual (Azanza y Chacón, 2018). Según Rosas (2012), era común que las comunidades o familias indígenas se reúnan para planificar trabajos, organizar tareas y la chicha es un elemento principal en este tipo de convivencias. Ya sea para una minga, festividades religiosas o no religiosas, ceremonias familiares privadas, la producción de la chicha de jora tradicionalmente se prepara ocho días antes, ya que dependiendo del tiempo en que sea elaborada puede tener un carácter alcohólico y también puede ser no alcohólica.

Existen ceremonias donde esta bebida toma mayor importancia como son:

### **1.3.1. Inti Raymi o Fiesta del Sol**

Es la celebración incaica más importante que se lleva a cabo durante el 21 de junio, cuando la temporada de cosecha está en su auge y el solsticio de verano hace su aparición; es común en estas fechas poder observar varias manifestaciones culturales ancestrales por parte de las comunidades indígenas vigentes del Ecuador, como música andina, recreaciones culturales, y la gastronomía tradicional como las pampamesas y es aquí donde la chicha de jora sobresale como bebida de consumo masivo (Ministerio de Turismo, 2019).

### **1.3.2. Pawkar Raymi o Época de Florecimiento**

Se celebra la madurez alcanzada por las plantas lo que permite el consume de sus frutos, pawkar raymi viene del quichua y significa muchos colores. El 21 de marzo tiene mayor relevancia debido a que inicia el calendario andino, en esta fiesta se cosecha gran cantidad de diferentes frutas, legumbres y cereales. La chicha de jora toma un aspecto cultural al ser una bebida social en el acto de la cosecha. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2019).

### **1.3.3. Kuya Raymi**

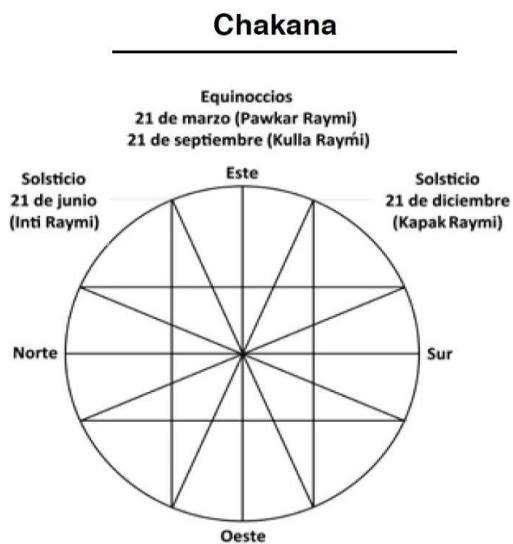
Es celebrada por las mujeres en agradecimiento a la Pachamama por los alimentos recibidos y la fertilidad, ya cuando la temporada de cosechas ha finalizado. Coincide con el equinoccio solar el 21 de septiembre en el que el culto incluía varias oraciones y realizar la chicha de Maíz por las mujeres de las comunidades andinas, en señal de agradecimiento por todo lo recibido. (Marín, 2016).

### **1.3.4. Kapak Raymi,**

El 21 de diciembre se agradece al sol por un nuevo ciclo; el solsticio de invierno. Se procede con una minga general para deshierbar el maíz en mayor nivel dentro la chakra. Siendo otra época de convivencia donde la chicha de jora va destacarse en el ámbito gastronómico (Instituto Superior Pedagógico Quilloac, s.f).

**Figura 4**

*Calendario andino*



*Nota.* Tomado de *Actividades Kuya Raymi del Ministerio de Educación, Educar Plus*, 2023, <https://educarplus.com/2018/09/actividades-kuya-raymi-del-ministerio-de-educacion.html>.



## Capítulo 2. Valor nutricional de los ingredientes y técnicas ancestrales de la elaboración de la chicha de jora

### 2.1. Ingredientes de la chicha de jora

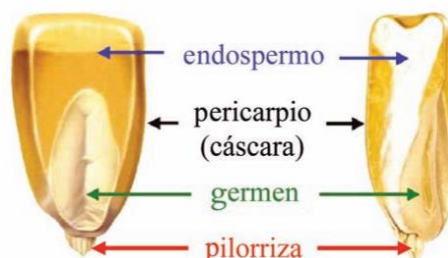
#### 2.1.1. Maíz (Zea Mays)

Según Chavarrea (2011), en lenguaje indio caribeño, maíz significa lo que sustenta la vida y suele ser utilizado para producir almidón, aceite, proteínas, bebidas alcohólicas, edulcorantes alimenticios.

La planta del maíz se adapta fácilmente a varios tipos de clima, lo que permite que se pueda cultivar a diferentes alturas, que van desde el nivel del mar hasta 3800 metros, además es una planta anual, mide entre uno a cuatro metros de altura; de tallo recto conformado por nódulos y entrenudos, sus hojas son anchas y sus semillas se conforman por tres partes principales que son: Pericarpio, endospermo y el embrión o germen (Urango, 2018), como se observa en la *figura 5*.

#### Figura 5

*Esquema de la morfología del maíz*



*Nota.* Tomado de *Materiales avanzados*, Instituto de Investigaciones en Materiales UNAM, 2007, <https://www.iim.unam.mx/revista/pdf/numero07.pdf>.

De acuerdo a Urango (2018), pericarpio hace referencia a la sección externa de la semilla, compuesta por numerosas envolturas que impiden la disminución de la humedad y también la

entrada de bacterias que pudieran llegar a enfermar al maíz; el endospermo es la parte de la semilla del maíz donde están depositados los almidones, proteínas, minerales, que podrán ser digeridos posteriormente por el ser humano para su nutrición, y el germen o embrión es donde se absorbe los nutrientes contenidos en el endospermo para que la planta tenga energía y se pueda desarrollar.

El maíz de jora o Sura Sara, es seleccionado en la temporada de cosecha del maíz que va desde mayo a julio de cada año. Se desgrana y separa las diferentes variedades, pero para la producción de Jora se usa los menudos, maíz amarillo o Akapan Sara, ya que es el mejor tipo de maíz para una buena jora (CIDAP, 2004).

### **2.1.2. Azúcar**

La fuente de azúcar principal de la chicha de jora la tienen los granos al pasar un proceso de malteado ya que liberan almidones y carbohidratos. Dependiendo de la receta puede que se le coloque azúcares de otro origen denominados mishqui, principalmente la caña de azúcar y panela (Gomez et al., 2009, como se citó en Azanza y Chacón, 2018).

La sacarosa es el nombre científico del azúcar, y es el químico orgánico de mayor abundancia en diferentes alimentos; entre frutas, legumbres y algunas gramíneas, en el caso de la cocción en la chicha, el azúcar ayuda en el desarrollo del alcohol (Pomasqui, 2012).

La panela es el edulcorante más usado en la actualidad para elaborar la chicha de jora, este es un producto obtenido del guarapo o jugo de caña. Para su producción el guarapo es llevado a cocción por un largo periodo de tiempo para que pierda agua y solo se mantengan los azúcares mientras se bate para evitar que se queme, así se logrará que se cristalicen los azúcares, cuando se obtenga la textura necesaria; se humedecen unos moldes de madera y se coloca el producto para su posterior enfriamiento. La panela tiene la capacidad de aumentar o disminuir

su humedad, y se recomienda consumirla en periodos no mayores a 1 mes sino consta de espacios donde se almacenen correctamente, lo que puede ser perjudicial para el consumo humano (Freire, 2011).

### 2.1.3. Agua

El agua posee gran cantidad de minerales y sales dependiendo de su origen, así que para ser ingrediente inocuo es necesario que no contenga bacterias y ser puro, para así garantizar la calidad de la chicha de jora. Mientras mayor grado de alcalinidad alcance mejores resultados se obtendrán, aunque en la antigüedad esta percepción era indiferente al público (Pomasqui, 2012).

## 2.2. Valor nutricional de los ingredientes de la chicha de jora

### 2.2.1. Valor nutricional del maíz

**Tabla 1**

*Valor nutricional del maíz*

Componente	Pericarpio (%)	Endospermo (%)	Germen (%)
Proteínas	3,7 %	8%	18,4%
Fibra	86,7%	2,7%	8,8%
Ceniza (minerales)	0,8%	0,3	10,5
Almidón	7,3	87,6	8,3
Azúcar	0,34	0,62	10,2
Grasa	-	-	3% - 18%

*Nota.* Tomado de *El maíz en la nutrición humana*, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 1993, <https://www.fao.org/3/t0395s/T0395S00.htm#Contents>.

De acuerdo a Boyer y Shannon (1987), como se citó en Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (1993), en su mayoría los granos de maíz están compuestos por almidón, el que puede observarse en diferentes cantidades según la variedad del maíz. Le siguen las proteínas como segundo componente en esta jerarquía.

A través del consumo del maíz el cuerpo humano ha sido capaz de asimilar proteínas vegetales, debido a la lisina; que es un aminoácido esencial, ya que sin esta; el cuerpo humano no podría digerir estas proteínas para su beneficio. A diferencia de otros cereales, el maíz posee mayor cantidad de aminoácidos esenciales, lo que mejora el desarrollo del cuerpo humano. (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 1993). En cuanto al nivel de ácidos grasos saturados es relativamente bajo y es digerido en mayor cantidad cuando el grano se consume entero. En cuanto a las vitaminas el maíz posee vitamina E y caroteno que son vitaminas liposolubles, aunque se presentan en pequeñas cantidades el cuerpo humano logra asimilar estas al consumirlas junto con un agente graso (Watson, 1962). Y por último las vitaminas hidrosolubles presentes en el maíz se suelen perder en gran cantidad al tratar el maíz para su almacenaje, además vitaminas como ácido fólico y ácido pantoténico se encuentran en concentraciones diminutas (Jensen y Baker, 1976).

## 2.2.2. Valor nutricional de la panela

**Tabla 2**

*Valor nutricional de la panela*

Componente	Porcentaje (%)
Sacarosa	76% - 89%

Agua	1,5% - 15%
Ceniza (minerales)	0,3% - 3%
Proteínas	0,37% - 1,7%
Grasas	0,1%
Fibra	0%

*Nota.* Tomado de *Contenido de minerales en panela y su aporte nutricional*, S.Cruz, 2020, [http://repositoriodspace.unipamplona.edu.co/jspui/bitstream/20.500.12744/4799/1/Cruz\\_2020\\_TG.pdf](http://repositoriodspace.unipamplona.edu.co/jspui/bitstream/20.500.12744/4799/1/Cruz_2020_TG.pdf)

Durán (1996), afirma a través de estudios que la sacarosa al ser el principal componente de la panela ayuda en gran cantidad a la producción de energía al cuerpo y los minerales localizados en la panela son mucho más y mejores que los encontrados en la azúcar blanca, como por ejemplo el calcio que ayuda a fortalecer el sistema óseo.

El potasio que permite el buen funcionamiento de músculos y nervios; y entre otros tipos de minerales importantes que podemos encontrar en la panela tenemos hierro, zinc y magnesio (Mascietti, 2014, como se citó en Cruz, 2020).

### 2.2.3. Valor nutricional de la chicha de jora

**Tabla 3**

*Valor nutricional de la chicha de jora*

Componente	Porcentaje (%)
Agua	95%

Proteína	0.5%
Grasa	0.9%
Carbohidratos	4.9%
Fibra	0.2%
Cenizas	0.1%

*Nota.* Tomado de *Influencia de la temperatura de fermentación en las características fisicoquímicas de la chicha de jora, evaluados en dos variedades de germinados de maíz (Zea mays l.), A. Bustamante, 2019, <https://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14074/3150/INFLUENCIA%20DE%20LA%20TEMPERATURA%20DE%20FERMENTACI%C3%93N%20EN%20LAS%20CARACTER%20FISICOQU%C3%8DMICAS%20DE%20LA%20CHICHA%20D.pdf?sequence=1&isAllowed=y>*

De acuerdo a López (2012), como se citó en Bustamante (2019), la bebida consta de las siguientes propiedades organolépticas: un color dorado o caramelo cristalino, su aroma tiene de base el maíz con una mezcla de azúcar y alcohol, su sabor varía dependiendo del tiempo de fermentación puede ser agridulce hasta dulce y posee una densidad media.

## **2.3. Proceso de malteado, cocción, filtración y fermentación de la chicha de jora**

### **2.3.1. Malteo**

El término malteo hace referencia a la obtención natural de enzimas, ocupando la cantidad más reducida posible de materia prima (Vásquez, 1979). El malteado cuenta con cuatro etapas que son:

## **2.3.1.1. Acopio de materia prima**

En esta etapa se prevé cuanto maíz será necesario para cumplir con la producción necesaria de chicha de jora, además del transporte del tipo de grano necesario hacia el lugar de destino.

## **2.3.1.2. Remojo del grano**

Este proceso tiene como fin desprender las cascarras y liberar las primeras enzimas presentes en el grano que permiten el comienzo de la hidrolización del grano, se debe cubrir por completo con agua alrededor de 13 a 14 horas en unos recipientes de barro que deben ser profundos dependiendo de la cantidad de materia prima que se colocará (Ramírez, sf).

## **2.3.1.3. Germinación**

Para comenzar con este proceso se debe escurrir el agua sobrante y se lo cubre con hojas normalmente; el tiempo de germinación varía entre 15 a 30 días y durante este periodo el embrión produce componentes nutricionales para conservarse, los cuales son conocidos como fermentos solubles y permiten que las enzimas asimilen los productos nutritivos que se elaboran mediante la germinación (Velásquez, 1982).

Este fenómeno favorece a la liberación de maltosa, a través de la desaparición de la fécula lo que produce este tipo de azúcar, para evidenciar esto el grano comienza a presentar hoyuelos que van aumentando con el tiempo hasta separarse. La maltosa en acción conjunta con las levaduras presentes del grano, producen alcohol (Conn, 1965, como se citó en Velásquez, 1982).

## **2.3.1.4. Secado.**

El secado tradicional se realiza al exponer el producto al sol, lo que facilita que microorganismos asimilen los diferentes componentes del maíz germinado y serán los responsables de la

fermentación. Esta operación permite que las propiedades organolépticas de la jora se acentúen y dependerá de la temperatura y el tiempo de secado, que el aroma, color y cantidad de agua presentes en la jora varíen (Ayma y Cacsire, 2012).

### **2.3.2. Cocción**

Para la cocción es necesario usar de 3 a 10 litros de agua por cada kilogramo de jora, en algunas recetas tradicionales, suelen tostar la jora antes de cocerla, su tiempo de ebullición es largo; con un tiempo entre 6 a 24 horas. Durante este periodo se suelen incluir plantas aromáticas, aunque en la receta tradicional no se incorpora algún agente externo al maíz germinado. La secuencia que se debe seguir para una correcta cocción es mover muy seguido para no permitir que se adhiera a la superficie de la olla y se queme, dejar que se evapore los líquidos, volver a rellenar de agua y cocinar por el tiempo establecido. Si esto se realiza de manera tradicional, no se da la hidrolisis enzimática debido a que las temperaturas suelen ser demasiado elevadas, las cuales superan los 77°C (Ramírez, sf).

### **2.3.3. Filtración**

Para llevar a cabo la filtración, el producto debe estar a temperatura tibia o fría. Lo que se busca es dividir la fibra del mosto, es decir los productos sólidos y líquidos. Tradicionalmente se coloca un cedazo para poder cernir la chicha en un recipiente de barro, la cantidad de agua que se mantuvo en la cocción, facilitará el proceso del filtrado y la poca cantidad de líquido dificulta el proceso por la viscosidad de la malta gelificada (Ramírez, sf).

### **2.3.4. Fermentación**



Se compone de dos etapas:

**Inoculación.** Para esta operación se utilizan recipientes que ya han ocupado el mosto filtrado anteriormente en varias ocasiones ya que las levaduras permanecen en estos mientras se siga alimentando con jora, lo que permite su maduración, crecimiento y reproducción sea constante y en tanto se mantenga más tiempo, mejores serán las levaduras y mejor será la chicha producida. Para considerarlo inocuo también se pueden agregar azúcar o panelas, ya que la microflora en acción con las levaduras, fermentaran el producto (Ramírez, sf).

**Fermentación.** La duración es de 3 días en adelante dependiendo el grado alcohólico que se desee lograr. Al mantenerlo al menos 2 días el sabor tradicional agridulce ya está presente, y según como avance el tiempo, la bebida adquirirá una tonalidad más fuerte y mejor cuerpo. La malta que produce la jora es mucho menor que en comparación a la cebada, por ende, al momento de fermentarla su rendimiento es menor y se deben tomar mayores precauciones debido a que un mal procesamiento de la jora, puede producir sustancias tóxicas para el ser humano. Es necesario mover la chicha durante el proceso de fermentación para que este sea uniforme y las levaduras lleguen a fermentar por completo el producto, teniendo gran similitud a la producción de cerveza (Rosas, 2012).

### Capítulo 3. Productores de maíz y recopilación de recetas para la elaboración de la chicha de jora

#### 3.1. Productores de maíz en el cantón Biblián.

La ganadería y la agricultura en el cantón Biblián son las principales fuentes de ingresos obteniendo un 44,9% de las principales actividades económico productivas, posesionándose sobre actividades como la construcción y el comercio. A pesar que la migración se ha convertido en un factor determinante en la falta de mano de obra joven en las parroquias, los cultivos en pastos y proyectos de cultivos para autoconsumo constituyen en gran porcentaje de cobertura de suelo destinado a la agricultura (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Biblián, 2014).

#### Figura 6

*Cultivos en el cantón Biblián*

#### CULTIVOS EN EL CANTÓN BIBLIÁN



*Nota.* Tomado de *PDOT de Biblián*, INEC Censo CNA, 2000, [https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/0360000310001\\_PDYOTCB\\_15-04-2016\\_12-00-13.pdf](https://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0360000310001_PDYOTCB_15-04-2016_12-00-13.pdf).

Como se observa en la *figura 6*, los cultivos permanentes son mucho menores a los cultivos transitorios, es decir, los cultivos que solo se pueden obtener en ciertas épocas del año; algunos

dependen del clima que se presente en la estación del año que curse ese momento, ya que esto afecta directamente en la cantidad de agua y cuidado necesario que debe tener el agricultor en sus sembríos y los que al momentos mayor relevancia comercial en el cantón son el maíz, arveja, cebada, fréjol, haba, papa (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Biblián, 2014).

### 3.1.1. María Cajamarca

#### Figura 7

*Señora María Cajamarca, productora de maíz en Turupamba*



*Nota.* Autoría propia.

La señora María Cajamarca, como se la observa en *figura 7*, de 69 años, habitante de Biblián, específicamente de la Comunidad de San Luis de Mangan, perteneciente a la parroquia Turupamba. Es agricultora y entre sus principales cultivos tiene al maíz, ella aprendió esta labor de sus padres a los 6 años y la mantiene hasta la actualidad, debido a que considera que ha vivido de esta acción toda su vida, ya que el cultivo para el autoconsumo es una actividad muy común en nuestra sierra ecuatoriana (M. Cajamarca, comunicación personal, 14 de junio de 2023).

Tiene cultivos de maíz, frejol, zambo, zapallo, entre otros y las variedades de maíz que mantiene

en sus terrenos es el maíz morocho y el maíz zhima como se observa en la *figura 8*. Cuando hay cosechas separa el maíz más grueso de entre todos para este utilizarlo como semilla para el próximo sembrío; el maíz morocho suele sembrarlo en septiembre y el maíz zhima se siembra en octubre para ser cosechado en julio, es decir, alrededor de unos 9 meses después, el maíz morocho tiene un periodo más corto de crecimiento ya que se lo cosecha antes que el maíz zhima.

### **Figura 8**

*Cultivos de maíz de la señora María Cajamarca*



*Nota.* Autoría propia.

Al estar tierno el maíz, una parte lo suele consumir en humitas y tortillas y otra parte lo secan en la mazorca, desgranar y almacenan para el resto del año. El maíz zhima que produce lo vende a \$4,50 el galón; y María dice que antes solía ser mejor remunerado y al momento ha bajado su precio (M. Cajamarca, comunicación personal, 14 de junio de 2023).

### 3.1.2. Margarita Chulla

#### Figura 9

*Señora Margarita Chulla, productora de maíz en Turupamba*



*Nota.* Autoría propia.

La señora Margarita Chulla, como se la observa en la *figura 9*, radica en la comunidad de San Luis de Mangan en la parroquia Turupamba, tiene 55 años. La tradición de cultivar maíz está en su familia desde sus abuelos según su memoria ya que desde niña ella ayudaba en la labor de preparar la tierra para la siembra, ya que usaban el maíz que cosechaban tanto para el comercio como para consumir juntos a su familia. Determino que actualmente ya no es muy rentable cultivar maíz como en años atrás, ya que el precio ha decaído en el mercado, inclusive en algunos sitios llega a costar \$3,50 el galón y no significa una gran fuente de ingresos, pero sigue manteniendo esta actividad por el ámbito cultural que implica. Al momento sus plantaciones de maíz son solo de un tipo; el maíz zhima como se observa en la *figura 10*, con el su esposo elabora chicha de jora. Lo siembra el 24 de septiembre y lo cosecha en julio, una parte lo mantiene tierno y otra parte lo seca y lo consume en su mayoría como mote (M. Chulla, comunicación personal, 14 de junio de 2023).



**Figura 10**

*Terreno cultivado de la señora Margarita Chulla*



*Nota. Autoría propia.*

### 3.1.3. Enrique Lema

**Figura 11**

*Señor Enrique Lema, productor de maíz en Sageo*



*Nota. Autoría propia.*

El señor Enrique Lema, como se lo observa la *figura 11*, es oriundo de la parroquia Sageo en el cantón Biblián, tiene 65 años. Sus padres fueron los encargados de enseñarle esta tradición, quienes solían cosechar el maíz para elaborar chicha de jora para diversas festividades. En el terreno donde siembra el maíz también tiene otros productos como habas, frejol, papas, coliflor,

entre otros. Los tipos de maíz que produce su suelo son el morocho y el zhima. Ya que el lugar donde está ubicado su terreno es bastante elevado, la siembra comienza en agosto y en la parte baja es entre septiembre octubre hasta comienzos de noviembre, sus padres le enseñaron que para que la chicha sea más deliciosa se debe usar el maíz morocho por eso el sigue produciendo, al momento el suele venderlo a \$5,00 del galón y concuerda que el maíz está más económico que en épocas pasadas (E. Lema, comunicación personal, 15 de junio de 2023).

#### 3.1.4. María Dután

##### Figura 12

*Señora María Dután, productora de maíz en Sageo*



*Nota.* Autoría propia.

La señora María Dután, como se la observa en la *figura 12*, tiene 73 años, vive en la parroquia Sageo en Biblián, comenzó a trabajar en la agricultura a los 10 años además de la gastronomía ya que, desde niña, solía cocinar junto a sus padres el mote, morocho, hacia jora para preparar la chicha y preparaba el maíz para hacer colada morada para el día de los difuntos. Los tipos de

maíz que siembra son zhima, morocho, sapón, blanco, cus cus (de colores negro, café y plomo) como se observa en la *figura 13* (M. Dután, comunicación personal, 15 de junio de 2023).

### Figura 13

*Sembríos de habas, frejol, maíz y papas en Sageo*



*Nota.* Autoría propia.

Dependiendo la altura del terreno suele comenzar la siembra en septiembre y a menor altura en octubre, eso para mantener la calidad del grano. Se cosecha de junio a julio, la mayor parte del producto obtenido lo usan en mote y recomienda usar el maíz morocho para hacer la chicha de jora y lo suele vender a \$5,00 el galón (M. Dután, comunicación personal, 15 de junio de 2023).



### 3.1.5. María Justa Jerez Tenecela

#### Figura 14

*Señora María Justa Jerez, productora de maíz en Jerusalén*



*Nota.* Autoría propia.

La señora María Justa Jerez, como se la observa en la *figura 14*, de 65 años, habita en el barrio el progreso en la parroquia Jerusalén del cantón Biblián. Ella determino que se dedica al cultivo de maíz desde que tiene “uso de razón”, ya que es un sustento tanto económicamente, para fiestas como priostes y consumo personal, para María Justa los objetivos principales al cultivar son almacenar el maíz para el año entero, consumir choclo tierno en cualquiera de las elaboraciones que se pueden dar y también para tener semilla. Su terreno en mayoría está ocupado por el cultivo del maíz zhima como se observa en la *figura 15* y su siembra está determinada por festividades, es decir, el 29 de septiembre es la fiesta de San Miguel es la siembra general en Jerusalén, comúnmente hasta el 15 de octubre que es la fiesta de Santa Teresa, pero dependiendo el tipo de maíz suele sembrase hasta el 24 de octubre que es la fiesta de San Rafael. Y aunque se suele sembrar hasta navidad o carnaval, el producto no va a ser el mismo debido a que después por diversos factores como plagas o clima; la plantación se ve comprometida y por ende la calidad del grano que va a ser consumido (M.J. Jerez, comunicación personal, 15 de junio de 2023).

**Figura 15**

*Terreno destinado a la siembra de maíz de la señora María Jerez*



*Nota.* Autoría propia.

Actualmente prefiere mantener las dos terceras partes de su producción para el comercio y la parte restante para el consumo familiar y festividades privadas, siempre escogiendo el mejor grano para la semilla, ella recomienda el maíz amarillo o morocho para preparar la chicha de Jora y lo vende a \$7,00 el galón (M.J. Jerez, comunicación personal, 15 de junio de 2023).

**3.1.6. Miguel Acevedo**

El señor Miguel Acevedo, como se lo observa en la *figura 16*, tiene 65 años y habita en Cruzpamba del cantón Biblián, nos indica que el en su infancia debido a que su familia era de escasos recursos, se vio obligado a laborar en varias actividades comerciales y es ahí donde aprende la ciencia de la agricultura y a cómo tratar y respetar la tierra. Actualmente en su propiedad cultiva el frejol, haba y maíz (M. Acevedo, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

**Figura 16**

*Señor Miguel Acevedo, productor de maíz en Biblián*



*Nota.* Autoría propia.

Estos productos los siembra el 21 de septiembre, recalca que son las fechas efectivas porque en caso de que no se realicen en esta temporada el producto se pudre muy rápido, primero se debe cosechar el frejol y luego el maíz. En sus terrenos tiene maíz zhima, morocho y cusqueño (de color negro) y se cosechan en julio y agosto. Miguel comentó que el maíz amarillo se vende a \$8,00 el galón, considerándolo un precio elevado y culpa como principal factor negativo a que la juventud en el cantón ya no tiene el agrado de trabajar la tierra, no les interesa el campo y esto concluye en que la agricultura ha disminuido y llama a que no se pierdan las tradiciones; ya que todo ese patrimonio, está a cargo solo de gente adulta y es muy difícil que se pueda mantener en las futuras generaciones si estas no tienen el interés por aprender (M. Acevedo, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

**3.1.7. Luis Paguay**

El señor Luis Paguay, como se lo observa en la *figura 17*, tiene 56 años y vive en el barrio La Carolina, de la parroquia Nazón del cantón Biblián. Menciona que el aprendió a trabajar la tierra gracias a su abuelo quien le enseñó este “arte” a los 9 años; y piensa que en realidad la actividad agrícola ha disminuido en gran cantidad y hace referencia a que la ganadería ha ganado más

terreno en el ámbito comercial (L. Paguay, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

### Figura 17

*Señor Luis Paguay, productor de maíz en Nazón*



*Nota.* Autoría propia.

En su terreno comienza labrando la tierra, comúnmente esto se hacía con el arado, pero ahora solo con pico, debido a que los terrenos que están destinados para sembrar ya no son tan extensos como en su niñez. El maíz se debe sembrar en septiembre, y es tradición que se siembre en pareja o en minga. El maíz se siembra con una distancia de 1 metro entre semillas y en cada hoyo debe colocarse de 3 a 4 semillas de maíz gruesas en conjunto con 2 semillas de fréjol. El fréjol se cosecha más temprano que el maíz. Recomienda el uso de maíz blanco escogido para la preparación de la chicha de jora (L. Paguay, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

### 3.1.8. Lourdes Martínez

**Figura 18**

*Señora Lourdes Martínez, productora de maíz en Jerusalén*



*Nota.* Autoría propia.

La señora Lourdes Martínez, como se la observa en la *figura 18*, de 50 años, vive en el barrio La Loma en la parroquia Jerusalén, dentro del cantón Biblián. Ella se dedica al cultivo de las tierras desde su niñez, sus principales productos son maíz, frejol, zambo, zapallo, papas y varios tipos de hortalizas. Entre los principales tipos de maíz que siembra, sobresale el maíz zhima y morocho ya que en el lugar donde habita, por las cualidades de las tierras y el clima, son los tipos de maíz más aptos para poder desarrollarse de mejor manera. La mayoría del maíz que produce, está destinado para preparar mote; ya sea con cascara o sin cascara, debido a que lo comercializa en los mercados de diferentes partes del cantón. En la parroquia ya es tradición que la siembra general se dé el 29 de septiembre, y a mediados de julio comienza la cosecha. Ella considera que su labor en el ámbito de la agricultura ha disminuido debido al precio que tiene el maíz en el mercado, el cual, no representa un gran monto de dinero ya que el galón lo venden máximo de \$5,00 a \$6,00; lo que normalmente no cubre los gastos que se presentan al momento de arar la tierra y fertilizarla, además del tiempo que toma el proceso para que la planta se desarrolle. Por lo que ella ha optado por reducir el espacio de cultivo de maíz, destinando ese espacio para la ganadería que poco a poco, se va convirtiendo en la actividad comercial

principal de la zona, ya que grandes industrias lecheras hacen convenios con los habitantes de Jerusalén, para comprar la leche que producen sus vacas a un precio promedio de \$0,40 a \$0,49 el litro (L. Martínez, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

### 3.1.9. Dolores Saula Morocho

#### Figura 19

*Señora Saula Morocho, productora de maíz en Biblián*



*Nota.* Autoría propia.

La señora Dolores Saula Morocho, como se la observa en la *figura 19*, de 74 años, habitante del recinto Cuitún en Biblián. Se refiere que todas las personas mayores aprendieron a cultivar maíz desde que eran “guambras”, comenta que, en su infancia, después de arar la tierra procedían inmediatamente a colocar las semillas, ya que en ese entonces las tierras eran muy fértiles, pero en la actualidad es muy importante colocar abono para fertilizarlas, ya que en gran parte de Biblián la tierra se encuentra erosionada y desgastada; lo que dificulta cultivarla. En sus terrenos cultiva fréjol (canario, sachito), maíz zhima y blanco, como se observa en la *figura 20*, aunque en el pasado cultivaba muchos más (D.S. Morocho, comunicación personal, 17 de junio de 2023).

**Figura 20**

*Terreno cultivado de la señora Saula Morocho*



*Nota.* Autoría propia.

En Cuytún siembran el 30 de agosto al 8 de septiembre, buscando que el grano madure más pronto que en otros sitios y al mes de esto se deshiera el terreno. Cada semilla debe ser colocada a un paso de distancia una de otra, para que la planta crezca de mejor manera, la cosecha del maíz tierno comienza a finales de abril en adelante, ya que si dejan pasar mucho tiempo se “lancha” el maíz. Recomienda usar maíz morocho antes que el maíz zhima ya que da mejor sabor y lo vende a \$5,50 el galón (D.S. Morocho, comunicación personal, 17 de junio de 2023).

### **3.2. Recopilación de recetas para la preparación tradicional de la chicha de jora,**



### realizada por habitantes del cantón Biblián

Dentro del cantón Biblián, varios de sus habitantes han mantenido de generación en generación algunas tradiciones; como lo prueban las fiestas religiosas que se dan a lo largo del año, así como también los rituales de agradecimiento a la pachamama y al sol; otro tipo de tradiciones implican más lo que son técnicas para cultivar y también algunos productos que se obtienen a través de este proceso. Claro ejemplo de esto, es la chicha de jora que, a través de un convenio en varios países de América, lograron salvaguardar el Patrimonio Cultural Intangible que representa esta bebida, esto se dio en 2003 mediante la intervención de la UNESCO.

A continuación, se presenta una recopilación de recetas que explican la manera en que las personas de la localidad preparan la chicha de jora y la historia que conlleva esta bebida tradicional.

#### 3.2.1. Chicha de jora de Julia Dután e Isabel Dután

##### Figura 21

*Julia Dután e Isabel Dután, productoras de chicha de jora en Biblián*



*Nota.* Autoría propia.

Las señoras Julia e Isabel, como se las observa en la *figura 21*, de 73 y 76 años respectivamente, habitan en el centro de Biblián, a 100 metros de la iglesia central del cantón. Julia aprendió a preparar la chicha de jora a los 8 años, es decir mantiene esta tradición por alrededor de 65 años, su madre la encargada de enseñarle las técnicas y los secretos que tiene la preparación



de la bebida (J. Dután e I. Dután, comunicación personal, 14 de junio de 2023).

## Figura 22

*Jora seca*



*Nota.* Autoría propia.

Primero se debe preparar la jora, como se la observa en la *figura 22*, ellas remojan el maíz amarillo durante 15 días, en el altillo (zona ubicada entre el techo y el último piso de una casa), colocan plásticos en el suelo, encima de estos van varias hojas de achira y se coloca el maíz remojado, para luego ser cubierto por mas hojas de achira y se sella con otro plástico, intentando que entre la menor cantidad posible aire. Este proceso de secado dura alrededor de 3 semanas y busca hacer nacer las raíces, además de mantener el olor en el grano. Luego se procede a molerlo, antes se realizaba entre dos piedras grandes, pero en la actualidad ellas utilizan el molino de mano, para elaborar la harina de jora. Para preparar la chicha se debe colocar una olla de barro con agua en el fogón y se le añade canela, anís, manzanilla y hierba luisa, cuando este hirviendo se le añade la haría de jora y se la remueve con una cuchara de palo, como se observa en la *figura 23*, por alrededor de 45 minutos (J. Dután e I. Dután, comunicación personal, 14 de junio de 2023).

**Figura 23**

*Cuchara de palo, usada para remover la chicha*



*Nota.* Autoría propia.

Luego cernir en cedazos, para colocarla en cantarilla, como se observa la figura, para dejarla enfriar. En otra olla se realiza una especie de miel de panela, por ejemplo, si ellas van a preparar dos cantarillas de chicha, deben usar 20 ladrillos de panela en la olla llena de agua y la remueven hasta que la miel tome punto; se usa un cernidor, como se observa en la *figura 24*, para lograr una mejor textura y se deja enfriar (J. Dután e I. Dután, comunicación personal, 14 de junio de 2023).

**Figura 24**

*Cernidores para la chicha y la miel de panela*



*Nota.* Autoría propia.

Luego se mezclan los dos líquidos y para obtener chicha tierna se deja reposar de un día para otro, en cambio, una parte de esta chicha se deja reposar por un tiempo máximo de 2 semanas para elaborar el “concho”, que es chicha añejada, que se utiliza para dar mejor sabor y ayuda a fermentar más rápido una chicha recién preparada. Para mejorar la calidad del producto ellas obtienen pulpa de piña y el jugo de la caña para añadirla momentos antes de que sea servida la chicha, además tradicionalmente la sirven en pequeñas jarras y vasos de barro, como se observa en la *figura 25* (J. Dután e I. Dután, comunicación personal, 14 de junio de 2023).

**Figura 25**

*Jarra y vasos de barro para el servicio de chicha de jora*



*Nota.* Autoría propia.

Ellas resaltan que esta bebida en la antigüedad era la bebida predilecta por todas las personas de la localidad, era consumida en fiestas, mingas y todo tipo de celebración que implique convivencia familiar. Ellas preparan chicha para cada fin de semana y bajo pedido para fiestas y restaurantes; además consideran que es un gran alimento y uno de los motivos principales por el cual las personas en el pasado vivían más tiempo e inclusive nos muestra una cantarilla, como se observa en la *figura 26*, que fue desenterrada hace alrededor de unos 90 años por un antepasado de ella, cerca de un río cercano, dicha cantarilla tenía oro en su interior y piensan que data de la época de los incas (J. Dután e I. Dután, comunicación personal, 14 de junio de 2023).

**Figura 26**

*Cantarilla desenterrada hace 90 años*



*Nota.* Autoría propia.

### 3.2.2. Chicha de jora de María Cajamarca

La señora María Cajamarca, como se la observa en la *figura 27*, además de cultivar maíz también elabora chicha de jora, su abuela fue la encargada de transmitirle los conocimientos acerca de lo saludable que es consumir esta bebida y el gran alimento que representa. Suele preparar la bebida cuando es prioste de misas, además cuando va preparar el terreno para las cosechas realiza mingas donde es primordial tener la bebida para las personas que laboren en la zona, como ha sido tradición durante varios años. Aunque nota que la chicha ha sido dejada de consumir tanto como antes, debido a que los jóvenes prefieren bebidas procesadas y no algo natural (M, Cajamarca, comunicación personal, 14 de junio de 2023).



**Figura 27**

*Señora María Cajamarca, productora de chicha de jora en Turupamba*



*Nota.* Autoría propia.

Al realizar la jora, ella primero desgrana el maíz morocho, separa los granos más grandes para semilla y el residuo lo remoja durante una noche. Al día siguiente obtiene los granos remojados y los coloca dentro de varios saquillos para sellarlos y dejarlos secar durante 15 días para que nazca las raíces y los procesa en el molino de mano, como se observa en la *figura 28* (M, Cajamarca, comunicación personal, 14 de junio de 2023).

**Figura 28**

*Molino de mano*



*Nota.* Autoría propia.

En una olla con agua hirviendo sobre un fogón de leña, como se lo observa en la *figura 29*, se

coloca harina de jora, canela, panela, clavo de olor, pimienta dulce y nunca se coloca azúcar, se lo remueve constantemente con una cuchara de palo, para evitar que la harina se queme y se debe cocinar por al menos 1 hora (M, Cajamarca, comunicación personal, 14 de junio de 2023).

## Figura 29

*Fogón de leña*



*Nota.* Autoría propia.

Se retira del fuego y cuando este enfriándose se la coloca en una tinaja, como se la observa en la *figura 30*, se le añade piña sin cascara, cortada en cubos (M, Cajamarca, comunicación personal, 14 de junio de 2023).

## Figura 30

*Tinaja para reposar la chicha de jora*



*Nota.* Autoría propia.

Y para servir una chicha tierna se debe dejar reposar durante una noche, al siguiente día se cierne con cedazos, como se observa en la *figura 31*, pero en caso de que quiera tener chicha

madura, la que ya contiene alcohol, se debe dejar reposar hasta el cuarto día (M, Cajamarca, comunicación personal, 14 de junio de 2023).

### Figura 31

*Cedazos para la chicha de jora*



*Nota.* Autoría propia.

#### 3.2.3. Chicha de jora de Nelson Lliguichuzhca

El señor Nelson Lliguichuzhca, como se lo observa en la *figura 32*, de 58 años, habita en San Luis de Mangan parroquia de Turupamba del cantón Biblián. Él se dedica desde los 35 años a la preparación de la chicha de jora en su localidad, debido a que sus padres le heredaron la tradición de elaborarla para la fiesta del Señor de Belén, donde se presenta como prioste y para el comienzo del trabajo en las tierras. Él piensa que es importante mantener el consumo de esta bebida tradicional debido a que con el paso del tiempo la juventud ha perdido el interés por aprender a elaborarla, no se compara como en su niñez; en la que, todos los jóvenes de aquella época se interesaban en mantener vivas estas actividades (N. Lliguichuzhca, comunicación personal, 14 de junio de 2023).



**Figura 32**

*Señor Nelson Lliguichuzca, productor de chicha de jora en Turupamba*



*Nota.* Autoría propia.

Su chicha se caracteriza debido a que el antes de cocinarla en el agua, tuesta la harina de jora lo que según sus palabras mejora el sabor de la bebida y la conserva por más tiempo. Ahora utiliza ollas modernas, pero antes usaba ollas de barro. En la olla con agua hirviendo añade panela, el prefiere utilizar cedrón debido a su sabor particular, pimienta dulce, clavo de olor, canela, la harina de jora tostada y lo deja cocer por una hora, ya que, si no se cocina ese tiempo, Nelson dice que puede causar un daño estomacal. Se retira del fuego y se le añade una parte de chicha madura reservada para que fermente de mejor manera, se cierne y se sirve. E inclusive el comenta que sus padres solían añadirle un polvo blanco de nombre “almoneco” a la chicha, y este tenía un efecto embriagante de gran magnitud y lo sabían consumir los adultos en las fiestas de casa (N. Lliguichuzca, comunicación personal, 14 de junio de 2023).

### **3.2.4. Chicha de jora en la comuna Atar Curiyacu Cuchincay de la parroquia Sageo**

**Figura 33**

*Señora Luz Jerez, presidenta de la comuna Atar Curiyacu Cuchincay de Sageo*



*Nota. Autoría propia.*

La Señora Luz María Jerez Lema, como se la observa en la *figura 33*, de 61 años, es la presidenta de la comuna Atar Curiyacu Cuchincay de Biblián, resalta que esta comuna es un grupo de personas que tienen como objetivo trabajar juntos para producir fuentes de ingresos económicos para sus integrantes en diferentes áreas. Ella se posesionó como presidenta este año y comenzó con proyectos de agricultura en especial el rescate de moras silvestres y hortalizas, crianza de cuyes y está indagando acerca de la apicultura. La sede de la comuna, como se observa en la *figura 34*, está en el sector de Loma Blanca y ahí almacenan maíz zhima, morocho y blanco (L.M. Jerez, comunicación personal, 15 de junio de 2023).

**Figura 34**

*Sede de la comuna Atar Curiyacu Cuchincay*



*Nota.* Autoría propia.

En la cocina de la sede tienen una tinaja, como se observa en la *figura 35*, donde reposa la chicha de jora realizada por integrantes de la comuna, mientras que en otra tinaja tienen el “puchito”, nombre que le dan a la chicha reservada y fermentada (L.M. Jerez, comunicación personal, 15 de junio de 2023).

**Figura 35**

*Tinaja en la sede de la comuna de Atar Curiyacu Cuchincay*



*Nota.* Autoría propia.

Cabe resaltar que los integrantes de la comuna en su mayoría son gente adulta, como se observa en la *figura 36*, y que el GAD de Biblián apoya, estos grupos para que realicen las diferentes actividades comerciales que emprenden (L.M. Jerez, comunicación personal, 15 de junio de 2023).

**Figura 36**

*Algunos de los integrantes de la comuna Atar Curiyacu Cuchincay*



*Nota.* Autoría propia.

### **3.2.4.1. Chicha de jora de Natividad Lema**

La señora Natividad Lema Guamán, como se la observa en la *figura 37*, tiene 64 años. Ella es integrante de la comuna y prepara la chicha de jora para las mingas de siembras, cosechas y deshierbas, además de navidad, carnaval y otras festividades; sus abuelas le enseñaron que la chicha debe estar presente en cada hogar de su pueblo ya que es un alimento que de verdad nutre y les va a mantener sanas (N. Lema, comunicación personal, 15 de junio de 2023).

**Figura 37**

*Señora Natividad Lema, productora de chicha de jora en Sageo*



*Nota.* Autoría propia.

La manera tradicional en que su abuela le enseñó a preparar la jora es recolectando las

cascarillas del maíz caído, el maíz blanco y montes, luego dejar en agua por 5 días tanto la cascarilla como el maíz, transcurrido ese tiempo, se coloca algunas hojas de achira y montes en el suelo; sobre estos se pone el maíz y la cascarilla, dejándolos cubiertos por 12 días. Pasado estos días, en esteras, esparce la jora lo mejor posible para esperar 3 días más y es ahí cuando se puede moler; en su infancia Natividad solía moler la jora en piedras (N. Lema, comunicación personal, 15 de junio de 2023).

Para elaborar la chicha, se coloca a hervir agua en ollas grandes en cocina de leña, cuando este hirviendo se le agrega pimienta dulce, canela, piña picada y un poco de su cascara previamente limpiada, panela y antes de agregar la jora se debe batir la harina en agua fría y luego incorporar a la olla, esto permite que la jora se cocine de mejor manera y no se queme. Se cuece por una hora y quince minutos y cuando se enfríe se cierne, después lo transfiere a tachos donde reposa para su servicio al día siguiente (N. Lema, comunicación personal, 15 de junio de 2023).

Normalmente su actividad en la comuna es vender esta bebida en las fiestas del 8 de septiembre. Ella piensa que los jóvenes ya no les agrada consumir la chicha de jora y prefieren las gaseosas o bebidas procesadas, además solo la gente adulta es la que mantiene el consumo de esta bebida tradicional en sus hogares, además nota que sus antepasados preparaban la chicha con consistencia más espesa y ahora su calidad ha bajado y es más líquida (N. Lema, comunicación personal, 15 de junio de 2023).

### 3.2.4.2. Chicha de jora de Trinidad Lema

#### Figura 38

*Señora Mariana Lema, productora de chicha de jora en Sageo*



*Nota.* Autoría propia.

La señora Trinidad Lema como se la observa en la *figura 38*, de 76 años, es una de las integrantes más antiguas de la comuna Atar Curiyacu Cuchincay. Su historia es algo diferente ya que su suegra fue la encargada en enseñarle a preparar la chicha de jora a la edad de 25 años, ya que era una de las actividades comerciales que realizaba su suegra y vendía a un precio promedio de \$3,00 a \$4,00 el galón (T. Lema, comunicación personal, 15 de junio de 2023).

La forma en que prepara la chicha es tostando la jora que debe ser del maíz morocho, procede a molerlo. En una olla de aluminio coloca agua y le deja hervir cuando haya hervido primero bate la harina de jora en agua fría para introducirla en el agua hirviendo antes que los otros ingredientes y se debe mover sin descansar, después se le agrega la panela troceada y se revuelve enérgicamente, luego todas las especias que son pimienta dulce, anís estrellado, ishpingo y canela. Después de transcurrida una hora y media se debe retirar del fuego, a parte se machuca pedazos de caña y se los coloca en el fondo de las tinajas. Sobre la caña se coloca la chicha ya un poco fría y se lo deja reposar por dos días. Según Trinidad después de ese tiempo es cuando la chicha de jora tiene un mejor sabor (T. Lema, comunicación personal, 15



de junio de 2023).

### 3.2.5. Chicha de jora de la Asociación de Productores Agroecológicos de Biblián

#### Figura 39

*Señora María Lema, representante legal de la Asociación de Productores Agroecológicos de Biblián*



*Nota.* Autoría propia.

La señora María Lema, como se la observa en la *figura 39*, tiene 54 años y es representante legal de la Asociación de Productores Agroecológicos de Biblián, quien han trabajado desde hace 22 años en esta sociedad, entre los principales labores de la asociación tenemos las comadronas, sobadores, sanadoras, agricultores, quienes hace 3 años crearon una biotienda donde establecieron a personas especialistas en el área de limpiezas y masajes, además de contar con un huerto orgánico, en el que cada miércoles se reúnen a cuidar de la tierra y de cada producto que usan tanto para la medicina como para el consumo. En el huerto tienen plantas frutales, medicinales, granos, hortalizas, entre otras. La biotienda se ubica en el centro de Biblián justo al lado de la U.E de las Madres Oblatas. El trabajo de sus tierras se basa en una minga para poder deshierbar y quemar la maleza, para hacer que sea más fértil la tierra suelen colocar abono de los cuyes, y antes araban con ayuda de la yunta, pero ahora solo con picos, ya que la mayoría de los terrenos se han ocupada para construir y cada vez más se reducen los espacios para sembrar (M. Lema, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

En sus huertos tienen maíz morocho, zhima y cusqueño; y María nos comenta que suelen usar

la chicha de jora bien espesa para problemas estomacales, debido a q al añejarle pierde un poco de dulzor y se vuelva amarga los que favorece a la flora intestinal. Aunque considera que desde los niños ya no consumen esta bebida sana, sino más bien consumen refrescos que dañan el organismo, por ejemplo, antes de niños consumían la colada de maíz, lo que según nos comentó, les mantenía sanos y les daba fuerza para trabajar la tierra, pero la gente en la actualidad ya no la elabora en sus casas por el tiempo que demora su cocción y prefieren bebidas listas para consumirse (M. Lema, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

#### **3.2.5.1. Chicha de Jora de Elvira Lema**

La señora Elvira Lema, como se las observa en la *figura 40*, de 57 años habita en el barrio Turpu en Biblián. Es integrante de la Asociación de Productores Agroecológicos de Biblián, está encargada de hacer limpias, sembrar y cocinar. Sus abuelos le enseñaron que, en fiestas como cuando terminaban de construir el techo de las casas, se buscaban compadres para que coloquen una cruz en el nuevo techo y su madre solía hacer varios cantaros de chicha de jora (E. Lema, comunicación personal, 16 de junio de 2023).



**Figura 40**

*Señora Elvira Lema, productora de chicha de jora en Biblián*



*Nota.* Autoría propia.

Para elaborar la jora, ella remoja el maíz por 2 días, luego se la retira y se la envuelve en lonas y hojas de achira, debe estar en un cuarto separado de su casa, después de 14 días los retira y deja secar, para después moler los granos en el molino eléctrico (E. Lema, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

Para preparar la chicha su abuela le enseñó que debe colocar la harina de jora desde que esta tibia el agua donde va a cocinarla, sin dejar de revolverlo lo deja hervir y agrega canela, ishpingos, clavo de olor, panela y la caña de azúcar, pero esta caña antes de ser incorporada debe ser asada en brasas, por alrededor de unos 15 minutos para luego limpiarle y cortarle. Según Elvira, esto hace que se mantenga más tiempo la chicha además de brindar mejor aroma y sabor e inclusive solían asar una teja para colocarla en tinajas donde iba a reposar la chicha, con el fin de que la bebida fermente mejor. Después de una hora y media de haber hervido la chicha se retira del fuego, se deja enfriar, se cierce y se la coloca en el cántaro, como se lo observa en la *figura 41*. Este cántaro debe ser sellado con una tela y amarrado para reposar por dos días. Transcurrido este tiempo, no se debe tocar con la mano la chicha y solo se debe usar una cuchara de madera para mover el producto antes de ser servido (E. Lema, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

**Figura 41**

*Cántaro para reposar la chicha de jora de Elvira Lema*



*Nota.* Autoría propia.

**3.2.6. Chicha de jora de Luis Paguay**

El señor Luis Paguay, como se lo observa en la *figura 42*, además de ser agricultor también elabora chicha de jora.

**Figura 42**

*Señor Luis Paguay, productor de chicha de jora en Nazón*



*Nota.* Autoría propia.

Él estuvo en Estados Unidos durante 15 años y al regresar al Ecuador decidió emprender un negocio en el ámbito gastronómico, monto su propio restaurante llamado Rosita, como se lo observa en la *figura 43*, en su afán de aprender más sobre la gastronomía tomó un taller de cocina junto a un grupo de 22 personas hace 6 años, este taller fue dirigido por un chef

cuencano, quien además de enseñarle recetas de cocina ecuatoriana, expuso clases de cómo elaborar vino y chicha de jora, desde entonces ha aplicado estas técnicas para comercializar estas bebidas en su restaurante. Además, prepara chicha de jora y vino para carnaval, navidad y suele venderla en las fiestas de Nazón (L. Paguay, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

### Figura 43

*Restaurante “Rosita”, de Luis Paguay*



*Nota.* Autoría propia.

El maíz blanco es el que Luis utiliza para la jora, ya que él considera que es mejor en cuanto a sabor, primero escoge los mejores granos, los remoja por 4 días, almacena en saquillos de 13 a 15 días y los muele cuando estén secos. Hierve el agua en ollas industriales y agrega la harina de jora, canela, anís estrellado, pimienta dulce, ishpingo, mientras que en otra olla aparte hierve un poco más de agua con la panela, esto lo realiza porque al no mezclar la panela directamente con la jora cocida, se puede guardar; este producto se conoce como concho, como se observa en la *figura 44*. La panela no debe ser tan dulce para mejorar la calidad del producto. Para utilizar el concho, se separa una parte de este y se lo cierne; mientras se hierve agua con panela en una olla luego se los mezcla, cocinar por 10 minutos y dejar enfriar para servir (L. Paguay, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

**Figura 44**

*Concho (chicha fermentada y reservada)*



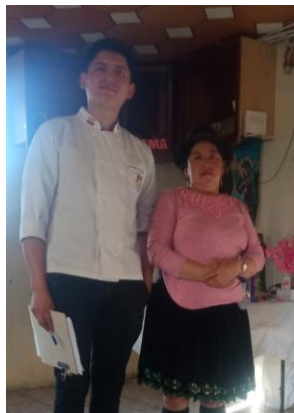
*Nota.* Autoría propia.

Al cocer la jora por 40 minutos en la cocina industrial, ya está lista y se retira del fuego, se agrega la panela cocida y se lo coloca en tachos para reposar, una recomendación que Luis nos da es que, si deseamos que se fermente pronto la chicha, coloquemos poca levadura fresca, ya que su acción ayudará a que la bebida esta lista en menor tiempo (L. Paguay, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

**Chicha de jora de Lourdes Martínez**

**Figura 45**

*Señora Lourdes Martínez, productora de chicha de jora en Jerusalén*



*Nota.* Autoría propia.

La señora Lourdes Martínez, como se la observa en la *figura 45*, además de trabajar la tierra, participar en un grupo de contradanza, ser ganadera, también prepara la chicha de jora, debido a que en su familia esa tradición data de hace muchos años atrás ya que sus abuelos han preparado la chicha de jora en la fiesta del Señor de Jerusalén, en la adoración al Santísimo Sacramento y varias festividades más (L. Martínez, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

La forma en que prepara la chicha de jora es peculiar, para comenzar, remoja el maíz en una olla de barro pequeña y lo deja ahí por un día y una noche, no se debe pasar ese tiempo, ya que nos comenta que no saldría tan dulce la chicha. Se extiende hojas de achira, montes y flores y ahí se coloca el maíz remojado para secarlo, después de 10 días se saca la jora y se la deja secar al sol durante un día y se lo muele, obteniendo la harina de jora (L. Martínez, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

En una olla grande coloca agua para hervir y se coloca la harina de jora mientras se revuelve, no hay que colocar mucha jora para que no se espese mucho y no tocar con la mano porque se daña la chicha. Agregar bastante panela, caña de azúcar, piña, guayaba, canela y clavos de olor, se cocina 1 hora. Se la retira del fuego y mientras tanto preparamos el cántaro, como se

observa en la *figura 46*, donde se va a colocar la chicha. Se debe colocar en el fondo del cántaro, 2 piedras calientes y ceniza caliente para que madure más rápido y con mayor estabilidad, a continuación, se agrega maracuyá, cascara de la caña y piña pelada, se procede a colocar la chicha tibia dentro del cántaro, se lo cubre con mantel blanco y se lo amarra con piola. Se sirve al día siguiente y hasta el 3 día máximo (L. Martínez, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

#### **Figura 46**

*Cántaro de chicha de jora de Lourdes Martínez*



*Nota.* Autoría propia.

Lourdes con su grupo de contradanza suelen preparar la chicha de jora para sus competencias también, y ella espera que las futuras generaciones vuelvan a sentirse orgullosos de sus raíces ya que, por factores como la migración, la cultura se está perdiendo, y poco a poco quedan menos personas que saben acerca de estas actividades tradicionales (L. Martínez, comunicación personal, 16 de junio de 2023).

### 3.2.7. Chicha de jora de la Asociación de Agricultoras “Jesús del Gran Poder”

#### Figura 47

*Señora Frecia Lliguicota, secretaria de la Asociación de Agricultoras de Cuitún-Biblián*



*Nota.* Autoría propia.

La señora Frecia Lliguicota, como se la observa en la *figura 47*, tiene 52 años y es la secretaria de la Asociación de Agricultoras “Jesús del Gran Poder” de Cuitún en Biblián. Esta asociación ya cuenta con más de dos décadas, su función al principio fue ser un banco solidario, y a raíz de convenios con diferentes autoridades como el MAGAP (Ministerio de Agricultura y Ganadería) y el GAD de Biblián, ha creado proyectos relacionados al ámbito agrícola y gastronómico; ya que a través del municipio les entregan plantas y semillas para cultiven diferentes productos y luego los comercialicen, y suelen venderlos en ferias gastronómicas, una de las principales la feria del cuy, y también distribuyen sus productos en festividades del cantón y la provincia. Todo lo que preparan lo tiene la asociación, generalmente suele ser habas, frutas, frejol, maíz, cuy, entre otros (F. Lliguicota, comunicación personal, 17 de junio de 2023).



**Figura 48**

*Algunas de las socias de la asociación*



*Nota.* Autoría propia.

La mayor parte de las socias, como se las observa en la *figura 48*, tienen sus huertos y producen maíz para su consumo, y la chicha de jora es uno de los productos que las socias de mayor edad siempre están preparando y comercializando (F. Lliguicota, comunicación personal, 17 de junio de 2023).

### 3.2.7.1. Chicha de jora de María Rocío Sanango

**Figura 49**

*Señora María Rocío Sanango, productora de chicha de jora en Cuitún-Biblián*



*Nota.* Autoría propia.

La señora María Rocío Sanango, como se la observa en la *figura 49*, tiene 69 años, radica en el sector de Cuitún Alto en Biblián. Ella recuerda que su abuela les enseñó a todas sus primas la



tradición de preparar varios platos de la cocina ecuatoriana, entre ellos la chicha de jora. Calcula que, con una libra de harina de jora, una piña, pimienta de dulce, anís estrellado y canela, puede preparar unos 20 litros de chicha de jora. Para preparar la jora, envuelve el maíz remojado en hojas de achira, en pequeñas cantidades, para dejar secar y luego moler (M.R. Sanango, comunicación personal, 17 de junio de 2023).

En un fogón de madera se coloca una olla grande con agua a hervir con la harina de jora y cáscara de piña mientras se revuelve con una vara o cuchara de palo, cuando llegue al hervor, se añade la panela, especias, después de una hora se retira del fuego y se deja enfriar hasta el siguiente día. Cuando este fría se lo cierne y se deja reposar en tinajas con pedazos de piña y una porción de chicha madura ya que si no se hace de esta manera la chicha solo tuviera textura de colada. Al siguiente día se puede servir (M.R. Sanango, comunicación personal, 17 de junio de 2023).

Ella estuvo en una organización de la red pastoral de la mujer y debido a que, viajado de comunidad en comunidad, aprendió diferentes recomendaciones para preparar una chicha de jora de mejor calidad. También comenta que antes hacían chicha madura con el fin de que las personas que trabajaban en las mingas tengan fuerzas para seguir labrando la tierra, eso es conocido como el draque. Denomina renacientes a los niños pequeños, y determina que ellos ya no tienen agrado por consumir chicha de jora y muchos productos tradicionales andinos, debido a que el sabor no es de su agrado y prefieren productos como frituras y gaseosas (M.R. Sanango, comunicación personal, 17 de junio de 2023).

### 3.3. Variación y evolución en técnicas, utensilios e ingredientes de las diferentes recetas de chicha de jora.

**Tabla 4**

*Tabla comparativa de variaciones y evolución de técnicas, utensilios e ingredientes*

Referencia	Variación/evolución
Técnicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En cuanto a técnicas la variación principal que existe es el cambio de cocción a base de leña por gas.</li> <li>- Para secar la jora antes se usaban hojas de achira y montes, ahora se usan manteles y saquillos.</li> <li>- En la antigüedad las casas tenían el altillo, donde se secaba la jora, pero ya las casas modernas no cuentan con este espacio.</li> <li>- Una variante entre las recetas es que algunos productores de chicha de jora, tuestan la jora antes de cocerla y otros la agregan directamente.</li> <li>- El tiempo que dejan en remojo el maíz, va desde 1 día hasta 15 días.</li> <li>- El tiempo que se deja secar el maíz va desde 10 días hasta 3 semanas.</li> <li>- El tiempo de cocción de la jora va desde 45 minutos hasta una hora y media.</li> <li>- El tiempo de reposo de la chicha fría va desde un día hasta 3 días.</li> </ul>
Utensilios/ máquinas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cambiaron las ollas de barro por ollas de aluminio.</li> <li>- También se dejó de usar el fogón por las cocinas ya que se maneja una temperatura más constante y controlable.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes se utilizaban varas de madera para revolver la jora cuando está hirviendo, luego cucharas de madera y por ultimo cucharas de metal.</li> <li>- Antes se molía la jora en piedras planas y cuadradas con otra piedra en forma de rodillo con los que trituraban los granos, ahora se utiliza molino de mano y molino eléctrico.</li> <li>- Los cedazos que servían para cernir la chicha, fueron reemplazados por cernidores de plástico.</li> <li>- Los cántaros y tinajas donde reposa la chicha antes de servirse, fueron reemplazados por tachos de plástico.</li> </ul>
<p>Ingredientes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En la antigüedad no se colocaba panela, ya que los azúcares que libera la jora era suficiente para fermentar y producir alcohol.</li> <li>- Los productores varían en el uso de maíz zhima (amarillo) y maíz morocho (blanco), para preparar la jora.</li> <li>- Varían las especias y montes que se colocan cuando hierve la jora, los básicos son canela, pimienta dulce, anís y clavo de olor; mientras en algunas recetas se agrega ishpingo, anís estrellado, cedrón y hierba luisa</li> <li>- Para ayudar a la fermentación de la chicha existen varios métodos en las diferentes recetas recopiladas, por ejemplo; la levadura fresca, la pulpa de la piña, la cascara de la piña, la caña machucada, la caña asada, la chicha madura, el concho, las 2 piedras y ceniza caliente.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- La manera en que se incorpora la panela, algunos la hacen miel y otros la cocinan directamente en la olla que se está cocinando la jora.</li><li>- Las frutas que agregan algunas recetas son; caña de azúcar, guayaba, piña y maracuyá.</li></ul>
--	--

*Nota.* Autoría propia.

## Conclusiones

El cantón Biblián con sus parroquias Biblián, Jerusalén, Nazón, Sageo y Turupamba, mejor conocido como el cantón verde del Ecuador debido a la importancia agrícola y ganadera. Al centrarnos en la agricultura de la localidad, pudimos observar varios proyectos que a cargo del GAD de Biblián están llevándose a cabo para preservar el aspecto cultural de varios productos de la zona, ya que la altura y el clima son factores determinantes para el cultivo de maíz, habas, frejol y otros productos.

En efecto, fue necesario llevar a cabo visitas técnicas en diferentes partes del cantón para poder recopilar información acerca de la historia y las recetas que se han mantenido durante lo largo del tiempo. Además de entrevistas que fueron el punto clave para conocer la situación actual que enfrentan los productores de maíz y productores de chicha de jora en las diferentes parroquias del cantón.

Cumpliendo con los objetivos planteados en el diseño de este proyecto de investigación, se concluye que, a través de los análisis documentales, observación investigativa y entrevista abierta de muestreo no probabilístico intencional, la información recopilada demuestra que en el cantón la gente adulta es la que mantiene viva este tipo de tradiciones, y mientras más avanza el tiempo se van reduciendo los espacios para poder cultivar la tierra; además de que los mayoría de jóvenes han ido perdiendo el interés en aprender sobre las vivencias de sus antepasados y también ha disminuido la preferencia por consumir alimentos sanos.

A través de proyectos impulsados por el GAD de Biblián, diferentes asociaciones, comunas y participación individual de habitantes del cantón, se mantiene latente la enseñanza acerca de cómo preservar las tierras fértiles y vivir en comunidad, conservando y respetando tradiciones y

creencias, mediante festividades, ferias, mingas y preparaciones gastronómicas.

Finalmente, la revitalización de la producción de la chicha de jora está en mantener este tipo de proyectos a flote, ya que incentivan que la población en general aprenda sobre el patrimonio cultural intangible que poseemos como ecuatorianos, ya que esta bebida ha estado presente desde la época preincaica, lo que eleva aún más su valor cultural e histórico, por tal motivo es preciso buscar la forma en que no se pierdan estos valores.

## Recomendaciones

Se recomienda que el MAGAP y el GAD de Biblián, sigan incentivando a los habitantes de Biblián a producir sus tierras además de mantener y aumentar los proyectos que manejan en la actualidad tanto agrícolas como gastronómicos, para evitar que estos conocimientos se pierdan.

Se sugiere la creación de más asociaciones encaminadas al bien común, con buena organización; que se enfoque en los jóvenes, para que así, también la juventud se sienta incluida y sienta más interés y orgullo por aprender de sus raíces.

Gestionar la disposición de más espacios destinados a la comercialización de chicha de jora en el cantón.

Considerar la creación de una base de datos con la información acerca de cada habitante que produzca maíz y chicha de jora, para fomentar el turismo gastronómico en la zona, ya que falta explotarlo más.

Salvaguardar todo utensilio ancestral y fabricarlos para evitar que se vuelva obsoleto.

### Referencias

- Anangonó, S. (2019). *Determinación de cambios internos en el grano de maíz Carhuay (Zea mays amilácea) tratado con microondas*.  
<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/17460/3/T-UCE-0004-CAG-090.pdf>
- Angeldonis, Y., Pachas, M. y Santisteban, R. (2017). *Industrialización de la chicha de jora*.  
<https://repositorio.usil.edu.pe/items/48ee0569-7fc3-4334-8169-cf74e39ec7da>
- Ara, S., Hurtado, A., Barnett, E., Celi, L. y Ramos, M. (2018). *Optimización de parámetros del proceso de elaboración de chicha de jora*.  
[https://www.researchgate.net/publication/328057241\\_Optimizacion\\_de\\_parametros\\_del\\_proceso\\_de\\_elaboracion\\_de\\_chicha\\_de\\_jora](https://www.researchgate.net/publication/328057241_Optimizacion_de_parametros_del_proceso_de_elaboracion_de_chicha_de_jora)
- Azanza, C. y Chacón, D. (2018). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora elaborada en la sierra norte ecuatoriana (Imbabura y Pichincha)*.  
<https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/7335/1/138692.pdf>
- Bustamante, A. (2019). *Influencia de la temperatura de fermentación en las Características fisicoquímicas de la chicha de jora, Evaluados en dos variedades de germinados de maíz (zea mayz l.), inia 603 y marginal 28*.  
<https://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14074/3150/INFLUENCIA%20DE%20LA%20TEMPERATURA%20DE%20FERMENTACI%C3%93N%20EN%20LAS%20CARACTER%3%8DSTICAS%20FISICOQU%C3%8DMICAS%20DE%20LA%20CHICHA%20D.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Castillo, D. (2004). *Elaboración de la Jora y Chicha de Jora en la comunidad de Concepción. Recogiendo el saber popular*.



<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/1518>

Chavarrea, M. (2011). *Elaboración y conservación con fines agroindustriales y comerciales de la chicha de jora y quinua en las comunidades beneficiarias del proyecto "Runa Kawsay"*.

<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/393/1/UNACH-EC-IAGRO-2011-0006.pdf>

Chavez, T., Gonzales, D. y Ortiz, F. (2019). *Industrialización y comercialización de la chicha de jora en envase de Tetrapack en Lima Metropolitana*.

<https://repositorio.usil.edu.pe/handle/usil/9211>

Chunqui, B. (2019). *Optimización del proceso de elaboración de la chicha de jora*.

<https://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/13459/Chunqui%20Su%203%20A1rez%20Breyner%20Wilfredo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Cruz, S. (2020). *Contenido de minerales en panela y su aporte nutricional*.

[http://repositoriodspace.unipamplona.edu.co/jspui/bitstream/20.500.12744/4799/1/Cruz\\_2020\\_TG.pdf](http://repositoriodspace.unipamplona.edu.co/jspui/bitstream/20.500.12744/4799/1/Cruz_2020_TG.pdf)

Davila, A. (2013). *Elaboracion de chicha de jora y establecer un tipo de envase para promover su consumo en restaurantes de la ciudad de riobamba 2012*.

<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9775/1/84T00295.pdf>

De La Cruz, S. (2019). *Inteligencia de mercados para la exportación de la chicha de Jora de la organización andina de mujeres ubicada en Cotacachi-Imbabura, Ecuador*.

<https://dspace.pucesi.edu.ec/bitstream/11010/482/1/FINAL%20TESIS%20CHICHA%20DE%20JORA.pdf>

Fernández, L. y Viracucha, C. (2014). *Guía de bebidas típicas representativas de la sierra centro y sur ecuatoriana y su maridaje con platos típicos de estas zonas.*

<https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/5524/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>

Frau-Ardon, M. (2021). *De lo sagrado a lo profano: la chicha de jora.*

<file:///C:/Users/PC/Downloads/Dialnet-DeLoSagradoALoProfano-8125337.pdf>

Freire, A. (2011). *CAPITULO II: MARCO TEORICO. Agroindustria panelera en el Ecuador.*

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/350/2/>

[03%20AGI%20201%20CAPITULO%20II%20%20MARC O%20TEORICO.pdf](03%20AGI%20201%20CAPITULO%20II%20%20MARC%20O%20TEORICO.pdf)

Gobierno Autónomo Descentralizado municipal de Biblián. (2014). *Plan de desarrollo y*

*ordenamiento territorial del cantón Biblián 2014-2015.* <https://gadbiblian.gob.ec/wp-content/uploads/2020/02/Plan-de-ordernamiento-1.pdf>

Instituto de Investigaciones en Materiales UNAM. (2007). *Materiales avanzados.*

<https://www.iim.unam.mx/revista/pdf/numero07.pdf>

Instituto nacional de Patrimonio cultural. (2010). *Glosario del Patrimonio cultural inmaterial*

*del Azuay.* <https://issuu.com/inpc/docs/glosariopatrimonioinmaterial/67>

López, H. (2015). *Diversidad microbiana asociada a los procesos de fermentación de la chicha de jora de Imbabura-Ecuador.*

[http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/14403/1/61641\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/14403/1/61641_1.pdf)

Mansilla, P. (2018). *Evaluación del valor nutricional de maíces especiales (Zea mays*

*L.).* [https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/6107/Mansilla%2C%20P.%20S.](https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/6107/Mansilla%2C%20P.%20S.%20Evaluaci%C3%B3n%20del%20valor%20nutricional%20de%20ma%C3%ADc)

[%20Evaluaci%C3%B3n%20del%20valor%20nutricional%20de%20ma%C3%ADc](https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/6107/Mansilla%2C%20P.%20S.%20Evaluaci%C3%B3n%20del%20valor%20nutricional%20de%20ma%C3%ADc)

es%20especiales...pdf?sequence=1&isAllowed=y

Ministerio de Turismo. (2020). *Biblián: turismo religioso, artesanías y gastronomía local*.

<https://www.turismo.gob.ec/biblian-turismo-religioso-artesantias-y-gastronomialocal/>

Montero, D. (2000). *El cantón Biblián en el contexto geográfico e histórico de la Provincia del Cañar*. Azogues: Casa de la Cultura Ecuatoriana "Benjamin Carrión"

Núcleo del Cañar.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (1993). *El maíz en la nutrición humana*. <https://www.fao.org/3/t0395s/T0395S00.htm#Contents>

Ortiz, D., Salazar, S., Merino, C. y Pinos, L. (2016). *El Patrimonio Cultural Inmaterial Para Generar Un Espacio De Reflexión Social. Estudio De Caso: Comunidad De Nizag, Provincia De Chimborazo, Ecuador*. European Scientific Journal, ESJ, 12(23).

Peralta, E. et al. (2020). *Biblián ¡¡siempre verde!! Tomo 2*. GAD Municipal de Biblián. Biblián, Ecuador.

Pillcorema, M. y Siavichay, D. (2014). *Producción de un documental turístico del cantón Biblián*. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/7685/6/UPS-CT004547.pdf>

Ramírez, E. (s.f). *Elaboración tradicional de chicha de jora*. <https://revistas.unjbg.edu.pe/index.php/cyd/article/view/26/18>

Rivera, J. (2019). *Identificación de los microorganismos fermentadores de diferentes Chichas de jora (Cerveza Andina) provenientes de la región Norte del Ecuador*. <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8546/1/143741.pdf>


Rosas, A. (2012). *Análisis de la chicha de jora como elemento de identidad gastronómica y cultural de la ciudad de Cuenca (Bachelor's thesis)*.  
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/1630>

Utrera, A. y Jiménez, K. (2021). *Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador*.  
[http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2218-36202021000300418](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000300418)

## Anexos

**Anexo A:** Diseño aprobado por el consejo directivo de la facultad

Aprobado  
Autor: S. C.  
15 Feb 2023



# UCUENCA

**CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

Carrera de Gastronomía

**“Revitalización de la producción de la Chicha de Jora en el cantón Biblián”**

**Línea de Investigación:** Cultura gastronómica ecuatoriana

**Campos específicos UNESCO:** Gastronomía, cultura y sociedad, con un especial énfasis en lo endémico, ancestral y tradicional.

Trabajo de Integración Curricular previo a la obtención del título de: Licenciado en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas.

Autor  
Juan Pablo Palaguachi Dután  
CI: 0106624869  
Correo electrónico: [juan.palaguachi@ucuenca.edu.ec](mailto:juan.palaguachi@ucuenca.edu.ec)

Director:  
Mgtr. Marlene del Cisne Jaramillo Granda  
CI: 0101304129

**Cuenca, Ecuador**  
15 de diciembre de 2022



<b>ÍNDICE</b>	
<b>1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN</b>	<b>3</b>
<b>2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE</b>	<b>3</b>
<b>3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN</b>	<b>3</b>
<b>4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN</b>	<b>3</b>
<b>5. MARCO TEÓRICO</b>	<b>5</b>
Antecedentes del cantón Biblián	5
Chicha de Jora como patrimonio cultural intangible	5
La Chicha de Jora en la actualidad	6
Chicha de Jora tradicional en Biblián	7
<b>6. OBJETIVOS</b>	<b>7</b>
Objetivo general	7
Objetivos específicos	7
<b>7. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN</b>	<b>8</b>
Técnicas e instrumentos	8
<b>8. BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>9</b>
<b>9. TALENTO HUMANO</b>	<b>12</b>
Tabla 1	12
<b>10. RECURSOS MATERIALES</b>	<b>12</b>
Tabla 2	12
<b>11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES</b>	<b>13</b>
Tabla 3	13
<b>12. PRESUPUESTO</b>	<b>14</b>
Tabla 4	14
<b>13. ESQUEMA</b>	<b>15</b>
<b>14. ANEXOS</b>	<b>16</b>

## PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

### 1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Revitalización de la producción de la Chicha de Jora en el centro del cantón Biblián

### 2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE

Juan Pablo Palaguachi Dután

juan.palaguachi@ucuenca.edu.ec

### 3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En el presente proyecto se aborda la producción de la Chicha de Jora en el cantón Biblián, este surge ante la necesidad de conocer la historia tras esta bebida tradicional andina y aprender acerca de la importancia que tiene este producto. Es relevante investigar sobre las técnicas, implementos y materia prima que es utilizada durante su proceso. Además de cómo ha ido evolucionando hasta la actualidad.

Para abordar la problemática es importante conocer, el por qué es considerada una bebida patrimonial. A su vez será necesario indagar acerca de las propiedades organolépticas de los ingredientes y métodos de cocción ancestrales, a través de la observación investigativa a los productores. Por último, recopilar las diferentes recetas que circulan dentro del cantón, a través de documentos de su producción. El objetivo es revitalizar la cultura alimentaria que ha mantenido por generaciones este producto y en las últimas épocas se ha ido opacando.

### 4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

El cantón Biblián también conocido como el Cantón Verde del Austro Ecuatoriano, "está ubicado al norte de la ciudad de Azogues, a 2639 m.s.n.m. con una superficie de 214 Km<sup>2</sup>. y una temperatura promedio de 13 a 19 °C" (Prefectura Cañar, 2011). Está conformado



por las parroquias Biblián (centro), Nazón, Turupamba, San Francisco de Sagéo y Jerusalén. Cuenta con tierras óptimas para la agricultura y la ganadería; siendo las actividades principales para la subsistencia de sus moradores. La agricultura de la localidad se basa en la producción de maíz, frejol, haba y se consume el producto cuando aún esta tierno; el remanente se desgrana, seca y conserva en recipientes de barro, plástico y metal.

Es así que, en el cantón se produce la Chicha de Jora una bebida proveniente de la fermentación del maíz, que con el pasar del tiempo ha obtenido una especial importancia cultural, política, religiosa y culinaria. "Su elaboración es un conocimiento ancestral que se ha transmitido de generación en generación a través de la práctica, y es considerada un patrimonio cultural intangible" (Azanza y Chacón, 2018).

Como representación de la cultura material, resalta la variedad de utensilios y herramientas; tales como, molinos de granos y recipientes para su producción. En cuanto a la cultura inmaterial sobresale el hecho de que se transmite de manera oral entre generaciones, por tal motivo existen pequeñas variables en la manera en que se produce la chicha, dependiendo la localidad, condiciones climáticas y materia prima en la que se desarrolle. Esta práctica ancestral se ha mantenido dentro de varias familias en el cantón, como por ejemplo el caso de la familia Dután Andrade, quienes han preservado por más de 70 años la elaboración de esta bebida en el centro de Biblián.

Por tal razón, es relevante analizar el proceso de elaboración con el fin de preservar información acerca de los elementos tangibles e intangibles que conlleva esta bebida tradicional. Mediante la experiencia de la población se podrá analizar su historia, características, métodos de elaboración y con el avance de la investigación se espera dar respuesta a la siguiente pregunta: ¿Cuáles son los ingredientes y las técnicas ancestrales utilizadas para la producción de Chicha de Jora en el centro del cantón Biblián, para ser considerada patrimonio cultural intangible? Es probable que, al ser una receta antigua, conlleve sus propios procesos y elementos usados para su creación, estos deben ser registrados para su futuro estudio y conservación. Por esta razón, se debe precautelar y mantener estos métodos y prácticas de origen ancestral.



## 5. MARCO TEÓRICO

### Antecedentes del cantón Biblián

En la zona sur del país se encuentra la ciudad de Biblián, dentro de la provincia de Cañar, a 2.639 metros sobre el nivel del mar, con una temperatura media de 14°C, su clima es frío-húmedo. Está conformado por las parroquias Biblián (zona urbana), Nazón, Sageo, Turupamba y Jerusalén. Considerada el Cantón Verde del Austro ecuatoriano, fue cantonizada el 1 de agosto de 1944. Actualmente su población está conformada en su gran mayoría por mestizos e indígenas (Montero, 2000).

Las principales actividades comerciales de la zona son la agricultura y ganadería. Entre sus cultivos desatacan maíz, frejol y haba, aunque aún se produce plantas nativas como la chicaza, quinua, achira, oca, melloco y mashua. Con respecto a la ganadería, la crianza y consumo de cuyes, aves, chanchos, borregos y en los últimos años si implementó la crianza de la alpaca en zonas altas del cantón.

Los meses de enero y febrero coinciden con el florecimiento de la chakra en el ciclo agrícola, y son tiempos de hambruna debido a que se utiliza toda la reserva de las cosechas pasadas. Después de esto, en los meses posteriores; vienen los tiempos de cosecha, donde se celebra grandes festividades ancestrales para agradecer a la naturaleza en general por las bendiciones de cada año (Rosas, 2012). Es tradición degustar la exquisita gastronomía típica como: el cuy con papas, choclos con queso, maíz tostado, Chicha de Jora, entre otros (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2020).

### Chicha de Jora como patrimonio cultural intangible

Según la Real Academia Española la palabra chicha proviene del kuna chichab, que significa maíz y el término jora hace referencia a maíz germinado, por lo tanto la Chicha de Jora es un fermento tradicional de maíz germinado, originario de Sudamérica, de suma importancia en comunidades andinas. Según leyendas se atribuye el descubrimiento casual de esta bebida al inca Tupac Yupanquí, quién para evitar desechar maíz mojado por la lluvia ordenó la distribución de los granos mojados, pero debido a su estado fueron arrojados a la basura. Se dice que un indígena hambriento, encontró el maíz mojado y lo consumió;



quedando en un estado de embriaguez profunda, convirtiéndose en bebida preferida de la nobleza inca. (Espinoza, 2012).

El patrimonio cultural intangible 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 et al., 2016). La Chicha de Jora es considerada patrimonio cultural intangible en provincias del Ecuador, es una tradición ancestral que se ha mantenido al pasar de los años en las comunidades indígenas, su preparación es considerada un ritual (Azanza y Chacón, 2018).

En las comunidades andinas del Ecuador, la gastronomía constituye la base principal de todo pensamiento, actividad y actitud humana, siendo la gastronomía cotidiana, convaleciente, festiva y ritual, aspectos que rigen la vida de nuestros pueblos (Rosas, 2012). He de ahí la idea de preservar y sacar a relucir cada punto a favor que posee un producto de tal calidad y reconocimiento ancestral, manteniendo vivo el pasado y el orgullo que conlleva aprender de sus raíces.

#### **La Chicha de Jora en la actualidad**

En el Ecuador, el maíz es un producto esencial en la dieta de la población de la Sierra, en gran parte por su valioso contenido nutritivo, debido a esto, en los métodos de como consumirlo; la Chicha de Jora ha ido perdiendo titularidad más no importancia; tanto así que se ha dejado de producir a gran escala en fechas no festivas, como por ejemplo en el tradicional Pase del Niño, era común encontrar a personas deleitándose con la Chicha de Jora, pero ahora se prefieren bebidas más artificiales (Padilla, 2010).

Los pueblos que mantienen esta tradición, han ido modificando su receta, logrando diferentes sabores, texturas y formas. Con el paso del tiempo, los mecanismos convencionales han ido desapareciendo como, por ejemplo, antes las personas pertenecientes a los pueblos indígenas solían masticar el maíz, actualmente se muele el maíz.

Algunos ejemplos de otros tipos de esta bebida, se encuentra la “chicha huevona” donde su base es la Chicha de Jora y se le añade más ingredientes. Sobresale que la Chicha de Jora aún mantiene su condición ceremonial, debido a que en gran parte de la sierra ecuatoriana se respetan y mantienen celebraciones incaicas, actividades místico religiosas y

pagos a la Madre Tierra. (Rosas, 2016).

#### **Chicha de Jora tradicional en Biblián**

En Biblián, tradicionalmente el maíz ha sido utilizado para elaborar la Chicha de Jora, desde la época precolombina; en la actualidad es usada en muchas familias campesinas durante la época de siembras y cosechas, así como, para ocasiones especiales y fiestas locales (Peralta et al., 2020). En el centro de Biblián, varias familias se dedican a esta actividad, viva prueba de esto es la familia Dután Andrade, que ha conservado la elaboración de esta bebida por más de 70 años, llevada de la mano de la señora Josefina Andrade quien fue la primera persona en introducir esta actividad de manera comercial dentro de la familia.

Con ollas de barro curadas hace más de 70 años, técnicas que no se manejan ya comúnmente en la actualidad, conocimiento creado de manera propia en ingredientes, propiedades organolépticas, y clientes fieles de varios años; las familias elaboran una sabrosa Chicha de Jora que está cargada con años de experiencias y recuerdos. Además de contar con huallos (recipiente o vasija donde se fermenta la chicha) que fueron hallados enterrados y que son originarios de hace muchas décadas atrás y hasta el día de hoy se mantienen en excelentes condiciones para utilizarlos, debido a que van a soportar las extremas temperaturas a la que es sometido el grano del maíz germinado (Padilla, 2010).

## **6. OBJETIVOS**

### **Objetivo general**

Revitalizar la producción de la Chicha de Jora en el cantón Biblián

### **Objetivos específicos**

- Conocer la historia de la producción de Chicha de Jora en el cantón Biblián.
- Identificar las propiedades organolépticas de los ingredientes y técnicas de elaboración ancestrales de la Chicha de Jora.
- Recopilar las recetas tradicionales de la producción de Chicha de Jora en el cantón



Biblián.

## 7. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Esta investigación emplea un enfoque mixto, debido a que la información recopilada se basará en entrevistas abiertas, recopilación de recetas, observación y obtención de información inherente a lugar donde se elabora la bebida.

Para efectuar el primer objetivo se realizará una inmersión inicial en campo a través de entrevistas, bases de datos, repositorios, ayuda de medios digitales y gubernamentales; consiguiendo de esta manera información relevante de la historia de la Chicha de Jora de Biblián.

En cuanto al segundo objetivo se relaciona a las propiedades organolépticas y técnicas de preparación de la Chicha, lo que permite el uso de variables cuantitativas y cualitativas debido al manejo de tiempos, instrumentos, métodos de cocción y conservación, características y valores nutricionales de las materias primas.

El tercer objetivo va a demostrar cómo se ha modificado la experiencia de realizar la Chicha de Jora a través del tiempo, mediante de la observación y documentación de las diferentes recetas que se encuentran en el cantón.

### Técnicas e instrumentos

#### Entrevista abierta

- Recopilación a través de un guion y preguntas acerca de la historia de la preparación de la Chicha de Jora según como avance la entrevista.

#### Análisis documental

- Repositorios, cadenas de noticias, medios gubernamentales y bases de datos que puedan ayudar en la recopilación de información.

#### Observación investigativa

- Observación minuciosa con recolección de recetas de la elaboración de la Chicha de Jora.

El muestreo será de tipo no probabilístico intencional, ya que se definirá la población a conveniencia para el proyecto.

## 8. BIBLIOGRAFÍA

- Angeldonis, Y., Pachas, M. y Santisteban, R. (2017). *Industrialización de la chicha de jora*. <https://repositorio.usil.edu.pe/items/48ec0569-7fc3-4334-8169-cf74e39ec7da>
- Ara, S., Hurtado, A., Barnett, E., Celi, L. y Ramos, M. (2018). *Optimización de parámetros del proceso de elaboración de chicha de jora*. [https://www.researchgate.net/publication/328057241\\_Optimizacion\\_de\\_parametros\\_del\\_proceso\\_de\\_elaboracion\\_de\\_chicha\\_de\\_jora](https://www.researchgate.net/publication/328057241_Optimizacion_de_parametros_del_proceso_de_elaboracion_de_chicha_de_jora)
- Azanza, C. y Chacón, D. (2018). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora elaborada en la sierra norte ecuatoriana (Imbabura y Pichincha)*. <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/7335/1/138692.pdf>
- Castillo, D. (2004). *Elaboración de la Jora y Chicha de Jora en la comunidad de Concepción. Recogiendo el saber popular*. <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/1518>
- Chavez, T., Gonzales, D. y Ortiz, F. (2019). *Industrialización y comercialización de la chicha de jora en envase de Tetrapack en Lima Metropolitana*. <https://repositorio.usil.edu.pe/handle/usil/9211>
- Chunqui, B. (2019). *Optimización del proceso de elaboración de la chicha de jora*. <https://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/13459/Chunqui%20Su%C3%A1rez%2C%20Breyner%20Wilfredo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Davila, A. (2013). *Elaboracion de chicha de jora y establecer un tipo de envase para promover su consumo en restaurantes de la ciudad de riobamba 2012*.





<http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/9775/1/84T00295.pdf>

De La Cruz, S. (2019). *Inteligencia de mercados para la exportación de la chicha de Jora de la organización andina de mujeres ubicada en Cotacachi-Imbabura, Ecuador.*

<https://dspace.pucesi.edu.ec/bitstream/11010/482/1/FINAL%20TESIS%20CHICHA%20DE%20JORA.pdf>

Frau-Ardon, M. (2021). *De lo sagrado a lo profano: la chicha de jora.* file:///C:/Users/PC/Downloads/Dialnet-DeLoSagradoALoProfano-8125337.pdf

Instituto nacional de Patrimonio cultural. (2010). *Glosario del Patrimonio cultural inmaterial del Azuay.* <https://issuu.com/inpc/docs/glosariopatrimonioinmaterial/67>

López, H. (2015). *Diversidad microbiana asociada a los procesos de fermentación de la chicha de jora de Imbabura-Ecuador.* [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/14403/1/61641\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/14403/1/61641_1.pdf)

Ministerio de Turismo. (2020). *Biblián: turismo religioso, artesanías y gastronomía local.* <https://www.turismo.gob.ec/biblian-turismo-religioso-artesantias-y-gastronomialocal/>

Montero, D. (2000). *El cantón Biblián en el contexto geográfico e histórico de la Provincia del Cañar.* Azogues: Casa de la Cultura Ecuatoriana "Benjamin Carrión" Núcleo del Cañar.

Novillo, M. (2016). *Las popitas coloradas cocidas en olla de barro de Julia Dután.* EL ESPECTADOR. <http://www.elespectadorazogues.com/?p=5699>

Ortiz, D., Salazar, S., Merino, C. y Pinos, L. (2016). *El Patrimonio Cultural Inmaterial Para Generar Un Espacio De Reflexión Social. Estudio De Caso: Comunidad De Nizag, Provincia De Chimborazo, Ecuador.* European Scientific Journal, ESJ, 12(23).

Padilla, M. (2010). *Aplicación de la chicha de jora en 30 recetas estandarizadas.*

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1583/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>

Peralta, E. et al. (2020). *Biblián ¡¡siempre verde!! Tomo 2*. GAD Municipal de Biblián. Biblián, Ecuador.

Rivera, J. (2019). *Identificación de los microorganismos fermentadores de diferentes Chichas de jora (Cerveza Andina) provenientes de la región Norte del Ecuador*. <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8546/1/143741.pdf>

Rosas, A. (2012). *Análisis de la chicha de jora como elemento de identidad gastronómica y cultural de la ciudad de Cuenca (Bachelor's thesis)*. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/1630>

Sichiqui, C. (2022). *Cambios y continuidades en la elaboración de la chicha de jora en la parroquia de Jima, desde mediados del siglo XX*. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/39270/1/Trabajo%20de%20Titulaci%C3%B3n%20.pdf>

Utrera, A. y Jiménez, K. (2021). *Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka, Tungurahua, Ecuador*. [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2218-36202021000300418](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000300418)



## 9. TALENTO HUMANO

**Tabla 1**

*Talento humano*

RECURSO	DEDICACIÓN	VALOR TOTAL \$
Director	1 Hora/ semana/ 6 meses	\$ 288,00
Estudiante	20 horas/ semana/ 6 meses	\$ 2.550,00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 2.838,00</b>

## 10. RECURSOS MATERIALES

**Tabla 2**

*Recursos materiales*

CANTIDAD	RUBRO	VALOR
<b>Artículos de escritorio</b>		<b>\$ 16,60</b>
200 u	Hojas de papel bond	\$ 2,00
2 u	Esferos	\$ 1,50
2 u	Lapices	\$ 0,60
200 u	Fotocopias	\$ 3,00
1 u	Calculadora	\$ 8,00
3 u	Marcadores	\$ 1,50
<b>Herramientas</b>		<b>\$ 130,00</b>
1 u	Computadora	\$ 0,00
1 u	Internet	\$ 30,00



I u	Celular	\$ 100,00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 146,60</b>

## 11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Revitalización de la producción de la Chicha de Jora en el centro del cantón Biblián

Tabla 3

*Cronograma de actividades*

ACTIVIDAD	MESES					
	1	2	3	4	5	6
1. Recolección y organización de la información	X	X				
2. Discusión y análisis de la información		X				
3. Trabajo de campo y aplicación de entrevistas		X	X			
4. Integración de la información de acuerdo a los objetivos				X		
5. Evaluación de cumplimiento de objetivos					X	
6. Corrección y elaboración del documento final						X



## 12. PRESUPUESTO

### Revitalización de la producción de la Chicha de Jora en el centro del cantón Biblián

**Tabla 4**

*Presupuesto*

Concepto	Aporte del estudiante \$	Otros Aportes \$	Total \$
<b>TALENTO HUMANO</b>			<b>\$ 2.694,00</b>
Director	288,00		
Estudiante	2406,00		
<b>GASTOS DE MOVILIZACIÓN</b>			<b>\$360,00</b>
Transporte	120,00		
Subsistencias	200,00		
Alojamiento	40,00		
<b>GASTOS DE INVESTIGACIÓN</b>			<b>\$96,60</b>
Insumos	50,00		
Material de escritorio	16,60		
Bibliografía	0,00		
Internet	30,00		
<b>EQUIPOS, LABORATORIO Y MAQUINARIA</b>			<b>\$ 100,00</b>

Laboratorios	\$ 0,00		
Computador y accesorios	\$ 100,00		
Maquinas	\$ 0,00		
Utensilios	\$0,00		
<b>OTROS</b>	\$0,00		<b>\$ 0,00</b>
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 3.250,60</b>

### 13. ESQUEMA

**Índice**

**Resumen**

**Abstract**

**Agradecimientos**

**Dedicatoria**

**Introducción**

#### **Capítulo 1. Biblián y la Chicha de Jora**

1.1. Generalidades e historia del cantón Biblián

1.2. Historia de la Chicha de Jora en el cantón Biblián

1.3. Aspectos culturales e importancia de la Chicha de Jora



## **Capítulo 2. Propiedades organolépticas de los ingredientes y técnicas ancestrales de la elaboración de la Chicha de Jora**

- 2.1. Ingredientes de la Chicha de Jora
- 2.2. Propiedades organolépticas y valor nutricional de los ingredientes de la Chicha de Jora
- 2.3. Utensilios tradicionales
- 2.4. Proceso de molido, cocción, filtración y fermentación de la Chicha de Jora

## **Capítulo 3. Recopilación de recetas para la elaboración de la Chicha de Jora**

- 3.1. Proveedores de materia prima y productores en el cantón.
- 3.2. Recopilación de recetas para la preparación tradicional de la Chicha de Jora, realizada por la población de Biblián
- 3.3. Variación y evolución en técnicas y procesos de las diferentes recetas de Chicha de Jora.

### **Conclusiones**

### **Bibliografía**

### **Anexos**

## **14. ANEXOS**

**Anexo B:** carta compromiso para levantar información firmada por la representante del GAD de Biblián

Cuenca, 14 de junio de 2023

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que la Ing. Micaela Tatiana Rivera Palaguachi, se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de "Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián"

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

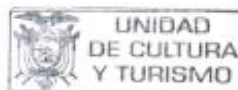
Atentamente,



Ing. Micaela Tatiana Rivera Palaguachi

**BIBLIOTECARIA / UNIDAD DE CULTURA Y TURISMO**

**GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN BIBLIÁN**



**Anexo C:** carta compromiso para levantar información firmada por María Cajamarca, productora de maíz y chicha de jora en Turupamba

Cuenca, 14 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que María Cajamarca Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de **“Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián”**

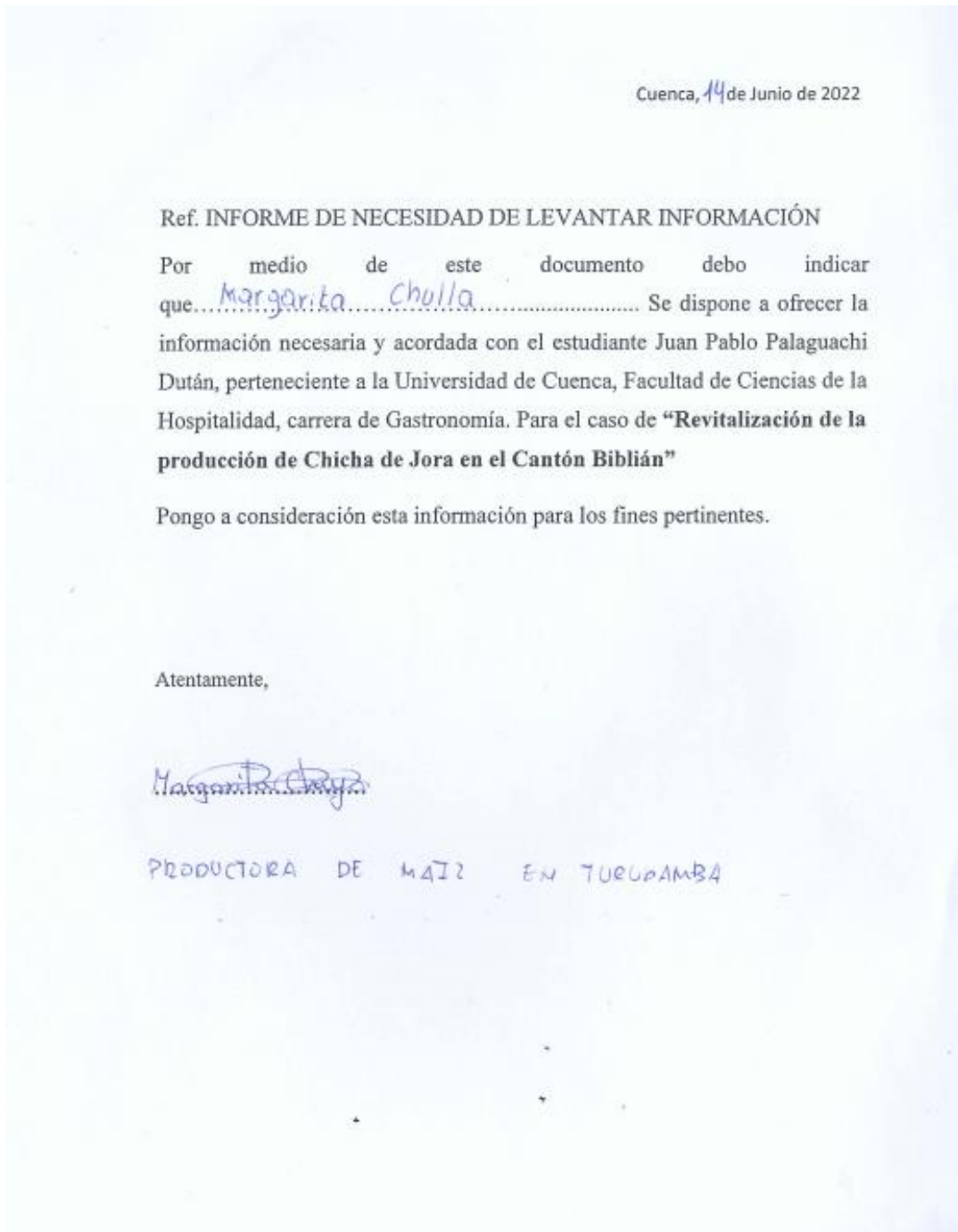
Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,

  
.....

PRODUCTORA DE MAÍZ Y CHICHA DE JORA TRADICIONAL  
EN TURUPAMBA

**Anexo D:** carta compromiso para levantar información firmada por Margarita Chulla, productora de maíz en Turupamba





**Anexo E:** carta compromiso para levantar información firmada por Enrique Lema, productor de maíz en Sageo



**Anexo F:** carta compromiso para levantar información firmada por María Dután, productora de maíz en Sageo

Cuenca, 15 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que... María Dután..... Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de **“Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián”**

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,

María Dután  
PRODUCTORA DE MAÍZ EN SAGEO

**Anexo G:** carta compromiso para levantar información firmada por Justa Jerez, productora de maíz en Jerusalén



**Anexo H:** carta compromiso para levantar información firmada por Miguel Acevedo, productor de maíz en Biblián



**Anexo I:** carta compromiso para levantar información firmada por Luis Paguay, productor de maíz y chicha de jora en Nazón

Cuenca, 16 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que Luis Alfonso Paguay Per. Tim. Sog...... Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de **“Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián”**

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,

Luis Paguay

PRODUCTOR DE MAÍZ Y CHICHA DE JORA EN  
NAZÓN.

**Anexo J:** carta compromiso para levantar información firmada por Lourdes Martínez, productora de maíz y chicha de jora en Jerusalén

Cuenca, 16 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que... Lourdes... Martínez..... Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de **“Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián”**

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,

PRODUCTORA DE MAÍZ Y CHILHA DE ZORA EN  
JERUSALÉN.

**Anexo K:** carta compromiso para levantar información firmada por Dolores Saula, productora de maíz en Cuitún-Biblián

Cuenca, 17 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que... Dolores Saula..... Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de **“Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián”**

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,

Dolores Saula.....

PRODUCTORA DE MAÍZ EN CUITÚN - BIBLIÁN



**Anexo L:** carta compromiso para levantar información firmada por Julia Dután, productora de chicha de jora en Biblián

Cuenca, 14 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que...Julia...Elvira...Dután...Andrade... Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de **“Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián”**

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,

  
PRODUCTORA DE CHICHA DE JORA TRADICIONAL  
EN BIBLIAN CENTRO



**Anexo M:** carta compromiso para levantar información firmada por Isabel Dután, productora de chicha de jora en Biblián

Cuenca, 14 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que Josefina Isabel Dután Andrade..... Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de **“Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián”**

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,

Isabel Dután

PRODUCTORA DE CHICHA DE JORA TRADICIONAL  
EN BIBLIAN CENTRO

**Anexo N:** carta compromiso para levantar información firmada por Nelson Lliguichuzhca, productor de chicha de jora en Turupamba

Cuenca, 14 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que... Nelson Lliguichuzhca..... Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de **“Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián”**

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,

Nelson Lliguichuzhca.....

PRODUCTOR DE CHICHA DE JORA TRADICIONAL  
EN TURUPAMBA

**Anexo O:** carta compromiso para levantar información firmada por Luz Jerez, presidenta de la comuna Atar Curiyacu Cuchincay en Sageo

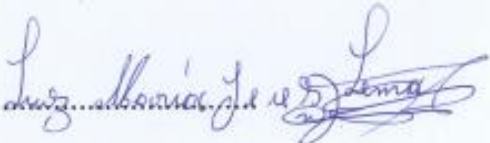
Cuenca, 15 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que...Luz...María...Jerez..... Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de **“Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián”**

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,



Presidenta de la Comuna Atar Curiyacu Cuchincay - Sageo

**Anexo P:** carta compromiso para levantar información firmada por Natividad Lema, productora de chicha de jora en Sageo

Cuenca, 15 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que... *Natividad Lema*..... Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de **“Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián”**

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,

*Natividad Lema*

PRODUCTORA DE CHICHA DE JORA EN SAGEO

**Anexo Q:** carta compromiso para levantar información firmada por Trinidad Lema, productora de chicha de jora en Sageo

Cuenca, 15 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que Maxima Trinidad Lema Zixi..... Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de **“Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián”**

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,

Trinidad Lema  
.....  
PRODUCTORA DE CHICHA DE JORA EN SAGEO

**Anexo R:** carta compromiso para levantar información firmada por María Lema, representante legal de la Asociación de Productores Agroecológicos de Biblián

Cuenca, 16 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que María Trinidad Lema..... Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de **“Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián”**

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,

María Lema.....  
REPRESENTANTE LEGAL DE LA ASOCIACIÓN DE  
PRODUCTORES AGROECOLÓGICOS DE BIBLIÁN

**Anexo S:** carta compromiso para levantar información firmada por Elvira Lema, productora de chicha de jora en Tupur-Biblián

Cuenca, 16 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que Elvira Lema D. Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de **“Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián”**

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,



PRODUCTORA DE CHICHA DE ZORA EN TUPUR-BIBLIÁN



**Anexo T:** carta compromiso para levantar información firmada por Frecia Lliguicota, secretaria de la Asociación de Agricultoras “Jesús del Gran Poder” de Cuitún-Biblián

Cuenca, 17 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que... Frecia Lliguicota..... Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de “**Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián**”

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,



Secretaria de la  
Asociación de Agricultoras Jesús Del Gran Poder.



**Anexo U:** carta compromiso para levantar información firmada por María Rocío Sanango, productora de chicha de jora en Cuitún-Biblián

Cuenca, 17 de Junio de 2022

Ref. INFORME DE NECESIDAD DE LEVANTAR INFORMACIÓN

Por medio de este documento debo indicar que... María Rocío Sanango..... Se dispone a ofrecer la información necesaria y acordada con el estudiante Juan Pablo Palaguachi Dután, perteneciente a la Universidad de Cuenca, Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, carrera de Gastronomía. Para el caso de “**Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián**”

Pongo a consideración esta información para los fines pertinentes.

Atentamente,



PRODUCTORA DE CHICHA DE JORA EN CUITÚN-BIBLIÁN

**Anexo V:** preguntas realizadas a los/as productores/as de maíz en Biblián

## **Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián**

### **Preguntas realizadas en la entrevista a los productores de maíz en el Cantón Biblián**

¿Cuál es su nombre, edad y el lugar donde radica?

¿Hace cuánto tiempo se dedica al cultivo de maíz?

¿Conoce usted la importancia de este producto a través de la historia?

¿Qué tipos de maíz siembra Usted?

¿Cuál es el proceso y temporadas del año en que se siembra y cosecha el maíz?

¿Cómo se consume en su mayoría los tipos de maíz que Usted produce?

¿Qué tipo de maíz es usado para la elaboración de Chicha de Jora?

El maíz que es destinado para la producción de Chicha de Jora ¿qué precio tiene?

¿Conoce Usted la importancia e historia de la Chicha de Jora?

**Anexo W: preguntas realizadas a los/as productores/as de chicha de jora en Biblián  
Revitalización de la producción de Chicha de Jora en el Cantón Biblián**

**Preguntas realizadas en la entrevista a los productores de Chicha de Jora en el Cantón  
Biblián**

¿Cuál es su nombre, edad y el lugar donde radica?

¿Hace cuánto tiempo Usted se dedica a la elaboración de esta bebida?

¿Quién le enseñó la técnica para preparar la Chicha de Jora?

¿Conoce Usted la historia e importancia de esta bebida?

¿Usted sabe que la Chicha de Jora es Patrimonio Cultural Intangible?

¿En qué ocasiones prepara Usted la bebida?

¿Cree Usted que la Chicha de Jora ha dejado de ser consumida como en años atrás?

Para Usted ¿qué tan importante es la conservación de esta bebida y por qué la sigue preparando?

¿Qué ingredientes utiliza Usted para preparar la Chicha de Jora?

¿Qué herramientas de cocina son utilizadas tradicionalmente para preparar esta bebida?

¿Cómo Usted prepara tradicionalmente la Chicha de Jora?

¿Ha notado cambios en el proceso de elaboración tradicional de esta bebida?